

Do czego służyło piwo w nowożytnej Polsce?

19 stycznia 2023

W nowożytnej Polsce piwo było lekarstwem i napojem dla dzieci. Wykorzystywano je także w kuchni, a jako napój było powszechniejsze i bezpieczniejsze od nieprzegotowanej wody. Dowiedz się, do czego jeszcze dawniej wykorzystywano piwo!



W XVI-XVIII-wiecznej Polsce piwo było produktem spożywanym na co dzień przez wszystkie klasy społeczne. Naturalnie, trunek przewidziany dla zamożniejszych mieszkańców kraju, był droższy i miał znacznie lepszą jakość niż piwo przeznaczone dla biedoty. Pili je dorośli, ale też młodzież i dzieci, co potwierdza choćby dialog pochodzący z rozmówek polsko-niemieckich autorstwa Mikołaja Volckmara z końca XVI wieku. W rozmowie dwóch uczniów jeden z nich proponuje podzielenie się swoim posiłkiem. W odpowiedzi słyszy: „Zjadłem garnuszek polewki/ciepłego piwa” (M. Volckmar, Viertzig Dialogi Oder Lustige). Taka odpowiedź mogłaby zaskoczyć współczesnych rodziców. W okresie nowożytnym nie było to jednak niczym dziwnym. Spożycie piwa było praktyką powszechną i nie był to trunek przeznaczony jedynie dla osób dorosłych. Piwo miało

wówczas więcej zastosowań niż współcześnie. Był to napój do spożycia, ale wykorzystywano też produkty będące pochodnymi procesu jego produkcji, takie jak drożdże czy młóto. Żeby móc w pełni zrozumieć powszechność spożycia piwa oraz jego liczne zastosowania, należy wyjaśnić, dlaczego spożywano je na co dzień.

Wysokie spożycie piwa nie wynikało jednak z zamiłowania do alkoholu. W okresie nowożytnym nie było bezpiecznego w spożyciu napoju, który byłby dostępny dla każdej klasy społecznej. Musimy pamiętać, że kawa i herbata przez długi czas były towarami dostępnymi głównie dla najbogatszych i uznawano je wręcz za fanaberię. Podobnie traktowano wino, które ze względu na cenę było przeznaczone głównie dla zamożniejszych grup społecznych. Picie wody, w szczególności nieprzegotowanej, było zaś niebezpieczne dla zdrowia i życia. Zmiany w kwestii higieny osobistej oraz wiedza o przyczynach licznych epidemii okresu nowożytnego upowszechniły się dopiero w XIX wieku. Do tego czasu lokalne rzeki i jeziora były miejscami, w których pozbywano się nieczystości. Spożycie tak zanieczyszczonej wody mogło doprowadzić do poważnych problemów zdrowotnych. W tej sytuacji piwo było bezpieczniejszą alternatywą, bo w trakcie warzenia było gotowane i poddawane fermentacji, co gwarantowało zniszczenie bakterii i innych drobnoustrojów.

Piwo w nowożytnej kuchni

Przykład przytoczonych wyżej rozmówek polsko-niemieckich, jasno wskazuje, że piwo traktowano także jako pełnoprawny posiłek. Mogło być podstawą dla zupy, jaką była polewka piwna. Stanowiło także zamiennik dla droższego wina oraz było źródłem niezbędnych składników, takich jak ocet czy drożdże.

Zacznijmy jednak od dania, które przygotowywano na podstawie piwa, czyli polewki, zwanej również biermuską, gramatką czy chlebowką. Była to zupa z dodatkami, której podstawę stanowiło

piwo. Najczęściej było to piwo jasne, o mniejszej zawartości alkoholu. Polewkę można było przyrządzić na słodko lub na słono. Zależnie od gustu, zmieniano kompozycję dodatkowych składników i przypraw. Popularnymi zestawami produktów do przygotowania polewki były: jajka, masło i sól; kminek, masło, sól i śmietana. Osoby zamożniejsze stosowały bardziej wyszukane przyprawy, takie jak: goździki, cynamon, imbir, cukier czy oliwa. Polewka piwna była tak popularna w społeczeństwie polskim, że pojawiała się także na stole królewskim. W młodości polewkę podawano Zygmuntowi I.

Zastosowanie piwa jako ważnego elementu dania zalecał Stanisław Czerniecki, autor „Compendium Felculorum”, najstarszej zachowanej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku. W recepturach „Raki z sardellami” i „Raki z botwiną” Czerniecki proponował zagotowanie raków w piwie a następnie dalszą ich obróbkę, dzięki czemu miały nabrać dodatkowych aromatów.

W nowożytnej kuchni używano również składników produkowanych na podstawie piwa lub będących efektem warzenia. Najpopularniejszymi były drożdże oraz ocet piwny, który – jako doskonały konserwant ryb i mięsa – był szczególnie ważnym składnikiem w kuchni. Był również cenioną przyprawą, często zastępującą droższy (i bardziej ceniony) ocet winny. W niektórych recepturach dla uzyskania jeszcze lepszego smaku, wykorzystywano oba rodzaje octu. W „Compendium Felculorum” Czerniecki proponował ocet piwny w przepisie „Cąber z miodownikiem”, według którego mięso przed dalszą obróbką należało moczyć w occie piwnym przez 6 godzin. Natomiast obydwa rodzaje octów wykorzystał w przepisie „Ryba szaro w Maćkowej jusze”. Według receptury rybę po ugotowaniu z warzywami, należało zalać octem piwnym i winnym, po czym dodać resztę przypraw. Zastosowanie piwa i octu piwnego zamiast wina i octu winnego można traktować jako ukłon w stronę mniej zamożnego odbiorcy, bowiem piwo i uzyskiwany z niego ocet były znacznie tańsze niż importowane wino i ocen winny.

Drożdże piwne stały się niezbędnym elementem wypieku chleba, ponieważ dzięki nim ciasto rosło szybciej. Również przygotowanie makaronu możliwe było dzięki drożdżom. Ich wykorzystanie przy wyrobie chleba i makaronu krytykował Szymon Syreniusz, profesor Akademii Krakowskiej żyjący w XVI wieku, który uważał, że taki chleb jest niezdrowy, a makaron pozbawiony wartości odżywczych.

Piwno leki, kosmetyki i suplementy

W okresie nowożytnym zastosowanie piwa jako lekarstwa czy suplementu diety było znacznie powszechniejsze niż obecnie. Podobnie jest z wykorzystaniem właściwości piwa jako kosmetyku, który współcześnie stosowany jest m.in. jako płukanka na włosy, która ma poprawić ich kondycję. Nasi przodkowie znali znacznie więcej takich zastosowań, które były bardzo popularne.

Zaczynając od użycia piwa w medycynie, należy wspomnieć o piwie pochodzącym z Grodziska Wielkopolskiego, Grodziskim. Jako jedyne w Polsce było popularyzowane jako lekarstwo ogólnego zastosowania. Jędrzej Kitowicz w swoim „Opisie obyczajów i zwyczajów” wspominał, że piwo z Grodziska było zalecane przez lekarzy „we wszystkich chorobach” (J. Kitowicz, Opis obyczajów i zwyczajów). Podobne rekomendacje przedstawiał Stanisław Duńczewski, autor XVIII-wiecznych prognostyków odnośnie piwa z Hamburga. Jego spożycie miało zapewnić ogólne zdrowie oraz poprawę cery. Picie piwa jęczmiennego zalecał wcześniej wspomniany Szymon Syreniusz. Trunek o dobrej jakości miał wspomagać pracę nerek oraz regulować pracę jelit. Natomiast piwo pszeniczne według Syreniusza było odpowiedzialne za zwiększenie popędu seksualnego u mężczyzn.

REKLAMA Piwo samo w sobie mogło być lekarstwem, ale także bazą do przyrządzenia leków. W przypadku kataru i bólu kości, Stanisław Duńczewski zalecał przygotowanie roztworu piwnego z dodatkiem cukru i szafranu. Tak przygotowaną i podgrzaną

mieszaninę należało podać choremu, co miało rozgrzać jego organizm, a w konsekwencji zwalczyć katar i ból. Natomiast mieszanina piwa z kminkiem miała poprawić trawienie oraz usuwać kolkę. Inną mieszankę z proponował Szymon Syreniusz na bóle stawów, pleców czy bioder. Skuteczną maścią na wspomniane dolegliwości miała być podgrzana mieszanka piwa i masła. Takie samo lekarstwo Jakub Haur, XVII-wieczny ekonomista, proponował jako remedium na zwalczanie bólu i pielęgnację nóg. Nie jest to jedyne lekarstwo autorstwa Haura wykorzystujące piwo. Na pozbycie się kamieni nerkowych, Haur proponował specjalny specyfik. Do jego przygotowania należało uwędzić bób, a potem spalić go, używając owsianej słomy. Następnie bób należało uprażyć w piecu, do uzyskania białego proszku, który dalej należało wymieszać z piwem owsianym. Taka mikstura uchodziła za gotowe do spożycia lekarstwo. Nie tylko piwo i jego mieszanki były używane w ten sposób. Także słód mógł być lekarstwem. Po ususzeniu należało rozpuścić go w płynie i dzięki temu mogła powstać maść na guzy lub inne urazy zewnętrzne.

Praca za piwo?

Handel wymienny i zapłacenie części określonej należności w towarze mają bardzo długą tradycję. Artykułem, który był często traktowany jako część wypłaty za daną pracę lub jej całość, było piwo lub surowce przeznaczone do jego produkcji. Dotyczyło to zarówno pracowników zatrudnianych przez prywatnych przedsiębiorców jak i przedstawicieli administracji publicznej. Również wśród osób duchownych uznawano taką praktykę.

Najpopularniejszą formą zapłaty w tym towarze był dodatek finansowy przeznaczony na piwo lub zapłata w surowcu. Urzędnicy pracujący na dworze Krzysztofa Radziwiłła, otrzymywali za swoją pracę zwyczajną pensję i dodatek w postaci dwudziestu beczek jęczmienia. Kaznodzieja Piotr Skarga podczas swojego pobytu na dworze Wazów otrzymywał dodatek

przeznaczony specjalnie na m.in. piwo. Natomiast zapłata w piwie była najczęściej elementem wynagrodzenia dla pracowników fizycznych. Klasztor norbertanek w Strzelnie zatrudnionym pracownikom płacił w piwie, chlebie, słoninie i grochu. Zapłata w piwie była popularną metodą w przypadku płacenia pracownikom folwarków szlacheckich oraz czeladników pracujących w miastach. Piwo mogło być także elementem daniny pomiędzy klasztorami. Taka sytuacja zaistniała na Warmii w relacji pomiędzy lokalnym duchowieństwem a wspólnotami jezuickimi. Duchowni byli zobowiązani do przekazywania odpowiedniej ilości piwa i drewna na opał lokalnej wspólnoty jezuickiej. Opłata w piwie dotyczyła także wybranych cechów miejskich. Wstąpienie do cechu było bardzo często obarczone opłatą na piwo lub obowiązkiem dostarczenia odpowiedniej ilości piwa, liczonej w beczkach. Ten zwyczaj był rozpowszechniony w cechach całego kraju i dostarczenie piwa w wielu przypadkach rozpoczynało biesiadę cechową.

Jak możemy się przekonać, w okresie nowożytnym piwo miało wiele różnych zastosowań: m.in. medyczne i kosmetyczne, ale też jako żywność, źródło przypraw czy towar o określonej wartości. Popularność trunku wynikała natomiast z bezpieczeństwa i szerokości jego zastosowań, a nie właściwości związanych z działaniem alkoholu.

Autorstwo: Bartłomiej Karnasiewicz

Źródło: Histmag.org

Licencja: [CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

Bibliografia

1. Stanisław Czerniecki, „Compendium ferculorum, albo zebranie potraw, przez Urodzonego, Stanisława Czernieckiego I. K. M. Sekretarza. A Iaśnie Wielmoznego Iego Mości Pana Alexandra Michała Hrabie na Wiśniczu i Iarosławiu Lubomirskiego, Woiewody Krakowskiego, Sandomirskiego, Zatorskiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego, Ryckiego Starosty:

Kuchmistrza. Ad usum Publicum", Drukarnia Jerzego i Mikołaja Szedlów, Kraków 1682.

2. Stanisław Duńczewski, „Kalendarz polski i ruski na rok 1751", Drukarnia Akademii Zamojskiej, Zamość 1750.

3. Zygmunt Gloger, „Encyklopedia staropolska ilustrowana", tom 4 [P-Ż], Druk Piotra Laskauera i S-ki, Warszawa 1903.

4. Jakub Kazimierz Haur, „Skład abo skarbiec znakomitych sekretów Oekonomiey Ziemińskiej", drukarnia Mikołaja Aleksandra Schedela, Kraków 1693.

5. Jędrzej Tomasz Kałużny, „Piwne ślady w Uniejowie", „Biuletyn Uniejowski", t. 6 (2017), s. 109-119.

6. Jędrzej Kitowicz, „Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III", Krakowska Spółka Wydawnicza, Kraków 1925.

7. Andrzej Klonder, „Browarnictwo w Prusach Królewskich (2 połowa XVI-XVII w.)", Zakład Narodowy im. Ossolińskich – Wydawnictwo, Wrocław 1983.

8. Andrzej Klonder, „Dzieje piwa w Polsce nowożytnej", „Mówią Wieki", nr 12/09 (2009), s. 68-72.

9. Dariusz Kuźmina, „W refektarzu jezuitów (XVI – XVII wieku)", [w:] „Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym", redakcja naukowa Anna Kamler, Dorota Pietrzkiewicz, Katarzyna Seroła, Grupa COGITO, Warszawa 2018, s. 33-42.

10. Mikołaj Rej, „Żywot człowieka poczciwego", Wydawnictwo Biblioteki Polskiej, Kraków 1859.

11. Szymon Syreniusz, „Zielnik Herbarzem z ięzyka łacinskiego zowią", drukarnia Bazylego Skalskiego, Kraków 1613.