

Piwo, miody, okowita – czym drzewiej przodki się raczyli

13 grudnia 2022

Nie jestem browarnikiem czy karczmarzem – bardziej historykiem hobbystą, stąd będzie nie o gatunkach, nie o wyższości jednych napojów stojących na półkach sklepowych nad drugimi, ale o historii.



Jak u człowieka pojawiła się zdolność do picia alkoholu?

Czy zwierzęta mogą pić alkohol? Hodowcy psów twierdzą, że podanie psu nawet drobnej ilości alkoholu to nie jest to dobry pomysł i z pewnością mają rację. Pies ma dbać o zdrowie, pan ma mieć swój rozum. Pies jako zwierzę żyjące wśród ludzi przyzwyczajone do tego, że na stole państwa znajdują się różne smakołyki, które oby z niego spadły zje wszystko, co pan mu poda. Taka już natura psia. Ktoś tam twierdził, iż na jego osiedlu wszystkie psy mają jedno imię „zostaw to”.

W dzieciństwie dziadek opowiadał mi, że jak on był dzieckiem, to na weselu koń upił z wiadra, w którym była weselna okowita

i gospodarze musieli zostać na weselu jeden dzień dłużej, by przynajmniej koń wytrzeźwiały. O woźnicy trzeźwości dziadek nie wspominał, ale wtedy nie było alkomatów.

Jest teoria, iż dostosowanie się organizmu człowieka do trawienia alkoholu wywodzi się jeszcze z czasów kultur zbieracko-łowieckich, gdy człowiek znajdował pod drzewami sfermentowane owoce i nimi nie gardził.

Neolit, czyli powstanie piwa

Świadoma produkcja napojów alkoholowych powstaje w kulturach rolniczych, gdy człowiek zaczął żyć w osadach, a te osady rozrastały się w coraz większe skupiska ludzi. Ze względu na zapotrzebowanie na wodę, budowano je w okolicach rzek, które służyły do wszystkiego, od pobierania wody na posiłki, po miejsca prania, wylewania nieczystości. „Wynalazek zanieczyszczonych rzek to nie czas dzisiejszy. Rzeki były bardzo zanieczyszczone od czasów, gdy ludzie rozpoczęli osiadły tryb życia. Zanieczyszczenia rzek prowadziły do chorób. Badania archeologiczne grobów kultur osiadłych wykazują, iż poziom zdrowotny tych kultur był znacznie niższy niż obserwowany w kulturach łowiecko-zbierackich. A osiadły tryb życia to głównie uprawa traw, stąd właśnie już w obszarze tzw. złotego półksiężyca pojawiła się produkcja napojów alkoholowych w oparciu o węglowodany zawarte w nasionach zbóż, czyli piwa. Nie były to dzisiejsze piwa. Był to napój zawiesisty (niefiltrowany), o zawartości alkoholu ok. 3%, ale fakt, iż w procesie przygotowania woda była gotowana, a także obecność alkoholu zapewniał, iż znacznie dłużej układ trawienny będzie zabezpieczony przed szkodliwymi drobnoustrojami. Produkcja piwa przywędrowała wraz z rolnikami do Europy i stała się popularna na ziemiach Europy Północnej. Południowa Europa do posiłków piła wino. Piwo pili wszyscy, od oseska odstawionego od piersi mamy po starca nad grobem.

Piwo produkowali wszyscy, był to napój niezbędny dla przeżycia

jak kasza, czy chleb. Początkowo produkowały je kobiety, jako jedną z potraw niezbędnych do posiłku, ale w miarę dopracowywania się procedur przedłużających trwałość w tym zastosowania chmielu, pojawiły się możliwości masowej produkcji, początkowo w ilościach wyrobów rzemieślniczych. Do połowy XIX w. piwo było wytwarzane lokalnie. Każda większa osada miała swego browarnika, każde miasto po kilku. Nie było za to marek, bo piwo jako produkt masowy było drogie w transporcie i łatwe w lokalnej produkcji. W miastach poszczególni browarnicy konkutowali ze sobą, ale piwa browarników z innych miast znane były tylko z opowieści pielgrzymów i kupców, kronikarzy. Marki piwa znane szerzej pojawiły się wraz ze zwiększeniem możliwości transportowych.

Skierujmy nasz wzrok na słowiańszczyznę

Co pili nasi przodkowie? Oczywiście od czasu pojawienia się kultur rolniczych a na naszych ziemiach to okres od 5 do 6 tys. lat p.n.e. piliśmy piwo, ale nasi przodkowie od zarania dziejów pili również miody pitne sycone, niesycone czy piwa miodowe. Choć jak wykazują badania, miody pitne znane były już od czasów Sumeru. W basenie Morza Śródziemnego nie były traktowane jako szlachetne napoje. Tam szlachetnym trunkiem były wina.

Miody pitne wydają się być domeną słowiańszczyzny, choć nie były tak powszechne jak piwo, bo przecież miód był trudniejszy do uzyskania, ale przecież Polska określana była krajem „miodem i mlekiem płynącym”.

Czy pito w Polsce wino? Tak. Nie wchodząc w dysputy z ekologami, którzy tego faktu jako koń w okularach nie chcą dostrzec temperatura w Europie w okresie zamieszkiwania jej przez Słowian zmieniała się. Mieliśmy okresy cieplejsze, jak we wczesnym średniowieczu i chłodniejsze, jak w XVII wieku, gdzie zimą można było podróżować przez zamrożony Bałtyk.

Zasięg winnej latorośli, a więc i produkcji wina się zmieniał. Polacy jednak mieli odmienne od Europy Zachodniej zwyczaje spożywania alkoholu wraz z posiłkami. O ile na zachodzie podstawowym trunkiem ułatwiającym trawienie tłuszczy było wino, stąd pito wina kwaśne (wytrawne) my do posiłków piliśmy piwo, a dopiero po posiłku do dyskusji podawano wino, miody. Stąd piliśmy wina słodkie. Wysoką renomą cieszyły się węgrzyny. Wina francuskie sprowadzane przez kupców holenderskich były przez nich dosładzane cukrem, by mogli je sprzedać i mimo tego traktowane były jako wina dla służby. Renomę win francuskich podniosły dopiero szampany i „francurzenie” dworów.

Trunki dla ludu

Wbrew temu, co myślimy, chłop zawsze pieniądze miał, nie było to wielkie pieniądze, ale w masowości ludu były to pieniądze warte tego, by po nie sięgnąć. Chłop poszedł do miasta, sprzedał jajka, sprzedał kurkę, czy świniaka, worek mąki i kilka groszy w chłopskiej sakiewce zostało. Stąd karczmy stały się polem sporu między panem i plebanem. Karczmy były albo pańskie, albo plebańskie. Kościół chętnie sięgał po to źródło przychodu, ale przecież nie po chrześcijańsku byłoby, aby ksiądz po moralizatorskich kazaniach stawał za kontuarem i okowitę chłopu sprzedawał. Panu też za kontuarem stać nie wypadało i poddanemu trunki podawać. A grosz chłopski nie śmierdział. Tu pojawili się Żydzi, oni karczmy pańskie, plebańskie w „ajencję” brali, dzieląc się z właścicielem tym, co chłop w karczmie zostawił. A karczmy po wsiach były jedynym miejscem zażywania rozrywki, tu można było wypić, z dziewczkami zatańczyć. Karczmy to drugi obowiązkowy punkt niedzielnego programu po mszy. Niejedna niewiasta po mszy swemu ślubnemu krzyczała, „a z karczmy za późno nie wracaj”, bo na to, że wróci trzeźwy, liczyć nie mogła. No ale niedziela dzień święty swoje prawa miał.

Wino jako napój sakralny

Chrześcijaństwo jako religia wywodząca się z kultur Morza Śródziemnego jako nieodzowny dla sprawowania ofiary napój sakralny uznaje wino. Jednak dla plebana na parafii w małej wiosce wino było trudnodostępne. Stąd w pewnych krajach na Zachodzie Europy starano się zastąpić wino piwem. W obecnych czasach próba ta się nie utrzymała. No ale czasy i dostępność transportu jest też inna.

Okowita, czyli dawna nazwa mocnego trunku

Idea powstania tego napoju alkoholowego była podobna do idei powstania winiaków, koniaków, whisky... Możliwość dłuższego przechowywania napoju alkoholowego. W karczmach najczęściej sprzedawano własną produkcję, która w pewnych okresach była tak tania, że karczmarzowi płacono za bilet wstępu i konsumpcję. Alkoholu był tyle, ile kto wypije. Usypiających pod stołem wynoszono, rozrabiających za pludry w błoto przed karczmą przez zamknięte drzwi wyrzucano, mile witając kolejnego gościa. Stąd dozę prawdopodobieństwa mają filmy historyczne, w których szlachcic woła „miodu Żydzie” a nijakich sposobów rozliczenia nie widać. Zresztą jak wyrzucanego pytać o rozliczenie?

Autorstwo: Zawisza Niebieski

Źródło: WolneMedia.net

Od autora

Jeśli kogoś zainteresował temat, polecam wysłuchanie [dostępnego TUTAJ](#) podcastu na ten sam temat, tym razem zawodowego i utytułowanego historyka.