

Maciej Szoltysik

(Student I roku II stopnia historii

Institut Historii i Stosunków Międzynarodowych

UJK Filii w Piotrkowie Trybunalskim)

Rzecz o nalewkach, miodach, piwach i starce¹

Alkohol towarzyszy człowiekowi od zarania dziejów. Obecnie trudno jest dokładnie ustalić, kiedy i jak odkryliśmy owe „dobrodziejstwo”, aczkolwiek kwestią bezsporną wydaje się fakt, że napoje alkoholowe – w rozmaitych postaciach – odgrywały znaczącą rolę na różnych etapach rozwoju ludzkości; a także – co ciekawe – pełnią istotną funkcję nawet dziś. Oczywiście pierwsze wersje „czegoś mocniejszego” nie miały wiele wspólnego z trunkami, które możemy odnaleźć na półce sklepowej współcześnie; na przykład dawne piwo charakteryzowało się przede wszystkim sporą mętnością i niewielką zawartością alkoholu. Niemniej jednak przypuszczać można, że to nikt inny, tylko sama „Matka Natura” stworzyła pierwszy napój alkoholowy, a człowiek – jako istota rozumna i dobry obserwator – szybko wyciągnął z tego odpowiednie wnioski. Fermentacja alkoholowa jest przecież procesem zachodzącym samoistnie, który będzie miał miejsce również bez ludzkiej ingerencji. Na dodatek samo przekonanie, iż miody pitne, piwo, wino czy nalewki działają korzystnie na ludzki organizm, ma bardzo długą historię. Fakt ten nie powinien nikogo dziwić, gdyż to właśnie alkohol jest jednym z pierwotnych konserwantów i bardzo dobrym rozpuszczalnikiem. Ludzkość od czasów najdawniejszych korzystała z jego właściwości, ale znajomość owego procesu chemicznego przez wieki stanowiła zagadkę. Co więcej, tajniki destylacji lub receptury nalewek przez długi czas były

¹ Praca powstała w ramach Asystencji Naukowej na Wydziale Filologiczno-Historycznym.

pilnie strzeżone i znane tylko nielicznym². Fascynujący jest jednak fakt, że na działanie alkoholu podatne są nawet jedne z najprostszych organizmów. Profesor Ulrike Heberlein z University of California w San Francisco twierdzi bowiem, iż „podpita” mucha zachowuje się podobnie do „upojonego” człowieka – najpierw jest nadmiernie aktywna, następnie staje się oziębiała, aż w końcu niekiedy traci kontakt z rzeczywistością. Można tutaj pokusić się o wniosek, że insekty bywają szczególnie narażone na działanie używek, gdyż rośliny często produkują substancje stymulujące, aby je po prostu do siebie zwabiać. W tym miejscu trudno nie wspomnieć o owadach słynących ze swej pracowitości, tak bardzo związanych z kulturą dawnej Polski. Otóż pszczołom – bo o nich tutaj mowa – zdarza się upijanie sfermentowanym nektarem kwiatów lipy. Odurzone w ten sposób zwierzęta czasem nie mogą odnaleźć drogi powrotnej do ula, a w najgorszych przypadkach bywają nawet atakowane przy samym do niego wejściu³.

Jednym z najstarszych „alkoholowych darów natury” znanych ludziom jest miód pitny⁴, do produkcji którego używa się właśnie „owoców” pracy pszczół⁵. Produkcja tego rodzaju alkoholu jest szczególnie istotna na naszych ziemiach, gdzie obecność miodów pitnych zaznaczyła się w spuściźnie kulturalnej na długo przed początkami pol-

² J. Rogala, *Gorzalka, czyli historia i zasady wypalania mocnych trunków*, Warszawa 2004, s. 5-20.

³ <https://www.tygodnikprzeglad.pl/zwierzeta-na-kacu/> (dostęp: 21.01.2018).

⁴ M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, Warszawa 2002, s. 34-37.

⁵ Trunek ten dziś jest już nieco zapomniany, aczkolwiek ma szansę powrotu na rodzime stoły, wyniesiony przez tak zwaną piwną rewolucję. Można byłoby przypuszczać, że wytwarzania niszowych trunków podejmują się w pierwszej kolejności ci producenci, którzy czerpią już zyski ze sprzedaży cenionego na danym rynku alkoholu. Nie jest to jednak żadną regułą, gdyż przedsiębiorstwa takie, jak: „Spółdzielnia Pszczelarska Apis” w Lublinie (<http://apis.pl>) (dostęp: 08.04.2018), „Mazurskie Miody” z siedzibą w Tomaszkanie (<http://mazurskiemiody.pl>) (dostęp: 08.04.2018), „Pasięka Jaros” z Łaziska (<https://www.pasiekajaros.pl>) (dostęp: 08.04.2018) czy „Miodosytnia Imbiorowicz” z Przybrodzina (<https://www.imbiorowicz.pl>) (dostęp: 08.04.2018) zajmują się wytwarzaniem przede wszystkim miodu, miodów pitnych lub alkoholu, którego miód jest głównym składnikiem. Warto także zauważyć, że trzy pierwsze przedsiębiorstwa uchodzą za rodzimych potentatów tej branży. Należy także podkreślić, że rośnie moda na produkty ekologiczne, regionalne, bazujące na wielowiekowej tradycji (*Miody Pitne – Pasięka Jaros – Historia*, <https://www.youtube.com/watch?v=8VHYx73ijrc>) (dostęp: 08.05.2018)

skiej państwowości. Już w X w. kupiec i podróżnik Ibrahim Ibn Jakub, odbywający podróż do krajów słowiańskich, w swej relacji wspomina: *Ich [Słowian] wina i upajające napoje, to – miód*⁶. Z kolei na początku XIX w. ksiądz Józef Ambrożewicz zauważa, iż *badając historię naszego pszczelnictwa widzimy że dawniej u nas w Polsce i na Litwie wyżej stało pszczelnictwo niż w innych krajach a to dla tego, że ono interesowało nie tylko naród prosty, ale i wyższe warstwy inteligencji naszego społeczeństwa; słowem począwszy od kmiotków aż do największego dygnitarza wszyscy o pszczelnictwie z ochotą rozprawiali i debatowali jako o przedmiocie wielkiej wagi dla całego naszego społeczeństwa*⁷. W dalszej części swojej pracy wspomina również o ogromnym potencjale dojrzewania półtoraków: *Jest to miód pitny, który może stać parę set lat, im dłużej stoi tem będzie lepszym*⁸.

Choć w czasach pierwszych Piastów miód pitny uchodził za alkohol najprzedniejszy, to być może jednak piwa wiodły prym na stołach naszych przodków, gdyż – jak już wcześniej wspomniałem – pierwsze trunki tego typu, to nic innego, jak zmiażdżone i sfermentowane ziarna zbóż. Ponieważ takowy napój charakteryzowała mętność oraz niewielka zawartość alkoholu, to spożywany w umiarze musiał mieć korzystny wpływ na ludzki organizm. Poza tym był bardzo pożywny.

Istnieją nadto przesłanki jakoby „sfermentowane ziarna zbóż” przestały być głównym środkiem żywności dopiero na początku XVIII w. wraz z rozpowszechnianiem się kartofli⁹. Z drugiej strony trudno temu zaprzeczyć, zważywszy na fakt, iż historia piwa sięga początków starożytności¹⁰, a być może owy trunek znany był nawet znacznie wcześniej. Na przykład, w Mezopotamii do jego produkcji używano jęczmienia, a cały proces polegał na „gorącej” fermentacji kielkujących ziaren w wodzie, aż do momentu otrzymania „cukru słodowego”¹¹. Następnie uzyskany tym sposobem sład pieczono i formowano w praktyczne do magazynowania gomółki znane jako *bap-*

⁶ *Relacja Ibrahima Ibn Jakuba z podróży do krajów słowiańskich w przekazie Al-Bekriego*, tłum. T. Kowalski, Kraków 1946, s. 53.

⁷ J. Ambrożewicz, *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów czystych, owocowych i win owocowo-miodowych*, Warszawa 1891, s. 1.

⁸ *Ibidem*, s. 38.

⁹ A. Klonder, *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2 połowa XVI-XVII w.)*, Wrocław 1983, s. 142.

¹⁰ M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna ...*, s. 180-182.

¹¹ J. Rogala, *Gorzalka...*, s. 14-16.

pir. Z kolei otrzymaną masę – niekiedy z dodatkiem miodu lub cukru – rozkruszano w ciepłej wodzie i czekano, aż najprawdopodobniej spontaniczna fermentacja dobiegnie końca¹². Przez wiele stuleci zarówno proces warzenia piwa, jak i jego poszczególne składniki ulegały modyfikacjom. Niemniej jednak na przestrzeni dziejów jakość produkowanych piw często pozostawała pod wielkim znakiem zapytania, bowiem bywały one fałszowane lub też dodawano do nich różne składniki, które czasami miały zgubny wpływ na zdrowie człowieka. I tak, w Rzeczypospolitej w XVII w. browary folwarczne zwane mielcuchami wytwarzały piwo stosunkowo słabe jakościowo, które na dodatek zazwyczaj było kwaśne oraz ogólnie niesmaczne¹³. Warto pamiętać, że historyczna nota prawna z zakresu browarnictwa, regulująca rodzaj składników używanych do warzenia piwa, została ogłoszona dopiero w 1516 r. przez bawarskiego księcia Wilhelma IV. Nie była ona pierwszym tego typu zarządzeniem wprowadzonym na terenach dzisiejszych Niemiec, ale zapewne znaczącym ze względu na fakt, iż obejmowała ona obszar całego Księstwa Bawarii, a nie tylko jednego miasta¹⁴. We wspomnianym regionie Bawarskie Prawo Czystości najprawdopodobniej pośrednio przyczyniło się do polepszenia jakości warzonego piwa, ponieważ od tamtej pory do wytwarzania owego alkoholu mogły być użyte jedynie trzy składniki: woda, jęczmień i chmiel. Patrząc przez pryzmat współczesności, można zatem stwierdzić, iż regulacja Wilhelma IV – mówiąc w dużym uproszczeniu – przez następne stulecia uległa niewielkiej tylko modyfikacji, gdyż według obecnej definicji wspomniany napój powinien powstawać przede wszystkim z czterech fundamentalnych komponentów: słodu, wody, chmielu oraz odpowiednich drożdży¹⁵.

Z czasem jednak piwo zaczynało być wypierane spośród codziennych trunków ludności dawnej Polski; choć proces ten w poszczególnych regionach mógł przebiegać właściwym sobie tempem. Przyczyn zaistniałej sytuacji możemy upatrywać między innymi w rozpowszechnieniu procesu destylacji wśród kręgów szlacheckich w drugiej połowie XVII w. oraz w konkurencyjnej cenie wódki wobec piwa

¹² <http://notopopiwku.blogspot.com/2014/06/piwo-w-mezopotamii.html> (dostęp: 21.01.2018).

¹³ B. Pokorska, *Piwo w naszym domu*, Warszawa 1990, s. 25.

¹⁴ <https://historiamniejznanaizapomniana.wordpress.com/2015/04/23/bawarskie-prawo-czystosci-piwa/> (dostęp: 21.01.2018).

¹⁵ http://isztar.mf.gov.pl/isztar/taryfa_celna/web/pubdocument_PL?publicationName=reg&ncode=042203&Day=15&Month=10&Year=2012 (dostęp: 21.01.2018).

około dwustu lat później¹⁶. W wyniku licznych wojen i skomplikowanej sytuacji politycznej w drugiej połowie XVII stulecia doszło do załamania gospodarki Królestwa Polskiego i Wielkiego Księstwa Litewskiego. Zaznaczyć tutaj należy, że wówczas rodzimy rynek w dużej mierze oparty był na wysiewie zboża, co – przy ograniczonej możliwości eksportu – doprowadziło do nadwyżek żyta, ziarna bardzo popularnego w tej części Europy. Krótko rzecz ujmując, sytuacja szlachty była wówczas nie do pozazdroszczenia. Częściowym *remedium* na zaistniały regres i tym samym próbę rekompensaty powstałych strat okazało się gorzelnictwo. Zgromadzone zapasy żyta stanowiły idealny surowiec do wytwarzania okowity, z której być może powszechnie produkowano także starkę – alkohol niegdyś cieszący się ogromnym uznaniem wśród koneserów tego trunku¹⁷. Poza tym ksiądz Józef Ambrożewicz w poradniku z 1891 r. zwraca również uwagę na sukcesywne pogarszanie się jakości i fałszowanie wytwarzanych miódów pitnych, a nawet sprowadzanych win¹⁸. W końcu XVIII w. powstaje także przemysł wódczany – był to czas kiedy Jan Baczewski we Lwowie założył swą słynną fabrykę wódek: anyżowych, kminowych, cynamonowych czy nawet z pestek (znanych jako *perscico*). Niebawem, bo już na początku XIX w. wytwórczość spirytusowa nabrała rozpędu. Produkcją wysokojakościowych alkoholi na bazie naturalnych składników zajmowali się wówczas między innymi: wspomniany Baczewski, a prócz niego także Geneli, Kantorowicz i Kasprowicz¹⁹.

Warto jednak zatrzymać się tutaj na chwilę i powiedzieć kilka słów na temat historii trunków wysokoprocentowych. Za kolebkę sztuki destylacji powszechnie uznaje się starożytny Egipt, gdzie nie tyle zajmowano się pozyskiwaniem samogonu, co raczej destylacją różnych olejków i pachnideł, czego dowodzą chociażby zachowane rękopisy szkoły aleksandryjskiej. W średniowieczu tajniki „palenia” zostały owiane wielką tajemnicą. Niemniej jednak wiedza ta nie przepadła całkowicie, bowiem w VIII w. arabscy alchemicy dokonywali destylacji m.in. wina, które doprawiali ziołami i korzeniami,

¹⁶ <http://www.miesiecznik.znak.com.pl/7062014z-krzysztofem-zamorskim-rozmawia-marta-duch-dynogshistoria-z-wodka/> (dostęp: 21.01.2018).

¹⁷ <http://www.miesiecznik.znak.com.pl/7062014z-krzysztofem-zamorskim-rozmawia-marta-duch-dynogshistoria-z-wodka/> (dostęp: 21.01.2018).

¹⁸ J. Ambrożewicz, *Najdokładniejszy...*, s. 4-7.

¹⁹ J. Rogala, *Gorzalka...*, s. 42-43.

tworząc tym samym pierwsze eliksiry; potocznie zwane medykamentami. Przyjęło się, że najstarszy zachowany opis aparatu destylacyjnego pochodzi z XII w., a jego autorem jest niejaki Magister Salernus. Prawdziwy przełom w propagowaniu sztuki destylacji nastąpił jednak dopiero sto lat później, kiedy to profesor Uniwersytetu Medycznego z Montpellier, Arnold de Villeneuve opisał szczegółowo proces „palenia” i sprzęt do tego niezbędny²⁰.

Jednym z najstarszych i zarazem najprostszych aparatów destylacyjnych, pozwalającym uzyskać stosunkowo dobry jakościowo alkohol jest miedziany alembik. Swą wartość zawdzięcza przede wszystkim dwóm cechom. Po pierwsze wykonany jest z miedzi, dzięki czemu podczas „palenia” pewne substancje – takie jak siarkowódór – wiążą się z metalem i tym sposobem przynajmniej część z nich nie przedostaje się do destylatu. Po drugie zaś, odpowiedni kształt jego czaszy powoduje gromadzenie pary u jej wylotu. Z kolei wstępne chłodzenie skutkuje skraplaniem w pierwszej kolejności niepożądanych składników o wyższej temperaturze wrzenia, czyli *de facto* wody i alkoholi wyższych. Dzięki temu pewna ich ilość z powrotem spływa do kotła po wewnętrznej stronie urządzenia²¹. W „Encyklopedii Staropolskiej” Zygmunta Glogera możemy przeczytać, że: *Alembik składał się z trzech części: kotła, czapki i dwóch rur. W kocioł, postawiony na ognisku i przykryty czapką miedzianą, nalewała się ciecz, przeznaczona do dystylacji, która następowała przez parowanie do czapki i skraplanie się w rurach, idących z czapki pochyło na dół przez naczynie z zimną wodą. Z rur tych kapał płyn już oczyszczony do podstawionego pod ich dolne końce zbiornika. Wódka w ten sposób oczyszczona zwana była alembikówką i służyła na nalewki i do zapraw rozmaitych*²². Nadmienić również trzeba, iż opisane powyżej urządzenie jeszcze w połowie XIX w. znajdowało się w praktycznie każdym dworze szlacheckim²³. Wcześniejsza znajomość alembików na terenach dawnej Polski znajduje potwierdzenie w renesansowych źródłach np. za sprawą drzeworytu z zielnika Stefana Falimirza z 1534 r. Problem polega na tym, że trudno jednoznacznie stwierdzić,

²⁰ A. Fiedoruk, *Okowita, przepalanka i nalewki*, Poznań 2009, s. 10-13.

²¹ J. Pischl, *Destylaty alkoholowe: wytwarzanie, teoria i praktyka*, Warszawa 2010, s. 89-91.

²² Z. Gloger, *Encyklopedia Staropolska ilustrowana*, t. 1, Warszawa 1900, s. 74-75.

²³ *Ibidem*.

z jakiego materiału została wykonana przedstawiona w księdze aparatura. W inwentarzach szlacheckich i mieszczańskich z XVI-XVIII w. stosunkowo często wymieniane są urządzenia cynowe i miedziane, co nie zmienia faktu, iż konstruowano również alembiki ceramiczne lub szklane, których zachowane do czasów współczesnych pozostałości znacznie trudniej zidentyfikować jako części urządzeń służących do destylacji²⁴.

Powracając w tym momencie do wspomnianego powyżej tematu trunków wysokoprocentowych, należy wspomnieć, że technologia wytwarzania gorzałki na polskich ziemiach znana była lata wcześniej, bowiem już u schyłku XIII lub też na początku XIV w. Być może przyczyniły się do tego kontakty handlowe z kupcami arabskimi i italskimi. Początkowo trunek ten można było spotkać głównie w wiejskich gospodach. U progu XVI w. gorzałka natomiast na dobre zagościła na stołach szlacheckich, gdzie została przyjęta nie tyle jako używka, ale przede wszystkim jako lekarstwo²⁵. Co ciekawe, wcześniej destylacja raczej nieznaną była również na Rusi Czerwonej, czego dowodzi szesnastowieczny utwór „Roxolania” autorstwa Sebastiana Fabiana Klonowica: *Kto pierwszy chciał Bakchusa gotować, kto pytam, pierwszy nazwał gorzałkę? Nieznane było Rusinom wcześniej to złe lichy, nie używano go nigdzie po wioskach. Bogaci tylko na czczo zażywali po kropli, tak ja dzisiaj lekarstwo przed jedzeniem*²⁶. Wszakże pamiętać tutaj trzeba, że wszystko zdrowe, co spożywane w umiarze. Stąd też Edward Raczyński w swej pracy napisanej na podstawie zbioru pamiętników, diariuszy, korespondencji publicznych i prywatnych listów, przytacza iż za panowania Augusta III Sasa: (...) *po poleweczce Jemoście domowe same i z goszczącymi na sekret przechodziły się często do apteczki, i tam wódeczką, mdlącą poleweczkę zakrapiając, często się gorzałką rozpajały, i na rozmaite jędze, dziwaczki, chimeryczki, nareszcie na pijaczki ogniste wychodziły, których defektów rozumu, że kawa niesprawuje, chwalić ją ztąd należy i dzięki oddawać temu, kto ją pierwszy do naszego kraju sprowadził, albowiem ona nie tylko białą płęć, ale też i wielu mężczyzn od*

²⁴ M. Szymański, *Przyczynek do identyfikacji średniowiecznej aparatury destylacyjnej w Polsce*, „Acta Universitatis Lodziensis. Folia Archaeologica” 2015, t. 30, s. 209-216.

²⁵ http://web.archive.org/web/20131203001502/http://www.pps.waw.pl/5,29,31_historia_polskiej_wodki.html (dostęp: 21.01.2018).

²⁶ Sebastian Fabian Klonowic, *Roxolania, czyli Ziemie Czerwonej Rusi*, tłum. M. Mejor, Wrocław 1996, s. 79.

gorzałki, niszczącej zdrowie i rozum, zachowała²⁷. Z drugiej zaś strony okowita niejednokrotnie służyła do sporządzania różnorodnych medykamentów.

W „Apteczce domowej”, napisanej przez Macieja Tukallo jednego z księży zakonu pijarów, znajduje się nawet receptura na „eliksir długiego życia”. Interesujący jest natomiast fakt, że jej autor podaje, iż została ona sporządzona w oparciu o wiedzę niejakiego Doktora Yernesta *rodem Szweda*, który ponoć umarł w wieku stu czterech lat i to nie śmiercią naturalną, lecz za sprawą upadku podczas jazdy konnej. Jego dziad zaś żyć miał lat sto trzydzieści, matka sto siedem, a ojciec sto dwanaście. Jak zapisano w owej księdze, długowieczność wspomnianej rodziny miała być skutkiem spożywania – rano i wieczorem – eliksiru Doktora Yernesta, rozcieńzanego w winie czerwonym. Warto również tutaj nadmienić, że do jego produkcji – zgodnie z podanym przepisem – wykorzystywana była między innymi gorzałka²⁸. Choć historia ta wydaje się dość nieprawdopodobna, to nie sposób rozstrzygnąć jej autentyczności na łamach tej pracy. Innym przepisem wartym uwagi tegoż samego księdza zakonu pijarów jest „esencja kogutowa”; polecana jako napój wzmacniający, a także jako likwor pomagający wyleczyć nieplodność u mężczyzn (wynikającej z *przyczyny osłabienia sił*). Jej główny ingredient może przyprawić niektórych o zdziwienie lub nawet o mdłości, gdyż do produkcji tego eliksiru potrzebne były dość niezwykle składniki: krew młodych kogutów, cynamon, cukier i oczywiście spirytus²⁹. Z kolei z „Zielnika czarodziejskiego” Józefa Rostafińskiego możemy się dowiedzieć, że *korzeń warzony [paproci] w ługu dębowym z wódką i krwią dla mężczyzny z psa, dla kobiety z suki, przykładany oddala czary, przez które człowiek został pokurczony lub też gdyby się kto bał czar, pij tę wódkę [z dziewanny], a bądź przepieczen*³⁰.

Jak widać na powyższych przykładach, napoje alkoholowe powstałe przy użyciu okowity odgrywały znaczącą rolę w życiu ludzi

²⁷ E. Raczyński, *Obraz Polaków i Polski w XVIII wieku*, t. 9, Poznań 1841, s. 211-212.

²⁸ *Apteczka domowa, zawierająca zbiór lekarstw po wielkiej części prostych, których materiały łącznie się w domu znajdować mogą [...] dla wygody y poratowania zdrowia [...] przez jednego z księży Scholarum Piarum prowincyi litewskiej*, Wilno 1795, s. 69-69.

²⁹ *Ibidem*, s. 74-75.

³⁰ J. Rostafiński, *Zielnik czarodziejski to jest zbiór przesądów o roślinach*, Kraków 1893, s. 178-180.

zamieszkujących dawną Polskę. Większość z nich możemy nazwać nalewkami, choć istnieje w tej materii pewne niebezpieczeństwo, gdyż przykładowo nazwanie destylatu owocowo-korzennego tynkturą byłoby sporym błędem. Zatem warto zadać pytanie: czym tak naprawdę jest nalewka? Zgodnie z tekstem „Farmakopei Polskiej” nalewki są: *płynnymi preparatami otrzymanymi przez wytrawienie rozdrobionych suchych surowców roślinnych mieszaniną etanolu z wodą lub etanolu z wodą i eterem etylowym, względnie przez rozpuszczenie wyciągów gęstych lub suchych (...) przyrządza się je przez macerację lub perkolację (...) powinna być przezroczysta o właściwym sobie zapachu i barwie*³¹. Oczywiście przytoczony opis jest *stricte* medyczny, jednakże możemy także przyjąć, że jest on oficjalną definicją powstawania tego rodzaju alkoholu³².

Skoro wiadomo już, czym jest nalewka, należy również wspomnieć nieco o etymologii nazw związanych z tradycyjnymi wysoko-procentowymi alkoholami w dawnej i współczesnej Polsce. Jedno z najciekawszych podań nawiązuje do słowa „gorzałka”, bowiem wiąże się z nim barwna anegdota. Otóż pewien Czech nazwiskiem „Ka” zawitał do Polski i odkrył sekret „palenia” alkoholu. Pędził i pił go w takich ilościach, że w końcu po prostu *zgorzał* (spalił się). Od tamtej pory gotowy destylat miał się nazywać „Gorzał-Ka”³³. Z kolei „okowita” to nic innego, jak sparafrazowane łacińskie określenie destylatu – *aqua vitae* („woda życia”)³⁴. Obecnie najpopularniejszym wyrazem określającym „trunek wyskokowy” wydaje się być „wódka”. Wbrew pozorom, pierwotnie nie nazywano tak alkoholu, lecz rodzaj płynnego kosmetyku, jakim był na przykład „olejek zapachowy”³⁵.

Choć alkohol w życiu codziennym wielu ludzi na przestrzeni wieków odgrywał znaczącą rolę, to jednak na kartach historii zapisały się próby jego niemalże całkowitego wyeliminowania z kultury dane-

³¹ *Farmakopea Polska*, red. Polskie Towarzystwo Farmaceutyczne, wyd. VI, Warszawa 2002, s. 165-189.

³² Wartym podkreślenia wydaje się, że w przemyśle nalewkarskim w Polsce wiele masowo produkowanych napojów alkoholowych przypomina tradycyjne nalewki jedynie z nazewnictwa. W konsekwencji sam sposób ich wytwarzania ma niewiele wspólnego z większością przytoczonych powyżej metod produkcji „tynktur domowych” (*Farmakopea Polska*, s. 165-189) oraz skutkuje obniżeniem jakości i prestiżu wytwarzanych trunków.

³³ J. Szymkiewicz, *Dzieło o pijaństwie*, Wilno 1818, s. 24.

³⁴ W. Kopaliński, *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 2003, s. 870.

³⁵ W. Borys, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2005, s. 708.

go społeczeństwa. Jedne z najciekawszych przykładów można zauważyć w dziejach Stanów Zjednoczonych Ameryki.

Samodzielnie wytwarzany alkohol miał wyjątkowe znaczenie dla farmerów zamieszkujących górskie rejony Pensylwanii i Wirginii na przełomie XVIII i XIX w., bowiem stawał się dla nich podstawą do przetrwania, gdyż wspomniany obszar był uciążliwy do przebycia ze względu na niedostatek dróg, a przewóz towarów na rynki wybrzeża Atlantyku mógł się odbywać wyłącznie konno. Z kolei pojedynczy koń zdołał przenieść przez góry jedynie około stu kilogramów ładunku w postaci zboża lub towar znacznie bardziej pożądany, czyli wyprodukowaną z niego whiskey. W istocie alkohol ten stanowił nieodzowny element wielu spotkań towarzyskich i urzędowych tamtejszego społeczeństwa. Lekarze zalecali go na praktycznie wszystkie dolegliwości (od przeziębienia po ukąszenie żmii). Kaznodzieje ochoczo przyjmowali należne im wynagrodzenie w postaci whiskey, a część ludzi uważała ją nawet za niezbędne narzędzie swojej pracy. Amerykańską „wodę ognistą” dawało się również łatwo wymienić na inne towary, gdyż ryzyko utraty pieniędzy w wyniku zepsucia produktu było znacznie mniejsze, aniżeli miało to miejsce w wypadku zboża.

W związku z powyższym niektóre próby opodatkowania tego wysokoprocentowego trunku stawały się pretekstem do wystąpień tamtejszej ludności. Jedno z bardziej pamiętnych miało miejsce pod koniec XVIII w., za prezydentury Geорга Washingtona i przeszło do historii jako *Bunt o Whiskey*, którego bezpośrednią przyczyną było wprowadzenie akcyzy. Ówczesny sekretarz skarbu Alexander Hamilton nie docenił roli, jaką whiskey pełniła w życiu osadników, przez co – pozornie trywialna kwestia – urosła do rangi poważnego problemu, który zagroził autorytetowi władzy federalnej; a ta ostatecznie musiała borykać się ze znacznie większym problemem, jakim były ogromne długi stanowe po Wojnie o Niepodległość³⁶. Kontrowersje towarzyszyły także uzasadnieniu nowych podatków. I tak na przykład Hamilton tłumaczył, że porzucenie nałogu pijaństwa przez farmerów jest wręcz wskazane, bo nałóg ten wszak szkodzi zdrowiu. Z kolei takie stanowisko rozwścieczyło w Kongresie gen. Jamesa Jacksona, który przekonywał, iż Amerykanie nadużywali alkoholu i

³⁶ Z. Lewicki, *Historia Cywilizacji Amerykańskiej: Era Sprzeczności 1787-1865*, Warszawa 2012, s. 55-63.

będą to czynić w przyszłości, wbrew opiniom lekarskim i na przekór wszystkim podatkom³⁷.

Innym równie ciekawym, co kontrowersyjnym wydarzeniem mającym miejsce lata później – tuż po konfrontacji militarnej Północy z Południem – była jedna z najsłynniejszych afer prezydentury wcześniejszego bohatera wojennego Ulyssesa Simpsona Granta. Nie jest trudno się domyślić, iż również w tym wypadku tło skandalu stanowiły akcyza i alkohol. Ową aferę – zwaną potocznie *Whiskey Ring* – charakteryzowała nagminna defraudacja podatków nakładanych na ten trunek, a w różne „szemrane interesy” zamieszani byli nie tylko przedsiębiorcy, ale także politycy i urzędnicy państwowi³⁸.

Odwołując się do barwnej historii Stanów Zjednoczonych, trudno nie wspomnieć o prohibicji obwołanej nazwą „szlachetnego eksperymentu”. Za jego sprawą chciano wzmocnić demokrację amerykańską, a zakaz wykorzystywania ziaren zbóż do fermentacji miał tym sposobem przyczynić się do wytwarzania większej ilości mąki i pośrednio do wyżywienia żołnierzy walczących na froncie. Wspomniane obostrzenia na napoje wysokoprocentowe zostały przyjęte jeszcze w grudniu 1917 r., aczkolwiek wydłużenie I Wojny Światowej spowodowało, że Nowela XVIII weszła w życie dopiero w styczniu 1920 r. Delegalizowała ona wytwarzanie, transportowanie i handlowanie „mocnym alkoholem”, z wyłączeniem trunków przeznaczonych do celów sakralnych lub medycznych. W 1920 r. uchwalono również Ustawę Volsteada, która definiowała pojęcie „napoju alkoholowego” jako trunku zawierającego ponad pół procenta alkoholu. Niemniej jednak spożywanie – a co ważniejsze – samo nabywanie alkoholi nie były sprzeczne z prawem. W teorii nadużywanie alkoholu miało zostać znacznie pomniejszone, w praktyce okazało się to nierealne, chociażby z uwagi na niewystarczającą liczbę agentów, mogących egzekwować ustanowione prawa na ogromnym obszarze Stanów Zjednoczonych³⁹. Polski dziennikarz i literat Janusz Makarczyk określił zaistniałą sytuację następująco: *Prohibicja dowiodła raz jeszcze, że w naturze ludzkiej jest wiele przekory, że lubimy to, co zakazane. (...) Ameryka pije na umór. Nigdzie przejezdny nie widzi tyłu*

³⁷ A. Bryk, *Federaliści u władzy 1789-1801*, [w:] *Historia Stanów Zjednoczonych Ameryki 1763-1848*, t. 2, red. A. Bartnicki, D. T. Critchlow, Warszawa 1995, s. 79.

³⁸ Z. Lewicki, *Historia Cywilizacji Amerykańskiej: Era Konsolidacji 1861-1945*, Warszawa 2012, s. 59.

³⁹ *Ibidem*, s. 637-641.

pijanych, co właśnie w tem królestwie prohibicji. Kroniki notują setki tysięcy aresztowań pijaków, policjanci porzucają służbę i zakładają (...) karczmy tajne. Ludzie piją wszystko, a nieuczciwi, domowego chowu fabrykanci, właściciele tajnych gorzelni wyrabiają „monshine” [tak zwaną „księżycówkę”], stokroć gorszy od spirytusu denaturowanego. Fabrykant ten pochłania mnóstwo ofiar w życiu ludzkim. (...) Nie miała Ameryka kłopotu – sprawiła sobie prohibicję – w skutek której piją nawet nieletni⁴⁰.

Tym samym, z roku na rok wzrastała liczba półlegalnych miejscowych barów zaopatrywanych w trunki z Kanady, bądź nabywanych wprost z wytwórni należących do gangsterów. Odpowiadało to maksymie: *co nie jest całkowicie zabronione, pozostaje ogólnie dozwolone*. Dla nielegalnych producentów w czasie amerykańskiej prohibicji – jak i po jej zakończeniu w 1933 r. – taki business okazał się niebywale intratny. Amerykańscy gangsterzy podczas Wielkiego Kryzysu obracali wyłącznie gotówką, a więc raczej nie tracili swoich majątków na giełdzie lub w banku. Co więcej, swoim zwyczajem nielegalnie pozyskane pieniądze inwestowali w kasyna czy hotele, które z czasem stały się fundamentami ich przyszłej potęgi⁴¹. Z kolei lekarze wyświadczaali swoim pacjentom ogromną przysługę, zapisując im obficie alkohol na „poratowanie zdrowia”. Tym samym tajne gorzelnictwo i przemysł z czasem stały się niebywale zyskownym przedsięwzięciem (choć niekiedy równie ryzykownym)⁴².

Powyższa dygresja stanowi niejako idealny wstęp do wspomnienia o kolejnym „mocnym trunku”, mającym w Polsce wielowiekową tradycję. Intrygujące jest jednak to, że przy jego produkcji można zauważyć swoistą analogię procesów, które towarzyszą podczas powstawania irlandzkiej whiskey lub szkockiej whisky; choć warto tutaj zaznaczyć, iż ten tajemniczy trunek nie jest tym samym co wymienione alkohole. Właściwie – poza garstką europejskich krajów – najprawdopodobniej nie ma swojego odpowiednika na świecie. Mowa tutaj oczywiście o chlubnej starce. Wyjątkowość tego napoju polega przede wszystkim na tym, że do jego otrzymania używa się tylko słoju żytniego z ewentualnym dodatkiem liści (na przykład lipowych

⁴⁰ J. Makarczyk, *U.S.A. Obrazki z Ameryki powojennej*, Warszawa 1925, s. 75-76.

⁴¹ Z. Lewicki, *Historia Cywilizacji Amerykańskiej: Era Konsolidacji...*, s. 637-641.

⁴² A. Niesiołowski, *Prawda o prohibicji amerykańskiej*, Poznań 1923, s. 12-13.

lub jabłoniowych), a powstały tak spirytus nie jest rektyfikowany⁴³. Przygotowany tym sposobem alkohol zostaje następnie przelany do dębowych beczek po winie, gdzie dojrzewa przez długie lata. Nie bez znaczenia jest tutaj korzystanie ze spirytusu względnie nieoczyszczonego, gdyż to między innymi tak zwane fuzle – w połączeniu z dębina – nadają starce niepowtarzalny smak i aromat⁴⁴. Niestety historia powstania starki owiana jest tajemnicą. Nieliczne źródła nie dają satysfakcjonującej odpowiedzi na pytanie, kiedy i jak powstała pierwsza partia tego nietuzinkowego trunku. Niemniej jednak przypuszczać można, że technologia starzenia alkoholu w dawnej Polsce była dobrze znana jeszcze przed rozpowszechnieniem procesu destylacji, gdyż odpowiednio długiego leżakowania wymagały najlepsze miody pitne – tzw. półtoraki. Z drugiej zaś strony w Rzeczypospolitej szlacheckiej istniało optymalne zaplecze surowcowe do wytwarzania starki, a więc rodzimie uprawiane żyto i sprowadzane zza Karpat wino w dębowych beczkach⁴⁵.

Należy podkreślić, że tradycja spożywania – a często i nadużywania – wszelakich napojów alkoholowych w Polsce, w Europie oraz za oceanem, jest niezwykle ciekawa i nie sposób wyczerpać wielowątkowość tematu na kilku tylko stronach. Trzeba jednak pamiętać, iż nalewka, gorzalka, starka, miód pitny, wino czy też piwo to nie tylko używki, ale i spuścizna kulturalna, którą warto zachować dla przyszłych pokoleń. Byłoby niepowetowaną stratą, gdyby receptury tak wielu wykwintnych trunków przepadły w mroku dziejów. Niegdyś tynktury stanowiły prawdziwy skarb polskich gospodyń. Zatem warto zadbać o ich powrót na rodzime stoły. Tym bardziej, że zgodnie z obiegową opinią większość odpowiednio przechowywanych nalewek zyskuje na wartości i walorach smakowych wraz z upływem lat.

⁴³ Współczesne edycje starki mogły zawierać również dodatek słodkiego wina (http://szczecinbiznes.pl/informacje/Starka-wrocila-Czy-na-dlugo_4424 (dostęp: 14.09.2018)).

⁴⁴ <https://www.forbes.pl/przywodztwo/wodka-starka-wraca-do-polski-forbes-pol-miliarda-w-piwnicy/1f0w4dg> (dostęp: 21.01.2018).

⁴⁵ Opróżnione beczki można było ponownie wykorzystać. Na temat starki patrz np.: Ł. Czajka, *Starka – perła polskich alkoholi*, „Aqua Vitae” 2016, nr 6, s. 52-53.

Abstract

Some reflections on liqueurs, meads, beers and *starka*

The article is an introduction to research on the history of alcoholic drinks produced in the lands of Old Poland such as: liqueurs, mead, beer or *starka* (mature rye vodka, aging in an oak barrel). From the early times humanity has benefited from the properties of these alcoholic drinks. The knowledge of chemical processes during fermentation and distillation has been a mystery for centuries. Probably the secret science was known only to a few people and has been passed from generation to generation with unique recipes. The tradition of alcohol production in Polish land is very old and well-remembered in the spoken language, but this is not always confirmed by written sources. Thus, this situation leads to archaeological research, which may shed some light on the questions that puzzle us.

Keywords: history of alcohol making, liqueur, honey, beer, *starka*, alembic, distillation technology, prohibition

Słowa kluczowe: historia alkoholu, nalewka, miód, piwo, *starka*, alembik, technologia destylacji, prohibicja

Bibliografia

- Ambrożewicz J., *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miódów czystych, owocowych i win owocowo-miodowych*, Warszawa 1891.
- Apteczka domowa, zawierająca zbiór lekarstw po wielkiej części prostych, których materiały łącznie się w domu znajdować mogą [...] dla wygody i poratowania zdrowia [...] przez jednego z księży Scholarum Piarum prowincji litewskiej*, Wilno 1795.
- Bryk A., *Federaliści u władzy 1789-1801*, [w:] *Historia Stanów Zjednoczonych Ameryki 1763-1848*, t. 2, red. A. Bartnicki, T. D. Critchlow, Warszawa 1995.
- Czajka Ł., *Starka – perła polskich alkoholi*, „Aqua Vitae” 2016, nr 6.
- Farmakopea Polska*, red. Polskie Towarzystwo Farmaceutyczne, wyd. VI, Warszawa 2002.
- Fiedoruk A., *Okowita, przepalanka i nalewki*, Poznań 2009.
- Gloger Z., *Encyklopedia Staropolska ilustrowana*, t. 1, Warszawa 1900.
- Klonder A., *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2 połowa XVI-XVII w.)*, Wrocław 1983.

- Kopaliński W., *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 2003.
- Lewicki Z., *Historia Cywilizacji Amerykańskiej: Era Konsolidacji 1861-1945*, Warszawa 2012.
- Lewicki L., *Historia Cywilizacji Amerykańskiej: Era Sprzeczności 1787-1865*, Warszawa 2012.
- Makarczyk J., *U.S.A. Obrazki z Ameryki powojennej*, Warszawa 1925.
- Niesiołowski A., *Prawda o prohibicji amerykańskiej*, Poznań 1923.
- Pischl J., *Destylaty alkoholowe: wytwarzanie, teoria i praktyka*, Warszawa 2010.
- Pokorska B., *Piwo w naszym domu*, Warszawa 1990.
- Raczyński E., *Obraz Polaków i Polski w XVIII wieku*, t. 9, Poznań 1841.
- Relacja Ibrahima Ibn Jakuba z podróży do krajów słowiańskich w przekazie Al-Bekriego*, tłum. T. Kowalski, Kraków 1946.
- Rogała J., *Gorzalka, czyli historia i zasady wypalania mocnych trunków*, Warszawa 2004.
- Rostafiński J., *Zielnik czarodziejski to jest zbiór przesądów o roślinach*, Kraków 1893.
- Sebastia Fabian Klonowic, *Roxolania, czyli Ziemie Czerwonej Rusi*, tłum. M. Mejor, Wrocław 1996.
- Szymański M., *Przyczynek do identyfikacji średniowiecznej aparatury destylacyjnej w Polsce*, „Acta Universitatis Lodzianensis. Folia Archaeologica” 2015, t. 30.
- Szymkiewicz J., *Dzieło o pijaństwie*, Wilno 1818.
- Toussaint-Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*, Warszawa 2002.

Strony internetowe:

- http://isztar.mf.gov.pl/isztar/taryfa_celna/web/pubdocument_PL?publicationName=reg&ncode=042203&Day=15&Month=10&Year=2012 (dostęp: 21.01.2018).
- <http://notopopiwku.blogspot.com/2014/06/piwo-w-mezopotamii.html> (dostęp: 21.01.2018).
- http://web.archive.org/web/20131203001502/http://www.pps.waw.pl/5,29,31_historia_polskiej_wodki.html (dostęp: 21.01.2018).
- <https://www.forbes.pl/przywodztwo/wodka-starka-wraca-do-polski-forbes-pol-miliarda-w-piwnicy/1f0w4dg> (dostęp: 21.01.2018).
- <https://www.rosewoodwine.com/events-me/old-smokey-mead-release/> (dostęp: 21.01.2018).