

# Zętar, Joanna

---

## Recz o... kulturze w kieliszku, czyli subiektywna opowiadka o alkoholach

---

Obyczaje 15, 34-37

---

2003

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

---

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Joanna ■  
Zętar

# RZECZ O...

## KULTURZE W KIELISZKU

### czyli subiektywna opowiadka o alkoholach

Alkohole, spirytalia, destylaty, używki, trunki. Dla jednych woda życia, przyjemność smakowania, a nawet sposób na życie. Dla innych, przekleństwo, przyczyna życiowych i rodzinnych tragedii. Alkohol towarzyszy człowiekowi od starożytności.

**KULTURA** spożywania alkoholu zmieniała się na przestrzeni wieków wraz z przemianami cywilizacyjnymi i upodobaniami kulinarnymi. Pisanie o alkoholu to pisanie o kulturze jedzenia, historii kuchni, upodobaniach ludzi i miejscach, gdzie jest produkowany.

#### DEFINICJA I CYTATY

Chemiczna definicja: związki organiczne, pochodne węglowodorów, napoje o właściwościach odurzających, zawierające różne ilości alkoholu etylowego, otrzymywane bezpośrednio z przefermentowanego podłoża (moszcz gronowy i owocowy, brzeczka piwna i miodowa) nie budzi żadnych emocji. Ale już sięgnięcie po cytaty z literatury dowiedzie, że substancja ta wywołuje niemałe emocje. Już w Biblii czytamy, że nie leje się wina w stare bukłaki, starożytni twierdzili „In vino veritas!”. W *Trylogii* Skrzetuski zwraca uwagę „Nie wylewaj waćpan wina!” A Imć Onufry Zagłoba wychwala smak miodu pitnego. Któż nie zapamiętał opisu warzelnicy piwa z opowiadań Bohumila Hrabala. Tadeusz Konwicki setkę wódki zwał pieśczośliwie małpęczką, Jerzy Pilch boską substancją. Alkohole w pięknych szklanych naczyniach pojawiają się w dziełach plastycznych, szczególnie w XVII wieku w malarstwie flamandzkim.

#### KROPLA HISTORII

Trudno wskazać jednoznacznie, który z gatunków alkoholi jest najstarszy. Najprawdopodobniej jest nim wino, ponieważ winorośl jest jedną z pierwszych roślin uprawianych przez człowieka. Warto podkreślić fakt, że jej uprawie od samych początków towarzyszyła aura magii i tajemniczości. Starożytni uważali wino za napój niezwykły, właściwy bogom. W chrześcijaństwie, jako uosobienie krwi Chrystusa, wino nabrało wyjątkowego znaczenia sakralnego.

Pierwsze uprawy winnej latorośli były prowadzone około 6000 lat temu w Azji Mniejszej. Stamtąd rozprzestrzeniły się do Indii, Azji i krajów basenu Morza Śródziemnego, gdzie stały się jedną z najpopularniejszych upraw. Początków wina, jako

napoju spożywanego w formie zbliżonej do współczesnej, upatruje się w Grecji i Fenicji około 1500 roku przed Chrystusem. Tam też trunk ten rozpowszechnił się, głównie dzięki kultowi boga Dionizosa. Rzymianie przejęli greckie metody produkcji i podawania wina. Swoją uwagę w jednym ze swoich dzieł poświęcił winu sam Pliniusz.

Drugim z najstarszych napojów ludzkości jest piwo. Prawdopodobnie jako pierwsi wyrabiali je Sumerowie. W starożytnym Egipcie było zwane pożywieniem faraonów. Pierwsi Słowianie pili piwo w kolorze zielonym. W okresie staropolskim było podawane na śniadanie w formie polewki z grzankami lub białym serem. Dziś jest to napój uzyskiwany z fermentacji drożdży, chmielu i słodu. Gatunki różnią się barwą, smakiem, aromatem i zawartością alkoholu.

#### ALKOHOLE ŚWIATA - ŚWIAT ALKOHOLI

Każdy region świata charakteryzuje się oprócz tradycyjnych potraw również ciekawymi, towarzyszącymi im alkoholami. Ich produkcja zależy od miejsca, klimatu i surowca, z którego są produkowane. Za najlepsze wina są uważane te produkowane w krajach basenu Morza Śródziemnego, ojczyzną whisky jest Szkocja, trudniej natomiast wskazać kraj, gdzie produkuje się najlepsze piwo.

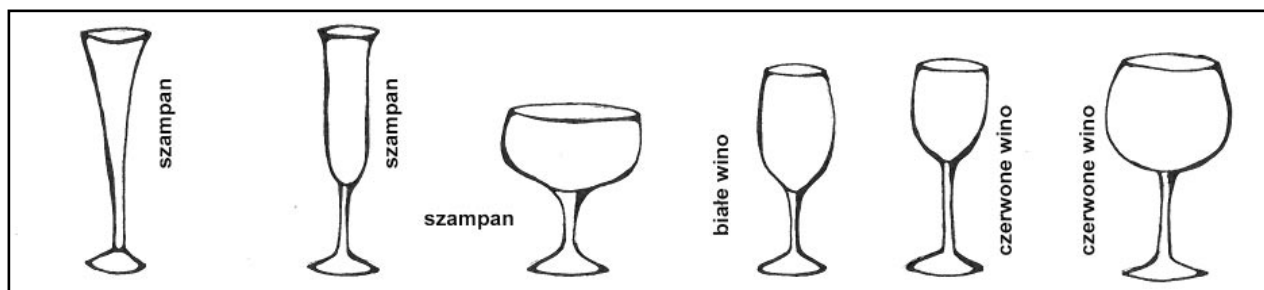
We Włoszech wino jest napojem narodowym. W rozcieńczonej formie jako wino stołowe towarzyszy każdemu niemal posiłkowi. Wymienienie nazw choćby kilku najbardziej charakterystycznych win włoskich stwarza niemałą trudność. Praktycznie każdy region Włoch ma swoje własne odmiany. Białe wino Frascati i czerwone Torre Ercolana są najbardziej znane w Lacjum, na północnym-wschodzie za najlepsze uważa się wino musujące Prosecco, w środkowych Włoszech popularne jest Orvieto Classico, na Sycylii słodka Marsala. We Włoszech produkuje się również vermouth, czyli wino ziołowe, znakomite jako aperitif i stosowane do sporządzania drinków. Swój gorzki smak zawdzięcza piołunowi, cynamonowi, gorzkim poma-

rańczom, goździkom. Produkowany w Turynie vermouth Martini podbił niemal cały świat. Innym popularnym we Włoszech napojem alkoholowym jest grappa. Grappa to destylat należący do grupy gatunkowych, wytrawnych wódek naturalnych. Produkuje się ją ze spirytusu uzyskanego z przefermentowanych wyłoków winogronowych, które pozostały w prasie po wyciśnięciu moszczu.

Drugim potentatem na rynku win jest niewątpliwie Francja. Najślynniejszy

również liczne odmiany anyżówki, na przykład Ricard.

W Portugalii najbardziej znanym alkoholem jest porto (portwein) czyli mocne wino półlikierowe w kolorze czerwieni lub bursztynu. Z kolei Grecja słynie z ouzo – aromatycznej anyżówki podawanej w małym kieliszku wraz ze szklanką wody, a także z pachnącego żywicą wina Retsina czy deserowego Maurodaphne. Na Bałkanach produkuje się śliwovicę i marskino, w Bułgarii



rys. Maria Kowalczyk

jest chyba szampan. Ale innych win francuskich można wymienić całe mnóstwo. Choćby, uważane za króla francuskich win bordeaux, ponadto beaujolais, lekkie czerwone o nucie owocowej, ciężkie Medoc, a także Pinot, Chateneuf du Papa, Cote du Rhone, Coteaux d'Aix-en-Provence, i tak dalej i tak dalej. W Francji produkowane są także inne rodzaje alkoholi. Na bazie wina powstają jedne z najszlachetniejszych napojów alkoholowych

likier z róż. Węgry słyną z tokaja.

Im bardziej na północ Europy tym większa moc produkowanych alkoholi. W krajach Beneluxu, ściślej w Holandii produkuje się wódkę jałowcową Genever.

W Niemczech wśród najlepszych alkoholi wymienia się wina reńskie, szczególnie wiele rodzajów Liebfraumilch, głównie ze szczepu riesling. Jednak Niemcy to kraina piwa. Obecnie bardzo rozpowszechniły się w tym kraju Hausbrauerei.

W Polsce za najbardziej gatunkowe uważa się wódki smakowe: krupnik, żubrówkę, żółtkową gorzką, a także śliwovicę – najślynniejszą z Łącka na Sądeczczyźnie. Dużą popularnością cieszą się: miód pitny półtorak oraz wszelakiego rodzaju nalewki, a szczególnie produkowane w domowych kuchniach orzechówka, cytrynowka i dereniówka.

- koniaki i brandy, czyli długo dojrzewające w dębowych beczkach destylaty z wina o wysokiej zawartości alkoholu. Prawo do używania zastrzeżonej nazwy mają winiaki wyprodukowane z winogron uprawianych w regionie Cognac. Inną znaną marką koniaków jest Napoleon i Armagnac. Z Francją, a ściślej z Paryżem kojarzony jest absynt – piołunówka, likier o barwie zielonej popularny w XIX wieku w środowisku bohemy. Spożywany w nadmiarze powodował zaburzenia psychiczne. We Francji produkowany jest calvados będący destylatem z jabłek, jak

Lokale będące połączeniem pubu i baru, gdzie oprócz możliwości spożycia przeróżnych rodzajów piwa można przyrządzić się technologii ich produkcji. Najlepszymi piwami niemieckimi są produkowane w Düsseldorfie Alt, berlińskie Einbeck, także Bock Dortmundu oraz przenieczne Weissbier. Według szacunków analityków rynków alkoholowych niemieckie piwa mają 40% udziału w światowym obrocie piwa.

Z produkcją piwa kojarzą się również Czechy. Piwa produkowane w Pilźnie czy Budrow z Czeskich Budejovic konkurują

obecnie z produkowanym w Czechach, ale przez niemiecki koncern Bedweiserem.

W Polsce za najbardziej gatunkowe uważa się wódki smakowe: krupnik, żubrówkę, żołądkową gorzką, a także

Każdy region świata charakteryzuje się oprócz tradycyjnych potraw również ciekawymi, towarzyszącymi im alkoholami. Ich produkcja zależy od miejsca, klimatu i surowca, z którego są produkowane.

śliwovicę – najsłynniejszą z Łącka na Sądectczyźnie. Dużą popularnością cieszą się: miód pitny półtorak oraz wszelakiego rodzaju nalewki, a szczególnie produkowane w domowych kuchniach orzechówka, cytrynówka i dereniówka.

W Rosji popularnymi alkoholami są przede wszystkim różnego rodzaju wódki. Jednym z najstarszych alkoholi rosyjskich, dawniej bardzo cenionym, jest produkowany pod Rygą alasz – liker kminkowy.

W Wielkiej Brytanii najczęściej spożywanymi alkoholami są piwo i gin. Jednak kraj ten to ojczyzna szkockiej whisky. Tajemnica tego alkoholu tkwi w wodzie, stąd być może wywodzi się jej pierwotna nazwa: usequebaugh – woda życia. Produkcja rozpoczęła się w latach 60-tych XIX wieku w Edynburgu. Dziś produkuje się wiele odmian whisky: Johnnie Walker, Jim Bean, Ballantine's. Natomiast w Irlandii, skąd przyszła popularność pubów, królem trunków jest oczywiście piwo. Produkowane w Dublinie Guinness i Killkeny należą do najznamienszych. W Irlandii jest też produkowana whisky Jameson.

W krajach skandynawskich ulubionym napojem alkoholowym jest piwo. Niewątpliwą ciekawostką jest produkowana w Danii okowita. Jako aqua vitae występowała już w zapiskach z XVI wieku i była aromatycznym destylatem używanym jako środek przeciwko różnym dolegliwościom. Z czasem zaczęto ją wzbogacać aromatem kminkowym. Z kolei w Norwegii istnieje Linie Aquavit, czyli wysokoprocentowy alkohol o złotawej barwie. Jest on towa-

rem eksportowym, który w dębowych beczkach podróżuje na półkulę południową. Data przekroczenia równika jest odnotowywana na etykiecie.

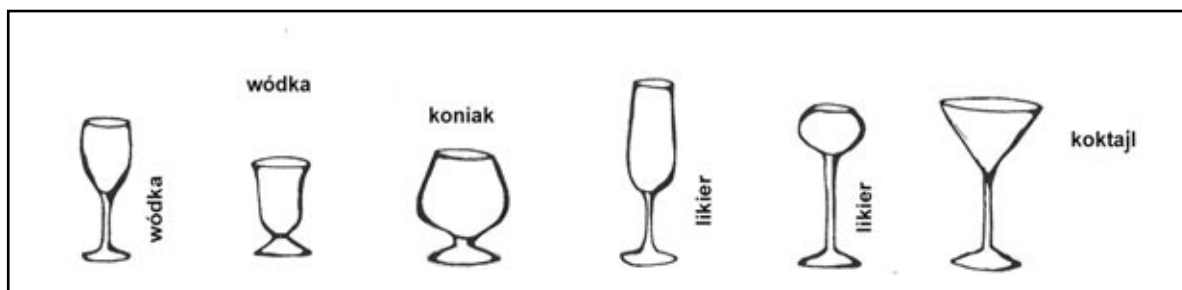
Z interesujących alkoholi produkowanych poza Europą warto wymienić brazylijską cachaca - wódkę z trzciny cukrowej, orzeszków ziemnych lub kokosowych, meksykańską tequilę, wina kalifornijskie. Nie można też zapomnieć o rumie, czyli destylacie z trzciny cukrowej, odkrytym przez Kolumba na Jamajce. Jego popularność wśród marynarzy jest już legendarna. Natomiast produ-

kowany w krajach arabskich arak stanowi obecnie głównie składnik grogu, koktajli i jest stosowany jako przyprawa. Wymieniając charakterystyczne alkohole nie można pominąć sake - japońskiego napoju narodowego sporządzanego z ryżu. Tradycyjnie sake podawane jest w małych czar-kach tuż przed posiłkiem.

## CO, Z CZYM, DO CZEGO, JAK?

Omawianie zasad serwowania alkoholi zaczniemy od wina, którego podawanie ma chyba najwięcej instrukcji i reguł. Wino gotowe do spożycia powinno mieć odpowiednią temperaturę, która uwypukla jego smak i bukiet. Temperatura zależy od gatunku: szampany i wina musujące 6-8°C, białe wytrawne 7-10°C, różowe 10-12°C, czerwone 11-14°C. Wina nie powinno się podawać bezpośrednio po transporcie. Od gatunku wina zależy wybór kieliszków. Do szampana i innych win musujących najodpowiedniejsze są kieliszki typu „flet” (o wąskim, wydłużonym kształcie) lub „tulipan” (wąskie, wysokie, zwężające się u góry). Taki kształt pozwala na dłuższe zatrzymanie bąbelków i aromatu. Do białych i różowych win wytrawnych i półwytrawnych najlepsze są niezbyt duże kieliszki o pojemności około 300 - 400 ml o brzegach zwężających się ku górze. Kieliszki o pojemności 400 - 500 ml, o owalnym kształcie, zwężające się u góry, są doskonałe do młodych win czerwonych. Duże kieliszki o okrągłym, baloniastym kształcie są idealne do win starszych, które długo przebywały w butelce i wy-

rys. Maria Kowalczyk



magają odpowiedniego napowietrzenia. Do bardzo szlachetnych trunków najlepiej użyć bardzo dużych kieliszków, o pojemności około 700-750 ml, które pozwolą na odpowiednie rozwinięcie się aromatu.

Przy serwowaniu wina powinniśmy pamiętać o kolejności i właściwym sposobie serwowania. Warto tu przypomnieć cztery „złote” zasady: wina białe podajemy przed czerwonymi, wina młode przed starszymi, wina wytrawne przed słodkimi, wina słabsze przed mocniejszymi.

Kolejność serwowania win jest ściśle związana z kolejnością i rodzajem pojawiających się na stole potraw. Najlepszym aperitifem są szampany i wytrawne wina musujące. Tłuste przystawki, w tym wędliny, wymagają białego wina o wysokiej kwasowości. Do chudych wędlin najlepiej pasuje łagodne wino białe, półwytrawne różowe lub lekkie czerwone. Do owoców morza najlepiej pasują orzeźwiająca wina białe. Natomiast do świeżych warzyw najlepiej jest podawać wina młode i aromatyczne różowe lub czerwone o owocowym aromacie albo białe wytrawne lub półsłodkie. Do potraw z jaj najlepsze są lekkie wina czerwone. Do wielu serów pasują wina białe, a także wina słodkie.

Do dań głównych z drobiu najlepiej serwować wina białe lub lekkie czerwone. Do cielęciny podajemy zazwyczaj wina białe. Do większości potraw z wieprzowiny świetnie pasują lekkie wina czerwone, z kolei do potraw z wołowiny należy podać szlachetne stare wina, najlepiej o sporej zawartości garbników. Do dziczyzny podajemy najstarsze i najlepsze wina czerwone. Do dzikiego ptactwa pasuje większość wytrawnych win czerwonych, natomiast ryby rzeczne, delikatne, dobrze łączą się z wytrawnym białym winem, a do ryb morskich wyśmienicie pasują wina pochodzące z regionów nadmorskich. Im bardziej urozmaicony jest sposób przyrządzenia mięsa, tym szlachetniejsze powinno być wino.

Na ogół dość trudno jest dobrać odpowiednie wino do deseru. Z reguły najlepiej podawać wina słodkie i likierowe. Wielu znawców wina uważa, że wina deserowe powinny być same podawane jako deser albo należy je serwować po deserze.

Alkohole wysokoprocentowe, przede wszystkim wódki, podawane są głównie do zakąsek. Serwuje się je w małych kieliszkach na niskiej nóżce. Do zimnych przystawek podaje się także gin. Whisky podawana tradycyjnie w srebrnych naczyniach zwanych quaichs, dziś jest serwowana w szklankach w połączeniu z wodą sodową lub tonikiem. Brandy i koniaki podaje się po głównym posiłku, do czarnej kawy w baloniastych, niskich

kieliszkach. Również do kawy serwuje się likiery, mocne napoje alkoholowe słodzone cukrem i aromatyzowane nazywane również kremami, podawane w małych kieliszkach. Pośród najsmaczniejszych wymienić warto migdałowy Disaronno, anyżowy Sambuca, porzeczkowy Creme De Cassis, Advocat czyli liker jajeczny, kawowy Bailey's Irish Cream, czy brzoskwiniowy Archer's.

Obecnie bardzo popularnym alkoholem towarzyszącym wielu posiłkom, jak też spożywanym samodzielnie, jest piwo. Najczęściej jest podawane w szklanych kuflach, często w szklankach z logo producenta. Piwo występuje też w wersji grzanej z przyprawami korzennymi i miodem, a także z dodatkiem soku malinowego.

Ważną gałęzią serwowania alkoholi są różnego rodzaju koktajle. Blood Mary, Wściekły Pies czy Campari z sokiem zwane Zachodem Słońca są najbardziej popularne. Koktajle, a także napoje typu egg-nog, shake czy flip to mieszanka alkoholi, głównie wysokoprocentowych z różnymi dodatkami: innymi alkoholami, napojami gazowanymi na przykład bitter lemon, cola, ginger-ale, lemoniadą, sanbitter, wodą mineralną, oraz jajami, mlekiem. Dla wzbogacenia smaku do koktajli używane są także kawa rozpuszczalna, cukier, sól, gałka muszkatołowa, cynamon, goździki, pieprz, tabasco, ketchup i sos worcestershire. Składniki wraz z lodem umieszcza się w blenderze lub shakerze i miesza. Podaje się bogato udekorowane owocami.

Gorące połączenia alkoholi z innymi alkoholami i innymi napojami to przeróżnego rodzaju poncze, grog, mazagran, pousse-café.

I tak zbliżamy się do końca wycieczki po wybranych regionach wielkiej krainy alkoholi. Zamkniętych w kolorowych butelkach substancji opatrzonych etykietą informującą o miejscu i czasie ich wyprodukowania. Najlepiej smakują tam skąd się wywodzą. Spożywane z umiarem przynoszą radość zmysłom i podnoszą smak spożywanych dań. ■

**Joanna Zętar**  
jest historykiem sztuki,  
pracuje w Ośrodku „Brama  
Grodzka – Teatr NN”  
w Lublinie.

#### Źródła informacji:

Alkohol w kulturze i obyczaju, red. J. Górski, K. Moczarski, Warszawa 1972.

Alkohole świata, Warszawa 1999.

Lemnis M., Vitry H., Iskier przewodnik sztuki kulinarnej, Warszawa 1976.

Teubner C., Wolter A., Specjalności kuchni światowej, Warszawa 1995.

Zasoby internetu