

Chmiel

Choć uważa się, że po raz pierwszy o własnościach i wykorzystaniu chmielu do napojów wzmiankowała św. Hildegarda, warto sięgnąć dalej i natrafiamy na bardzo ważny wywód samego Arystote-

się na lewo i prawo, tudzież naturalnie wszczyną burdy.

Współczesne źródła, jak: Chmelka (2003), Hasik (2015), Rasmussen (2014) czy Unger (2013) potwierdzają, że piwo z chmielem to wy-

miodu pitnego (o czym wspomina np. pisarz arabski Albekri). Nie sposób zapomnieć, że w Polsce istniały konkretne miejscowości noszące nazwę związaną z chmielem, choćby Chmielno, Chmielnik czy Chmielnik nad Bohem (najstarsze miasto na Podolu).

Pochodzenie słowa zaś, a nawet źródłostwa wyrazu „chmiel”, należy się przede wszystkim dopatrywać w językach słowiańskich (chmil, khmjel, hgemeju, hmelji, hmel, etc), ale również w... irańskim (hymel lub himel). Można wysnuć tezę, że dotarliśmy na tereny dzisiejszej Persji i przekazaliśmy metody warzenia piwa z chmielem, ale nie tylko (miód pitny po persku to madha, czy nie brzmi podobnie do litewskiego midus chociażby?). Kontakty między Persją a Słowiańszczyzną są bardzo widoczne zwłaszcza na przykładzie współpracy Mieszka I pod względem handlowo-przyjacielskim (np. z terenów Afganistanu nasz władca miał lapis lazuli, ultramarynę, którą pokryto odnalezioną niedawno kaplicę w Ostrowie Lednickim). Z drugiej strony, łuczownicy partyjscy brali udział w bitwie na Psim Polu, wezwani przez króla Bolesława Krzywoustego. Ci sami Persowie walczyli również ramię w ramię (a raczej łuk w łuk) pod Wiedniem przeciwko Turkom. Słynne pasy, jakimi przepasali się ówczesni szlachcice, również pochodziły i były zamawiane właśnie u Persów.



lesa. Mędrzec ów, wspomina macedoński trunek o swojsko brzmiącej nazwie pino, które wywodzi się z określenia pinon, czyli pić, i jest pochodzenia słowiańskiego. Jeśli na dworze władców macedońskich, jak i też na innych, królowało wino, piwo było popularne jako mniej zobowiązujący i mniej oficjalny trunek. Władcy macedońscy nauczyli się warzyć ten napój jęczmienny z dodatkiem chmielu od władców trackich, czyli współczesnych Bułgarów, a ci znowuż bezpośrednio od innych ludów słowiańskich. Według Arystotelesa nadużycie takiego napoju powoduje, że biesiadnik pada na plecy i smacznie śpi (czyżby działanie nasennej lupuliny?), podczas gdy jeśliby nadużył wina wywraca

nalazek naszego, słowiańskiego pomysłu. Zamiast ryżu państwo młodzi (jak np. Helena, córka Iwana III Wasilewicz) byli obsypywani chmielem, a takie zwyczaje, łącznie ze słynną pieśnią weselną „Oj chmielu” przetrwały na Polesiu, Podkarpaciu itd.

Potwierdza to fakt, że zarówno ludy germańskie jak i celtyckie nie miały określenia na chmiel, który traktowano jako nowe ziele. Skarżył się tymi słowami np. biskup z Liege do króla Karola IV, że „przez dodawanie do piwa jakiegoś nowego ziele, nie zużywa się już srodu tyle co dawniej”. W tym samym czasie chmiel używano już dawno jako dodatek do piwa (co prawda gotowany osobno jako napar) i nie tylko, bo także do

Podczas gdy u nas kwitł handel i wykorzystywanie chmielu do konkretnych trunków, w takich krajach, jak Wielka Brytania, Belgia czy Francja tego chmielu w ogóle nie było. W przypadku Albionu zakłada się, że mógł to być rok dopiero 1524, skąd pochodzi następujący wierszyk o tym, co wówczas do tej Anglii dotarło: „Hops, reformation, carp and beer all came to England in one year”. W przypadku Francji było jeszcze gorzej, bo jeszcze w 1825 roku na głowę szło rocznie 9 litrów piwa, bez chmielu, za to sownie przyprawionego piołunem, bukszpanem czy kolendrą. Również Belgowie stosunkowo późno zaczęli dodawać chmiel do piwa, a najpopularniejsze trunki były i bezchmielowe, i kwaśne (tzw. lambiki). Ówczesne księgi rozpisywały się, że mają w Belgii osobliwe piwa, wyglądają na zepsute, pachną jak zepsute, a smakuje wybornie. Pokłósiem tego minimalnego przekonania się do chmielu jest piwo Martiane, warzone w Belgii dla destylarni Salers, z dodatkiem goryczki żółtej, czy francuskie zielone piwo z browaru Mont Blanc

z dodatkiem bylicy alpejskiej. Chmielu w Belgii w 1908 roku były raptem trzy odmiany: Witte



Rank do piw pszenicznych i typu lambik, Groene Bel do piw normalnych i Coigneau do piw nie potrzebujących aż takiej goryczki. Rok ów był też rokiem, kiedy coraz śmielej poczynął sobie chmiel Saaz, żatecki, który również był w wielkiej ilości sprowadzany do Anglii czy do Polski (vide reklama J.O. Seelenfreunda ze Lwowa). Chmiel Tomyski zapomniany dziś, również święcił triumfy w piwowarstwie, zdobywał nagrody na światowych wystawach i dopiero II wojna światowa przerwała jego dobrą passę. Gdyby nie zapobiegliwy sadownik traktowalibyśmy go dziś jako odmianę legendarną, a tak jest nadal w sprzedaży. Na pewno bawi nas opinia wydana w Izbie Gmin pod koniec XIX wieku, gdzie z całą stanowczością stwierdzono, że chmiel amerykański (który dziś jest najpopularniejszym chmielem, jakiego używa się do warzenia nieszablonowych piw) nigdy nie będzie tak popularny jak chmiele czeskie czy bawarskie, a ze względu na nieprzyjemny aromat nie wejdzie do częstego użycia.

W przypadku alkoholu chmiel dodawano rzadko, ale pojawiał się w niektórych odmianach benedyktynek czy bernardynek, zaś sam z siebie daje ciekawe rezultaty w postaci tzw. bierbrand, czyli piwnej wypalanki. Piwo destyluje się w całości, nie dzieli na frakcje, później dodaje wody, destyluje po raz drugi, dodaje znowu wody, tyle ile straciliśmy ostatnim razem i otrzymuje z 5 l piwa 495 ml bierbrandu o mocy 65%, który można rozcieńczyć do żądanej mocy.

Innym przepisem z chmielem w roli głównej jest mieszanka żółdkowa sporządzana z: 52,5 g chmielu, miniszka, goryczki i rumianku, zalanych 1620 ml spirytusu i 1920 ml wody, macerowanych przez krótki okres (dziewięć dni), gotowy nalew dodać należy do 360 ml syropu cukrowego.

BOGUMIŁ RYCHŁAK

Mocne alkohole w Polsce 2019

„Mocne alkohole w Polsce 2019”, to rynkowy przewodnik, pierwsza tego typu publikacja w naszym kraju. Opisano w niej wszystkich producentów i najważniejszych dystrybutorów mocnych alkoholi (łącznie ponad sto firm), a także sylwetki ludzi z branży.

Kredowy papier, barwne ilustracje i twarda oprawa,
262 strony. Cena 80 zł egz.

Zamówienia: biuro@spirits.com.pl

