

Janusz BOSS

Piwo dawniej i dzisiaj

Streszczenie

Syntetycznie przedstawiono początki piwowarstwa i jego rozwój na przestrzeni wieków. Zaprezentowano liczne artefakty, świadczące o popularności tego napoju w Egipcie i krajach bliskiego wschodu. Wskazano na dokumenty dotyczące piwowarstwa w średniowieczu. Omówiono współczesne kierunki rozwoju piwowarstwa, odmiany piwa oraz opinie na temat jego jakości.

Słowa kluczowe: historia piwa, piwowarstwo współczesne, jakość piwa

The beer yesterday and today

Summary

An overview of the origins of brewing and its development over the centuries was shown. Numerous artifacts, evidence of the popularity of the beverage in Egypt and Middle East countries were presented. Indicated the documents concerning brewing in the Middle Ages. Current trends in the development of brewing, a variety of beers and opinions on its quality were discussed.

Key words: beer history, contemporary brewing industry, quality of beer

Piwo i wino, to niewątpliwie najstarsze napoje ludzkości. Początki ich wytwarzania giną w mrokach dziejów. Można jedynie przypuszczać, że sporządzenie tych napojów było związane z przejściem gromad ludzkich w osiadły, rolniczy tryb życia. Ślady w postaci naczyń do produkcji piwa odkryto w Iranie, w dorzeczu Tygrysu i Eufratu oraz w Egipcie. O istnieniu piwa dowiadujemy się pośrednio z zabytków piśmienniczych Sumerów. W jednej z baśni sumeryjskich znaleziono tekst (Strojny, 2003): *"Kto nie spróbował piwa, nie wie, co jest dobre! Piwo czyni każdą czynność przyjemniejszą"*. Także w *Eposie o Gilgameszu*, najstarszym zabytku piśmienniczym ludzkości, można znaleźć następujący fragment (Strojny, 2003): *"Jedz chleb Enkidu, on daje życie! I piwo pij, co się zwykle czyni na Ziemi. Enkidu jadł chleb, aż się do pełna nasycił. I piwo pił, siedem dzbanków. Rozjaśniły się myśli jego..."*

Trzeba tu dodać, że Enkidu był półzwierzęciem i półczłowiekiem. Odżywał się trawą i mlekiem. Po zjedzeniu chleba i wypiciu piwa stawał się człowiekiem! Gilgamesz był królem miasta Uruk w Mezopotamii. Żył na przełomie XXVII i XXVI wieku p.n.e. Można zatem ostrożnie sądzić, że napój zwany piwem ma tradycję sięgającą prawie pięciu tysięcy lat.

Produkcja i sprzedaż piwa na terenie Mezopotamii musiała być znaczna, ponieważ w Kodeksie Hammurabiego (ok. 1728 – 1686 p.n.e.) znalazły się aż trzy paragrafy dotyczące tego napoju. Oto one (Strojny, 2003):

§ 108. *Jeśli oberżystka, jako zapłatę za piwo zboża nie przyjęła, lecz według odważnika dużego srebro przyjęła, bądź równowartość piwa względem wartości zboża obniżyła i oberżystce udowodni się to, do wody wrzuci się ją.*

§ 110. *Jeśli kapłanka lub arcykapłanka, która w klasztorze nie mieszka, oberżę otworzyła, bądź po piwo do oberży weszła, obywatelka ta zostanie spalona.*

§ 111. *Jeśli oberżystka jeden antałek piwa na kredyt dała, w czasie żniw 50 miar zboża odbierze sobie.*

Jak widać z przytoczonych paragrafów prawo dotyczące obrotu piwem było twarde, chciałoby się powiedzieć *„dura lex sed lex”*.

Na glinianych tabliczkach, znalezionych w Iraku, jest wiele informacji na temat zapłaty za pracę przy produkcji piwa, czy składania ofiar bogom dzbanami piwa. Piwo wytwarzały głównie kobiety, lecz pod nadzorem doświadczonych piwowarów. Podstawowym surowcem do jego produkcji był chleb; chmielu nie znano. Jaki to był napój? Dokładnie nie wiemy, zapewne o innym smaku, niż współczesne piwo. Pito je przez słomkę, o czym świadczy babilońska płaskorzeźba (Kaczmarek, 1995). W starożytnym Babilonie znano ok. 50 gatunków piwa!



Rys. 1. Babilońscy piwosze z okresu Hammurabiego. Płaskorzeźba z ok. 2400 r. p.n.e.

Fig. 1. Babylonian beer drinkers from the Hammurabi period. Bas-relief of approx. 2400 years B. C.

W starożytnym Egipcie piwo było powszechnym napojem dla wszystkich jego mieszkańców – od faraona do prostego wieśniaka. O obecności tego napoju w życiu Egipcjan świadczy wiele relikwów kultury materialnej, w tym naczynia do przechowywania piwa, oraz inskrypcje i rysunki. W jednym z grobowców w miejscowości Kenomon znaleziono rysunek przedstawiający cykl produkcyjny piwa (rys. 2). Rysunek jest datowany na 2300 lat p.n.e.



Rys. 2. Cykl produkcyjny piwa w starożytnym Egipcie. Papyrus z ok. 2300 r. p.n.e.

Fig. 2. The production cycle of beer in ancient Egypt. Papyrus from approx. 2300 years B.C.

W latach siedemdziesiątych XX wieku odkryto w Egipcie cały starożytny browar! O piwie egipskim wspomina w I wieku p.n.e. historyk rzymski Diodor, zapewne powtarzając informację za Herodotem (Strojny, 2003): "Produkują się tam napój z jęczmienia zwany zythum, który jeśli chodzi o barwę, smak i zapach, nie musi zazdrościć winu".

Jedna z nauk egipskich głosiła (Strojny, 2003): "Podaj staremu rękę, nasyc go piwem, i wydaj dla niego ucztę, jak gdybyś był jednym z jego dzieci".

W starożytnej Grecji i Rzymie piwo było niezbyt popularne. Znano je jako napój importowany, sprowadzany przez Fenicjan. O piwie pisał Juliusz Cezar w swoim dziele „Comentarii de bello Galico”. Wódz nie był zwolennikiem wina, za to bardzo lubił piwo, które poznał właśnie w Galii (Pokorska, 1990).

Badania archeologiczne dowodzą, że piwo było znane i produkowane w Galii, wśród Celtów i w krajach nordyckich. W wielkim fińskim eposie narodowym „Kalewala” aż 23000 wersów opiewa zalety piwa. Znali je również Słowianie. Przypuszcza się, że to właśnie Słowianie znaleźli konserwant piwa w postaci chmielu. Wzmianki na temat piwa zawierają kroniki Galla i W. Kadłubka (Pokorska, 1990). Tiethmar podaje, że Bolesław Chrobry był przez Niemców nazywany „tragbier” (w wolnym tłum. Piwosz). Inny nasz władca książę Leszek Biały odmówił udziału w krucjacie argumentując, że w Ziemi Świętej nie ma piwa. Papież Innocenty III udzielił mu dyspensy! (Fałat i in. 2002).

Nową erę w produkcji i doskonaleniu sztuki piwowarskiej otwiera średniowiecze, głównie dzięki klasztorom (Stevicz, 2000). Tradycje słynnego „piwa mnichów” są żywe do dziś np. w Belgii i w Niemczech. Znane są z kronik i zapisków początki piwowarstwa klasztorowego w opactwie Saint-Denis koło Paryża, Saint-Remy i Corbie w Pikardii, Sankt-Gallen w Szwajcarii oraz w opactwach benedyktynów w Westfalii i w Anglii (Pokorska, 1990).

Wiele z tych browarów klasztornych działa do dziś. Niżej pokazano etykiety z jednego z najstarszych klasztornych browarów, zał. w 1050 r., który działa do dzisiaj w Kelheim. Inny, istniejący w Bawarii, browar klasztorowy Andechs (zał. w 1455 r.) produkuje do dziś piwo, uważane przez smakoszy za jedno z najlepszych na świecie. Do ok. 2000 r. piwo to można było spróbować jedynie na miejscu, w klasztorze. Jako pamiątki dostępne były tylko podstawki, jak ta z napisem: *Tausend Jahre Heiligenberg Andechs* (rys. 3). Obecnie jest także sprzedawane, jak inne piwa, w sklepach. W Polsce długo działał przyklasztorny browar Gryf w miejscowości Szczyrzyc. Założony w 1623 r., niedawno niestety zakończył działalność.



Rys. 3. Etykiety z jednego z najstarszych browarów klasztornych w Niemczech, zał. w 1050 r. oraz podstawka i etykieta z klasztorowego browaru w Andechs w Bawarii

Fig. 3. Labels from one of the oldest monastery breweries in Germany, established in 1050 and mat and label from Andechs monastery brewery in Bavaria

Produkcja piwa w średniowieczu w klasztorach, gospodach i w domach prywatnych, była bardzo rozpowszechniona. Np. w Lwówku Śląskim „działało” wówczas ok. 50 browarów, dziś powodziłoby się minibrowarów. Obecnie w tej miejscowości pracuje tylko jeden browar...

Warzenie piwa w średniowieczu miało swoich patronów. Piwowarami ze Strasburga opiekuje się do dzisiaj św. Leonard, w Austrii i Bawarii takim patronem jest św. Florian, we Francji i Belgii patronem jest św. Arnold, a w Czechach i na Słowacji – św. Wieńczysław.



Rys. 4. Piwo z podobizną Jana Primusa (Czechy) oraz piwo Gambrinus (Polska)

Fig. 4. Beer with a image of John Primus (Czech Republic) and the Gambrinus beer (Poland)

Oprócz tych patronów piwoszom króluje Gambrinus, podobnie jak Bachus króluje miłośnikom wina. Początek legendy o Gambrinusi wywodzi się z Flandrii. W latach 1252 - 1294 panował tam książę Jan Primus, którego sympatią darzyli m.in. piwowarzy. Jego portrety wisiły w wielu gospodach. I tak z czasem z przekształcenia imion księcia powstał Gambrinus. Na temat genezy tego patrona istnieje też kilka innych legend. Napisano nawet operę komiczną pt.

Gambrinus (Pokorska, 1990), której autorem jest profesor konserwatorium paryskiego Maurycy Franch. Prapremiera tej opery miała miejsce w Malhaus w 1961 r.

Piwo w starożytności i w średniowieczu było uważane nie tylko za jeden z napojów, ale także za lekarstwo. Nie wszyscy jednak tak uważali. W dokumencie wyszehradzkim podano, że biskup praski Wojciech, późniejszy święty, nałożył ekskomunikę na wszystkich warzących piwo! Dopiero papież i król czeski wpłynęli na zmianę zdania przez biskupa (Fałat i in., 2002).

O produkcji piwa i jego ulepszaniu w średniowieczu można mówić jeszcze sporo. Warto wszakże nadmienić, że dodatek chmielu do piwa rozpowszechnił się dopiero w XI wieku. Chmiel przedłużał trwałość piwa oraz nadawał mu znany do dziś smak. Od chmielu wywodzi się też określenie; *podchmielony*. Pierwsza wzmianka o hodowli chmielu pochodzi z kronik klasztoru w Werhestephe (742 r.). W 1070 roku wszystkie znane gatunki chmielu zostały sklasyfikowane. Dokonała tego mniszka Hildegarda, późniejsza święta (Pokorska, 1990).

Inne ważne wydarzenie, stanowiące kamień węgielny niemieckiego, a później i europejskiego piwowarstwa, to tzw. prawo czystości, wydane 23 kwietnia 1516 r. w Ingolstadt przez książąt bawarskich Wilhelma IV i Ludwika X. Mówiło ono, że...nie należy brać do produkcji piwa nic więcej jak jęczmień, chmiel i wodę. Do dnia dzisiejszego na wielu niemieckich etykietach piwnych umieszcza się stosowny napis: *Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516* (Fałat i in., 2002), jak to uwidoczono na etykiecie z browaru w Kolonii. A browar w Ingolstadt uczcił to wydarzenie specjalnie wydaną etykietą (rys. 5).



Rys. 5. Piwa niemieckie z zaznaczeniem „prawa czystości” z browarów w Kolonii i Ingolstadt

Fig. 5. German beer with „beer purity law” from breweries in Cologne and Ingolstadt

Papież Klemens VIII (1592 – 1605), przebywający w Polsce jako legat Stolicy Apostolskiej, stał się miłośnikiem wyrabianego w Warce piwa. Gdy ciężko zaniemógł, domagał się swego ulubionego napoju, mającąc w gorączce: *Piva di Varca!* Kardynałowie nie rozumiejąc jego wołania natychmiast jęli się modlić do „*Sancta Piva di Varca, ora pro nobis*”. Chory słysząc te słowa roześmiał się głośno, wrzód w jego gardle pękł i życie papieża było uratowane (Stypuła, 2002).

Należy stwierdzić, że dotychczas procesy warzenia piwa, fermentacji i sposobu dystrybucji były dość przypadkowe, oparte częściowo na lokalnej tradycji, a częściowo na doświadczeniach własnych. Istniały próby opisania i ujednolici-

enia technologii piwowarstwa. Za najstarszą pracę na ten temat uchodzi napisane po łacinie dzieło Tadeusza Hajka pt. „*O piwie i metodach jego produkcji, składzie, rodzajach i skutkach działania*”. Dalsze prace w tym kierunku zapoczątkowano w końcu VIII wieku. W 1818 roku wiedza o piwie trafia na akademicką katedrę. Wówczas to prof. Steinman zainaugurował na praskiej politechnice wykłady na temat warzenia piwa (Stevicz, 2000).

Bogate doświadczenie i niekiedy eksperymentowanie doprowadziły piwowarów do uzyskiwania coraz lepszego piwa. W 1838 r. na przedmieściu Pilzna wybudowano nowy browar na wzór browarów monachijskich. Ściągnięto także piwowarów: Józefa Grolla z Bawarii i Antona Drehera z Austrii (Fałat i in., 2002). Do fermentacji zastosowano nowy gatunek drożdży, które dobrze wykonały swoje zadanie w niższej temperaturze. Po procesie fermentacji osad drożdżowy zebrano na dnie zbiornika. W ten sposób uzyskano piwo dolnej fermentacji, zwane później pilzneńskim (Fałat i in., 2002; Stevicz, 2000). Jako datę otrzymania nowego typu piwa przyjmuje się 5 października 1842 r.

Tyle o historii piwa. A co o piwie można powiedzieć dzisiaj? Z pewnością jest to najbardziej popularny napój, dostępny i spożywany na całym świecie. Najmniejsza produkcja, licząc na głowę mieszkańca, jest w krajach arabskich, gdzie spożycie jest ograniczone poprzez zakaz religijny. Warto dodać, że piwo w tych krajach jest stosunkowo droгим napojem. W krajach europejskich, Ameryce Północnej i Południowej czy Australii produkcja i spożycie piwa jest duże. Obecnie do grona krajów o rosnącym spożyciu piwa dołączają państwa afrykańskie oraz Chiny. W Chinach, dzięki współpracy w niemieckimi technologami, gwałtownie rośnie produkcja, przy jednoczesnym utrzymaniu dobrej jakości produktów. Poniżej etykiety egipska, izraelska i japońska (rys. 6).



Rys. 6. Egzotyczne piwa egipskie, izraelskie i japońskie

Fig. 6. Egyptian, Israeli and Japanese exotic beer

Dość obszerny wykaz produktów piwnych w różnych krajach przedstawiono w pracy M. Jacksona *Piwa. Przegląd gatunków* (Jackson, 1994).

W Polsce piwowarstwo ma długą, bo tysiącletnią tradycję. Podobnie jak w innych krajach europejskich, tak i u nas początki piwowarstwa opierały się na małych, nieraz przydomowych browarach. Wielkie, dominujące dziś na naszym rynku browary powstały stosunkowo niedawno: Browar Tyski (zał. w 1629 r.), Browar Okocimski (1845 r.), Browar Żywiecki (1856 r.). Znacznie później powstał browar Lech w Poznaniu (1980 r.) (Kaczmarek, 1995). Zanim uzyskały one dzisiejszą pozycję, działały pośród wielu innych dużych, średnich i małych firm. Po II Wojnie Światowej pracowało w Polsce znacznie ponad sto browarów. Wskutek wyeksploatowania urządzeń i braku nowych inwestycji,

wiele z nich zamknięto. Obecnie działa w Polsce ok. 70 browarów, w tym kilka dużych, związanych z kapitałem zagranicznym.

Jak na tym tle kształtuje się jakość piwa? Do końca lat osiemdziesiątych obserwowano niewystarczającą podaż przy jednoczesnym stałym obniżaniu jakości. Wówczas zaczęto stosować surowce zastępcze: cukier zamiast słodu oraz suszoną żółć wołową zamiast chmielu. Wiele browarów rezygnowało z własnych ujęć wodnych, podłączając się do sieci miejskiej, co także mogło wpłynąć na obniżenie jakości piwa. Nasze normy częściowo sankcjonowały obniżenie jakości piwa. Polska Norma z 1989 r. podaje 10 gatunków piwa jasnego i osiem gatunków piwa ciemnego. Różnice między gatunkami wynikają z zawartości ekstraktu: od piw lekkich 5 – 8% do piw mocnych – do 20% ekstraktu. Znacznie ciekawszą pozycją normy jest zestawienie surowców podstawowych do produkcji piwa. Obok kilku gatunków słodu, chmielu i przetworów chmielowych oraz drożdży piwarskich, norma dopuszcza stosowanie cukru, hydrolizatu skrobiowego, niesłodowanego jęczmienia, ryżu, pszenicy i kukurydzy. W charakterze preparatów stabilizujących dopuszczalny jest kwas askorbinowy. Spośród materiałów pomocniczych dopuszcza się karmel spożywczy, kwas mlekowy, kwas solny do celów spożywczych, dwutlenek węgla i węgiel aktywny (PN-89/A-79098). Zauważmy, że w porównaniu z niemieckim, średniowiecznym prawem czystości, różnice są ogromne! Im piwo było gorsze, tym miało lepszą propagandę. Szczytowe osiągnięcie naszej propagandy można odnotować, czytając napis na stemplu pocztowym z 13.11.1963 r., który informuje, że „Piwo to chleb w płynie” (Jędrzejewski, 2002) (rys. 7).



Rys. 7. Polski stempel pocztowy zachęcający do konsumpcji piwa
Fig. 7. Polish stamp encourage to the beer consumption

Po przemianach gospodarczych, od 1990 roku można zaobserwować szybki wzrost podaży piwa i jednoczesną poprawę jakości. Zaczyna się walka o klienta. Pierwszym symptomem nowej sytuacji na rynku jest coraz bardziej staranna szata graficzna etykiet na butelkach oraz wprowadzenie piwa puszkowego. Piwa nie brakuje, a wybór w sklepach jest coraz większy. Niektóre browary, nie wytrzymując konkurencji, są zamykane. M.in. w połowie lat dziewięćdziesiątych zamknięto browar w Grodzisku Wielkopolskim - jedyny polski browar produkujący piwo pszeniczne.

Większe browary są wykupywane przez zagraniczne koncerny, jak Heineken czy Carlsberg. Następuje swoista koncentracja ośrodków produkcji z jednoczesną eliminacją z rynków słabszych konkurentów. Czy jakość piwa dzięki temu się poprawia? Tu zdania są podzielone. Wzrost skali produkcji, przechodzenie do metod ciągłych i automatyzacja sprzyjają obniżeniu kosztów własnych. Jednak klienci nie zauważają tego w swoich kieszeniach. Ponadto piwo

produkowane w wysokich, stalowych fermentorach ma wg znawców inny smak! Główny (obecnie na emeryturze) technolog browaru w Żywcu oświadczył grupie zwiedzających, że współczesne piwo „nie ma duszy” – cokolwiek to znaczy. Warto też odnotować, że w książce *Najlepsze Piwa Świata* nie ma piw polskich (Mc Farland, 2010).



Rys. 8. Piwa smakowe produkcji lokalnego browaru we Wschowie
Fig. 8. Flavored beers from local brewery production in Wschowa

Z jednej strony nasze piwa otrzymują nagrody i wyróżnienia na światowych targach i wystawach. Przykładem może być tu piwo Tyskie, nagrodzone w Londynie (2002) i w Monachium (2005). Z drugiej strony można przeczytać w prasie skargi piwoszy na niską jakość piwa. Oto kilka cytatów:

„Po prostu piwo z tych wielkich koncernów już nam się znudziło. Poza tym szukamy lepszego smaku. W produktach tych wielkich wytwórni głównie się czuje bąble od gazu” (Legowicz i Bień, 2010).

„Coraz częściej kupujemy i pijemy piwa z lokalnych browarów. Do tego dochodzi, że te firmy mają problemy z dostawami” (Legowicz i Bień, 2010).

„Są chyba cztery marki piwa, które w Polsce można znaleźć absolutnie wszędzie. Wszystkie są w swym smaku tak podobne do prawdziwego piwa, jak pułkownik Kadafi do sympatycznego wujka. Tak jak z Kadafim, lepiej trzymać się od nich z daleka” pisze James Stokes. I dalej inny cytat z jego artykułu: „Rozumiem źródła powstania polskiej tradycji, polegającej na dodawaniu do piwa jakichkolwiek innych składników, które całkowicie niwelują pierwotny smak trunku. Piwa te są bowiem w swej czystej postaci żółtawą, gazowaną wodą, pomieszaną z jakimiś podejrzanymi chemikaliami, które zapewniają nam solidny ból głowy na drugi dzień po spożyciu” (Stokes, 2011).

I jeszcze jeden cytat z naszej prasy: „Badanie składników piwa przeprowadziła Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Wyniki przeszły najśmielsze oczekiwania. W przypadku 25 % próbek inspektorzy ustalili, że jesteśmy nabierani co do zawartości składu złocistego płynu, ekstraktu i alkoholu. Na przykład zamiast chmielu producenci stosują zamiennik o nazwie „żółć bydlęca”. Smaczne-go!” (Melka i Natkański, 2010).

Ostre, może nawet zbyt przesadzone, są powyższe opinie. Z drugiej strony warto zauważyć, że różnych „wynałazków piwnych” jest dużo, nawet bardzo dużo. Oto przykład oferty handlowej małego, niezbyt znanego browaru we Wschowej. Produkowane są tam piwa anyżowe, imbirowe, malinowe, miętowe, migdałowe, miodowe i wiśniowe, a nawet „palone” i „mętne” (www.browaredi.pl). To ostatnie to chyba piwo typu „hefe-weizen” (drożdżowo-pszeniczne). Inne browary produkują także piwa cynamonowe, cytrynowe, czekoladowe śliwkowe czy kawowe. Podobne piwa, zwane eufemistycznie „smakowymi”, są produkowane w wielu innych krajach (rys. 8).

Spotkać można nawet piwa z dodatkiem marihuany (Czechy, Szwajcaria) (rys. 9). Piwo zawierające ekstrakt marihuany o nazwie *Hemp Valley* było kilka lat temu sprowadzane do Polski, wzbudzając obawy, czy nie nastąpiło naruszenie ustawy o zwalczaniu narkomanii (Górniak, 2004).



Rys. 9. Piwa czeskie i szwajcarskie z dodatkiem ekstraktu z marihuany
Fig. 9. Swiss and Czech beer with the addition of an extract of marijuana

Warto odnotować, że piwo zasłużyło się w zwalczaniu chorób. Podczas wybuchu jednej z epidemii cholery w Londynie w 1854 r. lekarz *dr. John Snow* odkrył, że pracownicy miejscowego browaru uniknęli choroby. Przyczyną było to, że pracownicy ci pili piwo zamiast wody w miejskiego ujęcia (Jackson, 2007). Dzięki procesowi warzenia piwo nie zawierało bakterii, zwanej przecinkowcem cholery. Innym

ciekawym spostrzeżeniem lekarzy angielskich i duńskich, to fakt, że abstynenci umierają wcześniej. Ogłoszone w 1994 r. wyniki wykazały, że wśród osób niepijących występuje o 40% większa, przedwczesna śmiertelność, niż wśród tych, którzy pozwalają sobie na jedno-dwa piwa, lampkę wina lub kieliszek likieru (Cegielski, 1994). Ta pozytywna rola piwa została odnotowana na trzech etykietach zapalczanych z 1956 r. ze słowackim tekstem, propagujących piwo: „Czy jasne, czy ciemne - zawsze pożytek”, „Po dobrym jedzeniu - jasne pełne” oraz „Piwo - odświeżający napój” (rys. 10).



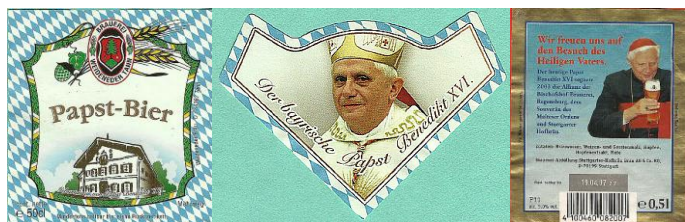
Rys. 10. Propaganda piwa na słowackich etykietach zapalczanych
Fig. 10. Beer propaganda on the Slovak labels of matches

Nasze rozważania o piwie zakończę stwierdzeniem, że piwo może mieć pewne znaczenie dla propagandy. Etykiety piwne niekiedy spełniały rolę propagandową, zaskakując swoją tematyką. Należą tu tzw. piwa świąteczne, zawierające życzenia bożonarodzeniowe, noworoczne czy z okazji Wielkanocy. A już chyba szczytowym osiągnięciem wśród tego typu etykiet okolicznościowych były etykiety browaru w Stuttgarcie z początkiem tekstów kołęd (rys. 11).



Rys. 11. Piwo świąteczne z browaru w Stuttgarcie. Na kontretykietach początku kołęd
Fig. 11. Christmas beer from the brewery in Stuttgart. On the counter-labels beginning of Christmas carols

Czasem są spotykane etykiety z podobiznami sławnych ludzi. Oto dwa przykłady piw poświęconych papieżowi Benedyktowi XVI (rys. 12).

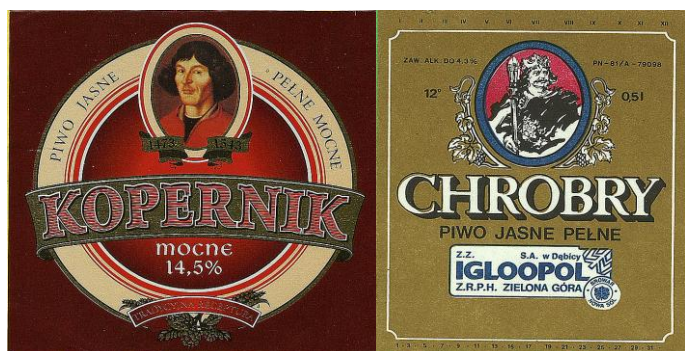


Rys. 12. Piwa niemieckie poświęcone papieżowi Benedyktowi XVI. Dom, w którym papież się urodził (browar w Tann), oraz upamiętnienie wizyty papieża w stuttgarckim browarze

Fig. 12. German beer with Pope Benedict XVI dedicated (brewery in Tann). The house where the Pope was born and commemoration of the Pope's visit in Stuttgart brewery

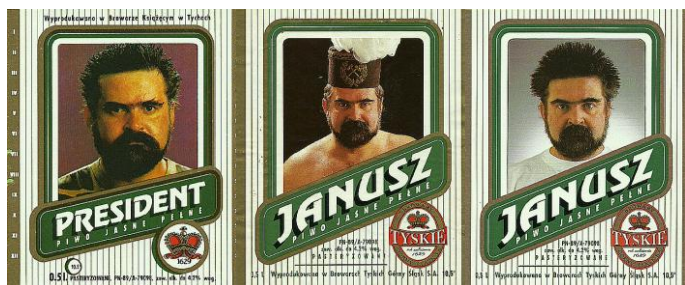
Na etykietce głównej z browaru w Tann pokazano dom, w którym Benedykt XVI się urodził. Na krawacie pod podobizną papieża widnieje podpis „Bawarski papież Benedykt XVI”, a na kontretykietce mamy napis: „Piwo z bawarskiej ojczyzny papieża”. Z kolei na kontretykietce browaru stuttgarckiego jest podobizna papieża i napis: „Nasza radość ze spotykania z Ojcem Świętym”.

W Polsce etykiet z papieżem-Polakiem nie było. Ale mamy inną osobę duchowną, uwiecznioną na etykietce piwnej – Kopernika. Obok etykieta z podobizną Bolesława Chrobrego (rys. 13).



Rys. 13. Polskie etykiety piwne poświęcone sławnym Polakom

Fig. 13. Polish beer labels dedicated to famous Polish people



Rys. 14. Janusz Rewiński – prezes Polskiej Partii Przyjaciół Piwa na etykietach tyskich

Fig. 14. Janusz Rewiński - president of Polish Party of Beer friends on the Tyskie labels

Etykiety piwne wykorzystał w celach propagandowych znany aktor Janusz Rewiński. Najpierw uwiecznił swoją

podobiznę na piwie tyskim jako prezes Polskiej Partii Przyjaciół Piwa, potem już jako były prezes wystąpił pod imieniem Janusz (rys. 14).

Do celów propagandowych wykorzystywano także podstawki pod piwo. Oto interesujący przykład takiego podstawa, wyprodukowanego dla firmy szwajcarskiej (rys. 15). Mamy tu tekst: „Teoria jest wtedy, gdy człowiek wszystko wie, ale nic nie funkcjonuje. Praktyka jest wtedy, gdy wszystko funkcjonuje, ale nikt nie wie dlaczego”.



Rys. 15. Szwajcarska podstawa piwna z interesującą sentencją

Fig. 15. Swiss beer mat with an interesting maxim

Bibliografia:

1. Cegielski P. 1994. *Abstynenci umierają wcześniej*. Gazeta Wyborcza z dn. 29.03.1994.
2. Fałat Z., Górka R., Plinta P., Sadownik A. W. 2002. *Przewodnik piwosza*. Wyd. Pascal, Bielsko-Biała.
3. Górniak Z. 2004. *Od piwa do brown sugar*. Nowa Tryb. Opolska z dn. 20.08.2004.
4. Internet: <http://www.browaredi.pl>
5. Jackson M. 1994. *Piwa. Przegląd gatunków*. Wyd. Pascal, Bielsko-Biała.
6. Jackson M. 2007. *Tyskie vademecum piwa*. Wyd. Muza S.A., Warszawa.
7. Jędrzejewski S. 2002. *Chleb w płynie*. Gazeta Wyborcza z dn. 22.05.2002.
8. Kaczmarek T. 1995. *Księga piw i browarów polskich*. Wyd. BC, Warszawa.
9. Legowicz W., Bień K. 2010. *Szukamy lepszych piw*. Angora z dn. 03.10.2010 wg aud. Radiowej PR III oraz Dziennika „Gazeta Prawna”.
10. Mc Farland B. 2010. *Najlepsze piwa świata*. Wyd. Olejsiuk, Ożarów Mazowiecki.
11. Melka B., Natkański Z. 2010. Notatka z Angory z dn. 10.10.2010.
12. Pokorska B. 1990. *Piwo w naszym domu*. Watra Warszawa.
13. Polska Norma. *Piwo*. PN-89/A-79098.
14. Stevicz P. 2000. *Wędrownica przez dzieje, czyli prawdziwa historia Pilsnera Urquella*. Magazyn Gazety 27.07.2000.
15. Stokes J. 2011. *Popularne piwa polskie są beznadziejne*. Internet wp.pl. z dn. 25.03.2011.
16. Strojny A. 2003. *Piwnym szlakiem po Europie Środka*. Wyd. Bezdroża, Kraków.
17. Stypuła B. 2002. *Piwo dawnej Korony*. Dziennik Łódzki z dn. 16.07.2002.

Prof. dr hab. inż. Janusz Boss
e-mail: boss@uni.opole.pl