

Najbardziej piwny kraj...

Maciej Chołdrych, www.piwoznawcy.pl

Analizując średnią wielkość spożycia na dorosłego mieszkańca, nie mamy wątpliwości, że najbardziej piwnym narodem są Czesi z niezwykle wysrubowanym wynikiem około 150 l w ciągu roku. Dlatego też Republika Czeska jawi się nam jako piwny raj, gdzie wszyscy znają się na piwie i piją je z pasją i umiłowaniem. Sporo w tym prawdy, jeżeli jednak spojrzymy na różnorodność, to Belgowie biją naszych południowych sąsiadów na głowę, pod kątem zaś prawdziwych piwnych cech, a więc chmielowego aromatu i goryczki palmę pierwszeństwa należało by oddać Anglikom. A co z Niemcami – ktoś zapyta. Faktycznie, grzechem byłoby pominąć ich w rozważaniach o piwnym raj. My Polacy także nie mamy się czego wstydzić, chociaż różnorodność nie jest jeszcze naszą silną stroną, to o piwie wiemy coraz więcej i jako naród coraz więcej znaczymy na mapie piwnych terytoriów. Sprawdźmy więc, ile prawdy jest w opowieściach o krainach piwem płynących.

Republika Czeska – miłość od pierwszego wejrzenia

Czesi kochają piwo. Miłość to najlepsze słowo opisujące relacje pomiędzy piwem i czeskim piwoszem. Po nalaniu oglądają pianę, odczekują chwilę, piją długimi łykami. Nalewają powoli, stawiając szklankę pod nalewakiem, dzięki czemu rytuał nalewania wydłuża się dodatkowo, generując pragnienie. Istnieje teoria, że ich zacny wynik w ilości wypijanego piwa jest pochodną cierpliwego oczekiwania na nalanie piwa. Rytuał ten bowiem tak mocno zwiększa pijalność piwa, że nie sposób później skończyć na jednym czy nawet dwóch kufkach. Kufle zaś, z których piją, nie mają w sobie nic z wyrafinowanych kształtów belgijskich pokali. Bardziej zgrzebna od nich jest chyba tylko prosta szklanka do angielskiego ale, którą angielscy piwosze wznoszą toasty za wyższość angielskiego piwa nad francuskim koniakiem. Wracając jednak do Czechów – nie budują oni kultury piwa, opisując sposoby serwowania czy doboru piwa do potraw. Robią to raczej intuicyjnie, całymi sobą – po prostu z miłości.

Belgia – od przybytku głowa nie boli?

Belgia od lat wymieniana jest jako najbardziej piwny kraj na świecie. Liczba spotykanych tu gatunków piwa może przyprawić o zawrót głowy nawet doświadczonego piwosza. Warto tu jednak podkreślić, że cyfry, jakie widzimy na szyldach piwnych barów, tyczą się z reguły liczby serwowanych marek, a nie gatunków piwa. Tak czy inaczej piw jest tam całkiem sporo. Ta różnorodność wymogła na Belgach rodzaj znawstwa, który pozwala im omijać strong golden ale w upalne dni, raczyć się za to lekkimi witbier. Od flemish red nie oczekują zaś stonowanych nut słodczy tak samo jak nie liczą na orzeźwienie nad pokalem trapista. Każde piwo ma tu swój czas i miejsce. To właśnie dlatego Belgowie zastąpili na miano piwnych ekspertów. Są jednak opinie, że jest to nie tyle wynik edukacji, co ewolucji...

Wielka Brytania – gorzko, gorzko...

Na gorzkie piwa jedziemy do Anglii, Irlandii lub Szkocji – nie znajdziemy tam owocowych, lekkich trunków (poza cydrem, który zresztą nie jest piwem). Znajdziemy za to naprawdę prawdziwe piwa. Niezależnie od tego czy będzie to pale ale, bitter, stout czy porter, na pewno możemy liczyć na prawdziwą goryczkę i chmielowe lub palone nuty. Mylił się jednak ten, kto sądzi, iż piwa takie ciężko się pije. Goryczka sprawia, że język cały czas jest pobudzany ostrymi akordami goryczki, co powoduje nieodpartą chęć na więcej i więcej... Angolicy są absolutnie przekonani o wyższości swoich piw nad wszystkimi innymi pochodzącymi z tzw. reszty świata. Mają też bardzo specyficzną systematykę. Lager to dla nich po prostu piwo, ale zaś to po prostu ale – jest to więc klasyczny podział na górną i dolną fermentację, który (przynajmniej w teorii) zna już prawdopodobnie młodzież w wieku szkolnym. Angolicy wbrew pozorom znajdują też miejsce dla piwa w sztuce kulinarnej – chociaż sztuka kulinarna i Angolicy wielu wydaje się połączeniem egzotycznym. Zrzędnie jednak mina temu, kto popije stoutem smażone na

maśle krewetki lub przyrządzi wędzonego to-sosia w porterze. Przekona się, że w Anglii można naprawdę dobrze zjeść i wypić.

Niemcy – po prostu piwo

Spędzając wakacje w Niemczech, w pewnym momencie ze zdumieniem zauważymy, że w ręce trzymamy kufel zimnego piwa, pomimo że nie będziemy mogli przypomnieć sobie aktu zamawiania. Wynika to z faktu, że w Niemczech wspomniany kufel jest stałym elementem krajobrazu i nikt nie myśli o tym gdzie i jakie piwo zamówić. Po prostu je pije. Podobnie jak u Czechów, nie mamy tu wyrafinowanych technik degustacji i unikalnych kulinarnych połączeń. Mimo to, na każdym kroku zauważymy głęboki szacunek, jakim Niemcy darzą piwo. Poza tym kuchnia niemiecka została stworzona dokładnie po to, by piło się lepiej. Wszelkie precele, kiełbasy, boczeki, golonki i wędzonki po prostu proszą się o popicie pilsnerem, a pszeniczne weizen woła do nas z daleka, obiecując orzeźwienie i dawkę drożdżowo-bananowych aromatów. Poszukiwacze mocnych wrażeń także znajdą tu coś dla siebie – ot, choćby berliner weisse. Po jednym kufku stwierdzicie, że niemiecka kiszona kapusta jest zaledwie delikatnie kwaszowana...

Polska – do boju!

Czas na nas. Patrząc na powyższy opis, mamy wiele do nadrobienia. Na szczęście nie musimy się wstydzić swoich piw ani kuchni, która wcale nie składa się z kotletów schabowych i czerniny. Mamy naprawdę olbrzymi potencjał piwno-kulinarny, który wystarczy powoli, lecz systematycznie rozwijać. Fakt, że powyższe wersy ukażą się (mam nadzieję) na łamach poczytnego magazynu, świadczy o tym, że coraz więcej wspólnego mamy z piwną kulturą i że Polacy są gotowi, by dzielić się smakiem wędzonego, mazurskiego węgorka podanego z bagietką i kuflem zimnego piwa orkiszowego, gęsiną z jabłkami w towarzystwie goryczkowego lagera czy pasztetem z dzika podanego z pokalem po brzegi wypełnionym aromatycznym kozłakiem. Naprawdę mamy się czym pochwalić...