

SAMOGON • WINO
PORADY I PRZEPISY



DOMOWY WYRÓB ALKOHOLU



SM
WYDAWNICTWO

SAMOGON • WINO
PORADY I PRZEPISY



DOMOWY WYRÓB ALKOHOLU

Tekst: **Andrzej Fiedoruk** (część o samogonie);
Aleksander Nikodem Kupczyński, Jakub Wojciech Krupa,
David Michał Smoliński, Radostaw Jan Zajac (część o winie)

Opracowanie graficzne: Jacek Bronowski
Redakcja i korekta: zespół Wydawnictwa SBM
Projekt okładki: Dirty South Design

Zdjęcia na okładce | Dreamstime.com:
Front: główne – © Shaiith, © Mspoint (w tle); górne, od lewej – © Shaiith, © Jiri Bursik,
© Steinerpicture, © Lukasbeno. Grzbiet: © Shaiith. Tył: © Mspoint.

Wydawnictwo nie ponosi odpowiedzialności za efekty i skutki
wykorzystania informacji zawartych w książce.

© Copyright for the text, cover and layout by Wydawnictwo SBM, 2018
Warszawa 2022



Wydawnictwo SBM Sp. z o.o.
ul. Sułkowskiego 2/2
01-602 Warszawa
www.wydawnictwosbm.pl

ISBN 978-83-8222-871-7



SPIS TREŚCI

7 WSTĘP

9 PO CO LUDZKOŚCI ALKOHOL

13 HISTORIA DESTYLOWANYCH ALKOHOLI

- 17 Pije Kuba do Jakuba
- 23 Na arenę wchodzi samogon
- 27 Puk, puk. Kto tam? Sto gram
- 32 Stara dobra Anglia?
- 35 Whisky boys
- 40 Ameryka czasów Ala Capone



43 CO TO JEST ALKOHOL I JAK POWSTAJE?

47 ZACIER. JEGO NASTAWIANIE I RODZAJE

Zacier zwykły **49** | Zacier z cukru aromatyzowany **49** | Zacier z cukru aromatyzowany I **50** | Zacier koprowo-porzeczkowy **50** | Zacier ekspresowy z cukrem i grochem **51** | Zacier ekspresowy wzmocniony chlebem i ziemniakami **51** | Zacier cukrowo-pomidorowy **52** | Z buraków cukrowych **52** | Z buraków cukrowych II **53** | Z buraków cukrowych III **54** | Z melasy **54**

55 Skrobia

Zacier ze zboża – przepis ogólny **56** | Zacier z żyta **57** | Zacier ziemniaczany z chlebem **58** | Zacier pszeniczny **58** | Spirytus pszeniczny **59** | Pszeniczna ekstra (dawny przepis rosyjski) **59** | Zacier pszeniczno-cukrowy **60** | Zacier z grochu **61** | Zacier z mąki ziemniaczanej **61**



63 Owoce

64 Jabłka

Nastaw z jabłek **65**

66 Gruszki

Nastaw z gruszek – najprostszy **67** | Nastaw z gruszek **67**

68 Owoce pestkowe

Nastaw ze śliwek – najprostszy **69** | Nastaw na spirytus śliwkowy **69** | Kirsch **69**

70 Winogrona

Nastaw z winogron **70**

71 Inne nastawy owocowe

Borowiczka **72** | Nastaw na jarzębinie **73** | Kwas chlebowy rosyjski **74** |

Nastaw na morelach **75** | Nastaw na suszu owocowym **76** | Nastaw na soku

owocowym **76** | Nastaw na konfiturach **77** | Nastaw na miodzie **77**

78 Drożdże

79 Fermentacja

81 DESTYLACJA, CZYLI PĘDZIMY BIMBER

83 Sprzęt

84 Pędzenie na miednicę

85 Ulepszony zestaw do pędzenia na miednicę

86 Zestaw z szybkowarem

87 Chłodnica powietrzna

87 Chłodnica wodna

88 Sprzęt profesjonalny

89 Uzdantnianie destylatu



93 DESTYLATY SMAKOWE

Anyzówka ordynaryjna **94** | Anyzowy mieszany **94** | Anyzowy szybki **95** |

Anyzowy do likieru **95** | Anyzowy wytrawny **96** | Anyzowy korzenny **96** | Anyzowy

kombinowany **97** | Anyzówka z koprem **97** | Anyzówka carska **98** | Arcydzięgie-

lowy **98** | Brzoskwiniowy **99** | Brzoskwiniowyzapiekany **100** | Chlebowy **101** | Cynamo-

nowy I **102** | Cynamonowy II **102** | Cynamonowy korzenny **103** | Cynamonowy

delikatesowy **103** | Cynamonowy piernikowy **104** | Cynamonowy z rodzynkami **104** |

Cynamonowy na jabłkach **105** | Cytrynowy **106** | Cytrynowy na fiołkach **106** | Cytrynowy z korzeniami **107** | Cytrynowy ekstra **107** | Destylat wzmacniający **108** | Francuski na rodzynek **108** | Goździkowy do likieru **109** | Goździkowy na rodzynek **109** | Goździkowy wytrawny **110** | Grejfrutowy **110** | Grejfrutowy do likieru **111** | Grejfrutowy na korzeniach do likieru **111** | Herbaciany **112** | Jaśminowy **112** | Kardamonowy wytrawny **113** | Kardamonowy **113** | Kminkowy I **114** | Kminkowy II **114** | Kminkowy jak alasz **115** | Kminkowy ziołowy **115** | Korzenny I **116** | Korzenny II **116** | Lawendowy **117** | Malinowy **117** | Malinowo-fiołkowy **118** | Mleczny mieszany **118** | Mleczny na chlebie **119** | Modrzewiowy **119** | Moskiewski **120** | Moskiewski dawny **120** | Pieczony **121** | Piołunowy – absynt **121** | Piołunowy na miodzie **122** | Piołunowy I **122** | Piołunowy II **123** | Piołunowy III **123** | Pomarańczowy **124** | Rodzynkowy **124** | Rozmarynowy **125** | Różany **125** | Różany fermentowany **126** | Ryżowy **126** | Ryżowy wykwintny **127** | Wawrzynowy **128** | Wiśniowy do likieru **128** | Wiśniowy składany **129** | Wiśniowy korzenny **130** | Ziołowy składany **131** | Ziołowy do likieru **131** | Ziołowy aromatyzowany **132** | Ziołowy korzenny **133** | Ziołowy wytrawny **134** | Ziołowy ekstra **135** | Ziołowy ordynaryjny **136** | Ziołowy na modrzewiu **136** | Ziołowy na mięcie **137** | Ziołowy na piołunie **137**

139 OSTROŻNIE Z TYM SAMOGONEM

144 WINO DOMOWE

Łyk pasji **144** | Zapach przygotowań **145** | Smak tworzenia **153**

162 Przepisy na wina domowe

Wino ananasowe **163** | Wino banana split **163** | Wino czeremchowe **164** | Wino daktylowe **165** | Wino daktylowe II **165** | Wino dyniowe **166** | Wino figowe **167** | Wino figowe II **167** | Wino głogowe **168** | Wino jarzębinowe **168** | Wino jeżynowe **169** | Wino morwowe **169** | Wino tarninowe **170** | Wino z agrestu **171** | Wino z arbuza **172** | Wino z aronii **172** | Wino z bananów **173** | Wino z berberysu **174** | Wino z berberysu II **174** | Wino z białych winogron **175** | Wino z czarnego bzu **176** | Wino z czarnych porzeczek (mocne) **177** | Wino z czereśni **178** | Wino z czerwonych porzeczek **178** | Wino z czerwonych winogron (półslodkie) **179** | Wino z dzikiej róży **180** | Wino z gruszek **180** | Wino z jabłek **181** | Wino z malin **182** | Wino z mandarynek **182** | Wino z moreli **183** | Wino z pomarańczy **184** | Wino z pomarańczy z dodatkiem jabłek **185** | Wino z porzeczek z domieszką wiśni i brzoskwiń **186** | Wino z rajskich jabłek **186** | Wino z rodzynek **187** | Wino z suszonych jabłek **188** | Wino z truskawek **189** | Wino z truskawek II (półslodkie) **190** | Wino ze śliwek **191**



WSTĘP

Samogon, bimber, koniak pędzony nocą (KPN), księżycówka – oto przykłady różnych nazw destylatu alkoholowego pędzonego w sposób nielegalny. W krajach anglojęzycznych określa się go terminem *moonshine*. Autor nazwy, sir Walter Scott, był pod wrażeniem warunków, w jakich odbywał się popłatny proceder produkcji bimbru – skrycie, pod osłoną nocy. Słowo samogon wywodzi się z języka rosyjskiego i oznacza alkohol pędzony samodzielnie, na dodatek bez uiszczenia odpowiednich akcyz i podatków. Polska nazwa „bimber” także nawiązuje do nielegalnego pochodzenia tego produktu i jest stosunkowo późnym wytworem. Według *Słownika etymologiczne-*

go języka polskiego Aleksandra Bańkowskiego wyraz ten przeszedł do warszawskiego slangu podczas II wojny światowej z gwary złodziejskiej, w której oznaczał skradzioną rzecz znaną u złodzieja schwytanego na gorącym uczynku. Czyli samogon czy bimber to alkohol wyprodukowany nielegalnie, natomiast na sklepowych półkach stoi już destylat, wódka, koniak, brandy, burbon, gin itp. Większość państw Unii Europejskiej ma unormowane zasady produkcji alkoholu na domowe potrzeby. Lobby alkoholowe, a raczej korporacje, które podzieliły krajowy rynek produkcji alkoholu, skutecznie blokują wszelkie próby zalegalizowania produkcji destylatów domowych. Tym samym wpędza-

ją wytwórców w szarą strefę, pomniejszają budżet państwa i obniżają poziom produkowanego bimbrowu. Dlatego też samogon kryje się w dzikich ostępach, ale jego buteleczka ozdabia najlepsze biesiady i bankiety. Czy będzie nam dane spróbować doskonałych napitków w zaciszu agroturystycznych kwater? Czy wreszcie ekspozycja dotycząca bimbrownictwa w Białostockim Muzeum Wsi ruszy pełną parą (sic!) i przestanie dostarczać jedynie destylowaną wodę okraszoną odrobiną drożdży? Czy tradycje bimbrownictwa zosta-

na przekazane potomnym, a destylowane trunki osiągną doskonały poziom? Wbrew pozorom to nie są pytania retoryczne, bowiem to od miłośników tego tradycyjnego trunku w dużej mierze zależy jego przyszłość.

Zobaczmy więc, jak wygląda historia bimbrownictwa w Polsce i na świecie: jaki wpływ miał alkohol na historię i gospodarkę oraz jak kształtował wzorce naszej kultury. Aby wprowadzić czytelnika w klimat, warto przywołać słowa z artykułu Zbigniewa Kmiecica:

Nie trzeba szukać wielu dowodów na istnienie Boga, jeśli jest Krywań, są gwiazdy nad halą i lasem, cień Babiej Góry, bacówka, a w niej żętyca i śliwkówka (...). Klękajcie narody.

Samogon. Historia i sposób jego przyrządzania w warunkach domowych, praca zbiorowa, Warszawa 2010





PO CO LUDZKOŚCI ALKOHOL

Powszechnie się sądzi, że problemy naszej cywilizacji z alkoholem zaczęły się wraz z przejściem do osiadłego trybu życia. Antropolodzy są zdania, że alkohol mógł się pojawić dopiero pod koniec neolitu, kiedy narodziło się rolnictwo, a człowiek nauczył się uprawiać i wybierać rośliny. Tak twierdził również Adam Maurizio, który w rozprawie *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym* dowodził, iż „niecywilizowani” nie znali napojów alkoholowych: „dzicy znajdujący się na etapie zbieractwa nie posiadają żadnego napoju alkoholowego (...), podobnie jak ludy, które znajdują się dopiero u progu zagospodarowywania roli.

(...) Ja sądzę, że pojawiły się u kresu tego stadium cywilizacji, a być może dopiero w czasach pluga”.

Wydaje się jednak, że jest to koncepcja zbyt uproszczona. Czyż pradawny myśliwy, tropiąc zwierzyne, nie natknął się na sfermentowane owoce, po zjedzeniu których poczuł błogi szmer w głowie? Czyż zebrany i rozwodniony miód nie sfermentował, a wypity z czystej oszczędności uczynił postrzeżenie otaczającego świata przyjemniejszym? Jednak łowcy-zbieracze jeszcze nie rozsmakowali się w mocnych trunkach, a jeżeli już ich używali, to raczej w celach rytualnych, a nie z gościnności czy potrzeby odstresowania.

Okres ten cechuje się brakiem jakichkolwiek źródeł pisanych, a badania paleobotaniczne tak kruchej materii jak alkohol nie przyniosą jednoznacznej odpowiedzi.

Po obserwacji istniejących jeszcze plemion łowiecko-zbiierackich można stwierdzić, że nasi prapraprzodkowie co pewien czas zbierali się w miejscach, gdzie w dużych ilościach dojrzewały (i przejrzały) słodkie owoce.

Zawierały one cukier, który po częściowej fermentacji, przy udziale dzikich drożdży, był słabym alkoholem. Alkohol w owocach nie bierze się z przypadku. Owoce mają przyciągać zwierzęta lub ptaki, które przenoszą pestki w odległe regiony, a tym samym przyczyniają się do rozprzestrzeniania nasion. Trzeba więc stworzyć dla nich kuszący wabik. Niedojrzałe owoce zawierają dużo skrobi po-



*) ~U h \h ĩn] sdh÷\bZedha he



łączonej z substancjami toksycznymi, które podczas dojrzewania przekształcają się w interesujący zwierzęta cukier. Cukier jednak nie pachnie zbyt intensywnie, więc przyroda wymyśliła fermentację alkoholową, w wyniku której powstaje etanol. Niewielkie cząsteczki, łatwo przenoszone z wiatrem, przekazują zwierzętom informację, że owoc jest gotowy

do zjedzenia. Jednak zbyt wysokie stężenie alkoholu sygnalizuje także, że owoc jest już przezjrzały, a więc nieodpowiedni dla zwierząt. Dla niektórych gatunków nietoperzy maksymalne dopuszczalne stężenie alkoholu wynosi od 0,5% do 1%, jeśli jest większe, zwierzę nie zje takiego pokarmu. Natomiast tolerancja ssaków, z wyjątkiem człowieka, dopusz-

cza granicę wynoszącą 4%. Dlatego też, poza nielicznymi wyjątkami, raczej nie spotyka się pijanych zwierząt.

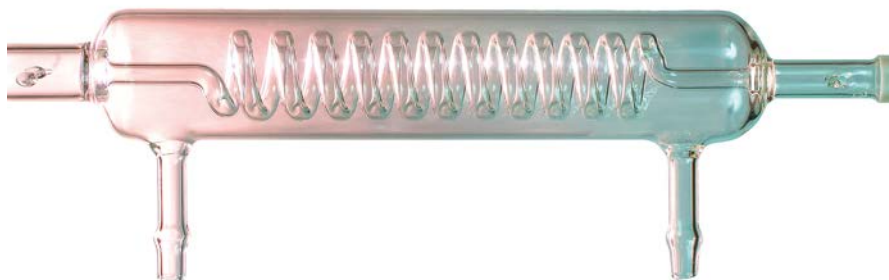
Nasuwa się jedno zasadnicze pytanie: po co matka natura stworzyła alkohol? Aby wyjaśnić to zagadnienie, należy sięgnąć do informacji z zakresu biologii, a właściwie biochemii.

Ludzki organizm toleruje alkohol w małych ilościach. Większe stężenia są dla nas szkodliwe. Za możliwości ich przyswajania odpowiada proces metabolizmu alkoholu i produktów jego rozkładu, który jest związany z dehydrogenazą alkoholową i aldehydową. W wyniku różnych wariacji genów kodujących te dwa enzymy rodzą się ludzie o tak zwanych mocnych lub słabych głowach. Dehydrogenaza aldehydowa sprawia, że aldehyd octowy – powstający w wyniku rozpadu etanolu – jest bardzo wolno przekształcany w związki nietoksyczne i przyswajane przez organizm. Za samopoczucie po nadużyciu trunków, czyli kaca, odpowiedzialny jest właśnie ten silnie toksyczny aldehyd. Prawdopodobnie dlatego wśród Chińczyków i Japończyków, u których tolerancja na alkohol jest o wiele mniejsza niż u Europejczyków, notuje się mniej alkoholików.

Przystosowanie do spożywania i neutralizowania alkoholu przynosiło korzystne skutki,

bowiem zwiększało szanse na przeżycie. Osobniki, które nauczyły się wyczuwać etanol, miały dostęp do dojrzałych owoców z dużą ilością cukrów. Istnieje teoria, że skłonność do alkoholu wynika właśnie z diety naszych przodków, w której były uwzględnione dojrzałe owoce. To właśnie w epoce łowiecko-zbiierackiej wytworzyła się u człowieka tolerancja na alkohol. Mimo że znany był zapewne łowcom i zbieraczom, nie znaczy to wcale, że notorycznie się nim upijali. Były to społeczeństwa nomadyczne, które zbierały i odżywiały się tym, co znalazły w danym miejscu, a następnie przemieszczały się na inne siedliska. Kto po nadużyciu alkoholu ma chęć na wędrowki, a tym bardziej jak w takim stanie znaleźć optymalne miejsce na postój czy obozowisko?

Fermentacja alkoholowa wymaga sprzętu i czasu. Społeczeństwa nomadyczne miały tyle sprzętu, ile mogły unieść, a czas liczony był ilością zasobów. Wielu antropologów badających plemiona pierwotne wykazało, że alkohol w różnych rejonach świata został odkryty niezależnie, co oznacza, że nie wynikało to z dyfuzji kulturowej. Płynię z tego nader ważny wniosek – albo alkohol to boski dar przekazany ludzkości, albo nasi przodkowie wędrujący z Afryki doskonale już znali działanie alkoholu.





HISTORIA DESTYLOWANYCH ALKOHOLI

Zasady destylacji znali już w XIII wieku p.n.e. Sumerowie, którzy produkowali wonne olejki. Technikę produkcji alkoholu ulepszyli Egipcjanie: na garnek założyli kopułę, natomiast Grecy dodali do niej rurkę, którą sphywał destylat. W IV wieku p.n.e. Arystoteles wspominał o możliwościach destylacji wina oraz o „składniku winnym”, mającym właściwości palenia się, co trzy wieki później potwierdził Pliniusz Starszy. Otrzymywane destylaty były wykorzystywane podczas ceremonii na cześć Dionizosa, co ciekawe, jako ówczesne niby-fajerwerki. Metodą destylacji odsalano także wodę morską. Chociaż za kolebkę destylowanych ekstraktów uważany był Egipt, to nazwa samego procesu pochodzi od łacińskiego słowa

dis-stilare, czyli 'oddzielać', 'spadać kroplami'. Już wiele wieków przed naszą erą Egipcjanie i Rzymianie destylowali różne olejki i pachnidła, ale alkohol nie był znany ludom starożytnym. Świadczą o tym zachowane rękopisy szkoły aleksandryjskiej, w których można zobaczyć rysunki przedstawiające prymitywne aparaty destylacyjne, jednak budowane na takich samych zasadach jak późniejsze alembiki. Niestety, mroki średniowiecza skutecznie skryły tajemnicę destylacji. Jedynie alchemicy arabscy znali zasady tego procesu i przez dziesięć wieków pilnie strzegli jego tajemnicy, prowadzili przy okazji intratny handel aromatycznymi olejkami otrzymywanymi z kwiatów podczas destylacji.

W VIII wieku arabscy alchemicy po raz pierwszy destylowali wino, otrzymując mocny ponadczterdziestoprocentowy alkohol. Perski lekarz al-Razi (865–925) jako pierwszy opisał proces destylacji substancji o niskiej temperaturze wrzenia. Destylował też wino, a uzyskaną substancję nazwał *al-kull* i stosował jako środek dezynfekujący. Za sprawą Arabów, którzy przybyli na Półwysep Iberyjski, zwanych Maurami, alkohol przedostał się do kultury europejskiej. Maurowie uzyskany z wina destylat doprawiali ziołami i korzeniami, tak powstały pierwsze eliksiry – cennie i powszechnie używane medykamenty. Patent, który przynosił im ogromne zyski, trzymali w ścisłej tajemnicy. Jednak czy coś, co jest poszukiwane, a więc drogie, może długo pozostać tajemnicą? Pierwszy rąbka

tajemnicy w XII wieku w szpitalu klasztornym w Salerno pod Monte Casino uchylił Matthaeus Platearius, który napisał traktat *Circa instant*, czyli *De medicinis simplicibus*, w którym pojawiła się receptura opisująca proces produkcji *aqua arends* – wody ognistej.

Jednak prawdziwy przełom nastąpił sto lat później, kiedy emigrant z Katalonii, a więc sąsiad Maurów, Arnold de Villanova (templariusz, profesor Uniwersytetu Medycznego w Montpellier we Francji) opublikował *Tractatus de vino, Cap. de potibus etc. Lagduni*. W dziele opisał szczegółowo aparat destylacyjny i ujawnił sposób destylacji wina. Jednak ważny jest również fakt, który zaobserwował – dodanie alkoholu do wina przerywa jego fermentację, co czyni go bardziej trwałym i słodszy, gdyż pozostają w nim resztki cukru.





Alembik w średniowieczu stał się niezbędnym instrumentem alchemików poszukujących kamienia filozoficznego, za pomocą którego podobno można zmieniać metal w złoto. I to chyba właśnie wydestylowanie alkoholu zmieniło kierunek poszukiwań ówczesnych uczonych. Uznano, że ma to być rodzaj cudownego leku dającego zdrowie, siłę, wieczną młodość oraz mądrość. Wraz z pierwszymi publikacjami o destylacji pojawiło się coraz więcej eksperymentatorów, co poskutkowało odkryciem nowych właściwości alkoholu, a zarazem zmieniło arystotelesowski światopogląd. Arystoteles sformułował definicję czterech żywiołów, określił je jako najbardziej podstawowe, niepodzielne na mniejsze składniki rzeczy. Zaskakujący zatem był fakt, że podpalony płyn znikał – problem ten długi czas zajmował umysły ówczesnych filozofów i alchemików.

Kamienia filozoficznego szukał także Arnaldo de Villanova, kataloński uczonej i medyk, a jego motto brzmiało: „Tu wznosi się marny kamień, lichej też jest ceny; głupcom niepotrzebny – miłują go bardziej mędrzy”. Oprócz napisania wielu uczonych rozpraw był też chyba pierwszym propagatorem alkoholu. W dziele *De conservanda juventute* z 1309 roku nazwał owe esencje *eau-de-vie* – wodą życia: „Ten likier otrzymywany z wina, lecz nie posiadający ani jego natury, ani barwy, ani działania, zasługuje na nazwę wody życia, gdyż zapewnia długowieczność. Podtrzymuje zdrowie, rozprasza niepotrzebne humory, ożywia serca i konserwuje młodość; przyjmowana sama lub łącznie z jakimś innym odpowiednim lekiem woda życia leczy z puchliny wodnej, kolki, paraliżu, gorączki i smutku...”. Dawne destylatory były sprzętami nieskomplikowanymi, składały się z pa-

rownika – ceramicznego naczynia w kształcie stożka, chłodnicy – kawałka rury i odbieralnika – naczynia, do którego skapywał destylat. Dopiero w XIV wieku Raymond Lulle, uczeń Villeneuva, kataloński lekarz zwany też Doktorem Szczęśliwym lub Oświeconym, ulepszył aparat destylacyjny, dzięki czemu mógł uzyskiwać spirytus o większej mocy. Używając rozmaitych składników, destylował różnorodne esencje, które nazywał z arabskiego *al iskir*.

Michał Savonarola, włoski alchemik z XV wieku, w dziele *De conficienda aqua vitae* zaleca, aby do destylacji używać miedzianego kotła – alembiku, co z języka arabskiego znaczy 'garnek z dziobkiem' i nazwa ta pozostała w użyciu aż do końca XIX wieku. W opisach dawnych polskich dworów szlacheckich można znaleźć informację, że każda zaradna gospodyni powinna mieć pod ręką alembik. Wraz z epoką renesansu zmieniła się także nazwa alkoholu z groźnej *aqua ardens* – wody palącej, na bardziej obiecującej *aqua vitae* – wodę życia. Samo słowo „alkohol” wywodzi się od arabskiego słowa *al koh'l*. Tak dawniej nazywano antymon, proszek do malowania oczu. Z racji jego delikatności nazwą *al koh'l* objęto wszystkie ulotne i delikatne substancje otrzymywane drogą destylacji.

Od zarania wino uważano także za medykament. Wnioskowano, że przedestylowane, czyli wzmocnione, powinno mieć znacznie

lepsze właściwości zdrowotne. Takie kuracje kończyły się czasem w następujący sposób:

„Zimą 1386 roku królewscy medycy zebrawali się u wezglowia Karola II, władcy Nawary (...). Król znany był pod przydomkiem Okrutny, a zawdzięczał to wyjątkowemu bestialstwu, z jakim wcześniej stłumił bunt swoich poddanych. Po zagwarantowaniu spokoju we własnej prowincji ulubionym zajęciem Karola stało się spiskowanie przeciw teściowi, królowi Francji. Lecz ten akurat



dzień bohater naszej opowieści poświęcił innej pasji – rozpucie. Chyba nieco przesadził, gdyż wieczorem legł złożony gorączką i na wpół sparaliżowany. Lekarze nie wiedząc co robić, zdecydowali się zastosować nowy lek o wielkiej mocy, przyrządzany w pracowniach alchemików, więc tajemniczy, a może i magiczny – tym cudownym eliksirem był destylat wina (...). Nic dziwnego, że zaordynowali je Karolowi Okrutnemu. Tym razem jednak kuracja skończyła się tragicznie – doktorzy postanowili

owinać pacjenta prześcieradłami zmoczonymi w *aqua vita*, co miało przewyciężyć królewski paraliż. Ktoś z obecnych musiał dopuścić się nieostrożności i prześcieradła zajęły się od jednej ze świec, którymi oświetlano komnatę. Jak się łatwo domyślić, nieszczęsny pacjent natychmiast stanął w płomieniach i nie zdołano go ocalić. Poddani, którzy rychło poznali z plotek szczegóły przerażającej śmierci

władcy, nie żalowali go jednak zbyt – lud uznał, że dosięgła go boska sprawiedliwość (warto dodać, że zaledwie kilka dni wcześniej Karol wprowadził nowe podatki” (Tom Standaage, *Historia świata w sześciu szklankach*, Warszawa 2007).

W miarę rozwoju nauki powstawały nowe technologie palenia, czyli destylacji wina oraz ulepszone aparaty, które pozwalały wydestylować alkohol o mocy powyżej 50%. Alkohol cały czas miał jednak status bardzo drogiego medykamentu – jednorazowa dawka (czyli 28 gram) kosztowała jednego talara. Tymczasem czternastowieczną Europę zaatakowała dżuma. Oblicza się, że w niektórych rejonach pochłonęła około 80% ówczesnej populacji. Ludzie bezsilni wobec epidemii w wodzie życia widzieli pewną obronę, zresztą i nie bez racji, bowiem zwykłej wody wystrzegano się

jak ognia. Profilaktycznie wodę życia przyjmowano dwa razy w miesiącu.

Jednak owa woda życia wciąż była bardziej kamieniem filozoficznym niż powszechnym lekarstwem. Przełom przyszedł wraz z pracą wydaną przez strasburskiego medyka Hieronymusa Brunschwiga (1450–1513), w której aptekarz szczegółowo opisał proces destylacji. Dodatkowo funkcjonował już wynalazek Jana Gutenberga – druk, więc jego publikacja była szeroko rozpowszechniana. Powstały pierwsze nastawione na handel destylarnie, które destylowały nie tylko wino, ale także sfermentowane owoce. W nowej epoce zmienił się również stosunek do alchemii i destylacja alkoholu przestała być domeną alchemików oraz lekarzy, a stała się rzemiosłem. Alkohol stał się coraz bardziej dostępny – i to był chyba moment, kiedy zaczęła się jego historia jako używki.

PIJE KUBA DO JAKUBA

Zmiany gospodarcze, społeczne i kulturalne, które zaczęły zachodzić w Polsce w drugiej połowie XV wieku, a szczególnie nasiliły się w następnych stuleciach, spowodowały dość istotne zmiany w strukturze podaży alkoholu.

Nie wiadomo, skąd przywędrował wysokoprocentowy alkohol na ziemię polskie. Rosjanie twierdzą, że już w XII wieku w miejscowości Wiatka z przefermentowanych liści i korzeni rośliny zwanej barszczem produkowano wódkę – *zizjennija woda*, którą stosowa-

no jako medykament. Aleksander Brückner twierdził, że „nasza wódka” to sprawa narodowa, a dopiero „od nas na Ruś powędrowała”. Natomiast Łukasz Gołębiowski przypisał wynalazek wódki Niemcom, ale dopiero w XIV wieku. Z pewnością wódka pojawiła się na ziemiach polskich wraz z masową produkcją zboża, czyli na przełomie XV i XVI wieku.

Tak zwane likwory powstawały z połączenia spirytusu i olejku różanego. W ten sposób wyprodukowano jeden z najbardziej snobi-

stycznych trunków w ówczesnej Europie – rosoglio. Dawniej nazwą tej właśnie nalewki określano wszystkie słodkie wódki pochodzenia włoskiego, których wielką amatorką i propagatorką była Katarzyna Medycejska, inicjatorka nocy świętego Bartłomieja. To prawdopodobnie za jej sprawą rosolisy dotarły do Polski. W tych czasach moda na sporządzanie własnych kordialów i likworów ogarnęła wszystkie dwory szlacheckie zarówno na Litwie, jak i w Koronie. Za czasów saskich powstała słynna trojanka litewska, gdańska korzenna krambambula, o której mówiono, że zestawiano ją z odpadów pochodzących ze składów kolonialnych, któ-

rych w portowym mieście nie brakowało. Pojawiały się też pierwsze fachowe opracowania dotyczące destylacji alkoholu, a z czasem literatura fachowa.

Dzieło Stefana Falimierza *O ziołach i o mocy ich*, wydane w 1534 roku w Krakowie, zawiera rozdział *O paleniu wódek z ziół*. Książka *Wódka lub gorzalka* napisana przez sowizdrzała Jurka Potańskiego w 1614 roku i dzieło Jakuba Kazimierza Haura *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów* z 1693 roku były pierwszymi poradnikami palenia gorzałki, jednocześnie pozwalały stwierdzić, że wódka i gorzalka były stosowane w Polsce od co najmniej czterech wieków.

