



Krakowianie warzą piwo: od średniowiecznego marcowego po IPA

2018-12-17

Przez wieki to piwo było najpopularniejszym napojem. Pijano je na zimno i grzane. Sięgały po nie wszystkie warstwy społeczne.

W średniowieczu jakość piwa kontrolowali cechmistrze: zarówno na etapie produkcji, jak i wyszynku. Piwowarzy, którzy nie spełniali norm, tracili okresowo prawo wyrobu piwa. Recydywistów wyrzucano z miasta. Produkowano kilka rodzajów piwa: białe cerevisia alba, lekkie schayte, droższe langwelle, czarne, gęste, warzone z jęczmienia marcowe. Bardzo popularne było piwo pszeniczne – cerevisia triticea. Piwo pito głównie w gospodach i karczmach. Czeladź miała w warsztacie zapewnioną pewną ilość piwa, bądź jej ekwiwalent pieniężny, tzw. piwne. Browary i słodownie znajdowały się niemal na co drugiej ulicy.

Niektóre piwa sprowadzano. W 1456 r. – w obliczu ubożających dochodów królewskich słodowni – zabroniono tego procederu (od reguły było kilka wyjątków). Zakaz obowiązywał do 1501 r. Jednym z popularniejszych importowanych piw było świdnickie. Jego wyszynk odbywał się w słynnej piwnicy świdnickiej w podziemiach ratusza . „R. 1517 Rajcy krak. odebrali z dzierżawy tę piwnicę, i zaopatrzyli takową w piwo świdnickie, dla wyszynku tegoż na dochód miasta. Ówcześni Lonherowie oddali takową w zawiadowstwo Stan. Karniowskiemu, wraz z zapasem piwa za pieniądze z kassy miejskiej kupionego, z warunkiem wyprzedarzy, aby za każdą beczkę płacił do kassy miasta 5 grzywien, zatrzymując dla siebie przewyżkę jakąby z tą odniósł” .

Krakowianie lubowali się też w piwie grzonym. „W owym to czasie (początek XIX w. – przypis autorki) we wszystkich szynkowniach wódki i piwa w piecach kaflowych widzieć można było szczelnie wmurowany wielki miedziany garnek z taką pokrywą na zawiaskach, którego jeden bok wpuszczony był w piec i dotykał się ogniska. Garnek takowy w czasie zimy napełniano wodą, która nabywała własności gorąca; do takiej to wody gorącej wstawiano półgarncówkę blaszaną z piwem, które zwało się dubeltowe albo dwurażne. Piwo to nabywało wielkiego stopnia gorącości; ludzie klasy wyrobniczej zamiast gorzałki częstowali się tym napojem. (...) Z tą szklanką piwa (...) gość udawał się do stołu, gdzie się znajdowało małe naczynie z solą czyli solniczka i szczyptę jej wsypywał do piwa” .

Historia browaru Goetzów

W latach 30. XIX w. Szwajcar Jenny założył browar piwa bawarskiego vis-à-vis Parku Strzeleckiego. Wszystko wskazuje na to, że był to pierwszy w Krakowie browar z prawdziwego zdarzenia. „Do tego czasu warzono tylko lekkie piwo, smaczne i zdrowe, w browarze Schaunera na Kazimierzu, a na Kleparzu niejaki Wytyszkiewicz wyrabiał piwo białe, owsiane, ogromnie musujące, sprzedawane w kamionkach dobrze zakorkowanych, strzelające za otwarciem jak szampan. Ludowy dowcip nazwał ten bardzo orzeźwiający trunek «siuškami Wytyszkiewicza»” – komentuje Kietlińska .

Po Jennym browar odziedziczył jego zięć, Juliusz August John. Zatrudnił on piwowara



Jana Goetza. Gdy Juliusz August John zmarł, a firmę przejął jego syn, Rudolf, Goetz postanowił odejść i otworzyć własny browar u zbiegu ulic Krupniczej i Podwale. Kolejny otwiera w Okocimiu. W końcu Rudolf John sprzedał swój browar Goetzowi. Nowy właściciel zmienił nazwę browaru na Browar Krakowski i Fabryka Przetworów Słodowych J. Goetza. Po śmierci J. Goetza (1931 r.) firmę przejął jego syn. Browar pracował aż do wojny, z wywołaną strajkiem pracowników przerwą w 1936 r. Po II wojnie światowej zakład został znacjonalizowany. Zarządzał nim Zarząd Przemysłu Fermentacyjnego w Zabrze, a od 1968 r. Okocim. W latach 80. uruchomiono linię produkcyjną browaru piwa Krak Pils, wytwarzano tylko jedną markę – Jasne Mocne. W 2001 r. Okocim został przejęty przez Carlsberg i koncern podjął decyzję o zakończeniu produkcji piwa w Browarze Lubicz.

Tradycję produkcji piwa w Krakowie i jego najbliższych okolicach kontynuują obecnie browary rzemieślnicze, m.in. Pracownia Piwa, Brokreacja, Piwojad czy Twigg. Część z nich to browary kontraktowe, prowadzące swoją produkcję w innych browarach. W Krakowie działa też sporo specjalistycznych sklepów z piwem oraz tap-barów (Multi Qlti, Weźże Krafta, Omerta), w których sprzedaje się piwa z małych browarów, w tym bary patronackie browarów spoza Krakowa (Miejscówka, Ursa Maior). Swoje piwa warzą m.in. CK Browar, Zajezdnia czy Browar Lubicz. Organizowane są festiwale poświęcone rzemieślniczemu piwom (m.in. Beerweek, One More Beer Festival).

Źródła:

Sławomir Dryja „Krakowskie słodownie przełomu wieku XVI i XVII”, Kraków 2010

Stefan Garlicki, "Sklepy Krakowa na początku XX wieku", Kraków 2008

<https://polona.pl/item/dawne-zabytki-miasta-krakowa-przypomnienia-przeszlosci-o-niektorych-starozytnych,Njg1NTczNTU/21/#item>

Ambroży Grabowski „Dawne zabytki miasta Krakowa: przypomnienia przeszłości o niektórych starożytnych zwyczajach mieszczan krakowskich, o bramach, basztach i wszelakich tej niegdyś stolicy kraju obronach, z dodatkiem różnych do dziedziny pamiątek należących wiadomości”, Kraków 1850

Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1

Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986