

Idealne kompozycje



W dzisiejszych czasach konsumenci mają dostęp do tysięcy poradników kulinarnych, serwisów internetowych i programów telewizyjnych, które informują, jak, gdzie, co, a nawet z kim jeść lub pić. Sommelierzy i kiperzy wpajają nam, jakie wino pasuje do jakiej potrawy, o której godzinie należy pić koniak i czy whisky z lodem to profanacja, czy wolny wybór. Gdyby jednak poszukać podłoża tych teorii i zgłębić ich podstawy, by przekonać się, że są słuszne, okaże się, że w większości przypadków ich geneza jest mętna i niewyraźna jak mgła otulająca browary na Wyspach Brytyjskich. Jeśli zaś pytamy o zasady serwowania gatunków piwa w towarzystwie potraw czy różnych sytuacjach, łatwo przekonamy się, że piwny *savoir vivre* to pusta nisza, która aż prosi się o wypełnienie. Każdy, choćby średnio uświadomiony miłośnik piwa wie, że świat piwa nie kończy się na jasnym pełnym i że wielość gatunków piwa zostawia daleko w tyle wszystkie trunki razem wzięte. Różnica istniejąca między belgijskim lambikiem a jasnym lagerem sprawia, że piwo może akompaniować najróżniejszym sytuacjom towarzyskim i kulinarnym, nie nudząc się nawet w ciągu najdłuższego wieczoru. Angielskie ale, belgijskie witbier czy niemieckie bocki reprezentują tak różne światy, że ciężko je wszystkie traktować w jednej kategorii pt. piwo.

Zacznijmy więc analizę smakowych walorów piwa i postarajmy się dopasować je do potraw i sytuacji, w których może odgrywać istotną rolę. Założmy więc, że przebywamy w restauracji z nieograniczoną ilością piw w karcie i zamierzamy urządzić tu prawdziwą ucztę w piwem w roli głównej. Na początek potrzebujemy aperitif, czyli czegoś, co zaostri apetyt i przygotowuje kubki smakowe na kulinarne doznania. To idealne miejsce dla gatunku pilsner. Lekki aromat, chmielowo-ziolowy zapach i zdecydo-

wana wytrawna goryczka sprawiają, że piwo to idealnie pobudza zmysły, oczyszcza język i przygotowuje na smakowe doznania. Pilsner to styl, który choć wyrazisty, nie jest zaborczy i potrafi usunąć się w cień, gdy na stół wchodzi potrawa. Pasuje też do przystawek jak deska serów, prażone orzechy czy winogrona. Tu jednak ma już konkurencję w postaci lżejszych odmian belgijskich trapistów, które doskonale kompensują serową tłustość i uzupełniają owocowe aromaty. Prawdziwe czeskie i niemieckie pilsnery, jak Pilsner Urquell czy Jever, doskonale podkreślają ziołowe nuty potraw. Rukola, bazylija i rozmaryn świetnie komponują się z wytrawnym aromatem chmielu i chmielową

goryczką, tworząc pomost smakowy między wytrawnym smakiem piwa a goryczkowymi nutami potrawy.

Kiedy przejdziemy do dań głównych, nie obędzie się bez krótkiej lekcji, jak i co łączyć.

Tu ciężko kierować się intuicją, piwo potrafi zaskakiwać. O ile w przypadku wina „czerwone wytrawne” to zamówienie dość bezpieczne, o tyle „ciemne piwo” niesie ze sobą pewne ryzyko. Możemy bowiem dostać gorzkiego stouta, angielskiego portera o chlebowym aromacie, gęstego mocnego bocka, wędzone marcowe lub portera bałtyckiego o mocy nawet 20% alkoholu.

Wróćmy więc na chwilę do naszej restauracji i dokonajmy zamówienia. Warto pamiętać tu o generalnej zasadzie, że goryczka piwa kontrastuje mocno z wszelkimi cukrami. A więc popijając gorzkim piwem ryż, kaszę czy ziemniaki, wyczuwamy ją o wiele mocniej niż normalnie. Dla tych, którzy lubią dreszcz chmielowej goryczki przebiegający po całym ciele, to czysta przyjemność. Ci jednak, którzy nie są jej fanami, powinni zamówić coś, co będąc piwem wcale nie musi gorzkie. I tu mamy idealne miejsce dla gatunku weizen, czyli

niemieckiego piwa pszenicznego. Wyrazisty aromat i delikatna pełnia stonowanego smaku sprawiają, że weizen idealnie akompaniuje większości lekkich potraw. Chude ryby, lekkie sosy, gotowane warzywa to specjalności, które dobrze komponują się z weizenem, tworząc synergiczny układ, gdzie wszystkie cechy zgadzają się ze sobą. Nie gorsza będzie tu belgijska odmiana piwa pszenicznego, witbier, która dzięki zapachom ziołowo-cytrusowym doskonale orzeźwia i podkreśla kwaśne smaki w sosach, sałatkach czy surówkach. Wszelkie jasne sosy z dodatkiem cytrusów oraz warzywno-rybne połączenia aż proszą się o popicie belgijskim piwem pszenicznym.

Warto tu wspomnieć o generalnej zasadzie, obowiązującej przy większości kulinarnych kompozycji. Potrawy i napoje, które ze sobą łączymy, powinny zawierać minimum dwie cechy wspólne, które sprawiają, że język nie doznaje szokowych zmian i że istnieje smakowy pomost, łączący poszczególne składniki. W ten właśnie sposób łatwo dobrać ostre, owocowo-chmielowe IPA (india pale ale) do wołowego steku w sosie z zielonego pieprzu. Wszystko jest tu spójne: chmiel i zielony pieprz, goryczka i pikantność, smażone mięso i palono-wędzone nuty zapachowe piwa. To właśnie nazywamy idealną kompozycją. W myśl tej samej zasady, do dań złożonych z pieczonych mięs i zawiesistych sosów zamawiamy czarne jak smoła bocki (polski odpowiednik to kozłak) i portery angielskie. Do owocowych deserów zaś owocowe lambiki, które choć pachną wiśniami lub malinami, wcale nie są słodkie w smaku, dzięki czemu nie pogłębiają cukrowej ekstraktywności towarzyszącej większości deserów. Tam gdzie czekolada gra główną rolę, dobrze sprawdzi się czekoladowy stout. Gorzki, czekoladowy, a jednocześnie lekki i wytrawny.

Kiedy już uznamy, że zdrowy rozsądek bierze górę nad naukowo-kulinarnym zacięciem, czas zastanowić się, jak zakończyć tak udaną ucztę. Jest to idealny czas na piwa,

Każdy, choćby średnio uświadomiony miłośnik piwa wie, że wielość gatunków piwa zostawia daleko w tyle wszystkie trunki razem wzięte.

które Anglicy nazywają *nightcap*. To propozycja na zakończenie dnia. Piwo, które akompaniuje samemu sobie i nie znosi konkurencji w postaci jakichkolwiek potraw czy przekąsek. Do grupy tej zaliczamy mocne odmiany bocka (triple bock), angielskie barley wine czy najmocniejsze golden ale (np. trappist odmiany tripple lub quadrupel). Zakres aromatu i smaku tych piw obejmuje nuty palone, alkoholowe, winne, owocowe, karmelowe i wiele innych, które ciężko zwerbalizować. Należy podkreślić, że piwa te pije się w taki sam sposób, jak koniak: podgrzewając ręką, delikatnie mieszając i pijąc małymi łykami. Wtedy dają z siebie to co najlepsze. Jeżeli chcielibyśmy pokusić się o dobranie do tych bardzo mocnych i aromatycznych piw spójnych smakowo potraw, to zdecydowanie należy poszukać produktów jednowymiarowych i nie silić się na zbyt wyszukane kompozycje. Winogrona, melon, ananas i sery o zdecydowanym smaku mogą stawić czoła odurzającej pełni piwnych smaków i dopasować się do sytuacji. Skoro już mowa o serach, to można śmiało postawić tezę, że sery

idealnie komponują się z piwem. Twarde, goryczkowe sery żółte podajemy do gorzkich pilsnerów i bitterów, kozie o silnym smaku i aromacie – do ciemnych i mocnych koźlaków (przypadkowa zbieżność nazw), dojrzewające z przerostem pleśni do mocnych belgijskich ale, a sery wędzone do stotutów i ale produkowanych z dodatkiem wędzonych słodów. Z pewnością każdy ser na świecie ma swoje piwo, na które czeka. Znalezienie tej pasującej do siebie pary gwarantuje sukces kulinarny.

Wszystkie te połączenia dokonane zostały na podstawie teorii, którą nazywam „kuchnią intuicyjną”. Nie potrzeba w niej poradników i książek kucharskich, ale smakowej wyobraźni, odrobiny odwagi i polotu oraz świadomości, że nie zawsze się udaje. Grunt to próbować. Ktoś powie, że nie ma miejsc z tak szerokim wachlarzem piw i potraw, którym mogą akompaniować. To prawda, pewnie nie ma. Jeżeli jednak nie będziemy ich poszukiwać,

dopytywać się i próbować wszelkich nowości, to nigdy nie powstaną. Pamiętajmy, że wbrew temu, co mówią fachowcy od promocji i reklamy, to my, konsumenci, jesteśmy jedynym sędzią i wyrocznią dla wszystkich produktów, jakie spotykamy na rynku.

Ferujemy więc wyroki w sposób świadomy, biorąc odpowiedzialność za swoje wybory. Warto przy tym pamiętać, że popijanie piwem hot-doga lub podwójnego hamburgera nie jest ciężkim grzechem, nie neguje kultury piwa i w żadnym razie nie należy tego unikać. Wystarczy po prostu mieć świadomość, że do tego celu nieszczególnie nadaje się owocowy lambic czy belgijskie szlachetne biere de garde, i że każde piwo ma swój czas i miejsce. Wystarczy tylko znaleźć dobre piwo oraz odpowiedni dla niego czas – reszta to czysta przyjemność.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl



POLSKI SŁOWNIK Bio(graficzno)-Bachiczny

Teofil Ciesielski (1847 - 1916)

W przeciwieństwie do dotychczasowych bohaterów słowniczka, prof. Teofil Ciesielski nie jest postacią znaną, ale na łamach „Rynków Alkoholowych” powinien zostać wymieniony. Ten lwowski profesor botaniki nienajlepiej zapisał się w historii nauki, którą wykładał, za to jest niekwestionowanym autorytetem i postacią zasłużoną dla polskiego miodosytnictwa. W drugiej połowie XIX wieku Ciesielski po raz pierwszy wydał niewielką książeczkę pt. „Miodosytnictwo, czyli sztuka przerabiania owoców i miodu na napoje”. Prawdziwy pasjonat pszczelarstwa, przepisy na miody pitne zbierał przez lata, wiedzę tę gromadził w XIX wieku na ziemiach, gdzie przez stulecia kwitło miodosytnictwo. Być może wielu rękopisów, z których korzystał, dziś już nie ma. To jego przepisy wykorzystali później autorzy najważniejszych publikacji o miodach pitnych, Mieczysław Wojtacki i Jan Cieślak. I choć Ciesielski pisze, że *liczba tych przepisów byłoby rzeczą łatwą stokrotnie*

pomnożyć, to niestety tego nie zrobił. Jego książka, wielokrotnie wznawiana (ostatnio w 1925 r.), jest dziś podręcznikiem, którego nie sposób pominąć, świadczy o tym chociażby fakt, że po 1989 r. ukazało się kilka jej reprintów.

Teofil Ciesielski przyszedł na świat w Grabowie nad Pilicą, w 1847 r., ale jego życie było związane ze Lwowem. Przez wiele lat wykładał na tamtejszym Uniwersytecie botanikę. Niestety nie zapisał się najlepiej w tej gałęzi nauki. Stworzył też własną teorię powstawania płci, przy czym sformułował przy pomocy kabalistycznych znaków odpowiednią recepturę do stosowania, jak zapewniał, że skutkiem. *Rewelacja ta nie znalazła jednak uznania w świecie naukowym* – wspominał jeden z jego sąsiadów. Opinie studentów Ciesielskiego na temat jakości jego wykładów były podzielone. Najgorsze świadectwo wystawił mu prof. Władysław Szafer, jeden z najśłynniejszych polskich botaników, twierdząc, że Ciesielski „nie był dobrym profesorem i odstraszył mnie od rozpoczęcia studiów naukowych we Lwowie” i „zahamował we Lwowie pracę naukową na blisko 30 lat”.

Być może powodem małego zainteresowania botaniką był fakt, że profesor za swą najważniejszą pasję uznawał pszczelarstwo i miodosytnictwo. Wydawał gazetki i robił wielkie ilości miodów pitnych. Podobno nawet w salach muzealnych Katedry Botaniki, które zajmował, „pierwsze miejsce miały nie zielniki, lecz gąsiory miodu pitnego, który sam sycił.” Z syceniem miodów na terenie uniwersyteckim miał jedną bardzo

ciekawą przygodę, którą zapisano w nieformalnej historii uczelni. Otóż stary gmach Uniwersytetu Lwowskiego znajdował się w Ogrodzie Botanicznym, gdzie w okresie letnim profesor często zatrudniał więźniów, „którymi dysponował jako wpływowy członek Rady Miejskiej”. Jeden ze studentów wspominał później: – *Pewnego letniego dnia 1909 roku, gdy byłem w sąsiednim Zakładzie Geologicznym u Jana Nowaka, laborant tego Zakładu wpadł do nas z sensacyjną wiadomością, iż więźniowie zatrudnieni w Ogrodzie, korzystając z tego, że ich dozorca zasnął pod drzewem, weszli przez okno do Muzeum Botanicznego, uraczyli się ponad miarę miodem profesora Ciesielskiego i leżą pijani na podłodze.* Incydent ten nienajlepiej odbił się na reputacji niemłodego już profesora, ale nie wpłynął bynajmniej na zmianę jego pasji i zainteresowań. Dalej sycił miody, postulował stworzenie muzeum pszczelarskiego i wspólnej miodosytni dla okolicznych pszczelarzy. Jak niesie wieść gminna, podobno był wielkim adoratorem kobiet i zapewne z tego powodu ktoś złośliwy nazwał go „amatorem miodów panińskich” (miód paniński to jeden z typów miodu pitnego opisanego w „Miodosytnictwie”)...

Teofil Ciesielski zmarł w 1916 r., gdy krwawe żniwo zbierała pierwsza wojna światowa. Pochowany został na Cmentarzu Łyczakowskim we Lwowie. Dziś poza nielicznymi pszczelarzami i mieszkańcami Grabowa nad Pilicą już prawie nikt o nim nie pamięta...

Paweł Libera
pawel.libera@interia.pl