

LAMBIC GEDANENSIS

AUTOR: PAWEŁ ROGALSKI / FOTO: KAROL KACPERSKI

Gdańsk powoli staje się liderem dokonującej się na naszych oczach browarniczej rewolucji. Tu znajduje się najwięcej minibrowarów restauracyjnych w stosunku do liczby mieszkańców, tu uruchamiane są lokale z piwem rzemieślniczym i regionalnym, wreszcie to nad Motławą i w Trójmieście w ogóle rośnie grono domowych piwowarów, udowadniających, że złocisty trunek wcale nie musi być złocisty, by zasługiwał na miano szlachetnego.

Słyszane dawno temu z browarniczej różnorodności miasto, gdzie cech browarników trząsał patrycjatem, reaktywuje tradycję. Mało tego: niebawem, jeśli wszystko wypali - doczeka się drożdży piwowarskich, których „gdańskość” utrwali ich nazwa: lambic gedanensis!

PIWNE BOGACTWO

- Jak się posmakuje kawioru, to dobrowolnie do kaszy jaglanej już się nie wraca - przekonuje Filip Paprocki, nawiązując do rosnącego zjawiska piwowarstwa domowego i rzemieślniczego. Z wykształcenia inżynier telekomunikacji po Politechnice Gdańskiej, z zamiłowa-

ści alkoholu jak - proszę wybaczyć - picie w Szczawnicy do szczenia w piwnicy i wielu innych „tajemnicach”, które dla laika mogą brzmieć jak herezje. Piwowarzy-amatorzy eksperymentują, wymieniają się doświadczeniami, obalają mity i stereotypy. Jak ten najpowszechniej się panoszący o chmielu jako rzekomo podstawowym składniku piwa.

- Faktycznie, chmiel pełni jedynie rolę przyprawy, ale to on stanowi w dużej mierze o bogactwie trunku. Jego aromaty - ostatnio furorę robią amerykańskie - trudno wprost zliczyć, piwowarzy mają więc spore pole do popisu - mówi gdański piwowar.

Wyobraźni piwowara nic nie ogranicza. Stosują egzotyczne przyprawy: goździki, kolendrę, cynamon, o surowcach niesłodowanych, takich jak płatki owsiane czy ryż nie wspominając. Niektórzy dodają nawet - uwaga - kawę! Paradoksalnie - to wszystko wbrew znanemu browarnikom Reinheitsgebot, czyli prawu czystości z 1516 roku, uznającego za piwo napój, zawierający cztery składniki - wodę, sól jęczmienny, chmiel i drożdże. Dzięki drożdżom.

LICZY SIĘ JAKOŚĆ

W rezultacie powstają warki - limitowane - na które organizuje się zapisy! Jak na portera Imperator Bałtycki, którego premierę piwowarzy z browaru Pinta zorganizowali na latarni w Nowym Porcie. Rarytasy potrafią osiągać niebotyczną cenę, jak w przypadku Chateau w stylu Flanders Red Ale, kosztującego około 30 zł (!), a mimo to szybko wchłoniętego przez rynek, czyli koneserów. Póki co, popyt rośnie, a wraz z nim rośnie podaż. W Trójmieście i okolicach powstają minibrowary serwujące wyłącznie niszowe piwa.

W Kościerzynie powstał stary Browar, w Sopocie Browar Miejski Sopot i Browar Lubrow, a do trzech istniejących minibrowarów restauracyjnych w Gdańsku (Browarnia, Browar Piwna, Browar Lubrow), wkrótce dołączą dwa następne: w dawnej przychodni kolejowej przy Dworcu Głównym i na terenie nieczynnego od 2001 roku browaru wrzeszczańskiego - spadkobiercy Danziger Aktien Bierbrauerei. Piwny akcent powstanie jako integralna część osiedla mieszkaniowego o nazwie - nomen omen - Browar Gdański. Deweloper rozważa ponadto wykorzystanie historycznej zabudowy do stworzenia muzeum browarnictwa.

PIWNE TRADYCJE

Spory potencjał marketingowy, drzemający w historycznych obiektach, zauważyli też inni. Browarnia ulokowała się w XVIII-wiecznym spichlerzu na Szafarni, w Nowej Pakowni, a Browar Piwna - przy ulicy, zamieszkiwanej dawno temu przez producentów słynnego jopejskiego, przez Johanna Placotomusa ochrzczonego mianem „króla europejskich piw”. Odwołując się do tradycji, pokuszono się



nia - piwowar, samodzielnie warzy od dziewięciu lat. Dwa lata temu „wymyślił” warsztaty piwowarskie, podczas których odkrywał przed nowicjuszami urok samodzielnego warzenia piwa.

Warzą weizeny, alty, india pale ale, stouty, portery, pilsy, lagery, bocki i mnóstwo ich odmian - gama stylów olbrzymia; dla kogoś, kto pierwszy raz „dotyka” sztuki piwowarskiej - wręcz niewyobrażalna, a i same nazwy niewiele mówiące. Świeżo nabyta wiedza poraża. Dostaje się wtedy obuchem w łeb i przychodzi zmierzyć się z pytaniem: jak mogłem przez tyle lat pozwalać koncernom mamić się, robionym na „jedno kopyto”, pozbawionym treści lagerem?

MITY I STEREOTYPY

Przychodzi ołśnienie i demaskowanie pokładów nieświadomości o piwnym bogactwie. O tym, że jak jest dolna fermentacja, to musi być też górna; że wartość ekstraktu na etykiecie ma się do zawarto-

tam zresztą o eksperymencie i uwarzono legendarny trunek, podobnie jak nieco tylko mniej sławny Danzigerbier.

Nie bez przyczyny: Gdańsk jak mało które polskie miasto może szczycić się piwowarskimi tradycjami. W 1416 roku na blisko 1100 odnotowanych przez miejskie księgi rzemieślników cechowych, prawie 400 stanowili browarnicy i słodownicy, z czego przy samej ulicy Ogarnej (długo Browarniczej) rezydowało ich aż 73. Potęgą mogli im dorównać jedynie piekarze i... rzeźnicy.

KONGREGACJA PIJAKÓW

Choć apogeum rozkwitu branży przypada na XV i XVI wiek, we współczesnej miejskiej toponomastyce do tej pory roi się od śladów świetności browarnictwa. Jeśli jesteśmy przy Ogarnej, to nieopodal znajdziemy Basztę Browarną, a prostopadle do niej biegną ulice Słodowników i Chmielna. O minionym blasku przypomina, nazywany kiedyś przez złośliwców kongregacją pijaków... Dwór Artusa, w którym do dziś zachowała się oryginalna cynowa lada piwna z 1592 roku. Biesiadującym przy kuflach i wilkomach patrycjuszom, szlachcie i zagranicznym gościom zakończenie uczty obwieszczą Bierglocke, czyli specjalny dzwon piwny, zrekonstruowany kilkanaście lat temu.

Powolna agonia nadmołtawskiego browarnictwa zaczęła się w XVII stuleciu. Przez zyskujące na znaczeniu gorzelnictwo, wciąż rosnące dotkliwe daniny i dynamicznie rozwijającą się konkurencję w postaci partaczy, osiedlających się poza murami miasta, i w konsekwencji unikających konieczności płacenia podatków.

GDAŃSKIE DROŻDZE

Swoją kolejną, po pomysły na warsztaty, cegiełkę do krzewienia kultury piwnej w duchu tradycji zamierza dorzucić Filip Paprocki - skutecznie zarażony bakcylem warzenia.

- Wraz z kolegą biotechnologiem, w ramach projektu Fermentum



Mobile, zajęliśmy się przechowywaniem i namnażaniem szczepów drożdży, pozyskiwanych z zewnątrz. Ale, i tu niespodzianka, spróbujemy również wyizolować szczepy dzikich drożdży z okolic Gdańska. Jeśli taki organizm będzie dobrze rokował dla efektów fermentacji, projekt się powiedzie i znajdzie zastosowanie w miejscowym piwowarstwie, to będzie można z czystym sumieniem stwierdzić, że spożywamy piwo regionalne - rozmarza się nasz rozmówca.

Znamy już nazwę dla przyszłego szczepu gdańskich drożdży: lambic gedanensis. Lambic - bo dzikie, nadlatujące z powietrza, w średniowieczu wykorzystywane powszechnie, współcześnie stosuje się przy fermentacji tego belgijskiego piwa. Gedanensis - wiadomo. Gdańsk znów w awangardzie? Tym razem piwnej... przedsięwzięcia. ■

AMERYKAŃSKIE SMAKI W SOPOCIE

Tym, którzy zapomnieli, lub jeszcze u nas nie byli przypominamy, że Star Texan Restaurant mieści się w centrum Sopocin Villi Sentoza przy ulicy Grunwaldzkiej 89.

Star Texan ma formę klasycznego dinera, czyli amerykańskiej restauracji z lat 50-tych ubiegłego wieku z dużym całorocznym ogródkiem. Oryginalny wystrój wnętrza utrzymany jest w stylu hollywoodzkich filmów drogi. Przytulna sala, w centrum której wyeksponowany jest bar, i wygodne czerwone łóże.

Specyfika potraw restauracji, bogaty wybór dań oraz zróżnicowany przekrój kulinarny, szybko zyskały uznanie wśród bywalców. W Star Texan odkryjesz doskonałe połączenie potraw typowo amerykańskich, teksańskich oraz kuchni meksykańskiej. Nasza kulinarna podróż zaczyna się od kombinacji trzech najwspanialszych przystawek: chrupiących skrzydełek, pysznych tódeczek z ziemniaków oraz złocistej mozzarelli, serwowane z sosami blue cheese, śmietanowo-szczypiorkowym oraz pomidorowym. Następnie krem pomidorowo-bazyliowy podawany z fetą i grzankami czosnkowo-serowymi. Docierając w odległe zakątki słonecznego Meksyku, kosztujemy fajitę, czyli marynowaną, grillowaną pierś z kurczaka z wołowiną podawaną na gorącym żeliwnym naczyniu z chrupiącą cebulką i papryką. Do tego placki pszennej tortilli, sałatka rzymska, salsa, śmietana, sos ze świeżego avocado oraz serowe papryczki jalapeños. Dla miłośników prawdziwych burgerów, balsamicznych steków i grillowanych żeberk, zawsze znajdzie się coś pysznego. Może to być stek z rostbefu grillowany z sosem burbon, podawany z warzy-



wami oraz pieczonym ziemniakiem. O ile znajdzie się miejsce na deser, bestsellerem jest ciepły torcik czekoladowy, polany karmelem z lodami waniliowymi, posypany orzechami, przyozdobiony bitą śmietaną.

Podczas wizyty w Star Texan, w każdy weekend najmłodszy Goście będą się doskonale bawić pod okiem doświadczonych animatorek, które zorganizują im czas, a tym samym dadzą rodzicom chwilę wytchnienia. ■