

Bełczańskie zupy piwne (41)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 8.05.2017 r.

Kategoria – Gotowe dania i potrawy

Powiat łobeski

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Grażynę Zarembę-Szubę, Dworek Tradycja w Bełcznej**



Autor zdjęcia: Grażyna Zaremba-Szuba

W dawnej kuchni pomorskiej często wyczuwalnym smakiem, był aromat chmielowo-słodowy. A wszystko za sprawą piwa, które było wówczas najpopularniejszym napojem i głównym surowcem do przygotowywania zup. Aby zrozumieć ówczesne znaczenie piwa musimy cofnąć się do odleglejszych nam czasów, przynajmniej do XVII wieku. Już wówczas ten alkoholowy trunek pełnił bardzo ważną rolę w każdym szczecińskim domu, a szczególnie wśród miejskiej biedoty. Był nie tylko podstawowym napojem gaszącym pragnienie, ale przede wszystkim stanowił bazę do przygotowywania zup. Śmiało można powiedzieć, że był bardzo ważnym składnikiem, od którego uzależnione był codzienne życie biedniejszych rodzin. Dlatego też, kiedy na początku XVII wieku szczecińscy rajcowie podnieśli na niego podatek, w Szczecinie zapanował istny chaos: *„Ostatecznie skończyło się znowu na akcyzie, przy czym położono nacisk na podatek od piwa. (...) aby zdać sobie sprawę, dlaczego akcyza tak głęboko wstrząsnęła całą biedotą, trzeba wziąć pod uwagę ówczesne znaczenie piwa. Nie znano wówczas kawy ani herbaty, piwo było napojem używanym przez wszystkich przy każdym posiłku. Z piwa robiono zupy i polewki, podniesienie więc cen tego trunku niezmiernie podrażało koszt utrzymania każdej rodziny. Mimo iż pogłoski o akcyzie od piwa już dawno krążyły między ludem, dekret rady w tej sprawie, ogłoszony z ambon 16 (26) lipca 1616 r., uderzył w ludzi jak piorun z jasnego nieba. Już podczas jego odczytywania przez pastorów padały okrzyki i złorzeczenia, a kobiety, na których spoczywało zwykle zaopatrywanie rodziny w żywność, szczególnie głośno zawodziły i przeklinały radę.”* (Szkice szczecińskie (X – XVIII w.), redaktor Elżbieta Brodzianka, Wydawnictwo PW Wiedza Powszechna, Warszawa 1958). Po wprowadzeniu na rynek i do jadłospisu innych napojów : kawy i herbaty, znaczenie piwa zaczęło maleć. Jednak, trunek ten dalej stanowił bazę do przygotowywania piwnych zup i polewek, co było szczególnie widoczne na szczecińskiej wsi. Jadłospis niższej warstwy społeczeństwa był dość zwyczajny i niewyszukany. Proste i powtarzalne składniki powodowały jego monotematyczność: *„Jadłospis dnia powszedniego był bardzo skromny. Na śniadanie była zawsze zupa piwna lub mleczna (...)”* (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Lucyna Turek-Kwiatkowska, Wydawnictwo Uczelniane Bałtyckiej Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000). W celu wzmocnienia wartości odżywczych, a przede wszystkim uzupełnienia braku mięsa, dodawano do zup chleb. Jak można się domyślić, jego dodatek powodował, że były one bardziej syjące i na dłużej chroniły przed uczuciem głodu.

Współcześnie pod nazwą produktu *Bełczańskie zupy piwne*, na bazie piwa ciemnego lub jasnego wytwarzane są trzy rodzaje zup: zupa piwna z chlebem i dodatkiem śledzia, zupa piwna na mleku, piwo na ciepło z żytnim chlebem.