

Piwo szczecińskie (52)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.08.2018 r.
Kategoria – Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
Miasto Szczecin

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez BEWAKO SZCZECIN POLSKA Sp. z o.o., Szczecin**



Autor zdjęcia: **BEWAKO SZCZECIN POLSKA Sp. z o.o.,**

Już w X wieku ówcześni mieszkańcy Szczecina uprawiali jęczmień i znali sposób chmielenia piwa: „W X – XI w. znane jej było chmielenie piwa i wyrób z jęczmienia (...). O tym, że był to napój ceniony przez Pomorzan, pisał biograf Ottona z Bambergu Herbord: „...wina nie mają ani go szukają, gdyż zapobiegliwie przyrządzone miodne napoje i piwo przewyższają wina falernijskie” (Informator Wystawowy pt. „Tradycje piwowarskie na Pomorzu Zachodnim”, Danuta Szewczyk, Wydawnictwo Muzeum w Koszalinie, 2005). Co ciekawe początkowo warzeniem piwa zajmowały się tylko kobiety, które dbały o przygotowanie posiłków dla mieszkańców danego domostwa : „Z początku warzenie piwa na użytek domowy było domeną kobiet” (źródło j.w.). Koniec XV oraz cały wiek XVI to pomyślny okres dla szczecińskiego cechu browarniczego. Pewnym zmianom ulega pierwszy statut browarniczy z 1476 r., w którym zezwolono m.in. na nieograniczoną produkcję tzw. „piwa marcowego”. Należy przyjąć, iż z końcem XVI w. w mieście wyraźnie wyodrębnił się podział na browarników-przedsiębiorców i piwowarów-najemników: „Mimo ciągłych utyskiwań na kiepską sytuację liczba browarników stale rosła. W 1556 r. działało ich w Szczecinie już 122. Miasto zaś liczyło ok. 12,5 tysiąca mieszkańców. (...). Ich zajecie musiało przynosić znaczne dochody i cieszyć się sporym prestiżem, gdyż w ciągu XV i XVI wieku właściciele browarów kilkakrotnie znajdowali się w składzie rady miejskiej (...). W 1573 r. statut browarniczy został zmodyfikowany” (Materiały Zachodniopomorskie Tom XLIII, redaktor Władysław Filipowiak, Muzeum Narodowe, 1997 Szczecin). Ciężkie czasy dla browarników szczecińskich i piwa szczecińskiego nadchodzą około połowy XVII w. Występuje wtedy degradacja ekonomiczna Szczecina, która jest następstwem między innymi wojny trzydziestoletniej. Pomimo tych trudnych czasów, materiały źródłowe podają, że pod koniec XVII w. w Szczecinie wytwarzane są już cztery gatunki piwa: „Wiadomo także, że w 1680 r. administracja szwedzka zachęcała kwatermistrza szczecińskiego garnizonu, aby oficerom i podoficerom podawano do wszystkich posiłków szczecińskie piwo. (...). Ok. 1700 r. szczecińscy browarnicy produkowali cztery podstawowe gatunki piwa: jasne jęczmienne mocne i gorzkie „Bitterbier”, ciemne jęczmienne „Gernsterbraunbier”, jasne słabe jęczmienne „Gernsterweissbier” oraz jasne pszeniczne „Weizenbier.” („150 lat Browaru Szczecińskiego tradycja i współczesność”, Bosman Browar Szczecin S.A., Wydawnictwo Archiwum Państwowego „Dokument” w Szczecinie, 1998). Obecnie w Szczecinie produkcją piwa na dużą skalę zajmuje się jeden zakład, mieszczący się tak jak przed laty przy ul. Chmielewskiego. Jednak nie tylko on wytwarza piwo.

Na potrzeby związane z własną działalnością, różne gatunki tego trunku, a szczególnie te o ugruntowanej tradycyjnej recepturze, wytwarzają także mniejsze browary, które są często połączone z restauracjami. Jedną z nich jest „Browar Stara Komenda” przy ul. Batorego. Można w niej nie tylko dobrze się posilić, ale także degustować trzy tradycyjne gatunki piwa: jasne, bursztynowe, czy też pszeniczne.