

## Wódka restituta

Tygodnik "Wprost", Nr 1110 (07 marca 2004)

### Lubelskiej pigwówce zawdzięcza dobrą kondycję głosu Krzysztof Cugowski z Budki Suflera

Taki jest właśnie smak ojczyzny - miał powiedzieć papież Jan Paweł II, gdy podczas przedostatniej pielgrzymki do Polski podano mu kieliszek nalewki z tarniny. W dawnej Rzeczypospolitej prawie każda rodzina szlachecka miała własną nalewkę, wytwarzaną na bazie owoców lub ziół. Prawie każdy zakon męski specjalizował się w jakiejś nalewce. Nawet chłopci, szczególnie na Kresach i Podhalu, produkowali własne nalewki. Do dziś w większości podlaskich wsi robi się pigwówki i poziomkówki wedle przepisów



przekazywanych od kilkunastu pokoleń. Po latach państwowego monopolu na alkohol wraca tradycja wytwarzania trunków wedle starych przepisów, najczęściej przywiązanych do konkretnych rodzin lub miejscowości. W podeszłym Łącku nawet w czasach PRL nie zaprzestano wytwarzania śliwowicy. Ta autentyczna jest rozlewana w butelki z tłoczonym wizerunkiem śliwki, opatrzone barwną etykietą i paskiem z symbolem gminy. Są one zalakowane i owinięte złotym sznurkiem. Większość wytwórców śliwowicy w Łącku produkuje 30-50 butelek rocznie (ich cena sięga 45-50 zł).

Produkowaną pod Tykocinem kiermusianką zachwycała się niedawno Jacqueline Stallone, matka hollywoodzkiego gwiazdora, racząca się tym trunkiem po operacji plastycznej, którą przeszła w naszym kraju. Muzyk José Torres zapewnia, że sprowadzone przez niego do Polski kubańskie tancerki tylko dzięki nalewkom przetrwały zimę. Krzysztof Cugowski uważa, że dobrą kondycję swojego głosu zawdzięcza lubelskiej pigwówce.

### Polska nalewka

- Słowo "nalewka" powstało w I Rzeczypospolitej i istnieje w języku polskim, rosyjskim, czeskim, ukraińskim, białoruskim, litewskim, estońskim i rumuńskim. Próżno szukać tego słowa we Francji, Wielkiej Brytanii, Niemczech czy Włoszech - mówi Grzegorz Russak, historyk, jeden z animatorów odrodzenia produkcji tradycyjnych nalewek i wódek w Polsce. Każdy region słynął z innego smaku i właściwości wytwarzanych tam nalewek.

Najsłynniejszą polską wytwórnię wódek i likierów założył w 1782 r. lwowski przedsiębiorca Jan Baczewski. - Lwowiacy nie wyobrażali sobie niedzielnego obiadu bez kotleta, marchewki na słodko i... kieliszeczka wiśniówki Baczewskiego - wspomina hrabia Wojciech Dzieduszycki. Cenione likiery i nalewki produkował też w Oświęcimiu Jakub Haberfeld. Słynna była jego zamkówka, zdobywająca nagrody nawet w Ameryce Południowej. W całej Europie świetnie sprzedawał się także ziołowy specjał zwany altwater, produkowany przez Zygfryda Gesslera z Bielska.

### Nalewka na zdrowie

Nalewki można stosować w małych, regularnie spożywanych ilościach jako środek wspomagający medycynę konwencjonalną - uważa dr Hanna Kurnatowska zajmująca się leczniczym działaniem nalewek, emerytowany pracownik Katedry Biologii i Botaniki Farmaceutycznej Akademii Medycznej w Warszawie. Wiele lekarstw produkowanych na przykład przez Herbapol to w zasadzie nalewki wzbogacone o substancje przyspieszające wchłanianie mikstury. Zdaniem dr Kurnatowskiej, nalewka - smaczniejsza od zwyczajnego lekarstwa - najczęściej działa jak placebo. Nie wiemy na przykład na

pewno, czy nalewka z bursztynu pomaga łagodzić dolegliwości migrenowe, ale od ponad dwustu lat w razie bólu głowy nacierano nią skronie. Obecnie taką nalewkę można kupić w aptece, kiedyś przygotowywano ją w wielu domach i trzymano w apteczce.

Lekarze są zgodni, że konkretne nalewki w niewielkich ilościach mogą łagodzić różne dolegliwości. Najpopularniejsza wiśniówka jest uważana za dobry środek na bezsenność. W przeszłości długie biesiady nie obylały się bez orzechówki, która łagodzi dolegliwości gastryczne. Nalewka z borówek była stosowana, na przykład przez mnichów, jako środek wspomagający przy leczeniu cukrzycy. Z kolei jałowcówka jest uznawana za dobry lek na przeziębienie. Na zapalenie zatok od wieków stosuje się miętówkę, na kaszel - nalewkę z pędów sosny, na reumatyzm - imbirówkę, a na nadciśnienie - głógówkę.

### **Nalewka na płatkach jaśminu**

Dotychczas odrodziło się około piętnastu małych, lokalnych fabryczek nalewek. Dwa tygodnie temu wytwórcy nalewek wedle tradycyjnych receptur zawiązali Polską Izbę Producentów Regionalnych i Lokalnych. Organizacja będzie walczyć m.in. o to, aby, wzorem austriackim, mali producenci alkoholi płacili nie więcej niż 30 proc. podatku, zamiast 90 proc. jak duże firmy.

Szef PIPRiL Grzegorz Russak przez czternaście lat w Domu Polonii w Pułtusku domowym sposobem produkował nalewki z aronii i tarniny (około 2 tys. litrów rocznie). Całą produkcję wypijano w restauracji Domu Polonii w Pułtusku, którego Russak był dyrektorem. Receptury nalewek przejął po dziadkach i rodzicach.

Andrzej Żamojda, który przed sześciu laty otworzył karczmę w starym dworku szlacheckim w Kiermusach pod Tykocinem, podczas prac remontowych odkrył małą przydworkową gorzelnię. - Wiedziałem, że mój dziadek Andrzej zbierał zioła i zalewał je spirytusem według przepisów swojej babki zielarki. Udało mi się dotrzeć do siedmiu starych receptur, m.in. na kiermusiankę (robioną aż z szesnastu składników), kiermusiankę bursztynową oraz chrzanówkę na żurawinie. Żamojda sprzedaje obecnie około 20 tys. butelek rocznie, z czego połowa jest wypijana w jego karczmie. Przy produkcji luksusowych opakowań nalewki pracują kowale, garbarze, drukarze, stolarze, odlewnicy i jubilerzy. Za kilka tygodni nalewki w mniej luksusowych opakowaniach trafią do sklepów w całej Polsce.

Rodziny tradycji w produkcji nalewek nie mieli Karol Majewski i Klaudiusz Kozłowski, którzy na skraju Puszczy Kampinoskiej uruchamiają właśnie fabryczkę staropolskich nalewek. Przygotowanie i sprawdzenie odpowiednich receptur zajęło im piętnaście lat. Majewski i Kozłowski planują produkcję 10 tys. litrów nalewek rocznie (butelka o zawartości 200 ml będzie kosztować około 40 zł). Niedawno zostali zaproszeni na targi Salon Smaku w Turynie, a ich nalewki otrzymały rekomendację Slow Food - międzynarodowej organizacji promującej zdrową żywność najwyższej jakości. Przebojem ich wytwórni może się stać nalewka na płatkach jaśminu - podobno najbardziej pracowity w produkcji alkohol na świecie.

Największym potentatem na tym rynku nalewek jest Janusz Palikot, znany kiedyś jako największy wytwórca krajowych win musujących. Zezwolenie na produkcję nalewek otrzymał dwa lata temu, a już rok temu sprzedał 40 tys. litrów nalewek. Za granicę będzie sprzedawana głównie żurawinówka, wytwarzana wedle receptury odkrytej przez Palikota w dworku w Jabłonnie koło Lublina.

### **Święto wódki**

Od dwustu lat toczy się spór, czy ojczyzną wódki jest Polska, czy Rosja. Świadczenia historyczne dowodzą, że w Polsce wódka była już produkowana w XIV wieku, podczas gdy w Rosji sto lat później. Nie była to jednak tzw. biała wódka. - Polacy do czasu rozbiorów czystych wódek nie pili, choć je produkowali - spirytus oraz wódki zbożowe i kartoflane używane były jedynie do celów leczniczych. Dopiero pod zaborem rosyjskim pojawił się zwyczaj picia czystej wódki - mówi Waldemar Sulisz, prezes Kresowej Akademii Smaku i twórca Turnieju Nalewek. W naszym kraju oprócz nalewek produkowano okowitę, czyli destylaty ze śliwek, jabłek czy gruszek, które leżakowały w beczkach po węgierskich tokajach.

Wraz z odradzaniem się małych wytwórni nalewek pojawiają się pomysły stworzenia ogólnopolskiego święta wódki. Z taką inicjatywą wystąpiła Paulina Chodkiewicz, właścicielka warszawskiego klubu Jezioro Łabędzie, która gościom serwuje m.in. migdałówkę i cynamonówkę wedle starych receptur. - Chciałabym, żeby święto wódki dorównywało takim imprezom, jak niemiecki Oktoberfest czy francuskie Beaujolais Nouveau. Polska na skojarzeniu z wódką, a zwłaszcza z nalewkami może dużo zarobić - mówi Paulina Chodkiewicz. Święto wódki mogłoby być obchodzone 20 grudnia. W tym dniu benedyktyni co roku otwierali gąsior z nalewkami przygotowywanymi przez współbraci.

**Piotr Krzyżanowski**

**Rzeczpospolita nalewkowa**

- **Pomorze Gdańskie**

Goldwasser - kardamonówka z dodatkiem listków złota (stworzona w końcu XVI w. przez Ambrożego Vermollena, holenderskiego emigranta)

**Lubelszczyzna**

pigwówka, żurawinówka

**Białostoczczyzna**

poziomkówka

**okolice Kazimierza Dolnego**

łaniówka (na śliwkach), migdałówka

**Podhale i Sądecczyzna**

śliwowica, kminkówka, anyżówka, dzięgielówka, jeryznówka, imbirówka, cassivera, alasz, porterówka, orzechówka, pomarańczówka, cytrynówka, listówka, przepalanka, miętówka, gruszkówka, jarzębiak, krupnik, śliwówka, prunelka, jałowcówka, ratafia, brzoskwiniówka, pieprzówka biała i czerwona, wiśniówka.



© M. Seimach, Z. Furman



© AWR Wprost 1998 - 2004

Wprost Online :: [Archiwum](#) :: [Kariera](#) :: [Ludzie](#) :: [Prenumerata](#)  
[Reklama](#) :: [Komunikaty prasowe](#) :: [Forum](#) :: [Poczta](#) :: [Cafe](#)  
[Newslettery](#) :: [Wiadomości z Wprost](#) :: [Kontakt](#) :: [Psy.pl](#) :: [Koty.pl](#)