



Zapach

Każdy, kto choć raz w życiu doświadczył przeziębienia z silnym katarem, wie doskonale, jak wielu wrażeń sensorycznych dostarczają aromaty i jak nudne byłoby życie, gdybyśmy nie czuli i nie rozpoznawali setek tysięcy rozmaitych związków chemicznych o przeróżnej charakterystyce zapachowej. Tyczy się to tego, co jemy i pijemy, ale również tego kim jesteśmy, gdzie i w jakim towarzystwie przebywamy etc. Zapachy mają dużo większy wpływ na nasze życie niż nam się wydaje i aby się o tym przekonać, nie trzeba odbywać kulinarnej wyprawy dookoła świata. Wystarczy przyjrzeć się temu, co pozornie dobrze znamy i odkryć to na nowo. Stali czytelnicy piwnego cyklu wiedzą już, że temat ten nieuchronnie zmierza w kierunku piwa i prędzej czy później musi poruszyć piwne tematy. Pomińmy więc porównania, metafory i inne wysublimowane techniki literackie i po prostu przyjrzyjmy się piwnym aromatom, które towarzyszą nam niemal na co dzień, choć nie zawsze zdajemy sobie z tego sprawę. Żeby jednak w pełni zrozumieć naturę wyczuwania woni i prawa, jakie rządzą tym procesem, powinniśmy odbyć krótką lekcję aromatycznej sensoryki...

Po co nam węch?

Większość wrażeń, jakie odczuwamy jeżdżąc czy pijąc produkty spożywcze, odbieramy za pomocą węchu. Zapach może sprawiać wrażenie odczuwania w jamie ustnej. Zjawisko to nazywamy projekcją zapachu na smak. I tak, pijąc piwo o wyraźnym słodkim zapachu, często stwierdzamy że jest ono słodkie pomimo tego że natężenie tego smaku jest niewielkie. Zapach pełni bardzo istotną rolę ostrzegawczą – zanim cokolwiek zjemy czy wypijemy, dochodzi do nas fala aromatu, która informuje, czy faktycznie warto sięgnąć po dany produkt, czy też jego czas przydatności do spożycia dawno minął. Woń dymu, gazu czy trucizn ostrzega nas przed niebezpieczeństwem. Są sytuacje, w których odpowiada nam z pozoru nieprzyjemny zapach, np. pleśni w przypadku serów pleśniowych. Ale zaraz, skąd wiemy, że ten ser powinien pachnieć w taki a nie inny sposób, dlaczego potrafimy bezbłędnie określić setki zapachów, przyporządkowując je do różnych produktów czy sytuacji? Otóż każdy z nas nosi przy sobie olbrzymi katalog wzorców zapachowych kompletowany i uzupełniany przez całe życie.

Pewne jak w banku

Zasób zapachów, jakie przechowuje nasz mózg, nazywamy bankiem zapachowym. Odczuwając wielokrotnie jakąś woń, mózg rejestruje ją, i kiedy po raz kolejny impuls informujący o wyczuwanym zapachu zostanie wysłany do kory mózgowej, w ułamku sekundy wysyłana jest informacja zwrotna „czym to pachnie”. Nikt nie wie, ile zapachów możemy zapamiętać, a ich liczba jest uzależniona od sytuacji, w jakich bywamy, produktów, które spożywamy i oczywiście

od indywidualnych predyspozycji każdego z nas. Pamięć zapachowa pozwala nam szybko zdefiniować aromat, który już kiedyś czuliśmy. Jeżeli jest to nowy zapach, może być zapamiętany i przy kolejnym zetknięciu z tym bodźcem bezbłędnie rozpoznany.

Ile zapachów istnieje na świecie?

W przypadku smaków, sprawa jest prosta – znamy słodki, gorzki, kwaśny i słony. Wszystkie doznawane odczucia smakowe wynikają z rozmaitych kombinacji smaków (podobnie ma się rzecz z kolorami, kilka bazowych tworzy całą paletę barw). Przez długi czas wśród naukowców panowała opinia, że podobnie ma się rzecz z zapachami. Pewien francuski naukowiec starał się sklasyfikować wszystkie istniejące zapachy. Badając grupę ludzi, opisywał poszczególne zapachy, tworząc ich katalog. Kiedy po roku sklasyfikował 8 głównych aromatów, sądził, że jest bliski określenia zapachów podstawowych, z których powstają wszystkie aromaty na świecie. Jednak kolejne lata badań przynosiły coraz to inne zapachy. W 15. roku doświadczeń liczba zapachów wynosiła już 256. Wtedy to naukowiec postanowił przerwać badania. Możemy więc wnioskować, że na świecie istnieją tysiące zapachów i nie sposób ich wszystkich sklasyfikować.

Aromatyczna piramida

„Zapach piwa” to pojęcie, które dla wielu osób, zwłaszcza nielubiących się w zagadnieniach piwnej kultury ma raczej negatywne konotacje i nawet samo słowo „zapach” wydaje im się tutaj sporym nadużyciem. Tymczasem piwo i jego bogaty świat różnorodności zapachowej to cała piramida, która na swoim szczycie ma dość oczywiste aromaty sło-

i chmielu, jednak jej podstawa to niesamowita mieszanka najdziwniejszych woni, które cieszą, śmieszają i szokują nawet bardzo wytrawnych piwoszy. Przyjrzyjmy się zatem wspomnianej piramidzie i postarajmy się wyciągnąć na światło dzienne jej największe tajemnice.

Główne cechy zapachowe

Gdyby piwne aromaty podzielić na warstwy, otrzymalibyśmy 4 poziomy „zaawansowania”, a w każdym z nich wiele zapachów mniej lub bardziej wyczuwalnych, zawsze jednak istotnych dla sensorycznej jakości piwa. Nawet początkujący miłośnik złocistego napoju zauważył cechy, takie jak wytrawny aromat chmielu, miodowy zapach sło- i owocowo-drożdżowy bukiet. Oprócz nich najczęściej da się wyczuć wyraźne nuty alkoholowe (zwłaszcza w mocniejszych piwach) oraz ciemne nuty (w piwach ciemnych) karmelu, toffi i kawy. Zapachy te to pierwsza informacja na temat piwa, która pozwoli nam odróżnić kawowego stouta od chmielowego ale i bananowego weissbiera, mocnego bocka od jeszcze mocniejszego portera bałtyckiego. To dzięki nim już po pierwszym niuchu możemy zakrzyknąć: „To jest to!” lub przeżyć rozczarowanie.

Przykłady wiodących nut zapachowych w różnych gatunkach piwa:

- pilsner – słodowe: biszkopty, mleko z miodem, toffi, karmel;
- ale – chmielowe: żywica, zioła prowansalskie, tytoń, olejek sosnowy, gałązka róży;
- stout – palone: kawa, czekolada, tosty, kakao;
- weissbier – drożdżowe: goździki, piernik, banany;
- lambic – wytrawne: kwasowość, cierpkość.

Cechy drugorzędne

To część dla zaawansowanych, tu docierają tylko wytrwali poszukiwacze piwnych aromatów. Chociaż intensywność tych związków jest dużo niższa, ich charakter i specyfika sprawiają, że na nowo odkrywamy świat piwa. Owe zapachy stanowią rodzaj tła dla cech głównych, a ich obecność jest kluczowa dla prawidłowego funkcjonowania profilu smakowego. Inaczej mówiąc – jeżeli u podłoża zabraknie woni jełczejącego masła, nie będziemy mogli w pełni cieszyć się karmelowym zapachem czeskich pilsnerów. Synergia, kontrast czy interakcja to zjawiska popularne w sensorycznym świecie piwa i to właśnie na nich opiera się siła różnorodności piwnych stylów. Chemik powie, że to tylko chemia, biochemik wspomni coś o enzymach, a technolog udowodni zasadność norm technologicznych. Jednak tylko piwowar wie, że warzenie piwa to nie do końca opisana sztuka, której arkanów nie da się zmierzyć, zważyć i zanotować. Tych, którzy próbują to zrobić, czeka całkiem niechmielowa gorycz porażki.

Przykłady cech drugorzędnych w stylach piwa:

- pilsner – związki siarkowe, zapach maślany;
- ale – suszone owoce, razowe pieczywo;

- stout – skórka chleba, wędzonka;
- weissbier – maślanka, kukurydza;
- lambic – cytryna, grejpfrut.

Cechy poboczne – grupa związków zapachowych, z których istnienia nie zdają sobie sprawy nawet piwowarzy. Gnijące warzywa, białko jaja, mocz kota to tylko niektóre z drastycznie brzmiących deskryptorów. Zanim jednak z niesmakiem odstawimy szklankę piwa, musimy zdać sobie sprawę z faktu, że dziesiątki dziwnie brzmiących aromatów tak naprawdę tworzą bukiet piwa. Są bowiem istotnym podłożem dla innych, bardziej medialnych aromatów.

Przykłady związków i ich charakterystyka zapachowa:

- pilsner – zapach nasłoneczniony;
- ale – zapach roślinny, trawiasty;
- stout – orzechy;
- weissbier – jełczejące masło, zielone oliwki;
- lambic – skóra, ocet.

Siła różnorodności

Analizując dalej piwny świat, napotkamy setki nut aromatycznych o różnym charakterze i natężeniu. To właśnie dzięki nim rozpoznajemy nasze ulubione piwa lub zakochujemy się w innych od pierwszego łyku. Aromatyczna różnorodność sprawia, że świat piwa jest nie-



kończącą się opowieścią, która dla świadomego piwośza jest jak piwny rodowód różniący przeciętne trunki od arcydzieł piwowarskiej sztuki.

Maciej Chodrych
www.piwoznawcy.pl



POLSKI SŁOWNIK Bio(graficzno)-Bachiczny

Stanisław Przybyszewski (1868 - 1927), znany pisarz, poeta, dramaturg, chodząca legenda Młodej Polski i jeden z najbardziej znanych skandalistów. Jego bogaty i skomplikowany życiorys wygląda jak pasjonująca książka, więc nie dziwnego, że na jego temat powstały tysiące artykułów i niejedna biografia. Twórczość Przybyszewskiego doczekała się również wielu analiz, ale popularną jest teza, że jego dzieł... czytać się nie da. Natomiast do historii przeszedł jako jedna z najbarwniejszych postaci Młodej Polski i dwudziestolecia międzywojennego. Nie małą rolę odgrywał zarówno w jego biografii, jak i w licznych anegdotach właśnie alkohol.

Ciemną i nieprzyjemną stroną jego życiorysu są relacje rodzinne, które można określić krótko jako nieistniejące. Opusz-

czał kolejne kobiety i żony, odbijał żony swoich przyjaciół, tak jak Kasprowicza, zupełnie nie interesował się swoimi dziećmi z różnych małżeństw. Być może miał na to wpływ również jego światopogląd i zainteresowania satanizmem. Podobnie było z alkoholem. Stosunku Przybyszewskiego do napojów alkoholowych nie można porównać do takich wybitnych postaci jak Paderewski, który cenił dobre trunki, znał się na nich i pijał niemało. Przybyszewskiego natomiast określić można tylko jako notorycznego alkoholika. Pociąg do alkoholu, a pijał przede wszystkim czystą wódkę, sprawił, że raz po raz popadał w alkoholizm. Z tego też powodu, np. w 1905 r. musiał poddać się kuracji odwykowej. Niewiele to dało. Z drugiej strony, o jego alkoholizmie i zamiłowaniu do alkoholu świadczą wiele krążących do dziś anegdot i te mają bardziej wesołą tonację.

Prawdziwą karierę m.in. zrobiło powiedzenie o zapraszaniu „na zajęczka”. Autorem i twórcą był oczywiście Stanisław Przybyszewski. Otóż pewnego razu Przybyszewski zaprosił na obiad znanego literaturoznawcę dr. Jana Lorentowicza, mówiąc, że zaprasza go na zajęczka. Kiedy Lorentowicz zapukał, Przybyszewski nie mógł sobie przypomnieć celu jego wizyty, a Lorentowicz z niecierpliwością oczekiwał „na zajęczka”. Przez pewien czas nic się nie działo, panowie rozma-

wiali na różne tematy, aż wreszcie przypomniał sobie coś i powiedział: – *Zajęczka jakoś nie ma, ale pożycz pan rubla, to posłę po wódkę...* Również sposób picia wódki – szklankami – zaskakiwał i szokował. Pewnego razu, kiedy w porannych godzinach odwiedził go Antoni Słonimski, Przybyszewski postawił na stole dwie szklanki. Niebawem do jednej z nich zamiast oczekiwanej przez Słonimskiego... wódki i mówiąc: – *Pij robaczku* – zachęcił gościa do konsumpcji.

Niestety tak mało regularny, a wystrzałowy tryb życia bardzo szybko wystawiał rachunek. Wszystko to odbywało się kosztem zdrowia, a „Stachu” Przybyszewski, jak twierdził jeden z jego przyjaciół, już w tym czasie wyglądał jak starzec i *dobroliwie patrzył na wszystko wyptłowiałymi oczyma, a jedyną troską jego była pełna manierka blaszana ordynarnej wódki, którą miał zawsze ze sobą...* Alkoholizm i wcześniejsze ekscesy erotyczne połączone ze stałymi zmianami partnerek doprowadziły do wczesnej śmierci. Przybyszewski zmarł w wieku 59 lat, pozostawił po sobie wyraźny ślad w historii, ale z zalem trzeba stwierdzić, że jest to raczej ślad niezbyt przyjemny i miły, również jeśli chodzi o jego stosunek do napojów alkoholowych.

Paweł Libera
pawel.libera@interia.pl