

Maciej Ząbek

Instytut Etnologii i Antropologii Uniwersytetu Warszawskiego
ORCID: 0000-0003-2337-3064

Konsumpcja piwa w Egipcie i Sudanie. Szkic historyczny

Piwo jest najpopularniejszym i zapewne obok wina najstarszym napojem alkoholowym na świecie. Od innych trunków wyróżnia je fakt, iż jest wytwarzane z ziaren zbóż (prosa, sorga, jęczmienia, pszenicy, żyta, ryżu lub kukurydzy), które – najkrócej mówiąc – poddaje się najpierw słodowaniu (tj. kielkowaniu i wysuszeniu), a następnie fermentacji, będącej zasadniczo ostatnim etapem procedury. Z uwagi na niejasność tego, czym jest piwo, zwłaszcza w Afryce, trzeba podkreślić, że napój – jeśli ma pozostać piwem – nie podlega już dalszej destylacji, jak w wypadku trunków wysokoprocentowych, oraz zawsze jest produkowany ze zboża, a nie z owoców, miodu, soku z trzciny cukrowej, z ziemniaków czy mleka.

Najstarsze źródła pisane, ikonograficzne i materialne dotyczące piwa odkryto w dorzeczach Eufratu i Tygrysu oraz w dolinach Dolnego i Środkowego Nilu. Niniejszy tekst jest syntezą najciekawszej literatury przedmiotu i skupia się na Egipcie i Sudanie, gdyż to w Afryce po dziś dzień warzy się piwa oparte na tradycyjnych, pradawnych recepturach. Są to trunki, które w wyglądzie (nieprzezroczysta, kremowa zupa czy rodzaj owsianki) i smaku nie przypominają najpopularniejszych dziś złocistych lagerów¹. Takie też było piwo u swego zarania, gdy pełniło funkcję zarówno

¹ *Lager* (z niem. *Lagerbier*), każde piwo dolnej fermentacji, w przeciwieństwie do piw z górnej fermentacji (z ang. *ale*). Warzone są zawsze z dodaniem specjalnych drożdży piwowskich, zazwyczaj filtrowane i poddawane konserwacji, najczęściej z dodatkiem chmielu, w przeciwieństwie do domowych piw afrykańskich, które

zdrowego napoju, jak i pełnowartościowego, płynnego pożywienia – lepszego niż inne pierwotnie dostępne opcje: woda, mleko, soki roślinne czy krew.

Piwo zaspokajało pragnienie, dostarczało energii, ale dawało też przyjemność, uwalniało od napięcia, wiązało się z radością i świętowaniem. Było zdrowe, smakowało, syciło i... skutkowało przyjaźnią. Od starożytności piwo nie tylko było napojem, pożywieniem czy zwykłą używką, lecz także, zbliżając ludzi do siebie, służyło w negocjowaniu relacji, budowaniu więzi – nadawano mu więc znaczenie polityczne, religijne i ekonomiczne oraz tworzone związane z nim obrzędy, rytuały, zwyczaje i ceremonie.

Z wczesnej historii piwa

Pojawienie się piwa większość badaczy wiąże z rozpoczęciem przez człowieka uprawy zbóż, z których robi się ten napój, innymi słowy – z okresem rewolucji neolitycznej. Przygotowanie produktu wymagało zebrania ziarna jęczmienia, pszenicy, sorga lub prosa, kamieni do ich starcia (żaren), wody, ognia, naczyń (ceramiki) do warzenia i – co najważniejsze – wiedzy dotyczącej tego, jak to zrobić. Przypuszcza się, że ludzie mogli ją osiąść już około 5–7 tys. lat p.n.e., choć dotychczas odkryte pewne dowody pochodzą z czasów trochę późniejszych².

Najstarszy ślad chemiczny znaleziono w Godin Tepe, osadzie sumeryjskiej (dziś na terytorium Iranu) – w 1992 r. archeolodzy odkryli tam sfermentowane resztki napoju w rozdrobnionym naczyniu z połowy IV w. p.n.e. Poza tym sumeryjskie tabliczki gliniane zapisane pismem klinowym informują nas, że w Mezopotamii piwo było wysoko cenione i że spożywano je codziennie, a szczególnie obficie podczas świąt i uroczystości religijnych. To ono wyrażało kulturową tożsamość tego ludu. Jak pisał orientalista Samuel Kramer – było napojem bogów i „miało swoje boskie i wzniosłe cechy dla [...] poetów i mędrców”³. Epos o Gilgameszu, pochodzący

powstają zwykle pod wpływem górnej, ale spontanicznej fermentacji z udziałem dzikich drożdży znajdujących się w otoczeniu.

² J. Dufour, K. Verstrepen, G. Derdelinckx, *Brewing Yeasts*, [w:] *Yeast in Foods*, Woodhead Publishing, red. T. Boekhout, V. Robert, Cambridge 2003, s. 347–388.

³ S.N. Kramer, *The Sumerians. Their History, Culture and Character*, Chicago University Press, Chicago 1971.

prawdopodobnie z końca III tysiąclecia p.n.e., Kodeks Hammurabiego z około 1755–1750 r. p.n.e., *Hymn do Ninkasi* z około 1800 r. p.n.e. czy tabliczki z Ebla, datowane na 2500 r. p.n.e., dostarczają dowodów, że warzono w tym czasie znaczne ilości piwa. Przypuszcza się jednak, że wspomniane teksty mogły funkcjonować w formie ustnej dużo wcześniej nim zostały spisane⁴.

W wypadku Egiptu i Sudanu podobnie nie ma wątpliwości, że piwo było tam znane przynajmniej od początku epoki faraonów. O jego istnieniu donoszą przede wszystkim autorzy greccy (Galen, Herodot i Strabon), a później rzymscy (Pliniusz, I w. n.e.; Ateneusz, III w. n.e.). Pisali o nim zazwyczaj krytycznie oraz utożsamiali z biedą i napojem ludu⁵. W Egipcie nigdy nie było dobrych warunków do uprawy winorośli i dlatego właśnie piwo stało się najważniejszym napojem społeczeństwa egipskiego. Bogini Hathor miała być mistrzynią pijaństwa i wynalazczynią piwa, a Ozyrys nauczył ludzi je warzyć – jak Dionizos Greków robić wino. Ujawniają to relify między innymi z grobów V dynastii w Sakkarze. Wszystko wskazuje na to, że piwo było łatwo dostępne i tanie, a w odróżnieniu od innych używek dostarczało cennych kalorii. Ostatnie odkrycia dowodzą, że w starożytnym Egipcie produkowano ten napój nie tylko w warunkach domowych, ale nawet na skalę masową. W 1989 r. w Hierakonpolis odkryto kadzie ceramiczne, w których mogło się zmieścić do 390 litrów trunku, co wskazuje już na prawdziwy browar, a nie wytwórczość domową⁶. Podobną „fabrykę piwa” odsłonięto w 2021 r. w Abydos – jej początki sięgają więc ponad 5 tys. lat wstecz – do czasów króla Narmera, który zjednoczył Egipt istniejący potem w latach 3150–2613 p.n.e.⁷ W znalezionych tam olbrzymich kadziach podgrzewano

⁴ M. Nelson, *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*, Routledge, London 2005.

⁵ A. Lucas, *Ancient Egyptian Materials & Industries*, E. Arnold, London 1948, s. 20.

⁶ M. Mona, R. El-Sayed, M.A. Fouad, *Egyptian Beverages. A Journey through Ancient to Modern Times*, „IAJFTH” 2018, t. 4 (1), s. 201; J. Geller, *From Prehistory to History. Beer in Egypt*, [w:] *The Followers of Horus. Studies Dedicated to Michael Allen Hoffman, 1944–1990*, red. R. Friedman, B. Adams, Oxbow Books, Oxford 1992, s. 21.

⁷ *Archaeologists Unearth World's Oldest Known Beer Factory in Egypt*, „BBC News”, 15 II 2021 r., <https://www.bbc.com/news/world-middle-east-56067717> (dostęp: 10 VIII 2021 r.).

mieszanek zboża i wody, używaną następnie do produkcji piwa, przy czym każde z naczyń „utrzymywane było na miejscu za pomocą dźwigni wykonanych z gliny, ułożonych pionowo w formie pierścieni. Przypuszcza się także, że w okresie późniejszym, hellenistycznym i rzymskim, Egipt stał się nawet eksporterem piwa do krajów sąsiednich”⁸.

Z kolei w Sudanie na jednym z rysunków ściennych w meroickim kompleksie świątynnym Musawarat Al-Sufra z III w. p.n.e. ukazane są postacie dwóch mężczyzn popijających napój z glinianego garnka przez bambusową słomkę, co było starą metodą umożliwiającą dodatkową filtrację piwa zawierającego ciała stałe, spotykaną nad Nilem Błękitnym także w czasach nowożytnych⁹. Naczynia ze śladami piwa z sorga z czasów meroickich znaleziono też w grobach przy II katarakcie, a także w wielu innych miejscach, choć nie zawsze wykonano odpowiednie analizy. Na podstawie tych wszystkich znalezisk mikrobiolog Anthony Rose stwierdził, że sztuka warzenia piwa została odkryta w dolinie Nilu już około 6 tys. lat temu i prawdopodobnie to stamtąd się rozpowszechniła¹⁰.

Te wszystkie odkrycia zainspirowały niektórych naukowców do sformułowania hipotezy, że piwo mogło zostać wynalezione przez przypadek, przy produkcji chleba – na przykład zalano ziarno wodą i tak powstał słód. Teoria, choć przez wielu akceptowana, została jednak podana w wątpliwość przez antropologa Roberta Braidwooda, który postawił pytanie, czy piwo nie było przypadkiem wcześniejsze niż chleb¹¹. A dokładniej, czy odkrycie,

⁸ D.J. Crawford, *Food. Tradition and Change in Hellenistic Egypt*, „World Archaeology” 1979, nr 11, s. 136.

⁹ F. Hintze, *Africa in Antiquity. The Arts of Ancient Nubia and the Sudan. Proceedings of the Symposium Held in Conjunction with the Exhibition, Brooklyn, Sept. 29 – Oct. 1 1978*, Akademie-Verlag, Berlin 1979 („Meroitica”, t. 5).

¹⁰ A.H. Rose, *Industrial Microbiology*, Butterworth and Co. Ltd., London 1961, s. 118.

¹¹ R.J. Braidwood i in., *Did Man Once Live by Beer Alone?*, „American Anthropologist” 1953, t. 55, s. 515–526; S. Bertman, *Handbook to Life in Ancient Mesopotamia*, Oxford University Press, Oxford 2005; T. Sinclair, C.J. Sinclair, *Bread, Beer and the Seeds of Change. Agriculture's Imprint on World History*, CABI, Boston 2010; I.S. Hornsey, *A History of Beer and Brewing*, RSC Paperbacks, Cambridge 2004; P. McGovern, *Uncorking the Past. The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages*, University of California Press, b.m.w., 2009.

że zacier ze sfermentowanego zboża dał smaczny i pożywny napój, nie mógł być większym stymulantem do dalszej selekcji i uprawy zbóż niż możliwość uzyskania mąki i wypieku z niej chleba? W wywołanej przez badacza dyskusji na ten temat uczestniczyło wielu naukowców, których piwo jako żywność nie do końca przekonywało, choć pamiętano, że tamtejszy produkt był, jak już wyżej wspomniałem, rodzajem owsianki i wymagał znacznie mniej nakładu pracy niż półprodukt niezbędny do pieczenia chleba. Dla wielu bardziej przekonującym argumentem za tym, że piwo spożywano już tak dawno, był fakt, że atrakcyjniejsze niż zaspokojenie głodu było lekkie upojenie. Odwoływano się tu do teorii podatności ludzi na wywoływanie w sobie odmiennych stanów świadomości¹². Zastanawiano się także, czy tak ciężki wysiłek, jak ręczne sadzenie, zbieranie i mielenie ziaren mało wydajnych wówczas zbóż, mógł być dla pionierów rolnictwa w ogóle opłacalny, gdyby chodziło tylko o zwykłe jedzenie. Dyskusje te nie doprowadziły jeszcze do jednoznacznego rozstrzygnięcia, choć teza, że rewolucja neolityczna, a tym samym cała ludzka cywilizacja zaczęły się od odkrycia piwa, jest bardzo atrakcyjna. W końcu w micie o Gilgameszu dziki Enkidu stał się człowiekiem dopiero wtedy, gdy zaczął jeść chleb i pić piwo. Uwidacznia to także rolę, jaką napoje alkoholowe odegrały w społecznościach ludzkich od początków dziejów do czasów współczesnych¹³.

Wiemy, że w starożytności nie tylko w dolinie Nilu, ale również w całej berberyjskiej części Afryki Północnej znano i spożywano piwo. Grecy i Rzymianie też je znali, ale był to dla nich napój drugiej kategorii. Pili wino oraz jedli chleb z oliwą i to miało ich odróżniać od niewolników, prymitywnych barbarzyńców, których postrzegano jako piwoszy i zjadaczy masła¹⁴. Dopiero gdy w Imperium Rzymskim osiedlili się licznie Germanie, piwo zaczęło być traktowane jako napój żołnierzy, prawdziwie męski, nad

¹² Zob. R. Rudgley, *The Alchemy of Culture: Intoxicants in Society*, British Museum Press, London 1994.

¹³ SIRC (The Social Issues Research Centre), *Social and Cultural Aspects of Drinking. A Report to the European Commission*, 1998, <http://www.sirc.org/publik/drinking6.html> (dostęp: 10 I 2021 r.).

¹⁴ F.G. Meussdoerffer, *A Comprehensive History of Beer Brewing*, [w:] H.M. Eßlinger, *Handbook of Brewing: Processes, Technology, Markets*, Wiley-VCH, Weinheim 2009, s. 1–33.

Morzem Śródziemnym spojrzano na ten napitek nieco przychylniej. Warto podkreślić, że w tamtych czasach jedzenie i picie było często podstawowym sposobem różnicowania między warstwami społecznymi, ludami, a także płciami. Przyjęcie z kolei „obcych” napojów i pokarmów mogło się wiązać z asymilacją nie tylko wzorców picia, ale również postaw i zachowań wywodzących się z obcej kultury.

Na północy Europy, wśród plemion celtyckich, germańskich, a później także słowiańskich, gdzie chłodniejszy klimat utrudniał rozwój winiarstwa, podobnie jak w Afryce rozwijało się piwowarstwo. W średniowieczu zajęły się nim przede wszystkim męskie klasztory cystersów i benedyktynów i to one jako pierwsze w Europie rozwinęły produkcję rzemieślniczą na większą skalę. Fakt, że uczynili to mężczyźni, także był rewolucyjny, gdyż w Afryce do dziś piwowarstwo jest domeną kobiet. W Anglii do XIX w. produkcją piwa *country* zajmowały się tylko gospodynie domowe¹⁵. W tamtych czasach była to dla nich zresztą jedna z niewielu możliwości prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Z czasem jednak coraz częściej funkcjonowały w piwowarstwie tylko w ramach patriarchalnej jednostki rodzinnej, gdzie to męska głowa rodziny była szefem browaru¹⁶.

Od średniowiecza historia rozwoju piwowarstwa w Europie potoczyła się inaczej niż na Bliskim Wschodzie i w Afryce. Od X w. opactwa zaczęły używać chmielu jako przyprawy wypierającej wszystkie inne wcześniejsze dodatki¹⁷. Piwo na skalę przemysłową zaczęto warzyć od XVIII w. w Anglii, a po wojnach napoleońskich w całej Europie. Kolejne wynalazki (odkrycie dwutlenku węgla, procesu pasteryzacji, faktu, że drożdże przekształcają cukier w etanol i pozyskanie ich do techniki tzw. dolnej fermentacji) zmieniły nie do poznania piwo¹⁸, które pili Sumerowie, Egipcjanie czy Kuszyci.

¹⁵ J. Burnett, *Liquid Pleasures. A Social History of Drinks in Modern Britain*, Routledge, New York 1999, s. 112.

¹⁶ Tamże, s. 384–385.

¹⁷ Ciekawostką jest, że dawniej w Anglii słowo *ale* oznaczało piwo niechmielone, a *beer* chmielone. Zob. F.G. Priest, G.G. Stewart, *Handbook of Brewing*, Taylor & Francis Group, b.m.w., 2006, s. 1–12.

¹⁸ Kluczowe znaczenia miały eksperymenty z drożdżami piwnymi Ludwika Pasteura w latach sześćdziesiątych XIX w. oraz opracowanie przez niego technologii pasteryzacji, a także wyhodowanie w 1883 r. przez browar Carlsberg

Dlatego niektórzy badacze podkreślają, że złocisty trunek, który dziś pijemy, to wynalazek już całkiem europejski i w dodatku męski¹⁹. W Europie ujednolicono technologię, z czasem obniżono ceny, czego kosztem była rosnąca standaryzacja, a zysk uzyskano przez możliwość sprzedawania piwa prawie każdemu. Na szczęście nie wyparło to różnorodności. Do pewnego stopnia zachowana została ona w piwach regionalnych i rzemieślniczych – zachowały swój styl i dziś, po „rewolucji piwnej”, która dokonała się w niektórych krajach europejskich, przeżywają swoje odrodzenie, ciesząc się coraz większą popularnością. Ze świata zachodniego wyróżnić trzeba Belgię, gdzie wytwarza się jeszcze różne gatunki piw typu *lambic* z zastosowaniem fermentacji spontanicznej²⁰, co pod tym jednym względem zbliża je do piw starożytnych i afrykańskich.

W Afryce wynalazek warzenia piwa rozpowszechnił się prawdopodobnie wraz z rozprzestrzenianiem się uprawy prosa i sorga, bardziej przystosowanych do suchego czy półsuchego tropiku niż jęczmień i pszenica. W Górnym Egipcie to zboże zaczęto uprawiać około 6 tys. lat p.n.e., do środkowego Sudanu jego uprawa dotarła prawdopodobnie około 4 tys. lat p.n.e., a do strefy lasów kolejne tysiąc lat później. Przynajmniej tak to wygląda z perspektywy uczonych europocentrycznych, na co zwracam uwagę, gdyż naukowcy afrocentryczni właśnie w Sudanie widzą pierwotne centrum rozpowszechniania się tego napoju. Interesującym argumentem przemawiającym na ich rzecz jest fakt, że sorgo najprawdopodobniej było znane na terenie Sudanu wcześniej niż w innych regionach, a być może także samo zjawisko fermentacji jako sposób konserwacji żywności w gorącym

w Kopenhadze czystej kultury drożdży piwowskich. Dzięki tym innowacjom piwowarzy posiadli pełną kontrolę nad procesem fermentacji i mogli produkować piwo o stałych parametrach.

¹⁹ M. Nelson, *The Barbarian's Beverage...*

²⁰ Piwa belgijskie typu *lambic* są pod względem techniki fermentacji najbardziej zbliżone do afrykańskich piw domowych, choć różnią się od nich tym, że poddawane są kilkuletniemu nawet procesowi dojrzewania. Poza tym są produkowane ze słodu jęczmiennego i niesłodowanej pszenicy, a nie z sorga, oraz mocno przyprawiane suchym chmielem nadającym im aromat serowy. J.P. Van Der Walt, *Kaffircorn Malt-ing and Brewing Studies. Studies on the Microbiology of Kaffir Beer*, „J. Sci. Food Agric” 1956, nr 7, s. 105-113.

klimacie. Przemawia za tym wyjątkowa różnorodność zastosowań sorga i zjawiska fermentacji w miejscowej kulturze kulinarnej²¹. W innych krajach afrykańskich potrawy z tego zboża nie są tak częste, tymczasem w Sudanie istnieje około 30 różnych produktów ze sfermentowanego sorga. Samego pieczywa przynajmniej 12 rodzajów. Procesom fermentacji poddaje się zaś jeszcze takie produkty jak proso, mleko, ryby i mięso, a nawet kości, skóry, kopyta, woreczki żółciowe, tłuszcz, jelita, gąsienice, szarańczę, żaby i mocz bydłęcy²². Jeśli chodzi o piwa w szerokim tego słowa znaczeniu, do których produkcji używany jest słód, to istnieją trzy zasadnicze ich rodzaje, wśród których czołową pozycję zajmuje napój określany mianem merissy. Ma on jeszcze prawdopodobnie od 30 do 50 powiązanych ze sobą odmian. Sudan ma zatem prawdopodobnie największą różnorodność piw w Afryce, co uprawdopodobnia tezę, że stamtąd napój mógł się rozprzestrzenić na inne regiony²³.

W Afryce do czasów współczesnych pozostano przy domowym wytwarzaniu piw niechmielonych i nieprzezroczystych, choć wraz z kolonizacją pojawiły się oczywiście piwa produkowane według receptur zachodnich, a nawet próbowano przystosować piwa miejscowe do butelkowania i sprzedaży rynkowej na wzór piwa *lambic*. Afrykańskie piwa domowe zachowały swoje pierwotne cechy, w tym wartości odżywcze i... pewną nieprzewidywalność. Wszystko to dzięki trwałemu przywiązaniu piwowarek afrykańskich do tradycji i przekazywaniu tego dziedzictwa kolejnym pokoleniom kobiet.

Wszystkie tradycyjne, domowe piwa afrykańskie, tak jak piwa starożytne, są z górnej fermentacji zachodzącej na powierzchni brzeczki (a nie na dnie, jak w piwach typu lager), naturalnie mętne, zazwyczaj niezbyt dokładnie przefiltrowane i – jak już wspomniałem – dość gęste, zawierają bowiem zawieszone i rozpuszczone ciała stałe (pozostałości skrobi i dekstryny). W zależności od użytych składników mają kolor od jasnego beżu, szarości, przez różne odcienie żółci, różu, rdzy i brązu. Przede wszystkim

²¹ M. Ząbek, *Produkty żywnościowe ludności wiejskiej nad środkowym Nilem*, [w:] *Wokół IV katarakty. Społeczności wiejskie nad środkowym Nilem przed wielką zmianą*, red. M. Ząbek, WGISR i IEIAK UW, Warszawa 2005, s. 133–148.

²² H.A. Dirar, *Sudan's Fermented Food Heritage*, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK234677/> (dostęp: 10 VIII 2021 r.).

²³ Tamże.

są cały czas aktywne mikrobiologicznie, także w trakcie spożywania. Stąd właściwości organoleptyczne takiego piwa ciągle się zmieniają – jego jakość nie jest z góry zapewniona, a poziom alkoholu może zmienić się w ciągu jednego dnia nawet od 0,5 do 6 proc. Różnice w ilości i jakości składników, pora dnia wpływają na smak, kolor, nagazowanie, lepkość i zawartość alkoholu. Okres przydatności do spożycia wynosi najwyżej 48 godzin, potem trunek kwaśnieje i jest uznawany za zepsuty.

Warzenie piwa zawsze było sztuką, dlatego napoje starożytne nie tylko różnią się między poszczególnymi regionami, ale również zależą w dużym stopniu od indywidualnego doświadczenia danej piwowarki. Mimo że nigdy nie wiadomo, jakie będzie się piło piwo, i tak należy ono do najlepszych i najbardziej odżywczych z istniejących na tym kontynencie napojów. Z własnego doświadczenia dodać muszę, że ta duża różnorodność smaków i aromatów jest w piwach afrykańskich mimo wszystko o wiele bardziej akceptowalna niż w europejskich, do których dostałyby się jakieś dzikie drożdże lub inne mikroorganizmy.

W niektórych państwach afrykańskich przeprowadzono szereg badań dotyczących cech mikrobiologicznych i biochemicznych piw domowych, wytwarzanych najczęściej z czerwonego sorga, oraz technologii ich produkcji²⁴. Stwierdzono w nich bardzo zróżnicowaną florę bakteryjną drożdży i bakterii mlekowych. Poza tym wykazano, że oprócz sporej ilości skrobi, kalorii, zawierają około 13 proc. białka, 4,5 proc. tłuszczu, 2,5 proc. minerałów, błonnika roślinnego oraz witaminy z grupy C i B, w tym tiaminę, kwas foliowy, ryboflawinę i kwas nikotynowy, oraz niezbędne aminokwasy,

²⁴ L. Novellie, *Kaffircorn Malting and Brewing Studies XI. Effect of Malting Conditions on the Diastatic Power of Kaffircorn Malts*, „J. Sci. Food Agric.” 1962, nr 13, s. 115–120; J.A. Ekundayo, *The Production of Pito, a Nigerian Fermented Beverage*, „J. Food Technol.” 1969, nr 4, s. 217–225; S.I. Faparusi, M.O. Olofinboba, J.A. Ekwun-dayo, *The Microbiology of Burukutu Beer*, „Z. Allg. Mikrobiol.” 1973, nr 13, s. 563–568; H.A. Dirar, *A Microbiological Study of Sudanese Merissa Brewing*, „J. Food Sci.” 1978, nr 43, s. 163–168; A.T. Chamunorwa, S.B. Feresu, A.N. Mutukumira, *Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Opaque Beer (Chibuku) for Potential Use as a Starter Culture*, „J. Food Technol. Afr.” 2002, nr 7, s. 93–97; N. Maoura, *Identification and Typing of the Yeast Strains Isolated from Bili Bili, a Traditional Sorghum Beer of Chad*, „Afr. J. Biotechnol.” 2005, nr 4, s. 646–656.

takie jak lizyna. Ponadto, jak wszystkie inne piwa, także te afrykańskie pomagają chronić nerki, zmniejszają ryzyko demencji i choroby Alzheimera oraz poprawiają jakość snu²⁵.

Afrykanie dobrze zdają sobie sprawę z walorów piw domowego wyrobu. I nie chodzi tu tylko o przystępną cenę, ale również o ich właściwości energetyczne i zdrowotne. Dzięki temu ludzie biedni mają lepszą i zdrowszą dietę. Nie przypadkiem o piwie mówi się, że jest dobre jak mleko, a w Rwandzie nazywane jest ono nawet dosłownie „mlekiem z motyki” (*amata y’isuka*)²⁶.

Praktycznie od Egiptu po Afrykę Południową tradycja warzenia piwa według receptur sprzed tysiącleci nie zanikła mimo rozwoju w XX w. nowoczesnego przemysłu browarniczego. W różnych krajach napoje te noszą oczywiście różne nazwy. Ze słynniejszych należy wymienić bouzę z Egiptu, merissę z Sudanu, tellę z Etiopii czy dolo z Afryki Zachodniej²⁷. Piwo pija się najczęściej w obejściach domowych, na targowiskach, podczas wspólnie wykonywanej pracy, a zwłaszcza w trakcie obchodzenia wszelkich świąt. Jest to napój przodków, a więc pojawia się obowiązkowo na uroczystościach rodzinnych i przy sprawowaniu rozmaitych rytuałów, szczególnie w ramach religii rodzimych. Przed kolonizacją nawet daniny należne władcom wypłacano w postaci sorga lub piwa. Dziś zaś dla uboższych kobiet jego sprzedaż stanowi dość stabilne źródło zarobku. W krajach, w których jest to dozwolone, piwo jest produkowane również na sprzedaż, na przykład w Etiopii, gdzie częstym widokiem są stojące przy wiejskich drogach kobiety sprzedające domową tellę w plastikowych kubkach.

Raz jeszcze warto podkreślić, że w Afryce to kobiety najczęściej zajmują się warzeniem i sprzedawaniem piwa, choć piją je przeważnie mężczyźni. Piwo nawet symbolizuje kobietę, która jest mężczyźnie przeznaczona. Oznacza ono także przyjaźń, pokój i porozumienie między plemionami.

²⁵ S. Chevassus-Agnes, J.C. Favier, A. Joseph, *Traditional Technology and Nutritive Value of Cameroon Sorghum Beers* „Cah. Onarest” 1979, nr 2, s. 83–112.

²⁶ D. De Lame, *La bière en bouteille et le lait de la houe, parabole d’une colline rwandaise*, [w:] *Alimentations, traditions et développements en Afrique intertropicale*, red. R. Devisch, F. De Boeck, D. Jonckers, L’Harmattan, Paris 1995, s. 116–153.

²⁷ Biorąc pod uwagę ścisłą definicję piwa, wszystkie te napoje, niezależnie od ich nazwy lokalnej, mogą być do niego zaliczone. Faktem jest natomiast, że różnią się smakiem i wyglądem z uwagi na skład i brak jednolitych procedur ich wytwarzania.