

THE CHEST GAZETTE

The best information tabloid of natural and nature heritage since 2021

Najlepszy tabloid informacyjny o dziedzictwie kulturowym i przyrodniczym od 2021 roku



Polsce Muzeum Bimbrownictwa w Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej



Rodzaje bimbru na podlasiu



i takie tam ogłoszenie...

Tradycja bimbrownictwa na Podlasiu

Bimber to alkohol wytwarzany nielegalnie, prymitywnymi - chałupniczymi metodami. Różnica między wódką a bimbrem jest taka że bimber jest dużo mocniejszy. W podlaskiej gwarze regionalny trunk nie nazywamy najczęściej "samogonem" od zbitki słów "samo - gonić" czyli samemu pędzić. Bowiem piwo się warzy zaś wódkę pędzi. Ludzkość zna alkohol od zarania swych dziejów. W naszym kręgu kulturowym najpierw pito sfermentowane ziarna zbóż i owoców oraz miód. Drugim, bardziej zacnym płynem było wino a następnie popularność zyskują piwa. W średniowieczu pojawia się spirytus - produkt destylacji, procesu znanego wcześniej wyłącznie alchemikom. W Rzeczypospolitej wódka pojawia się w XV wieku - na dworach szlacheckich, zmieszana z ziołami używana jest jako środek leczniczy - do dziś setka z pieprzem jest na Podlasiu uznanym remedium na bóle żołądka. Dobre czasy wolności w produkcji gorzałki i prowadzeniu karczm kończą się na terenie zaboru rosyjskiego około 1861 roku kiedy to administracja carska wprowadza podatek akcyzowy oraz obowiązek rektyfikacji surowego spirytusu. Legalna produkcja jest utrudniona - rodzi się pokątne pędzenie, czyli bimbrownictwo. Obfitujące w niezmiernie lasy i dobrą wodę Podlasie jest do dziś idealnym miejscem na taką produkcję. Złoty okres „Bimbrownictwa” to II wojna światowa i czas tuż po niej kiedy to każdy kto mógł pędził samogon. Po wojnie władza ludowa zabiera się ostro za walkę z nielegalnym gorzelnictwem. Kary są drakońskie ale... domowe bimbrownictwo nie znika. Przeciwnie - w czasie stanu wojennego a zwłaszcza w latach 80 przeżywa renesans! Powstają racjonalizatorskie pomysły na domowy osprzęt złożony z szybkowaru, barki na mleko czy puszek po marmoladzie. Rozkwita też na poły profesjonalny przemysł puszczański. Cała produkcja działa w ukryciu. Bimbrownie są ukryte głęboko w Puszczech - Knyszyńskiej, Białowieskiej oraz w Biebrzańskim Parku Narodowym. Fabryczki zaskakują pomysłowością, profesjonalnymi rozwiązaniami i... jakością trunku. Najbardziej znane na Podlasiu to; Duch Puszczy, Smak Puszczy, Kopnięcie Łosia, Old Bimber, BimBer, Zew Natury, Szwędaczek, Księżycówka, Kiermusianka. Jedyne w Polsce Muzeum Bimbrownictwa znajduje się w Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej oraz stosowna ekspozycja na terenie Ziołowego Zakątka w Korycinach.

The tradition of moonshining in Podlasie

Moonshine is alcohol produced illegally, using primitive and cottage industry methods. The difference between vodka and moonshine is that moonshine is much stronger. In Podlasie dialect, we usually call a regional drink "moonshine" from a cluster of words "self-chase", that is, to rush it yourself. Because the beer is brewing and the vodka is rushing. Mankind has known alcohol since the dawn of its history. In our culture, fermented grains of cereals and fruit as well as honey were first drunk. The second, more noble liquid was wine, and then beers became more and more popular. In the Middle Ages, spirit appears - the product of distillation, a process previously known only to alchemists. In the Polish-Lithuanian Commonwealth, vodka appeared in the 15th century - in noble courts, mixed with herbs, it is used as a therapeutic agent - to this day, a hundred with pepper is a recognized remedy for stomach aches in Podlasie. The good times of freedom in the production of vodka and running taverns end in the Russian partition around 1861, when the tsarist administration introduced excise duty and the obligation to rectify raw spirit. Legal production is made difficult - diagonal forcing, i.e. moonshining, is born. Abundant in vast forests and good water, Podlasie is an ideal place for such production to this day. The golden period of "Moonshining" was World War II and the time right after it when everyone who could make moonshine. After the war, the people's government started to fight illegal distilling. The penalties are draconian but... home moonshine does not disappear. On the contrary - during martial law, especially in the 1980s, it was experiencing a renaissance! There are rationalizing ideas for home appliances consisting of a pressure cooker, a milk can or marmalade cans. The semi-professional forest industry is also flourishing. All production works in hiding. Moonshiners are hidden deep in the forests - Knyszyńska, Białowieska and in the Biebrza National Park. The factories amaze with their ingenuity, professional solutions and ... the quality of the drink. The most famous in Podlasie are; Spirit of the Forest, Taste of the Forest, Elk Kick, Old Moonshine, BimBer, Call of Nature, Seamstress, Moonlight, Sausage. The only Museum of Moonshining in Poland is located in the Podlasie Museum of Folk Culture and an appropriate exhibition in the area of Ziołowy Zakątek in Koryciny.



Reporter Lech Wiszowaty
March 16, 2021