

# Czy w Maroku można napić się piwa?

## Can Men have a Beer in Morocco?

Pytanie trochę przewrotne, biorąc pod uwagę, że Maroko jest krajem muzułmańskim, ale jednak nie jest krajem wyznaniowym, co oznacza, że spożywanie napojów alkoholowych jest kwestią sumienia każdego Marokańczyka. Alkohole można dostać tylko w niektórych sklepach, ale w wielu międzynarodowych sieciach handlowych nie sprzedaje się wysokoprocentowych napojów, wina, a nawet piwa.

Podczas zwiedzania wielu marokańskich miast (m.in. Marrakeszu – drugiego co do wielkości po Casablance miasta w Maroku, w którym mieszka 1250 tys. mieszkańców), dzięki uprzejmości miejscowych przewodników udało się nam zlokalizować sklep z napojami alkoholowymi, należący do sieci Carrefour (lecz nie należący bezpośrednio do jej działu spożywczego). Klientami tego sklepu byli przeważnie zagraniczni turyści, głównie Francuzi, Hiszpanie, Niemcy i Anglicy. Już po wejściu do niego zrozumieliśmy, że klienci kupujący alkohol nie są w tym kraju specjalnie mile widziani... Marokańska ekspedientka z wyraźnie zgorszonym miną naliczyła w kasie opłatę za... 8 butelek wina „nieco wesołej” Francuzce, na którą przed sklepem czekało równie „nieco wesołe” towarzystwo. Ale kolejne niespodzianki pojawiły się po dotarciu do półek z napojami i zapoznaniu się z ich cenami. Na przykład piwa w małych butelkach lub puszkach o poj. 250 lub 330 ml kosztowały ok. 20–25 marokańskich dirhamów – MAD (odpowiednio 2–2,5 EUR, czyli ok. 8–10 zł!). Piwa w Maroku nie są rozlewane do butelek i puszek o pojemności większej niż 330 ml, lecz nietrudno się domyśleć, ile kosztowałyby takie piwa w butelce lub puszcze o poj. 500 ml. Z kolei przy zamawianiu piwa w niektórych restauracjach lub barach trzeba się liczyć z kosztami ok. 4 EUR za butelkę lub puszkę (ok. 16 zł!). Co ciekawe, cena piwa w mniejszych restauracjach i barach jest do negocjacji i zaczyna się przeważnie od... 50–60 MAD (od 5–6 EUR!). Jednak w wielu z nich, zarówno dużych, jak i małych, napoje alkoholowe nie są serwowane.

Zakup czegoś mocniejszego (np. butelki wódki) to już wydatek co najmniej 12–15 EUR. Warto nadmienić, że przeciętna płaca w Maroku wynosi ok. 250 EUR (ok. 1000 zł), a to oznacza, że jej „alkoholowa siła nabywczą” odpowiada ok. 100–125 piwom lub ok. 17–20 butelkom wódki o poj. 500 ml. Niewątpliwie w Polsce wskaźniki te są znacznie wyższe, pytanie tylko, czy należy się z tego cieszyć, porównując np. wygląd ulic, skwerów i placów w godzinach popołudniowych i wieczornych w Maroku i w Polsce. Podczas całego pobytu w tym muzułmańskim kraju nie widzieliśmy podchmielonych lub spożywających alkohol Marokańczyków... Natomiast czasami można było spotkać „nieco rozbawionych” turystów z Europy... Tak więc zasady religijne oraz bardzo nieliczne sklepy z drogimi napojami alkoholowymi w połączeniu z przestrzeganym zakazem ich reklamowania na ulicach, w prasie, a także w 4 marokańskich kanałach telewizyjnych znacząco ograniczają ich spożycie i niewątpliwie zapewniają „zdecydowanie trzeźwiejsze klimaty” w tamtejszych miejscach publicznych niż w Polsce.

W Maroku w wyznaczonych sklepach i w niektórych restauracjach przeważnie dostępne są 3 piwa marokańskie:

- **Piwo jasne 33 Export** (Biere Blonde Internationale) o zawartości alkoholu 5,2% obj., tradycyjnie warzone z wody, słodu i chmielu (informacja zamieszczona na puszcze) w Casablanca Morocco od 1875 r. i rozlewane do puszek o pojemności 330 ml. Piwo o słomkowej barwie charakteryzuje się przyjemnym zapachem i smakiem chmielowym, słodowym i estrowo-owocowym oraz średnio intensywną, dobrą jakościowo goryczką chmielową. W piwie nie występowały nietypowe, obce zapachy i smaki. Za zapach, smak i smakowitość piwa daliśmy wysoką ocenę – więcej niż dobrą (5,5 pkt. na 6,0 pkt. możliwych). Lecz nasycenie i pienistość piwa wypadły nieco poniżej oceny dobrej (4,5–5 pkt.).
- **Piwo Premium Lager Beer Casablanca Beer** (The Original Beer from Morocco) o zawartości alkoholu 5,0% obj. jest pierwszym piwem premium eksportowanym do USA. Rozlewane jest przeważnie do puszek o poj. 250 ml. Warzone tylko z wody,

słodu i chmielu (informacja zamieszczona na puszcze), charakteryzuje się przyjemnym, delikatnym zapachem i smakiem słodowym, chmielowym i lekko intensywnym owocowym. Zapach, smak i smakowitość piwa można było ocenić na 5,0 pkt. Podobnie jak w przypadku piwa 33 Export, zarówno nasycenie, jak i pienistość wypadły nieco poniżej oceny dobrej (4,5–5 pkt.). Piwo **Casablanca**



Piwa marokańskie

**Beer** jest także rozlewane do puszek o poj. 330 ml i do butelek o poj. 250 i 330 ml o podobnej szacie graficznej i może występować pod nazwami **Moroccan Beer Casablanca** lub **Moroccan Lager**.

Piwa te są chętnie zamawiane przez zagranicznych turystów (np. amerykańskich) w niektórych nadmorskich restauracjach i barach w Casablance – w mieście, które kojarzy się z jednym z najbardziej znanych w historii kinematografii filmów, kultowym melodramatem pt. „Casablanca”, wyreżyserowanym w 1942 r. przez Michaela Curtisa, z niezapomnianymi kreacjami niezyczących już Humphreya Bogarta i Ingrid Bergman. Casablanca znana jest także z drugiego co do wielkości meczetu świata – meczetu Hassana II, wybudowanego w latach 1986–1993 między łądem a oceanem (częściowo na sztucznej wyspie o pow. 12 ha), którego Minaret o wysokości 210 m jest najwyższą budowlą religijną na świecie. Podobno w głównej sali modłów meczetu zmieściłaby się nawet rzymska bazylika św. Piotra.

- **Piwo jasne Castel Beer** o zawartości alkoholu 5,2% obj., tradycyjnie warzone w Casablanca Morocco od 1883 r. tylko z wody, słodu i chmielu (informacja zamieszczona na puszcze), o wyjątkowo słomkowej barwie, rozlewane do puszek o poj. 330 ml, wykazuje dość dobry jakościowo zapach i smak słodowy oraz lekko intensywny chmielowy i estrowy. Zapach, smak i smakowitość piwa oceniliśmy na ok. 4,5 pkt. (ocena więcej niż średnia). W porównaniu z dwoma poprzednimi piwami, nasycenie i pienistość piwa **Castel Beer** były dobre (5 pkt.).

## Reasumując

- Informacje podawane na opakowaniach dostępnych piw marokańskich „tradycyjnie warzone tylko z wody, słodu i chmielu” znalazły potwierdzenie w ich pozytywnych cechach i ocenach sensorycznych. W piwach tych nie były wyczuwalne jakiegokolwiek mniej pożądane zapachy i smaki typowe dla wielu piw produkowanych z udziałem surowców niesłodowanych. A to niewątpliwie potwierdza trafność uwag dotyczących definicji i wyróżników polskiego piwa tradycyjnego, zamieszczonych przez wielu producentów piw regionalnych w Polsce w rozesłanych pod koniec ubiegłego roku ankietach redakcyjnych (PFIOW, nr 2/14, s.16).
- Z zagranicznych piw dominuje na rynku marokańskim holenderski **Heineken** oraz niemieckie piwa jasne (głównie **Dortmunder Bier**), które cenowo zbliżone są do piw marokańskich.
- I co dziwne – jak na kraj muzułmański: nie spotkaliśmy w tamtejszych sklepach i restauracjach piw bezalkoholowych! Podobno są dostępne w najbardziej gorących, południowych regionach Maroka...

Czy zatem w Maroku można napić się piwa? Można, ale z pewnością nie będzie to takie łatwe i tanie jak w Europie. No i (ze zrozumiałych względów) wybór piw w tym kraju jest nieporównywalnie mniejszy niż w każdym innym kraju w Europie.

Krzysztof Baranowski