

DOROTA DIAS-LEWANDOWSKA
Polska Akademia Nauk
Instytut Archeologii i Etnologii

Czy alkohol jest używką? Wstęp do badań nad kulturą picia w Polsce w czasach nowożytnych*

WSTĘP

Do niedawna niedoceniań wśród polskich badaczy historia kuchni i wyżywienia stała się dziś niezwykle popularnym tematem. Świadczyć mogą o tym liczne konferencje poświęcone tej tematyce, programy badawcze, edycje źródłowe oraz oryginalne publikacje naukowe. Mimo tego ożywienia historia napojów alkoholowych, ich konsumpcji i kultury picia zajmuje badaczy wciąż w niewielkim stopniu. Obserwujemy również tendencję do rozdzielania problematyki jedzenia i alkoholu jako odrębnych tematów badawczych. Podejście takie potwierdzają spostrzeżenia Beata K ü m i n a sformułowane podczas ostatniego spotkania członków Drinking Studies Network¹, międzynarodowej interdyscyplinarnej grupy badaczy zajmujących się badaniem alkoholu i jego konsumpcji. Zdaniem K ü m i n a tematów tych nie powinniśmy oddzielać, a alkohol traktować należy jako nieodłączny składnik pożywienia, kuchni i diety. Potrzeba taka znajduje potwierdzenie również w prezentowanym artykule, w którym prześledzimy, w jaki sposób zmieniały się funkcje trunków w zależności od zakwalifikowania ich przez konsumentów jako pożywienia lub używki.

Za rozłączne traktowanie jedzenia i picia odpowiada być może współczesne postrzeganie alkoholu, o którym pisze Gilbert G a r r i e r a. Według autora historii kulturowej wina francuskiego wino — a odnieść to możemy również do innych alkoholi — jest obecnie tematem medycznie i społecznie podejrzanym, a jego konsumpcja pojawia się w badaniach raczej w kontekście problemów alkoholi-

* Artykuł powstał w ramach badań finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki, nr wniosku 2016/20/S/HS3/00107.

¹ Spotkanie członków kłastera badawczego „Understanding Excess”, 18 listopada 2016, Uniwersytet Warwick, drinkingstudies.wordpress.com.

zmu oraz upadku moralnego, społecznego, kulturowego i ekonomicznego. Alkohol w perspektywie historycznej utracił swoje właściwości odżywcze (wino czy piwo traktowane jako pożywienie), orzeźwiający (jako zamiennik wody), medyczny (rola alkoholu w dawnej medycynie i dietetyce), a po części również socjalizujący².

Zajmując się historią alkoholu, trudno nie wpaść w pułapkę historii anegdotycznej, barwnej, skupionej na opisach toastów, pijatyk i przede wszystkim ilościowej konsumpcji, z której słynąć mieli nasi przodkowie. Inną przeszkodą w zrozumieniu dawnej kultury picia jest praktyka posługiwania się w badaniach nad nią kategoriami współczesnymi. Odwrót od tej tendencji przyniósł głos francuskiego historyka Jeana-Louisa Flandrina, który postulował, aby kuchnie, smak czy zachowania towarzyszące konsumpcji traktować jako historycznie zmienne. Stąd też powinniśmy przyjąć, że pojęcia takie jak alkohol, pijaństwo i trzeźwość nie są stałe, a ich definicje ulegały zmianom i w zależności od czasu, miejsca i kontekstu używane były na określenie różnych produktów i stanów.

W niniejszym artykule zaprezentowana zostanie koncepcja i metodologiczne aspekty badań nad kulturą picia w okresie nowożytnym, wykorzystane w realizacji projektu „Kultura picia w Polsce w drugiej połowie XVIII wieku. Alkohol, wzorce konsumpcji i wyobrażenia o picciu”. Szczególna uwaga poświęcona zostanie problemowi definiowania alkoholu i przechodzenia poszczególnych trunków z kategorii pokarmu do kategorii używki.

KULTURA PICIA JAKO PRZEDMIOT BADAŃ

W europejskiej historiografii alkohol i kultura picia długo nie stanowiły odrębnego przedmiotu badań. Pierwsze prace francuskich historyków i geografów³ dotyczące historii wina poruszały również temat jego konsumpcji, rzadko analizowały jednak kwestie nadmiernego spożycia alkoholu oraz opozycji trzeźwość — pijaństwo. Wspomniane już studia z zakresu kulturowej i społecznej historii wina autorstwa Garriera⁴ są jednymi z pierwszych, w których podjęte zostały tematy kultury picia i zmian we wzorcach konsumpcji, jednakże czasów nowożytnych dotyczą one w niewielkim stopniu.

W latach osiemdziesiątych problematyką konsumpcji alkoholu w nowożytnej Europie zajął się wspomniany już Jean-Louis Flandrin, francuski historyk, twórca gastronomii historycznej. Mimo że analizował on głównie teksty kulinarne, w jego badaniach nad wyżywieniem jako specyficzną formą komunikacji znalazło

² G. GARRIER, *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008.

³ R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Paris 2010; M. LACHIVER, *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle*, Paris 1982; idem, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris 1988.

⁴ G. GARRIER, *Histoire social*.

się również miejsce dla alkoholu i zjawiska pijaństwa. Jego artykuł poświęcony napojom i sposobom picia w Europie między XVI a XVIII w.⁵ stanowi przyczynek do badań nad interesującą nas tematyką definiowania pijaństwa i trzeźwości w Europie doby nowożytnej. Flandrin w swoich badaniach odszedł od ujęcia wyżywienia jako elementu historii gospodarczej i demografii historycznej, skupił się natomiast na wrażliwości kulinarnej konsumentów. Potwierdził, że zmianom ulegają m.in. smak, struktura posiłku czy stopień elitarności danych produktów w zależności od kontekstu społecznego i kulturowego. Na tej samej zasadzie ewolucji podlega zarówno sam alkohol i kultura picia, jak i postawy wobec konsumpcji trunków, pijaństwa i trzeźwości.

Zmiana podejścia do alkoholu jako do przedmiotu badań nastąpiła także w antropologii kulturowej, głównie za sprawą Mary Douglas i klasycznej dziś już pracy pod jej redakcją — „Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology”⁶. Zauważyła ona, że do lat siedemdziesiątych antropolodzy praktycznie albo nie interesowali się alkoholem, albo pojawiał się on w ich pracach sporadycznie i to głównie w kontekście problemu, patologii. Zdaniem Douglas w antropologii pojęcie „problemu alkoholowego” nie powinno istnieć, a nowe podejście do badań nad trunkami i ich konsumpcją pokazuje, że kultura picia jest odzwierciedleniem kultury danej społeczności *in genere*. Są one bowiem złożone z tych samych zestawów praktyk i wzorców zachowań, które pozwalają odróżnić kulturę jedenej społeczności od drugiej.

Badania nad kulturą picia zakładają zatem analizę spożycia alkoholu i pijaństwa nie jako problemu społecznego, nałogu, ale jako pełnoprawnego elementu kultury danej społeczności w określonym czasie. Picie jest bowiem aktem społecznym dokonywanym i rozpoznawanym w kontekście społecznym. Według Douglas w podejściu antropologicznym powinno się wyeliminować kulturowe uprzedzenia i przyjąć, że konsumpcja alkoholu odzwierciedla kulturę danej społeczności, uznać nieoczywistość korelacji między spożyciem alkoholu a agresją, przestępstwem, czy chociażby podważyć fakt, że alkohol prowadzi do anomii społecznej.

Już pod koniec lat osiemdziesiątych Thomas Brennan⁷ zauważył, że postrzeganie przez historyków alkoholu wyłącznie jako substancji uzależniającej, a pijaństwa jako ucieczki od problemów społeczeństwa przestało być aktualne. Pionierskie podejście Brennana, kładącego nacisk na istotne aspekty obecności trunków w diecie i kulturze danej społeczności, stanowiło punkt wyjścia dla kolejnych pokoleń badaczy studiujących aspekt kulturowy historii alkoholu i jego konsumpcji.

⁵ J.-L. FLANDRIN, *Boissons et manières de boire en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle* [w:] *L'imaginaire du vin*, red. M. MILNER, M. CHATELAIN, Marseille 1983, s. 309–314.

⁶ *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, red. M. DOUGLAS, London 2003.

⁷ T. BRENNAN, *Towards the Cultural History of Alcohol in France*, „Journal of Social History”, vol. XXIII, nr 1, 1989, s. 71–92.

W Polsce studia nad historią alkoholu w dobie nowożytnej rozwijały się najprężniej w latach siedemdziesiątych, kiedy to na łamach „Kwartalnika Historii Kultury Materialnej” ukazywały się wybitne prace Zbigniewa Kuchowicza⁸ i Zbigniewa Morawskiego⁹, oraz w latach osiemdziesiątych, gdy rezultaty badań nad produkcją, handlem i konsumpcją alkoholi w czasach nowożytnych publikował Andrzej Klonder¹⁰. W polskich badaniach kwestię konsumpcji trunków rozpatrywano przede wszystkim z perspektywy znaczenia propinacji w dawnej Polsce. Pierwsze prace na ten temat pojawiły się już pod koniec XIX¹¹ i na początku XX w.¹², a poruszano w nich głównie prawno-formalne aspekty propinacji. Szczególne zainteresowanie historyków i antropologów budziło zagadnienie funkcjonowania karczmy — zarówno w kontekście produkcji i spożywania alkoholu, jak i kulturowej roli samego miejsca¹³.

Alkohol i jego konsumpcja stanowiły ważny element badań nad historią życia codziennego¹⁴, chociaż w tym kontekście kultura picia stanowiła raczej marginalny temat i nie była poddawana szczegółowej analizie. Pewne elementy składające się na kulturę picia w Polsce czasów nowożytnych znajdziemy w pracach Kuchowicza¹⁵, analizującego wpływ alkoholu na stan zdrowia, czy Elżbiety Koweckiej¹⁶, która skupiła się na konsumpcji alkoholu na dworach magnackich.

Ważnym punktem w badaniach nad historią alkoholu i jego spożywania jest również aspekt materialnej oprawy picia, szczególnie w odniesieniu do obiektów związanych z konsumpcją, ich symboliki i miejsca w hierarchii pozostałych obiektów¹⁷.

⁸ Z. KUCHOWICZ, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966.

⁹ Z. MORAWSKI, *Rozwój i upadek winiarstwa w Polsce (XII–XVI wiek)*, KHKM, t. XXVI, 1978, nr 1, s. 57–76.

¹⁰ A. KLONDER, *Browarnictwo w Prusach Królewskich. 2 połowa XVI–XVII w.*, Wrocław 1983; idem, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku*, Wrocław 1989; idem, *Piwo, wino i gorzalka w utworach literackich XVI–XVII w. (Korona — Prusy — Rzesza)* [w:] *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, red. M. DEMBIŃSKA, Wrocław 1989, s. 157–176.

¹¹ M. BOBRZYŃSKI, *Prawo propinacji w dawnej Polsce*, Kraków 1888.

¹² J. RAFACZ, *Przymus propinacyjny w dobrach królewskich koronnych w epoce nowożytnej*, Warszawa 1933.

¹³ W. BURSZA, *Spółczeństwo i karczma: propinacja, karczma i sprawa alkoholizmu w społeczeństwie polskim w XIX wieku*, Warszawa 1951; M. SZCZEPANIAK, *Karczma, wieś, dwór: rola propinacji na wsi wielkopolskiej od połowy XVII do schyłku XVIII wieku*, Warszawa 1977.

¹⁴ J.S. BYSTRON, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI–XVIII*, t. I–II, Warszawa 1994; W. ŁOZIŃSKI, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków 1969.

¹⁵ Z. KUCHOWICZ, *Z dziejów obyczajów polskich w wieku XVII i I połowy XVIII*, Warszawa 1957; idem, *Uwagi o konsumpcji produktów destylacji alkoholowej w Polsce w XVI w.*, KHKM, t. XIX, 1971, nr 4, s. 667–678.

¹⁶ E. KOWECKA, *W salonie i kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Warszawa 1984; eadem, *Dwór najrzędniejszego w Polsce magnata*, Warszawa 1993.

¹⁷ J. DUMANOWSKI, *Świat rzeczy szlachty wielkopolskiej w XVIII wieku*, Toruń 2006.

W kontekście badań nad kulturą picia kluczowe są pojęcia granicy i normy oraz ich przekraczanie. Matthieu Lecoutre¹⁸, autor monografii pijaństwa w nowożytnej Francji, podkreśla, że samo pijaństwo rozumiane jako przekraczanie norm przez długi czas nie spotykało się z zainteresowaniem historyków, gdyż zajmowali się oni przede wszystkim historią samych norm, a nie ich łamania. Brak zainteresowania odstępstwem od nich widoczny był nawet w środowisku badaczy zajmujących się historią wyżywienia. Zarówno praca Lecoutre'a, jak i najnowsze badania, prowadzone w tym zakresie przez Florenta Quelliera¹⁹ stanowią przykład tego, że to spojrzenie historyczno-antropologiczne na kwestię łamania zasad, przekraczania granic i odstępstwa od norm wyznacza dziś najnowszy kierunek w badaniach nad wyżywieniem, w tym nad kulturą picia. Celami podejmowanych analiz są zatem: określenie normy konsumpcji alkoholu w nowożytnej Polsce, która jednak w dzisiejszym postrzeganiu nie byłaby za normę uważana; zidentyfikowanie zachowań przekraczających granicę tej normy i w związku z tym nieakceptowanych; prześledzenie zmienności norm oraz granic. Pierwszym etapem wspomnianych badań jest opisanie, na jakich zasadach dany trunek zostaje zakwalifikowany jako alkohol, gdzie znajduje się punkt, w którym przekroczona zostaje norma, tzn. kiedy dany napój przestaje być traktowany jako alkohol, i w jakich okolicznościach dokonuje się ta zmiana statusu.

Badając problematykę alkoholu i wzorce jego konsumpcji, należy odejść od paradygmatu historii ekonomicznej i zwrócić się ku historii kulturowej, którą Pascal Ory²⁰ definiuje jako społeczną historię reprezentacji, skupiającą się przede wszystkim na mediacji obiektów kultury. W tym rozumieniu historia kulturowa trunków i ich konsumpcji jest przede wszystkim historią cyrkulacji wyobrażeń o alkoholu, pijaństwie i trzeźwości, a także ich reprezentacji. Obiekty kultury, o których pisze Ory, nie są ahistoryczne, lecz zmieniają w czasie swoje znaczenia. W badaniach nad kulturą picia w Polsce w czasach nowożytnych widać wyraźnie, że z czasem zarówno poszczególne trunki, jak i praktyki związane z konsumpcją alkoholu zaczynają być inaczej postrzegane, wartościowane i stosowane. Badania obiektu kultury rozciągają się od warunków jego wyprodukowania po niepewne zastosowanie, które charakteryzuje jego recepcję. Szczególnie wyraźnie widać te zależności na przykładzie wina jako trunku w Polsce kulturowo obcego, który odgrywał odmienną rolę niż w krajach, w których go produkowano; zmienne było również jego zastosowanie, a recepcja nowych wzorców konsumpcji tego napoju

¹⁸ M. LECOUTRE, *L'ivresse et l'ivrognerie dans le regard de l'autre: représentations des individus ivres en France du XVI^e au XVIII^e siècle*, „Sciences Humaines Combinées” 2007, nr 2 (<http://revuesshs.u-bourgogne.fr/>); idem, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours 2011.

¹⁹ F. QUELLIER, *L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France (XVe-XIXe siècles)*, „Food and History”, vol. X, nr 2, 2012, *Studia alimentorum 2003–2013. Une décennie de recherche. A Decade of Research*, s. 89–102.

²⁰ P. ORY, *L'histoire culturelle*, Paris 2004.

miała niebagatelny wpływ na kształtowanie się kultury picia w Polsce, zwłaszcza w drugiej połowie XVIII w.

KONCEPCJA BADAŃ NAD KULTURĄ PICIA W POLSCE

Akt picia może być postrzegany jako rodzaj przedstawienia — ze swoimi aktorami, rekwizytami, scenografią, scenariuszem i publicznością — osadzony w konkretnym czasie, miejscu i kontekście społeczno-polityczno-kulturowym. Celem prowadzonych badań jest analiza tego, w jaki sposób postawy przyjmowane wobec alkoholu, innowacje związane ze spożyciem trunków wśród elit, rozpowszechnianie się nowych wzorców konsumpcji oraz wyobrażenia związane z alkoholem i jego spożywaniem kształtowały kulturę picia w Polsce.

Zrozumienie dawnej kultury picia, zdefiniowanie elementów ją tworzących, a także śledzenie zmian, którym była poddawana, możliwe jest dzięki udzieleniu odpowiedzi na najważniejsze pytania dotyczące historii kulturowej konsumpcji alkoholu: kim są aktorzy tego swoistego teatru, jakie napoje wybierają, gdzie je spożywają, kiedy, w jaki sposób, jak akt picia jest postrzegany i regulowany przez normy oraz czy i dlaczego owe normy są przekraczane, jakie są czynniki motywujące do konsumpcji alkoholu, a także jej ograniczenia lub braku?

Rozpoczynając od najważniejszego pytania o aktorów aktu picia, możemy odwołać się do klasycznych już badań Flandrina, który, analizując sposoby konsumpcji trunków w nowożytnej Europie, zwrócił szczególną uwagę na związek łączący płęć, alkohol i pijaństwo. W tym kontekście warto zwrócić uwagę również na prace Veronique Nahoum-Grappe²¹, dotyczące m.in. związku alkoholu i pijaństwa z tożsamością, czy Lynna A. Martina²² — zawierające analizę relacji między alkoholem a płcią. Pytanie o to, kto pije, odnosi się zatem nie tylko do podziałów społecznych, lecz także nawiązuje do roli płci, wieku czy stanu zdrowia w sposobie konsumpcji alkoholu.

Odpowiedź na pytanie o to, kto pije, pozwoli nam poznać również determinanty wyboru trunków. Wybór ten możemy analizować na dwóch płaszczyznach dotyczących napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Pojawienie się w Europie egzotycznych napojów — kawy, herbaty, czekolady — było przyczynkiem nie tylko do rewolucji jakościowej w produkcji wina czy innych alkoholi²³. Stopniowe upo-

²¹ V. NAHOUM-GRAPPE, *La Culture de l'ivresse: essai de phénoménologie*, Paris 1991; eadem, *Vertige de l'ivresse. Alcool et lien social*, Paris 2010.

²² A.L. MARTIN, *Alcohol, Violence and Disorder in Traditional Europe*, Kirksville 2009; idem, *Alcohol, Sex and Gender in Late Medieval and Early Modern Europe*, Basingstoke 2001.

²³ H. ENJALBERT, *Comment naissent les grandes crus: Bordeaux, Porto, Cognac* (Première partie), „Annales. Histoire, Sciences Sociales”, vol. VIII, 1953, nr 3, s. 315–328; idem, *Comment naissent les grandes crus: Bordeaux, Porto, Cognac* (Deuxième partie), „Annales. Histoire, Sciences Sociales”,

wszechnienie w Polsce drugiej połowy XVIII w. mody na picie m.in. kawy, w tym również jej imitacji, mogło umożliwić realny wybór między spożyciem trunków i pijaństwem a konsumpcją napoju bezalkoholowego i trzeźwością. Badając kwestię postaw przyjmowanych wobec poszczególnych napojów, należy również poruszyć problem dostępności zdrowej wody oraz jej znaczenia dietetycznego i medycznego (wody mineralne). W tym kontekście poruszamy problem definiowania alkoholu i zmienności tej definicji, czego przejawem jest m.in. pozbawianie pewnych trunków funkcji odżywczych i nadawanie im charakteru wyłącznie napoju chłodzącego czy używki.

Kolejnym krokiem jest identyfikacja miejsca konsumpcji, które może determinować wybór trunku. Miejsce spożywania napoju może być zarówno publiczne, jak i prywatne²⁴, a samą konsumpcję w tych dwóch rodzajach przestrzeni możemy dodatkowo podzielić na codzienną i odświętną. Miejsce ściśle łączy się również z czasem. Wybór trunków, skala spożycia i jego charakter zależały zatem w dużej mierze nie tylko od pory roku, okresów świętowania²⁵ i wstrzemięźliwości (posty), lecz także od etapów życia. Czas picia można analizować także na innej, węższej płaszczyźnie — organizacji posiłku²⁶.

W badaniach nad historią alkoholu ważnymi pytaniami pozostają te dotyczące symbolicznej roli jego konsumpcji, towarzyszących jej rytuałów i czynników kształtujących jej poziom. Akcydentalne, teatralne spożycie dużych ilości trunków w nowożytnej Polsce, nazywane przez zewnętrznych obserwatorów barbarzyńskim, wzbudzało u cywilizowanych²⁷ obserwatorów większe oburzenie niż stałe spożycie niewielkich ilości alkoholu. To upublicznienie konsumpcji, obłożenie jej rytuałami, zwyczajami i szczególnymi zasadami odgrywać mogło większą rolę w definiowaniu pijaństwa niż ilość i moc spożytego napoju²⁸.

Rytuały, gesty i zwyczaje kształtujące kulturę picia prowadzą nas do kolejnego pytania — o normalizowanie spożycia zarówno w dyskursie moralnym, politycznym, jak i prawnym. Odróżniamy tu bowiem zasady porządkujące akt picia od zasad porządkujących ogólną konsumpcję. W tym przypadku należy odwołać się nie tylko do aktów normatywnych regulujących co można pić, lecz także do sposobów postrzegania samej sytuacji picia alkoholu i pijaństwa z perspektywy moralnej, ekonomicznej czy medycznej. Samo picie prowadzące do pijaństwa czy nadmiar jedzenia prowadzący do łakomstwa, rozumianego tu jako grzech, stano-

vol. VIII, 1953, nr 4, s. 457–474; idem, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Bordeaux 1975.

²⁴ E. GOFFMAN, *Człowiek w teatrze życia codziennego*, Warszawa 2000.

²⁵ E. KIZIK, *Wesele, kilka chrztów i pogrzebów. Uroczystości rodzinne w mieście hanzeatyckim od XVI do XVIII wieku*, Gdańsk 2001.

²⁶ J.-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets*, Paris 2002.

²⁷ N. ELIAS, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 1980.

²⁸ D. DIAS-LEWANDOWSKA, *Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII wieku do początku XIX wieku*, Warszawa 2014, s. 147–173.

wią akt przekroczenia norm społecznych²⁹. Interesujące jest zatem jak postrzegano zjawisko przekraczania tych norm i czy z perspektywy aktorów (pijących) i publiczności (obserwujących picie) granica między trzeźwością a pijaństwem przebiegała w tym samym miejscu³⁰.

Analiza postaw i wyobrażeń na temat alkoholu i picia, praktyk związanych z jego konsumpcją oraz zmiany w wartościowaniu poszczególnych napojów (alkoholowych i niealkoholowych) pozwoli na poznanie nowej kultury picia, która kształtowała się w środowisku elit drugiej połowy XVIII w. Prowadzi to nas do ostatniego pytania — o motywacje pijących, czyli dlaczego w badanym okresie spożywano alkohol, dlaczego w pewnych wypadkach odmawiano jego konsumpcji i czym go zastępowano.

Dziś badania nad alkoholem prowadzone przez antropologów, historyków czy socjologów skupiają się przede wszystkim na negatywnych skutkach jego spożycia. Alkohol badany jest głównie w kontekście nałogu, choroby alkoholowej i jej zgubnych dla społeczeństwa i jednostki skutków. Biorąc jednak pod uwagę, że koncepcja alkoholizmu jako choroby została sformułowana dopiero w połowie XIX w.³¹, badając wzory konsumpcji i wyobrażenia o picciu, należy brać pod uwagę, że samo pijaństwo mogło stanowić efekt uboczny spożywania alkoholu, a niekoniecznie być celem samym w sobie. Posługując się zaproponowanymi przez antropolog Mary Douglas kategoriami konstruktywnej i destruktywnej konsumpcji, można zatem prześledzić motywacje konsumentów napojów procentowych w dawnej Polsce.

Tak skonstruowany kwestionariusz badawczy pozwoli nakreślić obraz kultury picia w dawnej Polsce oraz przedstawić proces zmian, który zachodzi we wzorcach konsumpcji i wyobrażeniu o polskim picciu w dobie nowożytnej. Jednym z pierwszych elementów tego złożonego problemu, który poddany zostanie analizie w przedstawionym tekście, jest prześledzenie drogi alkoholu od statusu elementu pożywienia do używki.

ALKOHOL — OD POŻYWIENIA DO UŻYWKI

Poznanie i zrozumienie dawnej kultury picia nie jest możliwe bez zdefiniowania zarówno tego czym jest owa kultura, jak i elementów ją tworzących. Przyjmujemy, że definiowanie kultury picia ma swoje źródła w szerokiej definicji samej kultury zaproponowanej przez antropologię³². Kultura picia może być zatem rozumiana

²⁹ F. QUELLIER, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Belin 2015.

³⁰ P. TRAVERT, *Les débits de boissons en Russie: milieu XVIème début XXème siècle: politique étatique et rôle social*, Editions universitaires europeennes 2010.

³¹ M. HUSS, *Alcoholismus chronicus*, Stockholm 1852.

³² D.B. HEATH, *Cultural factors in the choice of drugs*, „Recent Developments in Alcoholism”, vol. VIII, 1990.

jako zespół praktyk związanych z piciem, postaw wobec alkoholu i funkcji, które spełnia jego konsumpcja w danym społeczeństwie w danym czasie. O kulturze picia nie można natomiast mówić z pominięciem jej głównego elementu, czyli alkoholu jako substancji prowadzącej od stanu trzeźwości do pijaństwa. Odczytując dziś dawne zwyczaje towarzyszące picciu, interpretując zachowania związane z konsumpcją alkoholu czy postawy wobec trunków, przyjmujemy, że alkohol jest używką. Jednak samo pojęcie używki było w czasie różnie definiowane. Zanim przejdziemy do analizy tego terminu należy spojrzeć na alkohol z perspektywy dwóch innych kategorii, których określenia z biegiem czasu zmieniły swoje znaczenie, tj. napojów i pożywienia. Dziś stosujemy ten podział — który wydaje się nam oczywisty — dokonując kolejnych rozróżnień, na napoje alkoholowe i niealkoholowe, przy czym w każdej z tych grup znajdują się używki, np. wino, kawa, itp. Fundamentalne dla zrozumienia nie tylko dawnej kultury picia, lecz także kultury stołu czy kultury kulinarnej jest podkreślenie, że rozdział między napojami a jedzeniem nie był jednak wcale tak oczywisty. W nowożytnej Europie jedno i drugie mieściło się w tej samej kategorii — substancji odżywczych. Chleb, wino, ryba, czekolada tak samo były uznawane za pożywienie, ponieważ dostarczały substancji odżywiających ciało i dających energię. Podzielenie ich na napoje i żywność, a następnie na używki i pokarmy stanowi nowy rozdział w dziejach kultury picia i tym samym prowadzi do wyróżnienia alkoholizmu jako jednostki chorobowej i podjęcia z nim walki na polu medycyny i w ramach działań społeczno-kulturowo-religijnych.

O traktowaniu alkoholu jako pożywienia świadczą relacje dotyczące polskich posiłków. Francuz Gaspard de T e n d e w 1684 r. pisał, że „Polacy nie jadają w zasadzie śniadań lub czynią to bardzo rzadko [...]. Mężczyźni, a także i kobiety wypijają rano ciepłą polewkę piwną z imbirem, wbijając do niego żółtka z cukrem”³³. Popularność polewek piwnych w kuchni polskiej jest niekwestionowana. Receptury na tego typu dania pojawiają się już w pierwszych drukowanych zielnikach. Autor jednego z najbardziej znanych, Szymon Syreński, pisał: „małe dzieci, z rana na śniadanie gramatyki dając, sporo rosące czyni, bo im strawność posilną i prędką daje, z ośrodku chleba białego abo rżanego, z piwa a z masła”³⁴. Dania z piwa nie tylko miały posilać, lecz także traktowano je jako lekarstwa, czego przykładem może być przepis na polewkę piwną na katar z 1706 r.: „wziąć piwa kwartę, cukru kawał dobry, szafranu całego pokrajawszy szczyptę, zgrzać wespół i zawsze takie piwo pić”³⁵. Podobnie w krajach południa traktowano wino, które w Polsce było napojem zarezerwowanym dla bogatszej części społeczeństwa. Jak pisze Knaust, „Bóg nie zapomniał o ludziach żyjących w miejscach, gdzie nie rośnie wino, dając

³³ G. de TENDE, *Relacja historyczna o Polsce*, tłum. T. FALKOWSKI, Warszawa 2013, s. 267.

³⁴ J. DUMANOWSKI, D. DIAS-LEWANDOWSKA, M. SIKORSKA, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, Warszawa 2016, s. 58.

³⁵ Ibidem, s. 61.

im w zamian napój z pszenicy i jęczmienia równie wzmacniająco siły jak wino”³⁶. Piwo podawane do śniadania, nie pełniło zatem funkcji napoju upajającego, alkoholu, używki, ale było produktem posilającym.

W XVIII w. z menu śniadaniowego piwo zostało wyparte przez kawę, która utorowała sobie drogę na salony, a dzięki imitacjom, zastępnikom³⁷ stała się również dostępna dla mniej zamożnych mieszkańców Rzeczypospolitej, których nie było stać na produkt importowany z Martyniki. O zmianie polskich zwyczajów śniadaniowych możemy przeczytać w rozmówkach polsko francuskich:

Cóż wuj jada na śniadanie? Może wuj pija kawę, herbatę lub czekoladę?
To dla mnie zupełnie obojętne. Co ty będziesz jadła, to i ja także
Zostałam wierna dawnym zwyczajom i kawa nie straciła u mnie pierwszeństwa.
Lecz starożytność twojej wierności nie sięga bardzo daleko i jeżeli masz pretensją jadać śniadanie wedle dawnego zwyczaju, to kawa musi ustąpić piwu grzanemu.
Bardzo dziękuję. Nie mam żadnej chęci cofać się do tego stopnia³⁸.

Dialog pochodzący z popularnych i wielokrotnie wydawanych w ciągu XIX w. rozmówek francuskich autorstwa Eugénii Bocquel jest zapisem zmiany kulinarnej obyczajów. Z perspektywy pierwszej połowy XIX w. serwowanie kawy na śniadanie było już usankcjonowanym zwyczajem, który wyparł wcześniejszą praktykę rozpoczynania dnia gorącą polewką piwną.

Podobnie traktować można by wódkę wypijaną z rana na tzw. spłukanie humorów, czyli w celu oczyszczenia żołądka i poprawienia trawienia. Andrzej Jezierski, pisząc o odżywianiu się osiemnastowiecznych chłopów, zaznacza, że gorzałka obok chleba pełniła funkcję głównego składnika odżywczego, nie zaś używki³⁹.

³⁶ H. KNAUST, *Fünf Bücher... wunde baren Kunst Bier zu brawen*, Erfurt 1575, s. 2, za: A. KLONDER, *Browarstwo*, s. 142.

³⁷ Najczęstszą imitacją kawy był napój z żołądki: „Żołądki dojrzałe, palone na kształt kawy i z mlekiem jak kawa pite albo z kawą po połowie mieszane i gotowane, wzmacniają i posilają” (1793), wśród osiemnastowiecznych receptur można jednak napotkać te, które proponują sporządzenie kawy nawet z ziemniaków: „Czasem naśladuje się kawą, używając zamiast jej żyta palonego albo korzeni cykoryi krajanej w kawałki, a nawet ziemniaków. Tym końcem przygotowują się ziemniaki w następujący sposób: trzeba wziąć pewną ilość ziemniaków albo patatów i troszkę je zagotować, aby z nich zdjąć skórkę, skoro ostygną, pokraja się w talarki cienkie, rozciągnąwszy je na desce lub blasze, ususzą się w piecyku takim, jakim bywa za naszymi piecami. Przewracają się te ziemniaki, aby lepiej uschły, co gdy się stanie, już będą gotowe do użycia, do zachowania lub upalania. Upala się jak zwyczajną kawę, lecz niezbyt mocno, i melą się w młynku. Do ośmiu filiżanek tego proszku trzeba dodać jeden biały jaja, aby im nadać jakąś gęstość. Napój zaś z nich robi się jak kawa z mlekiem i cukrem, bardzo jest zdrowa, nie rozpała tak jak kawa i zdaje się być zgodna z naszym klimatem i naszą konstytucją” (J. DUMANOWSKI, D. DIAS-LEWANDOWSKA, M. SIKORSKA, *Staropolskie przepisy*, s. 282, 284–285).

³⁸ E. BOCQUEL, *Rozmowy francuskie*, Warszawa 1864 [1840], s. 13.

³⁹ A. JEZIERSKI, C. LESZCZYŃSKA, *Historia gospodarcza Polski*, Warszawa 2003, s. 77.

Pojawienie się i rozpowszechnienie w Europie, począwszy od XVII w., kawy, herbaty i czekolady miało niebagatelny wpływ na system dietetyczny i organizację posiłków. Każdy z nowych produktów wymagał opisanego przez medyków i dopasowania do skomplikowanego systemu dietetycznego, w którym każdy składnik miał swoje ściśle określone właściwości, dzięki którym mógł pozytywnie albo negatywnie wpływać na zdrowie człowieka. Kawa, która z trzech wymienionych wyżej nowych napojów zdobyła na starym kontynencie największą popularność, miała

panować nad temperamentem, bądź on jest choleryczny, bądź melancholiczny; temperuje masę krwi, poprawia humory, zimne, solne i kleiste, wysusza ostrość wodnistą. Wielką jest pomocą przeciwko słabościom pochodzącym z pełności i wielkości żywota, odrywa flegmę i wypędza, leczy katary, zasila w słabościach i jest kordyałem w mdłościach [...] ma moc ochronić wnętrze ciała od wody, które by je zalać mogły i zwycięża choroby błon, nerwów i duchów niezdrowych⁴⁰.

Kawie przypisywano nie tylko dobroczynny wpływ na zdrowie, lecz także upatrywano w niej ratunku przed pijaństwem:

Ci, którzy odjeść się nie mogą, albo do zbytecznego picia czynią w sobie nieugaszone pragnienie, tym używanie kawy i to na czczo jest potrzebne, aby ostre ryczące żołądka humory, do należytego umiarkowania były przywiedzione. Także do pozbycia się nałogu picia gorzałki, chętkę do niej powoli tłumiąc, używanie kawy, na wielu skutecznym pokazało się być lekarstwem⁴¹.

Opis ten pochodzi z wydanego drukiem pod koniec lat sześćdziesiątych XVIII w. rękopisu misjonarza Krusińskiego. W chwili publikacji tego krótkiego dziełka, jak czytamy we wstępie, kawa w Polsce była już napojem pospolitym, szczególnie wśród kobiet. Jednakże kawę coraz chętniej wybierały nie tylko kobiety, lecz także po nowy napój sięgali ci, którzy chcieli uniknąć spełniania licznych toastów. Jędrzej Kitowicz potwierdza istnienie tego zwyczaju, pisząc: „było to albowiem na kształt przywileju zdrowia, że kto pił kawę, nie mógł być oprymowany winem”⁴². Konsumpcja kawy, czekolady i herbaty stała się elementem konsumpcji, w duchu trzeźwości i powszechnego szacunku, która wynikała ze zmiany organizacji produkcji, dystrybucji i samego spożywania w Europie doby oświecenia⁴³. Alkohol natomiast w opinii współczesnych stopniowo tracił swoje właściwości lecznicze i odżywcze.

⁴⁰ P. BUCHOZ, *Krótką wiadomość o kawie i jej własnościach i skutkach na zdrowie ludzkie spływających*, Kraków 1795, s. 58–59.

⁴¹ T. KRUSIŃSKI, *Opisanie sposobu należytego zażywania kawy tureckiej*, Warszawa 1769, s. 6.

⁴² J. KITOWICZ, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003 [1840], s. 242.

⁴³ J. GOODMAN, *Excitantia. Or how Enlightenment Europe Took to Soft Drugs [w:] Consuming habits. Drugs in History and Anthropology*, red. J. GOODMAN, P.E. LOVEJOY, A. SHERRATT, London-New York 2005, s. 127.

Z perspektywy medycyny nowożytnej alkohol stanowił — oczywiście w odpowiednich ilościach — ważny środek leczniczy, co można dostrzec w szesnastowiecznych zielnikach, w których odnajdujemy przepisy na wódki i wina lecznicze oraz receptury z użyciem trunków, w poradnikach gospodarskich, kalendarzach, a także drukach medyczno-dietetycznych, gdzie królowały lekarstwa na bazie alkoholu. Już w pochodzącym z XVI w. traktacie Piotra Umiastowskiego czytamy, że nie ma lepszego lekarstwa zabezpieczającego przed morowymi powietrzem niż sfermentowany sok z jabłek czy wino wzbogacone odpowiednimi przyprawami⁴⁴. Trunki z dodatkiem owoców i ziół znajdowały swoje miejsce nawet w apteczkach i przepisywano je na wiele dolegliwości. W opinii medyków nawet nadmierna konsumpcja alkoholu (od czasu do czasu) mogła pozytywnie wpływać na zdrowie, chociaż zalecano konsumpcję raczej umiarkowaną⁴⁵.

Nic więc dziwnego, że Franciszek Kurcusz, nadworny lekarz króla Stanisława Augusta, w swoich dziełach medycznych pisał: „wino jest produkt jeden z najwyborniejszych produktów ziemi; jest to napój dziwnie przyjemny, a powszechnie mówiąc najnaturalniejszy człowiekowi, kiedy go z umiarkowaniem używa”⁴⁶. Prawdziwą sztuką było odnalezienie złotego środka, ustalenie, kiedy alkohol przestaje być lekarstwem, a w którym momencie zaczyna przyczyniać się do utraty zdrowia. Zasady nowożytnej medycyny oparte na dietetyce humoralnej zalecały zbalansowanie humorów w ciele człowieka, staranny dobór potraw i przypraw oraz zestawienie odpowiednich pokarmów i napojów. Poszukując zatem wyraźnej granicy między dozwoloną a niedozwoloną medycznie dawką alkoholu, napotykamy na poważny problem. Konieczność dostosowania diety do poszczególnych humorów, temperamentów sprawiało, że nie istniała uniwersalna granica, po której przekroczeniu spożycie trunku z pobudek medycznych przeistaczało się w konsumpcję dla przyjemności. Nie sposób również określić ilości uważanych za dozwolone, głównie ze względu na zmienne, takie jak kraj spożycia, grupa społeczna, płeć, wiek czy chociażby kontekst konsumpcji.

Wyraźnie jednak rozróżniano stopień szkodliwości poszczególnych napojów procentowych i na ziemiach polskich zdecydowanie za najbardziej zdradliwy z nich uważano gorzałkę. Wyjście wódek z apteczek i serwowanie ich na stołach w czasie uczt oraz w karczmach, gdzie gasiły pragnienie chłopów, skończyło ich karierę medyczną i stało się fundamentem niechlubnej sławy zdradliwej używki. Szkodliwość picia wódki porównywano ze szkodliwością spożycia innych trunków i w sytuacjach, w których — chcąc nie chcąc — alkoholu należało się napić,

⁴⁴ P. UMIASTOWSKI, *Nauka o morowym powietrzu na czwory księgi rozłożone*, Kraków 1591, k. 53–53v.

⁴⁵ D. GENTILCORE, *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450–1800*, London-New York 2016.

⁴⁶ F. CURTIUS, *Przepisy dyetetyczn[e] czyli reguły zachowania się w czerstwym zdrowiu y przedłużenia życia*, Warszawa 1785–1786, s. 138.

zalecano wino lub piwo, gorzałkę stawiając na szarym końcu i traktując jako ostateczność. O alkoholu jako używce zaczynamy więc mówić w momencie, w którym traci on swoje właściwości pożywiające. Takie rozłączne traktowanie używek i pożywienia staje się widoczne w XIX w., kiedy to wartości odżywcze alkoholu zostają poddane surowej krytyce. Przykładem może być fragment drukowanej rozmowy między majstrem a proboszczem, z której możemy się dowiedzieć o obaleniu dawnej wiary w to, że codzienna konsumpcja niewielkich ilości alkoholu posila i wzmacnia:

tak myślano dawniej, tego zdania i ja byłem i ja sądziłem, że gorzałka posila i wzmacnia, gdy ją kto miernie pije. Ale to też jest drugie wielkie odkrycie, które teraz uczyniono, że to mniemanie było błędne i fałszywe. Tylko w pewnych chorobach może być zastosowane; bo jako spirytus może być użyty do lekarstwa. Picie zaś gorzałki jako napoju, choć mierne, zawsze jest szkodliwe. Tylko, że przy miernem używaniu ta szkodliwość nie wpada tak w oczy; przecież to niestandardne drażnienie nerwów, to burzenie krwi, są najpewniejszym znakiem, że nawet w mierności użyta, jest szkodliwą ciału. To zaś, że człowieka nigdy nie może posilać i pokrzepiać, jest teraz jawnie dowiedzione prawdą⁴⁷.

Przekonanie o posilających właściwościach wódki zostaje potraktowane jako dawny przesąd, a pracującym fizycznie lepiej ma posłużyć chleb i piwo niż gorzałka. Widzimy tu wyraźnie przeciwstawienie sobie mocnych alkoholi — wódki, rumu, koniaku i słabszych trunków, takich jak piwo i wino. Są one nadal traktowane jako posilające, chociaż z czasem pojawiają się opinie, że przeświadczenie o pożywności wina czy piwa to kolejny mit obalony przez postęp nauki. Podejście takie poświadczono zostało w traktacie o alkoholu autorstwa Maksymiliana Flauma: „Gdy tak w wódce szukano kozła ofiarnego, na którego zwalić by można odpowiedzialność za zgubne skutki pijaństwa [...] w piwie natomiast i winie, które przeciwstawiano wódce, starano się znaleźć składowe części pożywne, ażeby zasłonić się nimi i usprawiedliwić spożywanie tych napojów”⁴⁸. Sztuka ta poniekąd się udała — dekstryna zawarta w piwie podobna była do mączki i cukru, lecz jej ilości były niewielkie, natomiast odżywiających właściwości wina upatrywano w zawartym w nim cukrze i olejkach eterycznych. Wszystko to było jednak, jak pisze Flaum, próbą oszukiwania się, że alkohol jest pożywieniem i jego spożycie wpływa pozytywnie na zdrowie.

Analizując historię używek, Wolfgang Schivelbusch⁴⁹ przeciwstawił sobie substancje spożywane dla przyjemności i te traktowane jako pożywienie. W pierwszej kategorii umieścił między innymi przyprawę, tabakę, herbatę, kawę oraz alkohol i opium. Takiego rozróżnienia zaczęto dokonywać już w XIX w., trak-

⁴⁷ *Domowy Krzyż czyli co trzymać i sądzić o picciu gorzałki*, Leszno-Gniezno 1846, s. 25–26.

⁴⁸ M. FLAUM, *Alkohol i alkoholizm* [w:] „Biblioteka Warszawska”, t. I, Warszawa 1894, s. 102.

⁴⁹ W. SCHIVELBUSCH, *Taste of Paradise. A Social History of Spices, Stimulants and Intoxicants*, New York 1993.

tując kawę, przyprawy czy alkohol jako dodatki do pokarmów. Również w literaturze medycznej i dietetycznej początków XX w. z powodzeniem używano terminu używki⁵⁰. Pierwszy rozdział wydanego w 1902 r. podręcznika zasad żywienia chorych nosi tytuł „O pokarmach i używkach”⁵¹. W tekście wyróżniono właściwość używkową niektórych pokarmów, definiowaną jako tę, „dzięki której spożywanie ich [pokarmów] staje się dla nas przyjemnością, której chciwie poszukujemy, ciągle zmieniając pokarmy i w najrozmaitszy sposób je przyrządzając”. Do używek zaliczano więc produkty „bądź podniecająco oddziaływające na organizm, bądź rozczulająco, bądź usypiająco i kojąco”⁵². Używki opisywane były jako plaga ludzkości, ponieważ osłabiały nerwy i spokój człowieka, a także sprowadzały na niego różne choroby. Postrzegano je również jako „niezbędne dodatki w pokarmach, które działają na nerwy smaku i powonienia i urozmaicają nam pożywienie”. W myśl tej definicji oprócz alkoholu jako używki postrzegano np. sól, pieprz czy gorczycę. Wśród najczęściej występujących używek wymieniano natomiast piwo, spirytus, wódki, likiery, wino, herbatę, kawę, kakao i tytoń.

Jak pisał Flaum, stosowanie używek rozpatrywano nie tylko jako wyraz woli, lecz także konieczność. Ludzkość nie byłaby bowiem zdolna karmić się tylko białkiem, cukrem, mąką, tłuszczami, solami mineralnymi i wodą, gdyż jedzenie takie byłoby niesmaczne. Rolą używek było nie tylko nadanie smaku potrawom, lecz także pobudzanie trawienia. „Ci zaś — stwierdzał — którzy godzą się, że alkohol za pokarm uważany być nie może, starają się zatrzymać dłoń przynajmniej rolę używki”⁵³.

*

W krajach, w których produkowano wino, jego konsumpcja była ściśle związana z pożywianiem się⁵⁴. Jeszcze w XVII w. wina ciężkie, mocne i o intensywnej barwie uważane były we Francji za trunki przeznaczone dla pracujących fizycznie, dlatego że dodawały im siły i odpowiednio odżywiały. Dla ówczesnych elit produkowano wina o wiele lżejsze i delikatniejsze, odpowiadające trybowi życia i kondycji społecznej ich członków⁵⁵. W Polsce funkcję napoju pożywiającego pełniły głównie piwa, które były składnikiem podstawowych potraw podawanych np. w czasie śniadań. Nowe napoje — kawa, czekolada i herbata — zaczęły stop-

⁵⁰ *Słownik lekarski polski*, oprac. T. BROWICZ, S. CIECHANOWSKI, S. DOMAŃSKI, L. KRYŃSKI, Kraków 1905, s. 724.

⁵¹ F. MORITZ, *Zasady żywienia chorych. Dwadzieścia jeden odczytów dla studentów i lekarzy*, Warszawa 1902, s. 3.

⁵² *Wystawa higieniczna*, „Gazeta rzemieślnicza”, R. XIII, nr 29, Warszawa 18 lipca 1896.

⁵³ M. FLAUM, *Alkohol i alkoholizm*, s. 102.

⁵⁴ P. GILLET, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe XVIe-XVIIIe siècles*, Paris 1985 s. 44.

⁵⁵ J.-L. FLANDRIN, *L'Invention des grands vins français et la mutation des valeurs œnologiques*, „Eighteenth-Century Life”, vol. XXIII, 1999, nr 4, s. 30.

niowo przejmować rolę odżywiająca alkoholu, czego przykładem jest zastąpienie piwa serwowanego na śniadanie właśnie kawą. W XVIII w. kawa, a później również herbata i czekolada przejęły również funkcję socjalizującą.

Kiedy alkohol utracił w kulturze europejskiej swoje właściwości posilające, badania naukowe dowiodły znikomych wartości odżywczych wina czy piwa, a Magnus Huss jako pierwszy opisał symptomy choroby alkoholowej, rozpoczął się nowy etap w dziejach kultury picia i aktywnej walki z pijaństwem jako chorobą.

Is alcohol a stimulant? Introduction to the research into the drinking culture of Poland in the early modern period

Abstract

When alcohol, according to the opinion of French historian Gilbert Garrier, lost in the historical perspective its nutritional, medical and partly socialising properties, it has become a subject medically and socially suspicious. Thus, it is difficult for the researcher interested in the history of alcoholic beverages and their consumption to avoid the trap of anecdotic history with its focus on vivid and colourful descriptions of toasts, great drinking sprees and excesses. Deepened studies into the cultural history of food have brought a new dimension to the history of alcohol and its consumption.

The article presents the methodological assumptions and detailed proposal for research into the drinking culture in Poland in the early modern period. Following the progress of studies of making, trading in and drinking of alcohol, it is possible to reach a conclusion that if we want to examine such phenomena as sobriety, alcohol addition, and drinking culture, or only to see the ways of its transformation from a drink into a stimulant, a marriage between history and anthropology seems inevitable.

The question about the lines between sobriety and inebriety, and also between a drink and a stimulant makes it possible for us to understand the old culture of alcohol drinking. The article analyses the definition of stimulant itself, together with a gradual shift of alcohol beverages such as wine, beer and vodka from their position of neutral and healthy drinks to the category of stimulants criticised by physicians and scientists as deprived of any nutritional value.

In this depriving of alcoholic beverages of their nutritional or therapeutic values an important part was played, starting from the seventeenth century, by new non-alcoholic drinks: coffee, tea and chocolate. In time, they took on the socializing role of alcoholic beverages which – after the first description of symptoms of alcoholic intoxication in the mid-nineteenth century – were explicitly classified in the category of stimulants.

