

ARTYKUŁY RECENZYJNE, RECENZJE, NOTY RECENZYJNE

GABRIEL KURCZEWSKI

Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu
Instytut Historii i Archiwistyki

Czym był tokaj dla Polaków?

(Roman Marcinek, *Rex vinorum. Z dziejów węgryzna w dawnej Polsce*,
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2015, ss. 471)

Na początku 2016 r. do sprzedaży trafiła książka „Rex vinorum. Z dziejów węgryzna w dawnej Polsce” autorstwa Romana Marcinka. Jest to kolejny tom wydawanej przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie serii *Silva Rerum*, która „w popularnej formie udostępnia wyniki badań naukowych i przybliża bogactwo kultury staropolskiej”¹. Marcinek jest historykiem i pracownikiem Oddziału Terenowego Narodowego Instytutu Dziedzictwa w Krakowie, autorem publikacji dotyczących ochrony zabytków, współautorem ekspertyz konserwatorskich; w serii wilanowskiej opublikował już wcześniej książkę „Sławne ziele zwane tabaką”².

Ukazanie się obszernej, liczącej niemal 500 stron książki poświęconej w całości obecności win węgierskich na ziemiach polskich zbiega się ze wzrostem zainteresowania badaniami nad historią wyżywienia, używkami i konsumpcją na tym obszarze. W *Silva Rerum* już dwa lata temu ukazała się książka Doroty Días-Lewandowskiej „Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII do początku XIX wieku”³, w znacznym stopniu poświęcona rywalizacji win francuskich z węgierskimi i zdobyciu przez szampana pozycji wina prestiżowego, najwyżej cenionego przez polskie elity. Lektura książki opisującej detronizację węgryzna wzbudziła pragnienie, by przyjrzeć się bliżej jego złotemu wiekowi.

Niestety obszerne dzieło Marcinka wcale tego pragnienia nie zaspokaja, nie jest bowiem ani owocem badań naukowych, ani sugestywnym esejem. We „Wstępie” autor stwierdza, że dokumenty na temat win węgierskich gromadził przez ponad ćwierć wieku i sporządzał dotyczące ich notatki, które w końcu przybrały formę książki (s. 14). Jest to

¹ http://www.wilanow-palac.pl/silva_rerum.html [dostęp: 27 listopada 2016].

² R. MARCINEK, *Sławne ziele zwane tabaką*, Warszawa 2012.

³ D. DIAS-LEWANDOWSKA, *Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII do początku XIX wieku*, Warszawa 2014. Książka powstała na podstawie dysertacji doktorskiej autorki, przygotowanej i obronionej w 2013 r. na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika w Toruniu i Université Michel de Montaigne w Bordeaux.

w zasadzie wszystko, co ma do powiedzenia na temat genezy i koncepcji swojego dzieła. O samodzielnie przeprowadzonych badaniach zebranego materiału nie wspomina, nie wyznacza też ram czasowych, nie przedstawia aktualnego stanu badań, nie określa wyraźnie problematyki, którą zamierza się zająć, nie opisuje zakresu przeprowadzonych kwerend i nie charakteryzuje grup wykorzystanych źródeł.

Recenzowana książka posiada zewnętrzne cechy pracy naukowej — wykorzystano w niej niepublikowane źródła archiwalne i opatrzone wieloma przypisami, załączona bibliografia jest obszerna, obejmuje źródła i opracowania. Bogaty materiał nie został jednak poddany krytyce, a przedstawione przez autora interpretacje są niesamodzielne, powierzchowne i niespójne. Marcinek przytacza liczne, często bardzo ciekawe materiały, wszystko, co trafiło w jego ręce, traktuje jednak naiwnie jako wiarygodne źródło wiedzy o przeszłości, łącznie z wpisem z blogu podróżniczego prowadzonego przez anonimowych autorów i materiałami marketingowymi firmy winiarskiej.

Narracja Marcinka na temat kariery wina węgierskiego w Polsce jest niejasna i pozbawiona konsekwencji. Wydaje się, że autorowi brakuje własnego spojrzenia na podjętą tematykę, wizji przeszłości, istniejących w niej problemów i napięć. Podąża za opiniami swoich poprzedników, nie poddając ich analizie, nie badając zachodzących między nimi relacji oraz nie zwracając uwagi na niezgodności i luki. W efekcie wywód jest niejednolity — część fragmentów przypomina monografię, inne — syntezę, jeszcze inne — esej lub felieton historyczny. Trudno nie zgubić się wśród podejmowanych wątków, rozbudowanych dygresji, długich cytatów, których znaczenie nie jest przez autora wyjaśniane.

Lektura „Rex vinorum” nie należy do łatwych. Treść podzielona została na zaledwie sześć rozdziałów, z których pierwszy w ogóle nie zawiera podrozdziałów, w drugim zastosowano podział dwustopniowy, pozostałe składają się zaś z kilku długich podrozdziałów o niejednoznacznych tytułach. To zdecydowanie za mało, by czytelnik mógł swobodnie wyszukiwać interesujące go zagadnienia lub orientować się w porządku rozważań, zwłaszcza że książki nie zaopatrzone w indeks osobowy ani rzeczowy.

Niełatwym zadaniem jest też streszczenie poszczególnych części. Spróbuję przedstawić ogólnie ich tematykę, podając przykłady wad i błędów uzasadniające moim zdaniem negatywną ocenę książki jako pracy historycznej. W zwięzłym „Wstępie” węgryzn został określony jako „część staropolskiej tożsamości” (s. 11), wyróżnik stanu szlacheckiego, a także importowany na wielką skalę w wiekach XVII i XVIII towar. Uwagi te sugerują, że przedmiotem książki będą kulturowe, społeczne i ekonomiczne aspekty obecności wina węgierskiego w Rzeczypospolitej szlacheckiej. Już na tym etapie spotykamy się z niestarannym formułowaniem opinii, które może prowadzić do dezorientacji czytelnika w kwestii stanowiska zajmowanego przez autora i kierunku, w jakim zmierza jego wywód. Marcinek mocno podkreśla znaczenie win węgierskich i pisze o imporcie, „który w XVII i XVIII w. przybrał zatrważające rozmiary”, oraz że „przez stulecia węgryzn krążył w sarmackich żyłach, zagrzewał do walki, do zabaw, do dysputy”, by już na następnej stronie stwierdzić: „w walce o gardła i kiesy Polaków, wino, także węgierskie, musiało toczyć twardą wojnę. [...] Nigdy tej walki nie wygrało, ale mocno zaznaczyło się w naszej tradycji, obyczajach, kulturze materialnej i literaturze”. Czy miałyby być zwycięstwem wina węgierskiego nad innymi alkoholami, jeśli nie tym, o czym Marcinek

wspomina we „Wstępie”? Nikt przecież nie dążył do tego, by wino wyparło w Polsce całkowicie z użycia piwo i wódkę. Niestety autor nie wyjaśnia sensu swojej uwagi.

W rozdziale pierwszym zatytułowanym „Świt”, Marcinek cofa się aż do neolitu i omawia hipotezy dotyczące powstania pierwszych win. Następnie opowiada o dziejach tego trunku w starożytności, w końcu dzieli się uwagami na temat jego pojawienia się u Słowian i na ziemiach polskich, poświęcając sporo uwagi roli Kościoła w rozwoju winiarstwa w średniowiecznej Polsce. Wydaje się, że pisząc o wielu tak różnych, luźno związanych z tematem książki sprawach, autor nie poświęca należytej uwagi kwestiom podstawowym. Fundamentalne, wydawałoby się, stwierdzenie dotyczące czasów króla Ludwika Węgierskiego: „Był to też czas (1370–1382), kiedy po raz pierwszy na większą skalę ruszył eksport win z Węgier do Polski” (s. 42), podane zostało w oderwaniu i bez żadnego rozwinięcia między opisem uczty u Wierzyńka według Długosza a informacjami na temat życia królowej Jadwigi. W dodatku nie zostało opatrzone żadną referencją źródłową. Umieszczony w książce przypis odsyła do leksykonu historii tokaju pt. „Tokaji Wine: Fame, Fate, Tradition” Milesa Lamberta-Gócsa, gdzie w krótkim haśle poświęconym Ludwikowi Węgierskiemu znajduje się twierdzenie podobnej treści, z tym, że podane jako hipoteza uprawdopodobniona wyłącznie przez fakt, że... Ludwik był zarówno królem Węgier, jak i Polski. Na takiej właśnie podstawie autor „Rex vinorum” oparł swoje kategoryczne twierdzenie⁴. Marcinek często wykorzystuje rozmaite materiały bez uwzględniania zachodzących między nimi różnic; rekonstrukcje faktów na podstawie dokumentów historycznych uzupełnia zapisami znacznie późniejszych wyobrażeń na temat przeszłości pochodzącymi np. z utworów literackich. Pisząc, że wina toruńskie były w średniowieczu cenione, trafiały na dwór Jagiełły, wielkich mistrzów oraz że wysyłano je za granicę jako dary, dzieli się przypuszczeniem, że może jednak chwalono je nie ze względu na dobry smak, lecz potęgę krzyżaków. Dodaje przy tym, że „byli i tacy, którzy w jakość win toruńskich powątpiewali” (s. 49) i cytuje... architekta Macieja Moraczewskiego, który pod koniec XIX w., opisując piwnice zamku malborskiego, nazwał składowane tam przed stuleciami wina toruńskie „nektarem podejrzanej jakości”⁵. Następnie autor wraca do źródeł średniowiecznych i opisuje mieszczańskie winnice w okolicach Torunia.

Kolejny rozdział, „Hungariae natum”, poświęcony został wzrostowi popularności win węgierskich w Polsce, ich zwycięskiej rywalizacji z winami rodzimymi i importowanymi z innych krajów. Przedstawia też rozwój winiarstwa na Węgrzech, w tym jego losy w okresie najazdu tureckiego i po objęciu tronu węgierskiego przez Habsburgów. Znalazło się w nim również miejsce dla opisu najważniejszego historycznego regionu winiarskiego — Tokaju (niestety z błędami)⁶ oraz warunków, w jakich rozwijał się han-

⁴ M. LAMBERT-GÓCS, *Tokaji Wine: Fame, Fate, Tradition*, Williamsburg 2010, s. 28: „Louis’s reign might also have seen the first large wine exports from Hegyalja to Poland, since he was also the king of Poland from 1370 to 1382”.

⁵ M. MORACZEWSKI, *Zamek krzyżacki w Malborku dziś a przed pięciuset laty*, Lwów 1882, s. 29.

⁶ Na przykład miejscowość Abaujzántó określona została jako południowy kres regionu, podczas gdy w rzeczywistości leży ona na północ od większości ważnych miejscowości winiarskich, takich jak Tállya, Mád, Tarcal, Tokaj, Bodrogeresztúr, Erdőbénye i innych. Rozciągłość regionu autor szacuje

del winem węgierskim z Polską. Autor poświęcił sporo miejsca miastom węgierskim uczestniczącym w handlu winem tokajskim, w tym rywalizacji Koszyc i Preszowa, omówił też niektóre mechanizmy wymiany handlowej, scharakteryzował różne grupy kupców oraz wspominał o służącej handlowi infrastrukturze. W rozdziale tym Marcinek korzysta jednak bezkrytycznie z publikacji niemających charakteru naukowego. Twierdzenie, że w XVIII w. w Tokaju zaczęło rezydować wielu polskich handlarzy winem, wśród których szczególną pozycję zajmowała szlachta (s. 103), poparł jednym tylko przykładem, który zaczerpnął z publicystycznego serwisu internetowego poświęconego winu⁷. Na tej podstawie powtarza nieprawdziwą informację, jakoby Florian Bilicki był szlachcicem, który stworzył w Abaújszántó dwieście lat temu „rozległe piwnice i składy”. W rzeczywistości Florian Bilicki i jego brat Marian przybyli do Tokaju z Wielkopolski na przełomie XIX i XX w.; z czasem wzbogacili się i zostali właścicielami istniejących już winnic. Florian zmarł w Abaújszántó w 1961 r. i został tam pochowany. O braciach Bilickich pisał kilka lat temu w „Rzeczpospolitej” i magazynie „Czas Wina” Wojciech G o g o l i ń s k i⁸, a informacje o winnicy Floriana publikowała też polska prasa w latach trzydziestych⁹.

Z tego samego rozdziału pochodzi również inny przykład bezkrytycznego zaufania autora do najróżniejszych opinii. Informuje on bowiem czytelników, że cesarzowa Maria Teresa nakazała eksportować wraz z winem węgierskim odpowiednie ilości wina austriackiego, a źródłem tej informacji okazuje się blogowy wpis dwóch anonimowych osób dzielących się wrażeniami z odbytych wycieczek (s. 80, przypis 259). Powołując się z kolei na znalezione w Internecie materiały marketingowe amerykańskiego importera tokajów, Marcinek twierdzi, że Thomas Jefferson „o tokajach wyrażał się szczególnie ciepło” (s. 111)¹⁰. Wykorzystane w broszurce, wyjęte jednak z kontekstu słowa Jeffersona wcale nie świadczą jednoznacznie, że wyróżniał on tokaje spośród innych win. Niefrasobliwe przywołanie tej postaci razi, tym bardziej że na temat winiarskich upodobań i zainteresowań amerykańskiego prezydenta napisano całe książki¹¹.

Będąc niekiedy bardzo skrupulatnym i cytując wręcz w nadmiarze drugorzędne źródła, w innych sytuacjach Marcinek ważne informacje podaje bez jakichkolwiek referen-

na 70–80 km, podczas gdy wynosi ona najwyżej 50 km. Marcinek pisze też o kościele winnym w Sátoraljaújhely jako świątyni, w której piwnicach przechowywano wina, tymczasem świątyni nigdy tam nie było, a tylko podobieństwo zbudowanego w 1913 r. budynku z wieżą do kościoła sprawiło, że lokalnie przyjęła się jego nazwa *bortemplom*, czyli świątynia wina; cf. R. MARCINEK, *Rex Vinorum*, s. 86–87.

⁷ W. BOSAK, *Druga ojczyzna Tokaja*, <http://www.viniferia.pl/viniferia,207,240,0,0,F,news.html> [dostęp: 3 grudnia 2016].

⁸ W. GOGOLIŃSKI, *Polak tokaj dwa bratanki*, „Rzeczpospolita”, 12 czerwca 2010; idem, *Historia i intuicja*, <http://czaswina.pl/artukul/historia-i-intuicja> [dostęp: 22 stycznia 2017]. Tekst opublikowano także w wydaniu papierowym magazynu „Czas Wina”, nr 42, grudzień 2009 — styczeń 2010.

⁹ Na przykład *Polska winnica na Węgrzech*, „Światowid”, 13 listopada 1937, s. 13.

¹⁰ <https://www.wilsondaniels.com/assets/Winery-Resource-Attachments/Royal-Tokaji/RT-Sales-Kit-No-Fact-Sheets-or-Press-3-16.pdf> [dostęp: 22 stycznia 2017].

¹¹ J.R. HAILMAN, *Thomas Jefferson on wine*, Jackson 2006; L.R. de TREVILLE, *Jefferson and Wine: Model of Moderation*, The Plains 1989.

cji. Dotyczy to zresztą nie tylko anegdot, takich jak opis ostatnich dni życia króla Stefana Batorego i sporu między lekarzami o leczenie króla tokajskim winem, lecz także kwestii o istotnym znaczeniu. Gołosłowne pozostaje np. twierdzenie o wielkości produkcji wina aszú w XVIII i XIX w. (s. 118). Dziwi już to, że autor podaje tylko jeden przedział wielkości produkcji dla tak długiego okresu, obejmującego wiele wydarzeń, które wpływały na winiarstwo w Tokaju, takich jak upadek Rzeczypospolitej, zmiany polityczne na Węgrzech, rewolucja przemysłowa czy epidemia mszycy filoksery pod koniec XIX w. W dodatku autor podaje dane zaskakująco niskie — 350–400 hektolitrow to zaledwie 250–300 tokajskich beczek *gönci* rocznie. Skąd wzięła się ta liczba i dlaczego Marcinek nie odniósł się chociażby do informacji o skali produkcji win w Tokaju podanej w opublikowanym w 1867 r. „Tokaj-Hegyaljai Album” — pozycji, którą sam umieścił w bibliografii? Na jej podstawie produkcję roczną win deserowych w najlepszych rocznikach połowy XIX w. można oszacować na ponad 10 tys. hektolitrow¹².

W rozdziale tym męczy również panujący w nim chaos. W długich, ponad stronicowych akapitach autor skacze przez stulecia, wprowadza kolejne dygresje, lub też niespodziewanie ucina wątki. Poświęca dużo uwagi historii polskich winnic i polskiego wina, wspomina nawet o winnicach na Podolu w okresie międzywojennym, ale niespodziewanie stwierdza w przypisie, że artykuł Wojciecha Włodarczyka „Janowiec i winnice środkowej Wisły”, poświęcony winiarstwu polskiemu w XIX i XX w., wyraźnie wykracza poza tematykę jego pracy. Trudno zrozumieć, dlaczego Marcinek, przytoczywszy sporo dawniejszych źródeł, nie chce się zająć pracą aktualną i w dodatku — co sam zaznacza — solidną. Nie jest to jedyny przykład ignorowania najnowszych polskich badań nad historią wina¹³.

W kolejnym rozdziale, „Poloniae educatum”, zostały przedstawione informacje na temat handlu winem węgierskim w Polsce. Autor postawił w nim tezę, że głównym ośrodkiem tej wymiany był Kraków, a jego jedynym poważnym w tym zakresie konkurentem — Lwów. Twierdzenia tego jednak w żaden sposób nie uzasadnił ani nie poddał dyskusji, choć byłoby to pożądane, ponieważ opinie na ten temat pozostają różnicowane. W znanej rozprawie „Dzieje handlu i kupiectwa krakowskiego” Stanisława Kutrzeby i Jana Ptaśnika¹⁴ czytamy np.: „I w Krakowie nie brak węgierskiego wina. Jednak Kraków w swoje ręce handlu winem nie ujął”. Mowa tu o XVI stuleciu, a w czasach późniejszych znaczenie gospodarcze Krakowa przecież spadało. O rozwoju Warszawy i jej roli Marcinek nie wspomina w ogóle.

¹² J. SZABÓ, I. TÖRÖK, *Tokaj-Hegyaljai Album*, Pest 1867, s. 79: „the vintage can be estimated in good years at 150,000 Eimers, in middling years at one half of that quantity and in bad years at one fourth. In those years which yield the necessary quantity of dry grapes, the dessert wines compose the 6–8–th part of the whole vintage”. *Eimer* — wiadro austriackie, miara objętości równa 56,59 l.

¹³ Nie wspomina o żadnej publikacji Doroty DIAS-LEWANDOWSKIEJ (np. *Od węgryna do szampana: wino, smak i wyróżnienie w Polsce XVII–XVIII w.*, PH, t. CII, 2011, z. 4, s. 697–714) ani o nieco starszej, ważnej rozprawie Andrzeja KLONDERA, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku: produkcja, import, konsumpcja*, Wrocław 1989.

¹⁴ S. KUTRZEBA, J. PTAŚNIK, *Dzieje handlu i kupiectwa krakowskiego*, „Rocznik Krakowski”, t. XIV, 1912, s. 29.

Przykładem swobodnej interpretacji źródeł jest zawarte w tym samym rozdziale uzasadnienie twierdzenia, że winiarnie, w tym krakowskie, często były jednocześnie zamtużami (s. 197). Składają się na nie cytaty mówiące co prawda o rozpusznicach w Krakowie i Warszawie, ale w ogóle niewspominające o winie oraz tekst, który wymienia właścicieli siedemnastowiecznych zamtużów poznańskich, wśród których znajdują się szynkarze lub właściciele gospód. Czy jest to jednak wystarczająca podstawa, by nazywać te lokale winiarniami? Ich właściciele nie nazwano przecież winiarzami.

Nie wiadomo, dlaczego rozdział ten, poświęcony przede wszystkim handlowi, kończy się podrozdziałem pt. „Jad czy panaceum?”, który dotyczy zastosowań wina w leczeniu i refleksji medycznej na temat jego nadużywania. Mowa tu o funkcjach wina, jego konsumpcji i postrzeganiu, a więc o zagadnieniach należących raczej do historii kulturowej.

Następny rozdział nosi tytuł „Nullum vinum nisi Ungaricum”; otwiera go liczący 60 stron podrozdział „W cuglach prawa”. Przytaczane są w nim różne polskie regulacje dotyczące obrotu winem w okresie od XVI w. do Sejmu Wielkiego, bez podjęcia jednak głównych problemów związanych z polską polityką handlową. Autor obficie cytuje dokumenty, często odnoszące się do kwestii bardzo szczegółowych, nie wyjaśnia jednak wystarczająco ich znaczenia. Brak systematycznego podejścia do tematu uwidacznia się w potraktowaniu zagadnienia składów win węgierskich. Marcinek nazywa je przedsiębiorstwami uprzywilejowanymi i „podstawową instytucją”, nie przedstawia jednak jasno procesu ich tworzenia, organizacji i funkcjonowania, a nawet wszystkich ich nie wymienia. Píše, że początkowo, w XVI w., było ich tylko dwanaście, następnie tylko kilkakrotnie wspomina o założeniu w jakiejś miejscowości kolejnego składu.

Niechęć autora do przeprowadzenia systematycznych badań nad zgromadzonym materiałem uwidacznia się też w podrozdziale „Beczka becze nierówna” poświęconym problemom, które stwarza oszacowanie ilości sprowadzanego z Węgier wina. Najpierw ironizuje on na temat historyków przywiązujących dużą wagę do metod ilościowych, następnie, wskazując na istotne różnice w szacunkach podawanych przez poszczególnych badaczy, stwierdza zaś, że rozbieżności te „stawiają jakiegokolwiek rozważania pod znakiem zapytania, co jednak nie znaczy, że nie warto im się przyjrzeć”. Stawianie wobec odmiennych interpretacji i niezgodnych wyników to chleb powszedni historyka i często punkt wyjścia badań. Dlaczego nie ma to dotyczyć problemu wielkości eksportu węgierskiego wina do Polski?

Podrozdział „Colorem, saporem et odorem” dotyczy samego wina, w tym preferowanych w Polsce smaków i gatunków. Przytoczone zostały w nim bardzo interesujące archiwalia, instrukcje dla agentów wysyłanych przez arystokratów po wino na Węgry oraz inwentarze piwnic. Mowa w nim także o wartościowaniu win węgierskich w Polsce, sposobach odróżniania trunku dobrego od słabego lub sfałszowanego. Przytoczone zostały również opinie cudzoziemców na temat pitych w Polsce win węgierskich.

Na początku podrozdziału pt. „Duma rodu” postawione zostało następujące pytanie: „Czy podania o starych węgrynach przekładały się na smak?”. Fragment ten poświęcony został piwnicom polskiej arystokracji, która miała gromadzić i przechowywać bogate kolekcje starych węgrynow. Autor przytoczył w nim przykłady zapisów z inwentarzy

i opisy poszczególnych win, omówił też kwestie związane z ich przechowywaniem, zabezpieczaniem, oznaczaniem oraz organizacją pracy w dawnej piwnicy.

Następny rozdział, „W Węgrzech się wino rodzi, a w Polsce umiera”, poświęcony został zagadnieniu konsumpcji wina węgierskiego w Polsce od czasów ostatnich Jagiellonów do rozbiorów. Marcinek skupia się w nim głównie na kolejnych polskich monarchach i wąskim kręgu magnatów. Przytaczając anegdoty na ich temat, nie charakteryzuje jednak ówczesnej kultury konsumpcji wina. W rozdziale tym wyraźnie widoczne są usterki narracji. Wywód autora otwiera następująca teza: „Wino zza Karpat na dobre zagodziło na polskich stołach za Zygmunta I Starego”, jednak już na następnej stronie Marcinek pisze: „Krąg odbiorców był na tyle szczupły, że Andrzej Wyczański w pracy o konsumpcji żywności mógł napisać: »Winem, które było pite rzadko i w wąskich kręgach społecznych, można się nie zajmować«”. Marcinek z tą opinią bynajmniej nie polemizuje, choć praca Wyczańskiego dotyczy lat 1538–1644¹⁵. Kilka stron dalej stwierdza, że wino nie było w powszechnym użyciu jeszcze w czasach Zygmunta Augusta, nie precyzując zresztą, co rozumie przez „powszechne użycie”.

W poświęconym czasem stanisławowskim podrozdziale „Czas opamiętania” autor stwierdza, że za sprawą przykładu ostatniego króla Polski „saskie libacje stały się niemodne”, a nawet kompromitujące i akceptowane może jedynie na prowincji. Później jednak przyznaje, że przywódcy Targowicy, pijąc na umór ze szlachtą, pozyskiwali znacznie więcej sojuszników niż ich powściągliwi w tym względzie oponenti. Jakie kręgi w takim razie obejmowała zmiana obyczajów? W tym samym podrozdziale znajdujemy też inny przykład powoływania się na dokumenty bez ich uprzedniego przeanalizowania. Autor pisze bowiem o niezwykle ciekawej zawartości Archiwum Kameralnego, w którym znaleźć można szczegółowe rachunki dworu Stanisława Augusta Poniatowskiego, a w zajmującym niemal stronę przypisie wymienia wszystkie istotne sygnatury. Jak się jednak okazuje, jedyny użytek, który z tego zbioru czyni, polega na przytoczeniu kosztów utrzymania dworu w 1767 r. z wyszczególnieniem wydatków na kuchnię, cukiernię, piekarnię i piwnicę. Co więcej, nie konfrontując tych danych z innymi źródłami, pisze, że można z nich „wysnuć wniosek, że punkt nacisku przesunął się z alkoholu na wykwintne dania”. W jaki sposób wysnuto ten wniosek, nie czyniąc żadnych porównań?

Według Marcinka za króla Stanisława zaczęto też wino „dopasowywać do potraw”. Jedyny przywołany na poparcie tego twierdzenia cytat ma jednak niejednoznaczny wydźwięk. Skoro bowiem widziano „raki z Ujazdowa popijane węgryzmem, burgundem lub szampanem” (s. 377), a więc trzema znacznie różniącymi się od siebie napojami, to trudno tu mówić o ich dopasowywaniu do potraw. Raczej świadczy to o szerokim, swobodnym doborze trunków. Wydaje się również, że taka różnorodność cenionych i drogich gatunków podkreśla znaczenie wina jako takiego w oprawie uczyty. To z kolei w żaden sposób nie potwierdza tezy o naśladowaniu przez poddanych króla, który kosztem wina kłaść miał większy nacisk na wykwintne dania. Może więc zachodzące wówczas przemiany miały bardziej skomplikowany charakter? Zaskakujące jest też to, że Marcinek

¹⁵ A. WYCZAŃSKI, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII wieku*, Warszawa 1969, s. 16.

w tym rozdziale nie podejmuje w ogóle wątku rywalizacji win węgierskich z francuskimi w drugiej połowie XVIII w., choć właśnie wtedy nastąpił w tym zakresie ważny przełom.

Ostatni rozdział recenzowanej książki, zatytułowany „Zmierzch”, składa się z dwóch podrozdziałów. Pierwszy, „Cień czarnych orłów”, poświęcony został znaczeniu rozbiorów dla winiarstwa tokajskiego i obecności win węgierskich na ziemiach polskich w tym właśnie okresie. Marcinek pisze też o polityce handlowej zaborców oraz o pozycji tokaju w ich państwach. Podrozdział „Wino dobrego Polaka” zaczyna się od następującego stwierdzenia: „W XIX w. węgry przestał być tylko alkoholem”. Autorowi chodzi o to, że picie win węgierskich stało się wręcz „manifestacją patriotycznych uczuć”. Trzeba zauważyć jednak, że różne znaczenia, w tym także polityczne, przypisywano temu trunkowi już wcześniej. W końcu sam Marcinek we „Wstępie” napisał, że picie wina podkreślało przynależność do stanu szlacheckiego, a także poświęcił podrozdział zastosowaniu wina w medycynie, a więc nie w charakterze używki.

W tym samym podrozdziale poświęcił nieco uwagi polskim firmom handlującym winem węgierskim w XIX w. Przytacza epizody i ciekawostki, które nie pozwalają jednak naświetlić przemian ekonomicznych i kulturowych, które nastąpiły po rozbiorach. Pojawiają się tu znowu poważne błędy. Według Marcinka krakowska firma Juliusz Grosse, „która miała wszelkie szanse powodzenia, zgasła w roku 1900 wraz ze śmiercią Edmunda Grossego, syna i sukcesora” (s. 414). Odsyła przy tym do dobrze udokumentowanego artykułu Małgorzaty Ziółek, która już w tytule określiła ramy czasowe działania firmy — lata 1859–1950¹⁶. Według badaczki do przejścia firmy nie był jednak przygotowywany Edmund, ale jego starszy brat Juliusz Jakub, który w latach 1882–1883 odbył praktykę winiarską w Hamburgu, a już od 1884 r. był pełnomocnikiem w przedsiębiorstwie. Po śmierci ojca w roku 1913 Juliusz Jakub przejął interes i prowadził go do swojej śmierci w 1933 r.; wtedy też przejął go jego syn Jan Piotr. Przez wszystkie te lata przedsiębiorstwo Grossów było jedną z przodujących firm winiarskich w Krakowie. Jan Piotr Grosse należał zresztą do założycieli powstałego w 1936 r. ogólnopolskiego Zrzeszenia Winiarzy Zaprzysiężonych i został jego sekretarzem¹⁷. W tym samym roku poświęcony sztukom pięknym miesięcznik „Arkady” postawił jego firmę za wzór współpracy kupca z artystami w zakresie reklamy¹⁸. Interes przetrwał okupację hitlerowską, a o jego likwidacji przesądziła dopiero „bitwa o handel” toczona przez władze z prywatnymi przedsiębiorcami pod koniec lat czterdziestych.

Omawiając anons prasowy Abo Dickera z Monasterzysk, który rzekomo miał wśród win tokajskich oferować również wina czerwone, autor pisze, że nakazywałoby to lekki dystans w kwestii rzetelności firmy, skoro w Tokaju, jak wiadomo, produkowane są wyłącznie wina białe. W rzeczywistości powinniśmy nabrać jednak nieco dystansu do rzetelności samego Marcinka, ponieważ w tekście ogłoszenia mowa jest wyraźnie o winach

¹⁶ M. ZIÓLEK, *Krakowska rodzina Grosse'ów i jej firma handlowa w latach 1859–1950*, „Rocznik Krakowski”, t. LX, 1994, s. 139–155.

¹⁷ AN Kraków, Zespół 29/1239, Zrzeszenie Winiarzy Zaprzysiężonych.

¹⁸ M. OBRĘBSKA STIEBEROWA, *O dobrej współpracy kupca i artysty*, „Arkady”, 1936, nr 3, s. 168–171.

„z najlepszych gór Tokaju i innych winnych okolic Węgier” (s. 418)¹⁹. Zresztą w połowie XIX w. w Tokaju uprawiano w niewielkich ilościach także odmiany czerwone. Błędy pojawiają się również w opisie sławnej winiarni Fukierów w Warszawie — jako grafikę przedstawiającą sienć domu Fukierów opublikowano wyobrażenie sieni kamienicy Baryczków. Dalej Marcinek pisze, że Węgrzy, nie posiadając tak bogatych zbiorów starych win, jak te, które można było znaleźć w Polsce, zaopatrywali się u Fukiera, co miało się stać np. przed koronacją Franciszka Józefa I na króla Węgier w 1867 r. (s. 424). Tymczasem, jak pisali Henryk Maria Fukier i Maksymilian Baruch, nie był to zakup, lecz dar złożony z inicjatywy Teofila Fukiera²⁰, nie mógł zatem świadczyć o sławie polskich piwnic na Węgrzech, a raczej był próbą zwrócenia na nie uwagi.

Trudno też zgodzić się z twierdzeniem autora, że po 1945 r. „zasłużoną nazwę [winiarni fukierowskiej] sponiewierano, otwierając tam kolejne restauracje korzystające z tradycji, ale niedające nic w zamian” (s. 426). W działającej od 22 lipca 1953 Winiarni Fukierowskiej nawijano tymczasem do przedwojennego wystroju, a wśród oferowanych win znalazły się również węgierskie, kontynuowano także przedwojenną tradycję prowadzenia księgi gości, na ścianach znalazło się zaś miejsce na winiarskie ekslibrisy z kolekcji Norberta Lippoczego, winiarza, którego rodzina handlowała z Fukierami już w pierwszej połowie XIX w. Henryk Maria Fukier blisko współpracował z państwowym właścicielem winiarni oraz piwnic zlokalizowanych pod kamienicą Fukierowską i nawet obchodził w tym miejscu jubileusz pięćdziesięciolecia swojej pracy zawodowej²¹.

Książkę zamyka uwaga, że po 1989 r. węgryzn nie odzyskał w Polsce swojej dawnej pozycji, co może jednak — według autora — jeszcze nastąpić, ponieważ tokaj zachował swoje podstawowe atuty: bliskość winnic, z których się wywodzi, dobre w porównaniu do win zachodnich ceny, a także niewielkie, ale aktywne grono miłośników. Nie wiem, czy „Rex vinorum” im się spodoba i czy publikacja ta rzeczywiście przybliży moment, w którym węgryzn będzie mógł „z triumfem wrócić do Krakowa, Lwowa czy Poznania” (s. 426). Wartość naukowa tej książki jest jednak niewielka. Nie jest ona bowiem ani monografią, ani nawet zarysem problematyki, nie podsumowuje obecnego stanu badań i nie proponuje programu, według którego mogłyby one być prowadzone; nie można jej nawet traktować jako wiarygodnego źródła wiedzy o konkretnych faktach. W recenzowanej pozycji nie dostrzegam też walorów literackich, obrazowości czy sugestywności, co więcej, nie przekonuje ona, że temat wina węgierskiego jest problemem wartym badań.

Niezaprzeczalną wartością książki Marcinka jest przywołanie przez niego niezwykle bogatego, niewykorzystywanego do tej pory materiału, dokumentów z archiwów rodowych, inwentarzy piwnic magnackich czy korespondencji dotyczącej zakupów wina na Węgrzech. Wśród cytowanych wspomnień, pamiętników sporo jest mniej znanych i rzadziej cytowanych. Zgromadzenie tego materiału budzi uznanie, a jego udostępnienie

¹⁹ „Czas”, 11 grudnia 1855, s. 4.

²⁰ H.M. FUKIER, *Wspomnienia staromiejskie*, Warszawa 1959, s. 107; M. BARUCH, *Ród Fukierów*, Warszawa 1922, s. 86.

²¹ O. BUDREWICZ, *Z Polską w sercu, opowieści o ludziach niezwykłych*, Warszawa 2009, s. 115–117.

jest z pożytkiem dla badaczy zainteresowanych historią wina. Zanim możliwe stanie się jednak napisanie na tej podstawie historii tego trunku w Polsce, trzeba będzie przeprowadzić jeszcze wiele szczegółowych badań.

SYLWIA KUŻMA-MARKOWSKA
Uniwersytet Warszawski
Ośrodek Studiów Amerykańskich

Alkohol, patologie społeczne i perspektywy badawcze
(na marginesie książki Anety B o ł d y r e w, *Spoleczeństwo Królestwa
Polskiego wobec patologii społecznych w latach 1864–1914*,
Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2016)

W badaniach historycznych nad używkami temat nadmiernej konsumpcji alkoholu, niko-
tyny i narkotyków zajmuje poczesne miejsce. Powodowane pijaństwem i narkomanią
transgresje obyczajowe i społeczne czy też przejawy aktywności zbiorowej mające na
celu wyeliminowanie nadmiernego spożycia substancji odurzających przyciągały uwagę
historyków jako zjawiska ukazujące szersze aspekty życia społecznego, takie jak normy
kulturowe, zmieniające się relacje władzy czy działalność ruchów społecznych. Jedną
z perspektyw przyjmowanych w badaniach nad używkami stanowi postrzeżenie nad-
miernej ich konsumpcji jako patologii społecznej. Ten punkt widzenia został przyjęty
m.in. przez Anetę B o ł d y r e w w wydanej przez nią ostatnio książce o reakcji społeczeństwa
Królestwa Polskiego na intensyfikację i wzrastającą widoczność w przestrzeni
publicznej takich zjawisk, jak pijaństwo, prostytutka czy dzieciobójstwo¹. Rozważania
nad alkoholizmem zajmują w monografii Bołdyrew ważne miejsce. Dostarczają nam
istotnej wiedzy na temat zjawiska pijaństwa w drugiej połowie XIX w. w Kongresówce.
Jednocześnie skłaniają do przyjrzenia się kilku kwestiom znajdującym się poniekąd na
marginesie rozważań autorki, dotyczącym perspektyw badawczych i kategorii analizy,
zakresów geograficznych i cezur czasowych stosowanych przy pisaniu historii społecznej.
Lektura książki prowokuje także do postawienia pytań o korzyści i ograniczenia wy-
nikające z zastosowania kategorii i perspektywy patologii społecznej w badaniach nad
stosowaniem i nadużywaniem substancji odurzających.

¹ A. BOŁDYREW, *Spoleczeństwo Królestwa Polskiego wobec patologii społecznych w latach 1864–1914*, Łódź 2016.