

Dagmara Adamska, *Winograpy i winne wzgórza. Uprawa i produkcja wina na średniowiecznym Śląsku*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław 2025, ss. 279

Winograpy i winne wzgórza. Uprawa i produkcja wina na średniowiecznym Śląsku Dągmary Adamskiej to najnowsze spojrzenie na temat wciąż jeszcze rzadko w naszym kraju badany. Książka składa się z obszernego wstępu, pięciu rozdziałów, podsumowania, wykazu map i ilustracji, indeksów oraz aneksu. Autorka kojarzona jest przede wszystkim z badaniami nad średniowiecznym osadnictwem, ruralistyką i urbanistyką, jednak także w badaniach nad winiarstwem miała już niebagatelne zasługi – dość wspomnieć o obszernym omówieniu stanu badań nad winiarstwem na średniowiecznym Śląsku, opublikowanym w tomie 3 „Studiów z historii wina w Polsce”, czy o opracowaniu na temat winnic Przedgórz Sudeckiego, wydanym z zbiorze studiów dedykowanych Marcie Młynarskiej-Kaletynowej¹.

We Wstępie (s. 7–27) autorka jasno zarysowuje cel swojej pracy, którym jest wypełnienie istniejącej luki dotyczącej uprawy winorośli na średniowiecznym Śląsku. Książka wpisuje się tym samym w nurt badań nad osadnictwem i relacjami między człowiekiem a środowiskiem naturalnym, a zarazem wyraźnie go poszerza. Adamska podejmuje się bowiem – po raz pierwszy w tak szerokim zakresie – próby syntezy dynamiki, chronologii, skali oraz lokalizacji upraw winorośli i produkcji wina krajowego na Śląsku między XII a początkiem XVI w. To ambitne i długo wyczekiwane przedsięwzięcie badawcze, które wymagało zmierzenia się z utrwalonymi w rodzimej historiografii przekonaniem o marginalnym znaczeniu wina dla tego obszaru Europy. Przekonanie to dobrze wpisywało się w szerzej rozpowszechniony – choć dziś coraz częściej podważany – podział Europy na dwie strefy kulturowe, różnicowane według dominującego napoju: wina lub piwa. Zdaniem autorki to właśnie pogląd o marginalnej obecności wina w Polsce był jedną z głównych przyczyn ograniczonego dotąd zainteresowania historią wina w polskiej historiografii. Temat ten podejmowali przede wszystkim badacze dziejów regionalnych, skupiający się na wąskich wycinkach źródeł. Sytuacji historyków nie ułatwiał fakt, że źródła dotyczące winiarstwa na średniowiecznym Śląsku mają w przeważającej mierze charakter normatywny i są rozproszone w różnych zespołach archiwalnych. Autorka sięga po różnorodne źródła pisane, a ponadto archeologiczne, toponomastyczne i kartograficzne. Tak szerokie spektrum źródeł pozwala na przedstawienie złożonego i wielowymiarowego obrazu winiarstwa na średniowiecznym Śląsku.

¹ D. Adamska, *Winnice na Przedgórzu Sudeckim: w sprawie uprawy winorośli na średniowiecznym Śląsku*, w: *Cum gratia et amicitia. Studia z dziejów osadnictwa dedykowane Pani Profesor Marcie Młynarskiej-Kaletynowej z okazji 65-lecia działalności naukowej*, red. D. Adamska, K. Chrzan, A. Pankiewicz, Warszawa–Wrocław 2017, s. 253–267; D. Adamska, *Uprawa winorośli na średniowiecznym Śląsku – stan badań, źródła i metody*, w: *Winnice i wino*, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Warszawa 2021 (Studia z historii wina w Polsce, 3), s. 10–41.

W rozdziale I („Początki winiarstwa na ziemiach Polskich i Śląsku. Geneza i metryka”, s. 29–52) autorka rekonstruuje początki rodzimych upraw winorośli i produkcji wina, starając się jednocześnie wyjaśnić, jakie czynniki warunkowały pojawienie się i rozwój kultury winiarskiej na tym obszarze. Początki uprawy winorośli na ziemiach polskich datuje się na drugą połowę X/początek XI w. Przypomnijmy, że uprawa winorośli była nieodłącznie związana z chrystianizacją ze względu na konieczność stosowania wina w liturgii, zatem o dostęp do niego każdy chrześcijański kraj musiał się zatroszczyć, niezależnie od swojego położenia na mapie Europy. W przypadku Polski wczesnopiastowskiej uprawę winorośli na potrzeby liturgiczne zdają się potwierdzać znaleziska archeologiczne, bardziej jednoznaczne dowody na znajomość winiarstwa pochodzą jednak dopiero z XII w. Najstarszym dokumentem pisanym wzmiankującym uprawę winorośli jest bulla gnieźnieńska z 1136 r., opisująca uposażenie opactwa Najświętszej Marii Panny w Łęczycy. W przypadku Śląska, Małopolski, Mazowsza czy ziemi chełmińskiej pierwsze pisemne wzmianki pochodzą z XIII w. i zawierają informacje nie tylko o umiejscowieniu winnic, lecz także o opiekujących się nimi pracownikach. Na szczególną uwagę zasługuje klimatologiczna perspektywa wprowadzona w tym rozdziale przez autorkę, zwłaszcza w świetle często powtarzanego dziś przekonania, że klimat Polski nigdy nie sprzyjał uprawie winorośli. Adamska przypomina, że okres od X w. do ok. 1350 r. to czas anomalii klimatycznej charakteryzującej się łagodnymi zimami, stabilnymi latami i wysoką wilgotnością powietrza. Warunki te były nie tylko porównywalne z tymi, które panowały wówczas w zachodniej Europie, lecz także miejscami mogły być nawet korzystniejsze niż aktualne.

W rozdziale II („Rozkwit winiarstwa na Śląsku w XIII i XIV wieku”, s. 53–94) Adamska koncentruje się na lokalizacji upraw winorośli, które w tym okresie coraz częściej wiązano nie tylko z ośrodkami kościelnymi, ale również z administracją książęcą. Nie bez znaczenia dla dynamicznego rozwoju winiarstwa w tym czasie była intensywna kolonizacja Śląska, jak też rozdrobnienie terytorium na mniejsze księstwa rządzone przez różne linie Piastów. Autorka z dużą szczegółowością rekonstruuje rozwój upraw winorośli na Śląsku w XIII i XIV w., analizując dokumenty fundacyjne, przekazy z akt sądowych i przywileje nadane zarówno instytucjom kościelnym, jak i osobom prywatnym. Z czasem wino zaczynało odgrywać coraz większą rolę nie tylko w liturgii, lecz także w codziennej diecie przedstawicieli elit, produkcja nie ograniczała się już zatem do potrzeb Kościoła.

Przedmiotem zainteresowania Adamskiej w rozdziale III („Śląskie winogrodnictwo w późnym średniowieczu”, s. 95–122) jest proces rozprzestrzeniania się winiarstwa w XIV i XV w., a także przyczyny jego upadku w niektórych rejonach Śląska. W omawianym okresie mamy bowiem do czynienia ze zmieniającymi się uwarunkowaniami politycznymi, środowiskowymi oraz gospodarczymi, które stopniowo przyczyniały się do zapaści w dziedzinie produkcji win. Autorka podkreśla, że nie wszędzie regres dokonywał się w ten sam sposób. Jednym z najcenniejszych elementów tego rozdziału jest zwrócenie uwagi na źródła wiedzy, z których mogli czerpać późnośredniowieczni śląscy winiarze – m.in. zagraniczne traktaty i podręczniki winiarskie, takie jak dzieło Piotra Krescentyna z Bolonii, *Pelzbuch* Godfryda z Frankonii czy *Liber de vinis* Arnolda de Villanova. Wskazanie tych tekstów otwiera możliwość dalszych badań nad drogami recepcji i krążeń wiedzy o uprawie winorośli w Europie Środkowej.

Po chronologicznym przeglądzie dziejów poszczególnych śląskich winogradów autorka przechodzi w rozdziale IV („Winogrodnicy oraz ich ogrody. Praca i organizacja winnic”, s. 123–160) do zagadnień związanych z organizacją pracy w winnicach. Sięga tu po porównawcze

przykłady z sąsiednich regionów, głównie z terenów niemieckich, co pozwala na częściową rekonstrukcję praktyk winiarskich także w kontekście lokalnym. Adamska przedstawia szereg zagadnień związanych z organizacją przestrzenną winnic, terminologią, kalendarzem prac na winnicy i metodami produkcji wina. Interesujące – zwłaszcza z perspektywy wiedzy o warunkach dogodnych dla winnic – jest spostrzeżenie, że winnice nie zawsze zakładano na terenach, które dziś uznalibyśmy za optymalne: w kujawskim Kozielcu winogrody znajdowały się na terenach zalewowych, czasami również na potrzeby winiarstwa adaptowano obszary wykorzystywane wcześniej w inny sposób.

Opisując metody poprawiania smaku wina – poprzez przetwarzanie, dodatek miodu, przypraw korzennych czy substancji mineralnych – warto byłoby, choćby skrótowo, zaznaczyć skalę rozpowszechnienia tych praktyk oraz ich zróżnicowanie społeczne. W obecnym ujęciu, opartym głównie na literaturze dotyczącej terenów niemieckich, zabiegi te przedstawiane są jako ogólnie stosowane, co może budzić pewne wątpliwości. Wiadomo skądinąd, że już wewnątrz jednej grupy, choćby duchowieństwa, toczyły się spory o dopuszczalność spożywania wina doprawianego, nie wspominając o zróżnicowaniu dostępności i jakości trunku między elitami a niższymi warstwami społeczeństwa. Trudno więc mówić o „średniowiecznym winie” jako o produkcie jednolitym, zarówno pod względem smaku, jak i kontekstu społecznego – a odnosi się wrażenie, że ta istotna kwestia nie została w omawianym rozdziale dostatecznie wyraźnie zaznaczona. Jest oczywiście zrozumiałe, że ze względu na ograniczony zasób precyzyjnych źródeł lokalnych autorka sięga po przykłady z terenów, gdzie takie informacje zostały lepiej udokumentowane. Warto jednak, choćby marginalnie, zasygnalizować, że tego rodzaju rekonstrukcje mają charakter przybliżony – w przeciwnym razie czytelnik, zwłaszcza mniej obeznany z realiami produkcji wina, może odnieść wrażenie, że mamy do czynienia z produktem jednorodnym, wszędzie wytwarzanym według podobnych schematów i spożywanym w podobny sposób.

Bohaterem tego rozdziału są wreszcie sami winiarze – zarówno ogrodnicy, którzy uprawą winorośli zajmowali się w ramach szeroko pojętej opieki nad różnorodnymi roślinami, jak i zakonnicy pełniący wyspecjalizowane funkcje w ramach organizacji klasztornej, a z czasem także wykwalifikowani winogrodnicy, skupieni w miejskich cechach i stopniowo wykształcający własną tożsamość zawodową. Adamska trafnie wskazuje, że istotną rolę w sprowadzaniu specjalistów od uprawy winorośli odgrywali Piastowie, ale i klasztory pełniły ważną funkcję lokalnych centrów eksperckich przekazujących wiedzę technologiczną i organizacyjną z bardziej zaawansowanych regionów Europy.

W ostatnim rozdziale („Znaczenie i obecność wina na śląskich stołach”, s. 161–212) autorka koncentruje się już nie na zrekonstruowaniu dziejów poszczególnych winnic, a na roli wina w instytucjach takich jak klasztory, kościoły, szpitale, a także na jego funkcjonowaniu w środowisku świeckim – na dworach i w miastach. Adamska omawia rolę wina jako elementu ceremonii, przedmiotu darów, oznaki statusu oraz obiektu regulacji prawnych, przywołując m.in. ustawy antyzbytkowe i praktyki darowizn udokumentowane w źródłach miejskich. Zwraca także uwagę na materialne ślady kultury winiarskiej – naczynia, pojemniki i zapisy testamentowe – które pozwalają lepiej zrozumieć codzienne formy konsumpcji.

Jednym z ciekawszych wątków podejmowanych w tym rozdziale jest rola miejskich piwnic winnych, które w miastach Europy Środkowej pełniły rolę nie tylko magazynów trunków, lecz także instytucji służących praktykom reprezentacyjnym. Lokowane zazwyczaj w podziemiach lub na parterze ratuszy, stanowiły część struktury administracji miejskiej, odpowiedzialnej za import, składowanie, a nierzadko również serwowanie wina. Adamska

przedstawia szczegółowe zestawienie dotyczące momentu powstawania i sposobu zarządzania tego typu placówkami w różnych miastach regionu.

Z pewnym zastrzeżeniem przyjmuję zamieszczoną na początku rozdziału obserwację, że szczególną rangę, jaką zyskało wino w Europie Środkowej – regionie zdominowanym przez produkcję i konsumpcję piwa oraz miodu, należy uznać za zjawisko paradoksalne. Wydaje się, że prestiżowy status napoju rzadziej dostępnego jest mechanizmem dość dobrze rozpoznanym w badaniach nad kulturą konsumpcji. Intencją Adamskiej mogło być raczej podkreślenie, że mimo ograniczonego zasięgu wino zdołało zdobyć szerokie uznanie elit, co rzeczywiście zasługuje na uwagę.

Zakończenie książki sprawia wrażenie nieco oszczędnego w porównaniu z bogactwem materiału przedstawionego wcześniej. Uwagi końcowe (s. 213–218) służą przede wszystkim syntetycznemu podsumowaniu głównych ustaleń – od niejasnej źródłowo obecności wina na Śląsku przed końcem XII w., przez jego rozwój w XIII–XV w., aż po późniejszy kryzys i restaurację upraw w XVIII w. Ta syntetyczna rekonstrukcja ma istotną wartość porządkującą, brakuje jej jednak elementu refleksji analitycznej – szerszego spojrzenia na historię wina na Śląsku w kontekście dziejów Europy Środkowej, prób oceny znaczenia tego dziedzictwa czy postulatów badawczych na przyszłość.

Wydaje się, że praca mogłaby tylko zyskać, gdyby została osadzona w nieco szerszym kontekście porównawczym. Jest zrozumiałe, że badacze historii średniowiecznej Polski – zwłaszcza ci eksplorujący tematy wciąż jeszcze niszowe, jak historia wina – często zmuszeni są sięgać po materiały z obszarów znacznie lepiej udokumentowanych. Autorka faktycznie korzysta z materiałów niemieckich, jednak – w moim przekonaniu – wzbogacenie niektórych fragmentów pracy o odniesienia do sytuacji w Czechach czy na Węgrzech mogłoby pomóc lepiej uchwycić specyfikę ówczesnego winiarstwa. Jest to szczególnie istotne w tych fragmentach książki, w których obraz winiarstwa zostaje przedstawiony w sposób uogólniony, bez wyraźnego zaznaczenia różnic wynikających z lokalnych uwarunkowań technologicznych, ekonomicznych czy społecznych. Tymczasem na podstawie badań prowadzonych chociażby we Francji, gdzie dostępność źródeł jest znacznie większa, wiadomo, że produkty fermentacji winogronowej różniły się między sobą nie tylko smakiem i jakością, ale także przeznaczeniem oraz kręgiem ich odbiorców.

Ponieważ zamierzeniem autorki było przede wszystkim stworzenie opracowania faktograficznego mającego na celu możliwie pełną rekonstrukcję historii śląskiego winiarstwa – niekiedy dosłownie od podstaw – trudno oczekiwać pogłębionej analizy kulturowych i społecznych aspektów wina. Jednak przyjmując takie założenie, należy z dużą ostrożnością podchodzić do interpretacji źródeł narracyjnych, pamiętając, że nie wszystkie zawarte w nich informacje można odczytywać dosłownie. Przykładem zbyt literalnego odczytania źródeł narracyjnych jest interpretacja Adamskiej dotycząca praktyk konsumpcyjnych św. Jadwigi Śląskiej. Fragment żywota, w którym Jadwiga w ramach ascezy rezygnuje z picia wina na rzecz wody, a jej mąż, zaniepokojony jej umartwieniami, postanawia ją sprawdzić, zostaje przez autorkę potraktowany jako dowód istotnej roli wina na dworze książęcym i rzekomego zobowiązania Jadwigi do jego spożywania. Tymczasem należy pamiętać, że tekst hagiograficzny rządzi się własną logiką literacką i moralizatorską – motyw rezygnacji z określonych pokarmów czy napojów stanowi częsty topos w opisach świętych żywotów. Oczywiście trudno wyobrazić sobie, by hagiograf posłużył się tym motywem, gdyby wino na wrocławskim dworze książęcym nie było znane, jednak należy zachować daleko posuniętą ostrożność, wyciągając na tej podstawie ogólne wnioski. Tym bardziej że w tym samym żywocie

mowa jest o tym, że Jadwiga od czasu do czasu spożywa piwo, co rzuca jeszcze inne światło na codzienne praktyki żywieniowe świętej. Można by pokusić się o nieco bardziej pogłębione podejście do źródeł narracyjnych, które w książce traktowane są raczej jako rezerwuuar faktów. Z podobnym zastrzeżeniem odnoszę się do fragmentu książki wzmiankującego obecność wina w kronice Wincentego Kadłubka, z komentarzem autorki, że kronikarz „zaskakująco wiele wiedział o winiarstwie” (s. 36). W rzeczywistości znajomość terminologii i odniesień winiarskich nie musi świadczyć o realnej wiedzy o produkcji, lecz raczej o obyciu z tradycją biblijną i retoryczną stanowiącą podstawę wykształcenia intelektualistów w czasach Kadłubka. W tym sensie odwołania do wina u Mistrza Wincentego nie są ani zaskakujące, ani wyjątkowe – podobne znaleźć można u autorów z regionów, gdzie winiarstwo nie odgrywało istotnej roli. Zabrakło tu więc szerszego komentarza, który pozwoliłby osadzić takie obserwacje w kontekście kultury pisanej średniowiecza.

Największą wartość omawianej książki stanowi, moim zdaniem, skompletowanie i uporządkowanie imponującego materiału źródłowego dotyczącego lokalizacji i funkcjonowania winnic oraz winogradów na Śląsku. Dotychczas informacje te były rozproszone – znajdowały się w dokumentach o różnym charakterze, rozrzucone po wielu archiwach i publikacjach, często nieznanym poza wąskim gronem specjalistów. Autorce udało się je zebrać i zaprezentować w sposób umożliwiający po raz pierwszy spojrzenie na średniowieczne śląskie winiarstwo całościowo. Ten aspekt pracy ma fundamentalne znaczenie nie tylko dla dalszych badań nad historią wina w Europie Środkowej, lecz także dla lepszego zrozumienia kultury gospodarczej, osadniczej i społecznej tego regionu w średniowieczu.

Wartością samą w sobie jest ponadto wzmiankowanie (w rozdziałach IV i V) konkretnych odmian winorośli. To rzadkość w literaturze dotyczącej średniowiecznego winiarstwa, także tej zachodnioeuropejskiej, a już szczególnie w odniesieniu do Europy Środkowej. Odnotowanie nazw takich jak *huntsche*, *frentsch*, *traminer*, *silvaner*, a zwłaszcza przypadek próby sprowadzenia odmiany *reynsel* (najpewniej rieslinga) na Śląsk w XV w., ma ogromne znaczenie nie tylko dla historyków, lecz także dla ampelografów i badaczy zajmujących się migracjami odmian winorośli, pozwala bowiem, z zachowaniem rzecz jasna metodologicznej ostrożności, choć w przybliżeniu zrekonstruować profil smakowy lokalnie produkowanego wina.

Chociaż badania z zakresu *food studies* czy *drink studies* cieszą się dużą popularnością wśród zagranicznych badaczy, w Polsce nadal pozostają dziedziną niszową i niedocenianą. W rodzimej historiografii wciąż pokutuje przekonanie, że tematyka winiarstwa i winogrodnictwa jest marginalna lub trudna do zbadania ze względu na ograniczone źródła. Książka Dagmary Adamskiej stanowi zatem niezwykle ważny głos, który skutecznie podważa te uprzedzenia i pokazuje, że nawet w polskich realiach średniowiecza można prowadzić wartościowe i wnikliwe badania nad tą tematyką. Publikacje takie, które niemal od podstaw odtwarzają fakty i obraz winiarstwa, są znakomitą bazą dalszych, pogłębionych badań nad kulturowo-społecznym funkcjonowaniem wina w krajach oddalonych od ówczesnego centrum cywilizacyjnego Europy. Dzięki nim można nie tylko uzupełnić luki w wiedzy faktograficznej, lecz także rozwijać szersze interpretacje historyczne i antropologiczne dotyczące roli wina w życiu codziennym i obyczajowości.

KAROLINA MORAWSKA

Polska Akademia Nauk, Instytut Historii im. T. Manteuffla
ORCID 0000-0002-2553-9104