

### Alkohol i kultura picia w XVIII wieku ➤

## Dorota Dias-Lewandowska

Piwa, wina, miody pitne, a od XVI wieku wódka, były stałymi gośćmi na polskich stołach. Trunki te się zmieniły, tak jak gusty mieszkańców Rzeczypospolitej. Niektóre, jak wino, stawały się coraz popularniejsze, inne odchodziły w niepamięć, na przykład miody pitne. Ze zmianami w produkcji, komercjalizacji i konsumpcji napoi alkoholowych w Europie przemianom ulegała również kultura picia i postrzeganie alkoholu.

W XVIII wieku zmiany następowały także w polskiej kuchni: stopniowo odchodzono od barokowego stylu, który z dumą opisywał autor pierwszej polskiej książki kucharskiej, Stanisław Czerniecki<sup>1</sup>. Zamiast korzennych i słodko-kwaśnych dań na stołach pojawiały się potrawy o delikatnym smaku, z dodatkiem lokalnych ziół, które zajęły miejsce niegdyś luksusowych przypraw, takich jak szafran, cynamon, imbir. Według nowej mody to podkreślenie naturalnego smaku składników stanowiło o kunszcie kucharza. Rezygnowano więc z przygotowywania takich mieszanek przypraw, które dodane do ryb lub mięs w zupełności zakrywały ich prawdziwy smak.

Podobna zmiana dokonała się w przypadku alkoholu. Degustacja przestała być kojarzona tylko z odróżnianiem dobrych win od złych, zaniechano dodawania do nich owoców, przypraw i innych składników zmieniających ich smak, a przede wszystkim zwracano uwagę na jakość trunku, niekoniecznie na ilość, w jakiej serwowany był do stołu.

Przejście od konsumpcji ilościowej do jakościowej wpłynęło również na kulturę konsumpcji alkoholu. W przeszłość odchodziły wielkie pijatyki, toasty wznoszone ogromnym srebrnym kielichem wypełnionym po brzegi winem węgierskim. W Europie zaczęły królować dobry smak, umiar, wyrafinowanie, a na wykwintnych przyjęciach i kolacjach podawano burgundy i musujące szampany, których nie brakuje na liście win znajdujących się w piwnicy królewskiej w Kutnie. Sporządzona w październiku 1750 roku lista może być idealnym przewodnikiem po osiemnastowiecznych trunkach, modzie i gustach.

## Asortyment alkoholi w osiemnastowiecznej Polsce

W dawnej Polsce miody pitne i piwa, do czasu pojawienia się na szerszą skalę importowanych win, a także wódek, były podstawowymi napojami i składnikami diety. To właśnie miody pitne: wiśniaki, maliniaki, lipce i inne, królowały na stołach szlachty i magnaterii, zanim w ich prestiżowej funkcji nie wyręczyły ich zagraniczne wina.

Trunki z Francji, Włoch czy Hiszpanii sprowadzano do Polski od czasów średniowiecza, jednak dopiero w XVI–XVII wieku ich import wzrósł. W tym czasie upadło rodzime winiarstwo. Polskie wina, kwaśne i przez cudzoziemców uznawane za niepijalne, nie miały zbyt wielu szans przetrwania w konkurencji ze słodkimi tokajami czy małmazją, równie cenioną jak węgierskie trunki.

Piwo, najpowszechniej dostępne, nie było napojem, który można byłoby uznać za prestiżowy. Gasiło pragnienie, leczyło, a także posilało, będąc składnikiem wielu potraw, na przykład polewek piwnych. Mimo że to wino uznawano za trunek najzdrowszy dla człowieka, wśród piw wyróżniano takie, które uważano za równe winu, a nawet od niego zdrowsze, na przykład piwo jęczmienne: „piwo jęczmienne ze wszystkich najlepsze, jego lekkość czyni wolny odchód wody, rozrzedza humory, zmiękcza zatwardzenie. Piwo pszenne lubo posila mocno i wolność żołądka sprawuje, trudni jednak odchód wody, szkodzi dychawicznym i obstrukcyje wnętrzości lub kamień cierpiącym. Piwo żytnie tako jakokolwiek klarowne, lubo miłe do

<sup>1</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferulorum albo zebranie potraw*, wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 1, red. J. Dumanowski, Warszawa 2009.

picia, szkodzi jednak piersiom i wiatry sprawuje. Piwo owsiane chwał, byle było wystate i tuste”<sup>2</sup>. Te dobroczynne właściwości piwa opisywał już na początku XVI wieku Maciej z Miechowa, jeden z najwybitniejszych autorów dzieł medycznych renesansowej Polski. W pierwszym polskim poradniku medycznym z 1522 roku, *Conservatio sanitatis*<sup>3</sup>, Miechowita wymienił piwa jęczmienne i pszeniczne jako najzdrowsze, jeśli tylko były dobrze przyrządzone. Radził również, aby do piwa dodawać chmielu, co miało wpływać na jeszcze lepsze właściwości napoju<sup>4</sup>.

W osiemnastowiecznych kompendiach wiedzy medycznej znajduje się wiele przepisów na polewki piwne lub napoje lecznicze na bazie piwa. Stanisław Duńczewski, autor popularnych osiemnastowiecznych kalendarzy, podawał przepis na piwo przeznaczone dla chorych na katar: „piwo dobre, na katar służy, zagrzawszy go pół kwarty, cukru włożyć i szafranu trochę; wypiwszy to, położyć się i przykryć, będą poty rzęsiste, którymi uwolni się katar i ból przestanie w kościach: dobre też jest te lekarstwo przeciwko łożnej chorobie”<sup>5</sup>. Chorym podawano również ciepłe polewki piwne z masłem lub zabiłone jajkiem<sup>6</sup>.

Mimo swoich medycznych właściwości oraz bogatego asortymentu, piwo było raczej trunkiem powszechnym, z czasem zaś zaczęto unikać podawania go w dobrym towarzystwie. Książ Jędrzej Kitowicz pisał, że tam, gdzie panowie byli „wychowania modnego francuskiego”<sup>7</sup>, nie pito piwa, tylko różne gatunki win zagranicznych.

Z winami zagranicznymi nie mogła konkurować również wódka, która ze środka leczniczego i opisywanego w szesnastowiecznych zielnikach remedium na wiele dolegliwości, w trakcie kolejnych stuleci także stała się dość powszechnym napojem. Dużą popularnością cieszyły się wódki gdańskie oraz zagraniczne, na przykład francuskie. Część szlachty zadowalała się gorzałką domowej roboty, którą można było przygotować w następujący sposób: „weź cynamonu przedniego pół funta, przetłucz z gruba, przydaj hanyszku trzy garści, namocz we dwu garcach wody, od godziny do godziny, nakrywszy, dobrze potym przepal przez alembik wolnym ogniem (alembik i rurki mają być dobrze przechędożone) odbierz pierwej przodek, potym ostatek do inszego naczynia. Jeżeli będzie cynamon dobry, będziesz miał przedniej wódki około półgarca, jeżeli zaś ladajaki, jako pospolicie bywa z Gdańska, zaledwie będzie kwarta. Insi miasto wody prostej, nalewają wodą w której jęczmień warzą, insi nalewają wódką różaną, melissową, borakową, szczeniową, etc.”<sup>8</sup>.

Popularne były również nalewki, szczególnie ratafia, która w czasach panowania Augusta III była jedną z droższych. Wywodząca się z Francji nalewka składała się z alkoholu, cukru i substancji nadających trunkowi aromat, przede wszystkim owoców: moreli, wiśni, winogron i innych<sup>9</sup>. O popularności ratafii świadczy obecność przepisów na tę nalewkę w osiemnastowiecznych francuskich książkach kucharskich. Menon, autor poczytnej *Kucharki mieszczkańskiej*, wydanej po raz pierwszy w 1746 roku, podał przepisy między innymi na ratafię z wiśni, winogron, moreli, orzechów czy kwiatu pomarańczy<sup>10</sup>. Przepisy te pojawiły się również w *Kucharzu doskonałym*<sup>11</sup> Wojciecha Wielądki, drugiej polskiej drukowanej książce kucharskiej, która jest tłumaczeniem dzieła Menona.

Przepisy na wódki, piwa i nalewki cieszyły się niestabnącą popularnością, dlatego wiele z nich można znaleźć w osiemnastowiecznych rękopisach, notatkach gospodarczych i sylwach. Za przykład może posłużyć przepis na przygotowanie wiśniowej ratafii: „Wiszeń tłuc mocno w móżdzierzu, żeby nic kostek

<sup>2</sup> *Sposoby ciekawe w domu przygodne*, Łowicz 1783, s. 42.

<sup>3</sup> M. Miechowita, *Conservatio sanitatis*, Kraków 1522.

<sup>4</sup> L. Krakowiecka, *Maciej z Miechowa. Lekarz i uczony Odrodzenia*, Warszawa 1956, s. 184–185.

<sup>5</sup> S. Duńczewski, *Kalendarz polski i ruski na Rok Pański 1749*, Zamość 1748.

<sup>6</sup> *Apteczka domowa większa abo pierwsza część lekarstw domowych dla ludzi gospodarnych, żołnierskich, podróżnych i dla bydła, koni potrzebnych*, b.m.w. 1706, s. 113.

<sup>7</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003, s. 226.

<sup>8</sup> *Compendium medicum auctum*, Częstochowa 1789, s. 593–594.

<sup>9</sup> A.J. Cooley, J.C. Brough, *Cooley's cyclopaedia of practical receipts, processes: and collateral information in the arts, manufactures, professions, and trades, including medicine, pharmacy, and domestic economy. Designed as a comprehensive supplement to the pharmacopoeias*, London 1864, s. 1163.

<sup>10</sup> Menon, *La cuisiniere bourgeoise, suivie de l'Office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons: contenant la manière de dissequer, connaitre & servir toutes sortes de viandes*, Marseille 1791, s. 397–406.

<sup>11</sup> W. Wielądka, *Kucharz doskonały*, wyd. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 3, red. J. Dumanowski, Warszawa 2012.

nie było, i wstawić do pieca na noc w naczyniu cynowym albo pobielanym, miedzianym, nazajutrz przedzić, włożyć kondymonii, gwoździków, angielskiego korzenia, ulepu miodowego albo cukrowego wlać, znowu w piecu przez noc trzymać, znowu wyjąwszy, korzeni dodawszy, na trzecią noc wstawić, z ulepem [odnowiej]”<sup>12</sup>.

W osiemnastowiecznych piwnicach szlacheckich najczęściej dominowały jednak wina, począwszy od węgierskich, na francuskich i reńskich skończywszy. Aż do drugiej połowy XVIII wieku to głównie wina węgierskie, szczególnie zaś słodkie tokaje, cieszyły się popularnością i były uważane za najlepsze spośród wszystkich win – do czasu, aż zostały zdetronizowane przez modne musujące szampany.

## W szlacheckiej piwnicy

Tak jak lista zakupów i receptury kulinarne pozwalają odkryć sekrety dawnej kuchni, tak rachunki zakupu i inwentarze piwnicy dostarczają wiedzę o tym, jakie wina pojawiały się niegdyś na stołach. Tego typu źródła badane na przestrzeni dziesięcioleci czy nawet stuleci pokazują również, jak rozwijała się wiedza o trunkach, zmienił charakter ich opisu, a także gust konsumentów. Rejestry szlacheckich piwnic zawierały informacje o gromadzonych winach, piwach, miodach pitnych czy innych alkoholach. Można w nich znaleźć nazwy win, pojemności, a równie często informacje o tym, gdzie dane wino zostało zakupione.

Jednym z przykładów sposobu, w jaki opisywano w tego typu dokumentach wina, może być rejestr piwnicy warszawskiej<sup>13</sup> Antoniego Lubomirskiego, kasztelana i wojewody krakowskiego. Spis win sporządzony w 1761 roku zawiera między innymi: wino węgierskie ordynaryjne w beczkach, wino francuskie, dawne węgierskie w butelkach, słodkawe w butelkach, piotunkowe węgierskie, reńskie, stołowe ordynaryjne, essencye, piwo angielskie i miód lipiec. Widać wyraźnie, że podstawowym wyróżnikiem wina był kraj (Francja, Węgry) lub region (winnice Renu), z którego trunek pochodził. Następnie określano wiek, smak lub miejsce zakupu. Nie są to jednak informacje precyzyjne. Rzadko wymieniano rocznik wina i zazwyczaj ograniczano się do stwierdzenia, że było stare lub młode.

Próżno w tego typu dokumentach szukać bardziej wyrafinowanych opisów smaku, bukietu wina, do których dziś tak przywykli wielbicieli i znawcy gronowego trunku. Jeśli taka adnotacja znajdowała się przy nazwie danego wina, to była dość lakoniczna, jak widać na przykładzie piwnicy Lubomirskiego, gdzie „dawne wino węgierskie” określono mianem „słodkawego”. To właśnie określenie słodczy wina jest tym najpopularniejszym i najczęściej spotykanym nie tylko w inwentarzach win, lecz także w opisach trunków szczególnie cenionych przez mieszkańców Rzeczypospolitej. Upodobanie do słodkiego smaku widać na przestrzeni wielu stuleci, począwszy od węgierskich tokajów słodkich niczym miód, skończywszy na importowanych z Francji szampanach, które musiały być wyjątkowo słodkie, żeby sprostać gustom mieszkańców Krakowa czy Warszawy<sup>14</sup>.

W opisie win znajdujących się w danej piwnicy można również spotkać się z określeniem przeznaczenia tego trunku: czy było ono stołowe, określane mianem ordynaryjnego, czy przeznaczone chociażby do gotowania, czyli tak zwanym winem „na kuchnię”.

Tego typu spis win stawia wiele niewiadomych, jak bowiem rozumieć określenia „wino węgierskie”, „wino francuskie”? Szczególnie jeśli na tej liście, obok wina francuskiego, znajdujemy szampany, burgundy czy pontaki. Czyż szampan lub burgund nie jest winem francuskim? Na to pytanie można spróbować odpowiedzieć, analizując system nazewnictwa win, a także znaczenie, jakiego nabrała terminologia winiarska w XVIII wieku.

Określenia wina francuskie, węgierskie, hiszpańskie, stosowano, jak można przypuszczać, do określenia win ostatniej jakości. Dziś można by je porównać do relatywnie tanich win stołowych czy tak zwanych „win domu” podawanych w restauracjach. Często nazwę tego typu wina uzupełniano o określenie „stołowe”

<sup>12</sup> Archiwum Główne Akt Dawnych, Zbiór z Muzeum Narodowego, sygn. 1246, „Rękopis treści gospodarskiej”, XVIII w., s. 33.

<sup>13</sup> AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa, sygn. 115, „Rejestry piwnicy i spiżarni Antoniego Lubomirskiego w Warszawie”, k. 1–4.

<sup>14</sup> D. Dias-Lewandowska, *Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII do początku XIX wieku*, Warszawa 2014, s. 112.

lub „ordynaryjne”. Gdy brakowało takiej adnotacji, inną wskazówką mogła być cena wina lub liczba przechowywanych w piwnicy beczek i butelek.

Analizując dokumenty związane z zakupem, przechowywaniem oraz wydawaniem na stół różnych trunków, można dostrzec, że wina drogie, spożywane w wyjątkowych okolicznościach, były kupowane w mniejszych ilościach i serwowane tylko na specjalne okazje. Dominowały natomiast wina stołowe, przeznaczone do codziennej konsumpcji. Potwierdza to wykaz królewskiej piwnicy w Kutnie z 1750 roku, w którym przeważają wina ordynaryjne reńskie, natomiast cenionych wówczas w całej Europie win z chateau Haut-Brion, nazywanych często pontakiem, znajdują się tylko dwie butelki.

## Winiarskie rewolucje i nowe wina

Warto zauważyć, że w XVIII wieku, szczególnie w jego drugiej połowie, inwentarze piwniczne są bardziej szczegółowe niż te pochodzące chociażby z XVI czy XVII wieku. Opisywanie win głównie krajem pochodzenia czy miejscem zakupu nie wynikało z niewiedzy sporządzających spis trunków ani też z ubogich informacji dostarczanych przez sprzedających. Można przypuszczać, że bardziej szczegółowa wiedza o winie nie była niezbędna. Beczki często zawierały trunek z różnych winnic i regionów. Sprzedawano raczej typ danego wina niż produkt uznanego winiarza, powstały w konkretnej winnicy i charakteryzujący się specyficznym smakiem, aromatem i innymi właściwościami.

Doskonałym przykładem tego zjawiska są bordoskie winnice w XVII wieku, które na eksport, głównie do Anglii, ale i innych północnych krajów, produkowały przede wszystkim wina, które znane były pod nazwą klaret<sup>15</sup>. Nicolas Abraham de La Framboisière, królewski lekarz i doktor medycyny na Uniwersytecie w Reims, opisując właściwości medyczne win, twierdził, że klarety są idealnym trunkiem, gdyż mają najlepsze zalety zarówno win białych, jak i czerwonych<sup>16</sup>. Natomiast Guy Miège, siedemnastowieczny pisarz i autor słowników, smak i kolor klaretów porównywał do miodu pitnego wytwarzanego w Rosji z czarnych porzeczek<sup>17</sup>.

Te delikatne wina, o jasno różowej barwie, smakowały najlepiej, kiedy były młode. Stąd też bordoskie piwnice wypełniano co roku nowym winem i do rzadkości należały trunki, które po dwóch czy trzech latach przechowywania nadawały się jeszcze do picia. Od połowy XVII wieku delikatne klarety stopniowo zaczęły odchodzić w zapomnienie. Ich miejsce zajęły nowe wina, o ciemniejszej barwie, intensywniejszym smaku, które można przechowywać wiele lat w piwnicy, z korzyścią dla ich smaku.

Jedno z nowych bordoskich win, pontac, uwzględniono w wykazie królewskiej piwnicy w Kutnie. Wino to jest wyjątkowe: nie tylko dlatego, że jako jedno z niewielu wówczas kupowanych win swą nazwę wzięło od właściciela winnicy, lecz także dlatego, że stanowi symbol winiarskiej rewolucji, która dokonała się w połowie XVII wieku i zapewniła wielkie uznanie francuskim winom w osiemnastowiecznej Europie.

Do rozwoju winiarstwa, metod uzyskiwania lepszych jakościowo win przyczyniły się między innymi napoje, takie jak kawa herbata i czekolada. Ich pojawienie się w siedemnastowiecznej Europie, a następnie rozpowszechnienie konsumpcji w kolejnym stuleciu, stało się nie lada wyzwaniem nie tylko dla francuskich winiarzy. Napoje z Nowego Świata zyskiwały popularność wśród europejskich elit, które zaczęły również wymagać lepszej jakości win niż dotychczas. Zaczęto zatem podejmować próby uzyskania win o bogatszym smaku, które z powodzeniem mogły konkurować z kolonialnymi nowościami i z masowego trunku stać się trunkami wyjątkowymi.

Nowe wina, zwane New French Claret, odniosły spektakularny sukces najpierw w Anglii, a potem w całej Europie, budując silną pozycję win francuskich w katalogu osiemnastowiecznych trunków. Zdecydowanie mocniejsze, o ciemniejszej barwie, dobrze znoszące leżakowanie, stały się modne na równi z kawą czy czekoladą, a ceną przewyższały większość innych francuskich win. Posiadanie w piwnicy

<sup>15</sup> H. Enjalbert, *Comment naissent les grands crus: Bordeaux, Porto, Cognac (Première partie)*, „Annales. Histoire, Sciences Sociales” 1953, vol. 8, nr 3.

<sup>16</sup> N.A. de La Framboisière, *Oeuvres*, Paris 1624, s. 103.

<sup>17</sup> G. Miège, *La relation de trois ambassades de monseigneur le comte de Carlisle: De la part du sérénissime et très puissant prince Charles II roi de la Grande-Bretagne, vers leurs Sérénissimes Majestés Alexey Michailovitz, czar et grand duc de Moscovie; Charles, roi de Suède, et Frédéric III, roi de Danemark et de Norvège. Commencés en l’an 1663 et finies sur la fin de 1664*, Amsterdam 1669, s. 36.

przynajmniej jednej butelki nowego francuskiego klaretu było oznaką dobrego gustu i oczywiście wysokiej pozycji społecznej.

O pontaku nie bez przypadku wspomniat ksiądz Kitowicz, opisując obyczaje panujące w Polsce za czasów Augusta III: „poobiednie trunki wielkich panów: wino węgierskie w Krakowskim, Sendomirskim i na Rusi; w Prusiech, w Kujawach i w Litwie francuskie rozmaite i zamorskie, jako to: pontak, muszkatel i szczecińskie; w Poznańskim i Kaliskiem, gdzie panowie i szlachta we wszystkim wielką zachowują oszczędność, dla pryncypalnych osób wino węgierskie, i to dobre, na szary koniec francuskie; na Ukrainie wino wołoskie i manasterskie”<sup>18</sup>.

Pierwsze wzmianki o winie pontak, pochodzącym z Haut-Brion, pojawiają się w latach 60. XVII wieku. W rejestrze piwnicy Karola II Stuarta, króla Anglii i Szkocji, figuruje 169 butelek wina „Hobriion”<sup>19</sup>, które ceną znacząco przewyższały pozostałe francuskie wina z regionu Graves. Ten sposób zapisu nie jest zaskakujący, często nazwy win zapisywano fonetycznie. I tak w polskich archiwach znajdziemy na przykład wina „burdoskie”, „champańskie”, „de graf” czy właśnie „pontaki”.

Nazwa pontac pochodzi od nazwiska właściciela winnicy Haut-Brion, Arnouda de Pontac. Dzięki nowym technikom konserwacji win był on w stanie wyprodukować trunki, które można było przechowywać w piwnicy dłużej niż rok. Nowe wino produkowane przez Pontaca było przodkiem dzisiejszych wielkich bordoskich win, a angielscy konsumenci, którzy pierwsi dostrzegli jego wyjątkowość, byli skłonni płacić za nie kilkukrotnie więcej niż za inne francuskie wina.

Samuel Pepys, w swoich pamiętnikach pod datą 10 kwietnia 1663 roku, zapisał, że w Royal Oak Tavern miał okazję skosztować „pewnego rodzaju francuskiego wina zwanego Ho Bryan, które miało dobry i wyjątkowy smak, którego wcześniej nie znał”<sup>20</sup>. Słowa Pepysa nie były pierwszą wzmianką o słynnym winie z Haut-Brion, były natomiast pierwszym odnotowanym opisem smaku tego wina.

W Polsce jeszcze na początku XVIII wieku nowe bordoskie klarety nie cieszyły się wielką popularnością. Jak wynika z raportów francuskich rezydentów, wysyłanie do Gdańska statków z winem pontac nie miało większego sensu, gdyż mieszkańcy Rzeczypospolitej najwyraźniej nie doceniali smaku tych win i nie sprzedawały się one najlepiej, również ze względu na ich wysoką cenę<sup>21</sup>.

Oprócz nowych bordoskich klaretów osiemnastowieczna Europa zachwycała się przede wszystkim francuskimi szampanami. Droga na szczyt win z regionu Szampanii była długa i pełna przeszkód. Między XII a XV wiekiem najpopularniejszym trunkiem produkowanym w tej części Francji było piwo. Wino znajdowało swoje miejsce na stołach szlachty, kleru i pod koniec XV wieku bogacącej się burżuazji. Od średniowiecza szampańskie wina nieustannie konkurowały z tymi produkowanymi w Burgundii. W XIV wieku wina te należały do najtańszych w całej Francji i nie cieszyły się popularnością. Dopiero od drugiej połowy XVI wieku zaczynały przewyższać ceną burgundy i stanowiły trunek godny nawet królewskiego stołu<sup>22</sup>.

Nazwy „wino szampańskie”, „szampan” pojawiły się dopiero w pierwszych latach XVII wieku, wcześniej pisano o nich jako o „winach z Francji”, „winach francuskich”. Szampan nie zawsze był też, znanym dziś, białym musującym winem. Szampańscy winiarze od połowy XVII wieku aż po pierwsze ćwierćwiecze XIX wieku produkowali bardzo szeroki asortyment win. Począwszy od win białych, różowych, szarych, klaretów, niemusujących, po trunki coraz bardziej musujące, białe i różowe<sup>23</sup>.

Losy musującego szampana ponownie prowadzą do angielskich konsumentów. Po tym jak zamówione w Szampanii wino docierało do Anglii, przelewano je z beczek do butelek. Konsekwencją tych praktyk było pojawienie się drugiej fermentacji wina, co miało je czynić musującym. Ta charakterystyczna cecha francuskiego trunku nie od razu została uznana za oznakę dobrego wina. Na początku XVIII wieku we Francji uważano wręcz, że dobrej jakości szampany nie powinny być mocno musujące i poddanie ich dodatkowej

<sup>18</sup> J. Kitowicz, op.cit., s. 242.

<sup>19</sup> Ch. Ludington, *The Politics of Wine in Britain: A New Cultural History*, Palgrave Macmillan, 2013, s. 83.

<sup>20</sup> G. Garrier, *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008, s. 147.

<sup>21</sup> E. Cieślak, J. Rumiński (wyd.), *Raporty rezydentów francuskich w Gdańsku w XVIII wieku (1715–1719)*, t. 1, Gdańsk 1964, s. 90.

<sup>22</sup> F. Bonal, *Le livre d'or du champagne*, Lausanne 1984, s. 17.

<sup>23</sup> B. Musset, *Le vin de Champagne et leurs consommateurs: trois univers viticoles et sociaux*, [w:] *Le champagne. Une histoire franco-allemande*, red. C. Desbois-Thibault, W. Paravicini, J.-P. Poussou, Paris 2011, s. 94.

fermentacji źle wpłynęło na ich walory smakowe<sup>24</sup>. Musowanie win było zatem jedną z wielu technik poprawiania kiepskiej jakości trunku. Pogląd ten podzielali twórcy francuskich encyklopedii i słowników, którzy pod terminem „musujący” umieszczali chętniej piwo i czekoladę niż szampana. Tendencja ta zmieniła się w połowie XVIII stulecia, kiedy produkcja win musujących zaczęła przeważać nad tymi niemusującymi<sup>25</sup>.

Produkcja win musujących była w znacznym stopniu ograniczona i trudno było prowadzić ją na szeroką skalę. W przeciwieństwie do innych win szampanów nie można było transportować w beczkach, a ówczesne butelki często nie wytrzymały ciśnienia wina i pękały w drobny mak, ze stratą dla kupców. Wszystko to sprawiło, że szampan stał się ekskluzywnym napojem podawanym tylko na dworach królewskich i spożywanym wśród paryskich i londyńskich elit<sup>26</sup>.

Popyt na modnego szampana był tak duży, że naturalną kolejną rzeczą zaczęło owo nowe musujące wino podrabiać. Literatura gospodarcza i kalendarze w XVIII wieku pełne są przepisów na to, jak uzyskać musujące wino przypominające szampana. W Polsce próbowano uzyskać wino szampańskie z soku brzoźowego, polecano też wytwarzanie win z owoców, na przykład gruszek. Taki szampański gruszczyk miał przewyższać w smaku prawdziwego szampana i dodatkowo był o wiele tańszy od oryginału: „podobnym sposobem robi się także gruszczyk, czyli wino gruszkowe, które daleko jest wyborniejsze i częstokroć najlepszemu szampańskiemu nic nie ustąpi, i prócz smaku osobliwego bardziej za lekarstwo arcy skuteczne w różnych chorobach, niż za napój pospolity ująć może. Wieleż by to w stanach Rzeczypospolitej zostać mogło pieniędzy, które bez powrotu wychodzą za granicę za wino, na miejscu którego tych zdrowych napojów używać można. Gdyby się obywatele krajowi wzorem cudzoziemców do zaszczerpienia wielkich sadów rzucili, nie tylko z napojów z owoców zrobionych niewypowiedzianą mieliby wygodę, aleby i świeże dobrych francuskich gatunków, które się już w stolicy najwyborniejsze znajdują, z znaczną korzyścią przedali, które teraz z Prus wielkim kosztem sprowadzone bywają i kraj daremnie z pieniędzy wycieńczają”<sup>27</sup>.

Oryginalnego szampana sprowadzano do Polski jeszcze przed ekspansją francuskich domów szampana w latach 80. XVIII wieku. Jednym z wielbicieli tego trunku był Jan Klemens Branicki. W 1766 roku na podróż do Białegostoku dla hetmana zamówiono ponad 170 butelek<sup>28</sup> wina szampańskiego z Sillery<sup>29</sup>. W zamówieniu przeważał szampan niemusujący. Kilka dziesięcioleci później zamówienia na tego typu wino szampańskie były już rzadkością, a na stole królowało wino „strzelające korkiem”.

## Smak i degustacja

Z pojawieniem się musujących szampanów czy nowych bordoskich kłaretów zmieniło się również podejście do wina i do degustacji. Dziś pod pojęciem „degustacja” rozumiemy ocenianie walorów smakowych trunku, dawniej natomiast degustowanie polegało na odróżnianiu złego, zepsutego lub sfatszowanego wina od dobrego trunku.

Samuel Pepys, próbując po raz pierwszy wina z Haut-Brion, opisał je dość lakonicznie: jako trunek o niepowtarzalnym smaku. Współcześnie przywykliśmy do tego, że znawcy i wielbiciele win potrafią kwieciście opisać zarówno wygląd, zapach czy smak wina, używając wielu metafor. Stąd też możemy odnosić wrażenie, że opisy smaku dawnych win są dość ubogie.

W osiemnastowiecznych spisach zawartości piwnic nadal rzadko pojawiały się określenia smaku wina, a dokumenty z pełnym opisem trunku należą do rzadkości. Wśród określeń smaku królowały podstawowe informacje: czy wino jest słodkie czy kwaśne itp. Rzadziej możemy natknąć się na następujące określenia wina: pieprzokowate, szafranowe, korzenne<sup>30</sup>.

<sup>24</sup> Ibidem, s. 113; A. Bourgeois, *Le vin de Champagne sous Louis XIV et sous Louis XV d'après des lettres et documents inédites*, Paris 1897.

<sup>25</sup> Ibidem, s. 114.

<sup>26</sup> F. Bonal, op.cit., s. 42.

<sup>27</sup> *Sposoby ciekawe...*, op.cit., s. 52–55.

<sup>28</sup> Archiwum Narodowe w Krakowie, Zbiór Zygmunta Glogera, sygn. 81, „Rachunki utrzymania dworu w Białymstoku 1735–1769”, k. 233.

<sup>29</sup> Wino z Sillery uważane było za jeden z najlepszych francuskich szampanów.

<sup>30</sup> Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Zbiory rękopisów Czotowskiego, sygn. 85, „Księga percepty y expensy win węgierskich, miodów w piwnicach zamku liskiego 1755–1763”.

Należy pamiętać, że doświadczanie smaku i opisywanie właściwości danego trunku jest prywatnym i subiektywnym odczuciem, które jest następnie komunikowane w przestrzeni publicznej w taki sposób, aby było zrozumiałe i jak najlepiej oddawało właściwości degustowanego napoju. Trunki, które niegdyś nazywano słodkimi, a te, które dziś uważamy za słodkie, mogą się bardzo różnić. Idealnym przykładem tego odmiennego rozumienia słodkości na przestrzeni wieków jest chociażby szampan, który w XIX wieku zawierał kilkaset gramów cukru więcej niż dzisiejsze wina z Szampanii<sup>31</sup>

Już od starożytności słodkość traktowano jako pożądaną cechę trunku. Za dobre wino uważano takie, które miało przyjemny, słodki smak i dodatkowo charakteryzowało się odpowiednimi właściwościami medycznymi. Złe trunki można było łatwo rozpoznać, gdyż w smaku były cierpkie, ostre, szorstkie, twarde, niedojrzałe, a czasami nawet ta uwielbiana słodycz, w nadmiarze, mogła sprawić, że wino uznano za złe.

Wybór danego trunku był podyktowany nie tylko gustem kupującego, modą czy okazją. Dobieranie odpowiednich alkoholi do potraw, tak aby komponowały się idealnie ze smakiem przygotowanych przez kuchmistrza potraw, do XIX wieku praktycznie nie istniało. Widoczne na przykład na obrazie Jeana-François de Troya *Śniadanie z ostrygami*<sup>32</sup> zestawienie musującego szampana z ostrygami jest zamierzone głównie ze względu na cenę i ekskluzywność tych dwóch produktów, a nie z powodu tego, że wino to idealnie komponowało się z owocami morza.

Zarówno trunki, jak i dania serwowane przy stole były odpowiednio dobierane do kondycji zdrowotnej biesiadników. W Europie bowiem, praktycznie do końca XVIII wieku, królowała dietetyka humoralna. Jedzenie i picie ściśle wiązało się z medycyną i traktowano je jako remedium na wszelkie dolegliwości.

Hipokratesowska teoria humoralna, której założenia rozwijał później Galen, rzymski medyk greckiego pochodzenia, zakładała istnienie w ciele człowieka czterech płynów, zwanych inaczej „humorami”: krwi, flegmy, czarnej żółci i żółtej żółci. Ze względu na przewagę jednego z płynów (humorów) wyróżniano cztery temperamenty, odpowiednio: sangwinik, flegmatyk, melancholik i choleryk. Każdy z temperamentów miał swoje właściwości: sangwinik, któremu odpowiadał żywioł powietrza, był wilgotny i gorący, flegmatyk, związany z żywiołem wody, był zimny i wilgotny, melancholik, symbolizowany przez żywioł ziemi, był suchy i zimny, natomiast choleryk, związany z ogniem, gorący i suchy.

Ponieważ zachowanie balansu humorów stanowiło o dobrym zdrowiu, a jednym z podstawowych metod leczenia była odpowiednio dobrana dieta, wszelkie produkty, z których przyrządzano potrawy, oraz napoje również musiały być odpowiednio dopasowane. W traktatach dietetycznych, zielnikach czy innych pismach, w których pojawiały się porady dotyczące diety i medycyny opisywano poszczególne produkty pod względem ich właściwości, określając, czy dany składnik potrawy, czy też napój był zimny, gorący, suchy czy wilgotny, i w jakim stopniu<sup>33</sup>.

Dziełem, które popularyzowało i w przystępny sposób przedstawiało założenia ówczesnej dietetyki, był wierszowany utwór *Regimen Sanitatis Salernitanum*. Powstał on prawdopodobnie w XI–XII wieku, kiedy czasy świetności przeżywała szkoła medycyny znajdująca się w mieście Salerno. Pierwotna wersja utworu zawierała 369 wersów, ale z czasem, dzięki licznym tłumaczeniom i ciągłemu kopiowaniu, rozrosła się do ponad trzech tysięcy wersów. O popularności dzieła świadczy to, że między 1474 a 1846 rokiem doczekało się 240 wydań w wielu europejskich językach, w tym polskim. Wśród autorów tłumaczeń można wymienić chociażby Hieronima Olszowskiego, Józefa Andrzeja Załuskiego czy Ferdynanda Prawdzic Chotomskiego<sup>34</sup>.

W osiemnastowiecznym wydaniu dzieła szkoły salernitańskiej, w tłumaczeniu Józefa Andrzeja Załuskiego, można przeczytać, że picie wody do posiłku może szkodzić trawieniu. Autor dzieła *Apteka dla tych co jej ani lekarza nie mają*<sup>35</sup> wskazywał na wino jako idealny towarzysz posiłku<sup>36</sup>. Białe i słodkie „dobre ma przymioty”, czerwonego natomiast nie powinno się nadużywać, gdyż powoduje problemy żołądkowe.

<sup>31</sup> A.M. Chabbert, *L'évolution historique du goût du champagne*, „Papilles” 1994, nr 7, s. 9.

<sup>32</sup> B. Musset, *La représentation du vin de Champagne en bouteilles dans les appartements du roi à Versailles, (1735)*, [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table. Du XVIIe siècle à nos jours*, red. Ch. Bouneau, M. Figeac, Bordeaux 2008.

<sup>33</sup> S. Pinkard, *A revolution in taste. The rise of French cuisine 1650–1800*, Cambridge–New York 2009, s. 10–11.

<sup>34</sup> A. Rzepiela, *Edycje Medycyny Salernitańskiej w zbiorach Biblioteki i Muzeum Farmacji Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego*, „Medycyna Nowożytna” 2005, t. 12, z. 1–2.

<sup>35</sup> J.A. Załuski, *Apteka dla tych co jej ani lekarza nie mają*, Warszawa 1750.

<sup>36</sup> W tekście znajdziemy również odniesienia do piwa: „piwo ma byźdź nie kwaśne, czyste i klarowne / Nie gęste, ani mętne, ani zbyt rozmowne / Z dobrego wzięte siodu, z dobrego jęczmienia, / Wystałe, a nie nazbyt młodego robienia”.

Dalej czytamy, że „im wino lepsze, jego tym są lepsze cnoty / i skutki; ociążałość gnuśność do roboty / sprawują wina czarne pij wystałe, stare / klarowne i subtelne, wodą skrop, pij w miarę”<sup>37</sup>. Uwaga o dodaniu wina do wody jest tu niezwykle istotna. W myśl teorii humorальной wino, szczególnie czerwone, należało odpowiednio temperować wodą. Zwyczaj spożywania wina wymieszanego wodą sięgał czasów starożytnych. Rozgrzewające, zapalające działanie wina, które miało szkodzić przede wszystkim ludziom o temperamencie cholerycznym, doskonale równoważono zimną wodą.

Za najlepsze i najzdrowsze uważano wina słodkie, a upodobanie do tego smaku wyjaśniał szesnastowieczny ksiądz i lekarz, Andrzej Glaber: „czemu w słodkim smaku człowiek więcej się kocha, niż w inszym? Odpowiedź: Bowiem on jest ciepły a wilgotny, a tak ku zachowaniu natury własniejszy, aby też ciepłem swym zbytkiem zimne rozpuszczał, a wilgotnością plugastwa wszystkie oplukiwał. Ale smak kwaśny, cirkpi albo ostry dla zimna w nim panującego ściska członki, ściąga i obraża, przeto się w nim nie kochamy. Gorzki też smak barzo zapala, dlatego rzeczy gorzkie zdrowsze są ku pożywieniu lecie, niżli ziemie”<sup>38</sup>. W Polsce to przeświadczenie o dobroczynności słodkich win przetrwało do XIX wieku, kiedy chociażby musujące szampany przeznaczone na polski rynek musiały być o wiele słodsze niż te sprzedawane do innych krajów.

Oprócz właściwości medycznych patrzono również na to, czy wina nie były fałszowane ani zepsute, według zasady: „każde zaś wino COS zdawać się powinno: to jest mające Colorem, Odorem, Saporem; gdy czego nie staje w nim zda się na ocet”<sup>39</sup>. Ponadto wybierano wina, które odpowiadały danemu gustowi. W opisie win zgromadzonych w piwnicy królewskiej w Kutnie przy winach węgierskich można znaleźć określenie „mundwein”. Oznacza to, że te wina tokajskie były specjalnie wybrane dla danej osoby, trafiły w jej gust i smakowały jej najbardziej.

## Kultura picia

Alkohol, uważany często za składnik leków lub spożywany w odpowiednich ilościach, postrzegano jako napój nieszkodliwy. Dobre wino czy piwo pszeniczne było hołubione przez medyków i autorów traktatów dietetycznych. Zarówno wódka, wino, jak i piwo w odpowiednich dawkach stosowano na poprawę trawienia, „spltukanie złych humorów” przed posiłkiem czy też uzupełnienie diety. Jednak prawdziwym problemem, jak widnieje w literaturze moralizatorskiej od XVI wieku, było nadużycie alkoholu i rozpowszechniające się pijaństwo<sup>40</sup>. Krytykowano nie tylko pijaństwo, lecz także marnotrawstwo pieniędzy wydawanych na importowane wina.

Stulecie XVIII to czas zmian zarówno w kulturze kulinarnej, jak i w sposobie picia, ilości wypijanego alkoholu oraz asortymencie trunków. Dostępne były już nowe bordoskie wina, wspaniałe i poważane w całej Europie burgundy czy też musujące szampany, których sława sięgała nawet poza europejski kontynent. Z nowymi winami nadeszły również nowe zwyczaje związane z pićm.

Wśród cudzoziemców odwiedzających Rzeczpospolitą aż do drugiej połowy XVIII wieku funkcjonowało przekonanie o tym, że Polacy należą do największych opojów Europy. Czym jednak wówczas było pijaństwo? Czy wynikało tylko z nadmiaru spożywanych trunków, a jeśli tak, to gdzie znajdowała się granica między stanem upojenia alkoholowego a trzeźwością? Żeby odpowiedzieć na te pytania, należy przede wszystkim zdać sobie sprawę z roli alkoholu w ówczesnej Polsce oraz tego, czym było nadmierne spożycie alkoholu w całej Europie.

Funkcjonujący w nowożytnej Europie podział na kraje wina i piwa, czyli kraje Południa i Północy, był jednym z głównych elementów, które wpływały na postrzeganie mieszkańców danego kraju jako opojów lub miłośników wstrzemięźliwości. Mieszkańców Polski czy Niemiec uważano za barbarzyńców upijających

<sup>37</sup> Ibidem, s. 19.

<sup>38</sup> J. Rostafiński, *Andrzeja z Kobylina Gadki o składności członków człowieczych z Arystotelesa i też inszych mędrców wybrane, 1535, Kraków 1893*, s. 32–33.

<sup>39</sup> S. Duńczewski, *Kalendarz polski i ruski na Rok Pański 1752, Zamość 1751*.

<sup>40</sup> H. Powodowski, *Korab zewnętrznego potopu, którym przez obzarstwo a opilstwo, a zthąd przez insze sprosne grzechy, wielka część Krześciaństwa duchownie zatoneła, Kraków 1578*; A. Gdacjusz, *Dyskurs O Pijanstwie, W którym się z Biblijey S. y z Doktorow Kościelnych, ba y z pisem świetkich pokazuje, że Opilstwo sprosnym, haniebnym, na ciele y duszy wielce szkodliwym grzechem jest, Brzeg 1681*.



się piwem, chociaż to właśnie ich pasja do importowanego wina wpłynęła na rozwój francuskich, hiszpańskich czy włoskich winnic. To określenie barbarzyńskości dotyczy szczególnie sposobu, w jaki konsumowano alkohol. Aż do XVII wieku w krajach takich jak Francja czy Włochy wino spożywano roztworzone wodą<sup>41</sup>. Tradycja ta, wywodząca się ze starożytności, nawiązywała do teorii humoralnej i ówczesnej diety, według której moc trunku należało temperować odpowiednią ilością wody. Stąd też przekonanie, że w krajach, w których woda była dodawana do wina, królowała trzeźwość, a w państwach, w których piło się czyste wino, bez dodatku wody, pijaństwo było powszechne<sup>42</sup>.

Importowane do Polski wino pito zazwyczaj bez dodatku wody, mimo że od XVI wieku o zwyczaju tym wypowiadali się zarówno medycy, jak i znawcy dobrych manier. Od wody stronili i królowie, i szlachta, być może również dlatego, że nader często sprowadzane z zagranicy wino, zanim trafiło na stół, często było fałszowane. Rozcieńczanie go wodą było jedną z najprostszych metod zwiększenia objętości i sprzedania większej ilości trunku.

Do wina rozcieńczonego wodą podchodzono raczej sceptycznie również ze względu na jego status w katalogu trunków polskiej szlachty. Z powodu zaniku rodzimej produkcji w XVI wieku wino gronowe było towarem pochodzącym praktycznie wyłącznie z importu, co niebagatelnie wpływało na jego cenę. Jako napój drogi, ekskluzywny spełniało funkcję wyróżnika społecznego. Winno serwowano na stołach królów, bogatej szlachty i im lepsze wino podawano, im więcej go było, tym pozycja gospodarza była wyższa. To przekonanie nie sprzyjało mieszaniu wina wodą, goście mogliby bowiem pomyśleć, że gospodarz oszczędza wino i nie ma go wystarczająco dużo.

Jednak z pojawieniem się w połowie XVII wieku nowej koncepcji kuchni i smaku woda w winie stała się przeżytkiem. Nawet w krajach takich jak Francja, gdzie zwyczaj ten był powszechny, odchodzono od picia rozcieńczonego wina. Tak jak w kuchni przyrządzano potrawy tak, aby podkreślić naturalny smak głównego składnika, tak i w konsumpcji wina zaczęto dostrzegać potrzebę picia trunku bez dodatków, co pozwalało docenić jego prawdziwy smak. Zaniechano zatem jego poprawiania owocami czy przyprawami, wybierając zamiast tego dobrej jakości wina burgundzkie czy szampańskie i delektowano się ich smakiem.

Kolejnym elementem, który wpływał na postrzeganie pijaństwa i trzeźwości w Europie, był sposób konsumpcji alkoholu. W krajach Południa wino podawano do posiłku i sam trunek traktowano jako pożywienie. Natomiast w Polsce akt picia oddzielony był od jedzenia. Kiedy kończył się posiłek, zaczynało wznosić toasty i w ten sposób rozpoczynano drugą część uczty. To właśnie picie większej ilości trunków po posiłku przyczyniło się do wykształcenia opinii o mieszkańcach północnej Europy jako o tych mniej wstrzemięźliwych i pijących większe ilości alkoholu.

Cudzoziemcy doszukiwali się racjonalnych wyjaśnień powodzenia, jakim cieszył się w Polsce alkohol. Część tłumaczyła pasję Polaków do wina i wódki surowym klimatem panującym w Polsce i potrzebą zagrzewania się mocniejszymi trunkami. Inni zaś wspominali o specyficznym obyczaju i łączeniu pijaństwa z gościnnością i panującymi tu obyczajami.

Ważna była również rytualizacja części uczty, w czasie której spożywano alkohol. Dowodem gościnności było przekazywanie kolejnym biesiadnikom wielkiego kielicha, którym spełniano toasty. Georg Forster tak opisywał ten zwyczaj: „spełniano zdrowie wielkimi kielichami. Każdy spełniający zdrowie czyni to stojąc, w ręce sąsiada, ten z kolei w ręce następnego. Muszę okropnie dużo pić, na szczęście dobrego węgierskiego wina. Po kawie wypitem jeszcze dwa kielichy, które mnie ścięły z nóg [...]. Za cenę kilku godzin gorączki i mdłości zyskałem sławę desperackiego, flegmatycznego opoja angielskiego”<sup>43</sup>.

Niemniej tradycja ta zdawała się powoli zanikać w drugiej połowie XVIII wieku. Zmianę obyczajów idealnie ilustruje relacja niemieckiego dziennikarza Johanna Ericha Biestera, który pod koniec XVIII wieku napisał, że „dawniej żadnej sprawy nie załatwiono bez uczty i pijatyki. Zwyczaj ten jednak szybko zanika, ponieważ król i jego rodzina świecą przykładem wstrzemięźliwości”<sup>44</sup>. Wtórował mu angielski pisarz,

<sup>41</sup> A.L. Martin, *The baptism of wine*, „Gastronomica: The Journal of Food and Culture” 2003, vol. 3, nr 4.

<sup>42</sup> J.L. Flandrin, *Boissons et manières de boire en Europe du XVIe au XVIIIe siècle*, [w:] *L’imaginaire du vin*, red. M. Milner, M. Chatelain, Marseille 1983.

<sup>43</sup> W. Zawadzki, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 2, Warszawa 1963, s. 55.

<sup>44</sup> *Ibidem*, t. 1, s. 229.

George Burnett, twierdząc, że Polacy coraz mniej pili. Bywało, że do obiadu wypijano dwa kieliszki wina, a wiele osób w ogóle rezygnowało z picia alkoholu<sup>45</sup>.

Wiek XVIII to czas zmian w zakresie upodobań kulinarnych i konsumpcji alkoholu. Na stołach pojawiły się nie tylko nowe potrawy gotowane według francuskiej mody, lecz także nowe trunki, jak portaki i szampany. Wiedza o winach była coraz większa i dużą wagę zaczęto przywiązywać do pochodzenia trunku i do sposobu jego podania. Według francuskiej koncepcji dobrego smaku należało również przedłożyć jakość wina nad jego ilość. W niepamięć odchodziły barokowe uczty, z daniami łączącymi słodkie i kwaśne smaki, podczas których toasty wznoszono węgrynem. Zastąpiły je obiady czwartkowe, na których podawano potrawy inspirowane kuchnią francuską, a toasty spełniano małym kieliszkiem burgunda lub szampana.

---

<sup>45</sup> G. Burnett, *Obraz obecnego stanu Polski*, tł. M. Urbański, Warszawa 2008, s. 148.