

# Dorota Lewandowska

---

## Od węgryzna do szampana : wino, smak i wyróżnienie w Polsce XVII-XVIII w.

---

Przegląd Historyczny 102/4, 697-714

---

2011

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

DOROTA LEWANDOWSKA  
Uniwersytet Mikołaja Kopernika  
Katedra Etnologii i Antropologii Kulturowej

## **Od węgryzna do szampana. Wino, smak i wyróżnienie w Polsce XVII– XVIII w.**

Analizując korelację pomiędzy modą na wino a kreowaniem smaku i przemianami elitarniej tożsamości należy zwrócić uwagę na kilka problemów. Pierwszy z nich określał kwestie: W jaki sposób wino pojawiło się w „kraju piwa”? Jaka była jego recepcja? Czy wino zastępowało miejscowe napoje, czy było tylko dodatkowym elementem zestawu rodzimych trunków?

Ukazanie momentu, w którym wino zdobywa silną pozycję na polskich stołach, prowadzi do postawienia kolejnych pytań, pogłębiających analizę jego sukcesu w Rzeczypospolitej: Które wina i dlaczego cieszyły się największym wzięciem? Czy za popularność danego wina odpowiadał jego smak, czy moda? Czy możemy zaobserwować ewolucję smaku wina — i ukazać przemianę gustu — na przykładzie win węgierskich, które następnie zastępowane były winami francuskimi?

Trzecim problemem jest związek wina z hierarchią społeczną. Należy tu postawić przede wszystkim pytanie o związek pomiędzy zmianą rodzaju spożywanego trunku i poczuciem przynależności do elity. Czy opozycję węgryzn–szampan możemy uznać za odpowiednik antynomii starodawny–nowoczesny? W jaki sposób dobry smak staje się przepustką do elity?

Zaobserwowane przejawy odwrotu od konsumpcji węgryzna na rzecz win francuskich to ważny element kosmopolityzacji elity szlacheckiej w XVIII w. Jest to świadectwo recepcji kultury francuskiej wyrażonej przez negację estetyki barokowej i przyjęcie nowego wzorca kulturowego wyrażonego formułą francuskiego dobrego smaku (*bon goût*). Konsekwencją tego procesu jest waloryzacja pojęcia smaku i znawstwa win czyli swoistej protoenologii, która stanie się jednym z elementów konstytuujących elitarną tożsamość, rodzajem elitarniej wiedzy i barierą społeczną trudną nie tylko do przekroczenia, ale nawet do zauważenia i właściwego odczytania.

## WINO I HISTORIOGRAFIA

Obecność wina na staropolskim stole nadal jest traktowana bardziej w kategoriach obyczajowej ciekawostki, aniżeli przedmiotu badań historyków i antropologów. Historia wina może być jednak „narzędziem umożliwiającym badanie dawnych postaw wobec tradycji i nowości, swojskości i obcości. Pozwala na ukazanie w świetle zróżnicowanych i wzajemnie uzupełniających się źródeł form rywalizacji społecznych, technik socjalizacji oraz tworzenia i wzmacniania społecznych więzi”<sup>1</sup>. Bogata francuska historiografia dotycząca społecznej i kulturowej roli wina praktycznie nie znajduje swojego odpowiednika w Polsce<sup>2</sup>. W rezultacie to prace francuskich historyków i geografów muszą stanowić punkt wyjścia do refleksji na temat historii kulturowej wina w Polsce. Francuska historiografia winiarska, umożliwiającą spojrzenie na ten trunek z szerszej perspektywy, pokazuje np., że wina z Bordeaux swoją pozycję w świecie zawdzięczają nie tylko swojemu specyficznemu *terroir* czy zastosowaniu odpowiednich szczepów winorośli. Wpływ na ich jakość ma również położenie geograficzne winnic, uwzględniające specyfikę rynków i gusta klientów. Przesłanki do tego twierdzenia znajdziemy w klasycznej już dziś pracy Rogera Dion<sup>3</sup>, który analizując szerokie spektrum źródeł, od poezji po relacje podróżników, przedstawia historię wina we Francji od czasów pierwszych winnic do momentu narodzin kolei. Henri Enjalbert<sup>4</sup> zwrócił uwagę na zagadnienie czasu i okoliczności powstania francuskich *grand cru* — win jakościowych, zaś Marcel Lachiver<sup>5</sup> podjął wyzwanie nakreślenia monografii francuskich winnic. Syntezy dziejów wina dokonać zamierzał również Gilbert Garrier<sup>6</sup>, pisząc historię społeczną i kulturową wina. Autor ten koncentruje się jednak na samym trunku, pozostawiając w tle winiarzy i proces uprawy winorośli. Bardziej interesuje go, jaką rolę odgrywało wina w społeczeństwie, jak wyglądało jego spożycie w poszczególnych grupach społecznych na przestrzeni wieków, jak zmieniła się moda na wina i sposób jego konsumpcji. W kontekście badań historycznych nad wyżywieniem należy wspomnieć również prace Jean-Louis

<sup>1</sup> J. Dumanoński, *Gorzalka, piwo i wina. Szlacheckie picie i jego materialna oprawa w XVIII wieku* [w:] *Między barokiem a oświeceniem. Radości i troski dnia codziennego*, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2006, s. 154.

<sup>2</sup> Warto zwrócić uwagę na rozwój badań nad gastronomią historyczną w Polsce dzięki istnieniu Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (stacja naukowa PTH) [www.historiakuchni.pl](http://www.historiakuchni.pl) oraz serii *Monumenta Poloniae Culinaria* pod red. J. Dumanońskiego (Pierwszy tom: S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebrań potraw*, wyd. i oprac. J. Dumanoński i M. Spychaj z przedmową S. Lubomirskiego, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. I, Warszawa 2009).

<sup>3</sup> R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 2010.

<sup>4</sup> H. Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Bordeaux 1975.

<sup>5</sup> M. Lachiver, *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1982.

<sup>6</sup> G. Garrier, *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008.

Flandrina<sup>7</sup>. Warto zauważyć, że twórca gastronomii historycznej w swoich pracach poświęcił stosunkowo dużo miejsca kwestiom kuchni i trunków w Polsce.

Studia nad historią wina stanowią również element szerszego spojrzenia na kulturę szlachecką doby nowożytnej. U Jana Stanisława Bystroń<sup>8</sup> wino pojawia się w kontekście obyczajowym, jako główny rekwizyt szlacheckich uczt. Z kolei biologiczny wymiar historii wina zaprezentował Zbigniew Kuchowicz<sup>9</sup> w rozprawie o wpływie odżywiania na stan zdrowia osiemnastowiecznego społeczeństwa. W tym przypadku wino jest przede wszystkim rozpatrywane jako alkohol — używka, lekarstwo, kosmetyk. Obraz wina węgierskiego w polskiej literaturze od średniowiecza po pozytywizm przedstawił Jerzy Jakubniuk<sup>10</sup>. W pracach Elżbiety Koweckiej<sup>11</sup>, ukazujących raczej społeczny niż gospodarczy aspekt wyżywienia, wino prezentowane jest w kontekście konsumpcji na dworze magnackim. Znacznie szerzej zagadnienie to analizuje Andrzej Klonder<sup>12</sup>, zwracając uwagę na kulturowy kontekst produkcji, dystrybucji i konsumpcji trunków w Prusach Królewskich. Natomiast Jarosław Dumanowski<sup>13</sup> w swych pracach kontynuuje tradycje gastronomii historycznej stworzonej przez Flandrina i analizuje kontekst kulturowy konsumpcji trunków przez polską szlachtę, jak również materialną oprawę picia<sup>14</sup>.

Mimo istniejących opracowań, które uwzględniają różne aspekty historii wina, wciąż brakuje zakrojonych na szeroką skalę projektów syntezy dziejów wina w Polsce<sup>14</sup>. Opracowanie kulturowej i społecznej roli tego trunku w dobie nowożytnego państwa polskiego mogłoby stać się ważnym elementem badań nad ówczes-

---

<sup>7</sup> J.-L. Flandrin, M. Flandrin, *Regards occidentaux sur les banquets de Pologne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles* [w:] *Między polityką a kulturą*, red. C. Kukło, Warszawa 1999, s. 307–317; J.-L. Flandrin, *Boissons et manières de boire en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle* [w:] *L'imaginaire du vin*, red. M. Milner, M. Chatelain, Marseille 1983, s. 309–314.

<sup>8</sup> J. S. Bystroń, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI–XVIII*, t. I–II, Warszawa 1994.

<sup>9</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966.

<sup>10</sup> J. Jakubniuk, *Kariera wina węgierskiego w literaturze polskiej*, Warszawa 1965.

<sup>11</sup> E. Kowicka, *Dwór najrzędniejszego w Polsce magnata*, Warszawa 1993; eadem, *W salonie i kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Warszawa 1984.

<sup>12</sup> A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku*, Wrocław 1989.

<sup>13</sup> J. Dumanowski, *Gorzalka*; idem, *De l'argent au verre. Manières de boire de la noblesse polonaise au XVIII<sup>e</sup> siècle* [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. Ch. Bonnaeu, M. Figeac, Bordeaux 2007, s. 243–249; idem, *Les harengs et la bière: la nourriture à Gdańsk aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles* [w:] *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, red. A. Hubert, M. Figeac, Bordeaux 2006, s. 283–295.

<sup>14</sup> Badania nad historią wina dotyczą głównie winnic zielonogórskich: B. Kres, *Winiarstwo na ziemi lubuskiej*, Poznań 1972; A. Toczewski, *Tradycje zielonogórskiego winiarstwa*, Zielona Góra 2001; idem, *Zielonogórskie winobranie*, Zielona Góra 2005; A. Borkowska, M. Kuleba, Z. Maziarz, *Bibliografii zielonogórskiego winiarstwa*, Zielona Góra, 2006.

sną tożsamością i wyróżnieniem. Zmiana zawartości kielicha, ilości spożywanych trunków oraz sposobu ich podawania ukazuje przemiany zachodzące w społeczeństwie, toteż w badaniach nad kulturą szlachecką trudno uciec od analizy roli wina w ekspresji elitarnej tożsamości. Jeszcze bardziej frapujące wydaje się zagadnienie nowożytnego pojęcia smaku, które w XVII w. nabrało szerszego znaczenia, stając się jednym z kryteriów rozróżnienia społecznego<sup>15</sup>.

## ŹRÓDŁA I METODOLOGIA

Badania nad winem w kontekście jego społecznej i kulturowej roli wymagają szerokiego korpusu źródłowego, przy jednoczesnym korzystaniu z wielu metod i łączeniu ich ze sobą. W rachunkach i rejestrach win istotna jest nie tylko ilość, ale i kontekst, w jakim jest ono kupowane, np. do kuchni, na stół, kupowane w konkretnym czasie, na szczególne okazje. Wino pojawia się często w relacjach cudzoziemców z ich pobytów w Rzeczypospolitej. Warto zatem spojrzeć na akt picia trunku jako na sposób wyrażania przynależności nie tylko do danej grupy społecznej, ale i obszaru kulturowego — Południa, czyli „krajów wina”, lub Północy, „krajów piwa”. Pijaństwo czy wstrzemięźliwość w picciu stają się pojęciami relatywnymi<sup>16</sup>, podobnie zresztą jak smak czy raczej wyobrażenie o nim. Dysponując pamiętnikami, korespondencją, poradnikami czy literaturą piękną, odkryjemy wiele opisów dotyczących konsumpcji wina, sposobów na poprawianie smaku czy chociażby próby odnotowania i komentowania walorów smakowych (określanie trunku mianem: „anielski”, „ohydnie dobry”, „haniebnie dobry”, „miękki”, „gesty” itp.). Problem dla badacza mogą stanowić same nazwy win, w polskich źródłach często zapisywane fonetycznie, przy stosowaniu różnych wariantów zapisu i skrótów lub jedynie numerowane. Nie jest możliwa identyfikacja koloru i smaku wszystkich trunków, jednak pomocne mogą okazać się stosowane w źródłach porównania, np. wino podobne do kapki<sup>17</sup>, smakujące jak tokaj.

Trudności w identyfikowaniu poszczególnych gatunków wynikają z powszechnego w całej Europie Środkowej i Wschodniej procederu fałszowania wina. Fałszerstwa zatęrzyły granicę między tym, co moglibyśmy nazwać węgrzynem, a jego podróbką. Skala tego zjawiska wskazuje na to, że mniej zamożna szlachta, której nie było stać na zapewnienie sobie wina odpowiedniej jakości, mogła konsumować trunek fałszowany, uważając go za węgierski. W tych okolicznościach powstawała iluzja dzielenia wyobrażeń o smaku z innymi konsumentami win węgierskich.

<sup>15</sup> J.–L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku* [w:] *Historia życia prywatnego*, red. R. Chartier, t. III, Wrocław 2005.

<sup>16</sup> Idem, *Boissons*.

<sup>17</sup> Kapka uznawana była za jedno z najdroższych win węgierskich, służyło często do poprawy smaku win gorszej jakości.

Nasuwa się pytanie, czy badając wino w okresie nowożytnym możemy mówić o winie francuskim, węgierskim, hiszpańskim, czy jedynie o pewnym konstrukcie? Przykład wina dostarczanego przez Holendrów do Gdańska pokazuje, że określenie „wino francuskie” było rozumiane dość swobodnie. Problem ten dotyczy również win węgierskich. Brak norm określających smak i charakter wina z danego obszaru<sup>18</sup> sprawiał, że trudno było o dokładny wzorzec do skopiowania. O winie francuskim kupowanym przez Holendrów, a następnie odpowiednio wzmacnianym i doprawianym, możemy powiedzieć, że było fałszowane, zmieniany był bowiem jego naturalny smak. Problem pojawia się jednak wtedy, gdy holenderskie praktyki zostały zaadaptowane przez winiarzy francuskich<sup>19</sup>.

Do uzyskania pełnego obrazu roli wina francuskiego w kreowaniu tożsamości polskiej szlachty w XVIII stuleciu niezbędna jest korelacja źródeł tak polskich, jak francuskich. Korespondencja handlowa winiarzy z Bordeaux, wraz z dziennikami przedstawicieli handlowych domów szampana, stanowi nieocenione źródło wiadomości o konsumpcji wina w Polsce XVII i XVIII w. Na marginesach ksiąg zawierających listę zamówień, wina oddane w komis oraz faktury wystawione kupcom, znajdziemy cenne notatki dotyczące jakości zamawianego wina, wymagań kupujących i gustów mieszkańców danego regionu, jak również zapiski ujawniające, jak wyglądała polityka handlowa sprzedawców win, jakimi metodami posługiwali się oni, aby sprzedać swoje trunki i zyskać nowych klientów, nie tracąc już pozyskanych. Niezbędne jest również uzupełnienie tych źródeł o relacje cudzoziemców, inwentarze, listy i księgi rachunkowe. Dzięki wieloaspektowemu spojrzeniu na obecność wina w Rzeczypospolitej XVII i XVIII w.<sup>20</sup> oraz wyjściu poza próbę ilościowego ujęcia konsumpcji, dostrzec możemy niezwykle ważną rolę wina w procesie kształtowania elitarnego tożsamości. Z pozoru bowiem blahe uwagi cudzoziemców, drobne zapiski w księgach rachunkowych, anegdoty i przepisy w kalendarzach, dotąd nie zauważane, a przynajmniej nie analizowane, są w stanie ukazać skomplikowany proces przemian społecznych zachodzących w dobie oświecenia.

<sup>18</sup> Vide R. D i o n, op. cit., s. 440–442.

<sup>19</sup> Sposób, w jaki doprawiano francuskie białe wina przeznaczone na rynek Północy, był tajemnicą ściśle strzeżoną przez Holendrów. Proceder ten nie tylko dostosowywał wina do oczekiwań konsumentów, lecz także sprawiał, że delikatny trunek lepiej znosił transport morski. Colbert sam zaangażował się w sprowadzenie z Amsterdamu osoby, która wiedziała jak odpowiednio mieszać wina. Spotkało się to z głębokim sprzeciwem bordoskich winiarzy. Vide A. K r a t z, *La compagnie française de Russie. Histoire du commerce franco-russe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1993, s. 56.

<sup>20</sup> Część wykorzystanych źródeł pochodzi z początku XIX w., są to głównie materiały dotyczące handlu szampanem z Maison Clicquot w latach 1802–1810.

## WINO I MIÓD

Zanim w Polsce rozpowszechniła się moda na wino, prym wśród napojów fermentacyjnych wiodły miody pitne<sup>21</sup>. Były trunkiem niezwykle popularnym. Syciło się je już od czasów piastowskich, zaś o pierwszych miodosytniach wspomina się w XIV stuleciu<sup>22</sup>. Dolewano do nich sok z malin lub wiśni; tak powstawały cenione maliniaki i wiśniaki<sup>23</sup>. Za najlepsze uważano miody ukraińskie, żmudzkie, kowieńskie i tomaszowskie<sup>24</sup>. Jan Chryzostom Pasek bardziej cenił sobie dobry miód<sup>25</sup> niż petercyment<sup>26</sup>. Jednak w XVII w. dominacja tych trunków na polskich stołach dobiegła końca. Wraz z ekspansją win, sprowadzanych z Węgier, Francji, Hiszpanii i innych krajów, miodosytnictwo traciło stopniowo na znaczeniu. Miód pitny przestał być uważany za napój wyjątkowy<sup>27</sup> a jego miejsce zajęło wino, szczególnie węgierskie, które uchodziło za najlepsze.

Moment, w którym zagraniczne wina zdobywały coraz większą popularność, zbiegł się w czasie z upadkiem nie tylko miodosytnictwa, ale i rodzimego winiarstwa<sup>28</sup>. Sprowadzane coraz częściej od XVI w. wina zagraniczne przewyż-

---

<sup>21</sup> H. Vautrin, (*La Pologne du XVIII<sup>ème</sup> siècle vue par un précepteur français, Hubert Vautrin, présentation de M. Cholewo-Flandrin*, Paryż 1966, s. 87), tak wyjaśnia ich pochodzenie i popularność jaką zyskały sobie w Rzeczypospolitej: *Si les Polonais était encore sauvage, l'eau de ce marais suffirait à sa soif, mais la civilisation l'ayant réduit à l'esclavage et à un travail forcé, il lui fait une liqueur plus restaurant que é moussé le sentiment de ses misères. Il est à présumer que le lait aigri à été première liqueur fermentée dont il ait fait usage. A celle-là a succédé l'hydromel.*

<sup>22</sup> Z. Głogier, *Encyklopedia staropolska*, Warszawa 1958, s. 218–219.

<sup>23</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Petersburg i Mohylew 1855, s. 137.

<sup>24</sup> Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory, Warszawa 1830*, s. 106.

<sup>25</sup> J. Ch. Pasek, *Pamiętnik Jana Chryzostoma na Gosławicach Paska*, Lwów 1857, s.177.

<sup>26</sup> Gatunek wina hiszpańskiego o mocnym aromatycznym smaku. Często używano petercymentu do dosładzania i poprawiania innych, słabszych win.

<sup>27</sup> Przemijanie mody na miody pitne uchwycił m.in. I. Krasicki, *Pan Podstoli*, Kraków 1860, s. 12.

<sup>28</sup> Nazwy miejscowości nawiązujące do uprawy winorośli i produkcji wina oraz źródła rękopiśmienne potwierdzają, że wino wytwarzano w Polsce od XII w., badania archeologiczne zaś przesuwają ten czas na połowę wieku X. Pojawienie się wina w Polsce związane było z przyjęciem chrześcijaństwa. Przybywające z krajów romańskich zakony benedyktynów i cystersów wraz z zamiarem krzewienia wiary chrześcijańskiej na ziemiach polskich przyniosły również winną latorośl. Rodzime wino stało się produktem łatwiej dostępnym dopiero w XIV w., co związane jest z rozprzestrzenieniem się winnic poza dobra kościelne. Mimo wieków doświadczeń i prób okiełznanania kapryśnego klimatu, z nadejściem XVI w. winiarstwo rodzime chyli się ku upadkowi. Schyłek produkcji wina przypada na okres, w którym klimat jest szczególnie nieprzychylny dla winorośli. K. Jeżowa, analizując upadek polskich winnic zaznacza, że to zmiana typu gospodarki oraz rosnąca popularność zboża, znacznie tańszego w uprawie i nie tak delikatnego jak winorośl, na równi ze zmianami klimatu przyczyniły się do upadku winnic: A. Małeckie, *Studium nad Bullą Innocentego II z roku 1136*, „Roczniki Towarzystwa Przyjaciół Nauk Poznańskiego”, t. XX, Poznań 1894, s. 421; J. Kostzewski, *Kultura*

szały jakością produkty polskich winnic, o których niepocholebnie wypowiadał się w 1565 r. nuncjusz papieski Juliusz Ruggieri<sup>29</sup>.

Jean Le Laboureur w relacji z podróży do Polski zauważył, że dla prawdziwego szlachcica punktem honoru jest uczcić przyjaciela najlepszym z możliwych win, czyli winem węgierskim, i to w dużych ilościach<sup>30</sup>. Ten nadmiar trunków i znane już w Europie picie ponad miarę, według Laboureura było w Polsce wyrazem gościnności i hojności. Ponieważ w XVII w. polskie winnice praktycznie nie dostarczały wina na szlacheckie stoły, musiało być ono sprowadzane z Niemiec, Francji, Hiszpanii czy nawet Grecji, co niewątpliwie czyniło je trunkiem droгим i luksusowym<sup>31</sup>.

W krajach niewytwarzających wina trunek ten traktowano w sposób szczególny<sup>32</sup>. W momencie pojawienia się w „kraju piwa”, uzyskiwał on automatycznie wysoki status. Jego obecność w liturgii nadawała mu znamiona napoju wyjątkowego. Jeśli dodamy, że był to towar importowany, czyli obcy, wzbudzający ciekawość i do tego wymagający posiadania niemałych funduszy na jego zakup, otrzymamy doskonale narzędzie służące wyróżnieniu społecznemu.

Pozycja, jaką osiągało wino, wbrew pozorom nie eliminowała zupełnie konsumpcji miódów pitnych. Analizując zawartość szlacheckich piwnic w XVIII w., dostrzegamy, że obok win węgierskich i francuskich, nadal gromadzone są szlachetne miody pitne — lipiec, maliniak, dereniak — określane często jako stare<sup>33</sup>. Nie brak, tak w zamówieniach, jak w rejestrach piwnicznych, innych trunków: szla-

*prapolska*, Poznań 1945, s. 48; M. K w a p i e n i o w a, *Początki uprawy winorośli w Polsce*, „Materiały Archeologiczne”, t. I, 1959, s. 354; K. J e ż o w a, *La culture de la vigne en Pologne*, [w:] *Comptes rendus du Congrès International de Géographie*, Varsovie 1934, t. IV–VI, Warszawa 1938, s. 100.

<sup>29</sup> „Są także winogrona w Małej Polsce, w Krośnie, na pograniczu Śląska, ale choć dobre do jedzenia, wino z nich kwaśne, bo nie mogą dojrzeć zupełnie do wczesnej zimy, a niekiedy winne latorośle do szczytu wymarzają w czasie tęgich mrozów i śniegów, przez pięć miesięcy na ziemi leżących”, *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, oprac. J. G i n t e l, t. I, Kraków 1971, s. 127.

<sup>30</sup> *La regale de Pologne ne se fait point sans boire, c'est également faire honneur et le recevoir; que de s'en mieux acquitter; et c'est une émulation un peu obstinée parmi les Nobles, dont la canse est genereuse, quoy que l'abus en soit blafmable; car comme ils sont d'un pays qui ne produit point de vin, ils ne croient pas bien recevoir vn amy, s'ils ne font profusion du plus cher qui est ce-luy de Hongrie; et il n'y aura point de festin où la despense du vins ne surplasse celle des viandes*: J. L e L a b o u r e u r, *Relation du voyage de la Roynne de Pologne, Troisième et dernier parti*, Paris 1647, s. 8.

<sup>31</sup> Idem, *Traite du royaumes de Pologne*, s. 47. Popularność wina węgierskiego potwierdzają liczne uniwersały, które już w XVI w. głoszą zakaz wyjazdu na Węgry po wino: S. B u j a k, *Materiały do historii miasta Biecza (1361–1632)*, Kraków 1914; Archiwum Państwowe w Poznaniu [dalej: APP], *Miscellanea* sygn. 4010.

<sup>32</sup> W krajach Północy wino konsumowano również w odmienny sposób niż na Południu. Nie rozcieńczano wina wodą, pito trunki nie do posiłku, *etc.* Vide P. G i l l e t, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe XVI–XVIII siècles*, Paris 1985.

<sup>33</sup> W XVIII i w XIX w. w rejestrach trunków wymieniane są beczki starego miodu oraz butelki dereniaku, lipca i maliniaku: APP, *Majątek Konarzewo*, sygn.140; AGAD, Archiwum Potockich



chetnych wódek, win hiszpańskich, greckich, włoskich i innych. Obserwując jednak proces recepcji wina w Rzeczypospolitej w XVII w. zauważymy szczególną przewagę win węgierskich<sup>34</sup>. Dlaczego polska szlachta tak bardzo chwaliła je sobie, a nisko ceniła np. francuskie? Czy za popularnością danego wina kryły się upodobania smakowe? Czy mamy do czynienia ze zmianą gustu, czy zmianą smaku wina?

### POLSKI WĘGRZYN

Gdy wino stawało się modnym trunkiem, miody pitne zaczęto uznawać za „niegodne” i staromodne; naprzeciw nich stało wino węgierskie, które królować będzie na stołach, zyskując wręcz miano wina polskiego<sup>35</sup>.

Najpopularniejsze w Polsce węgryzyny to nie tylko ciężkie, słodkie tokaje. W pierwszej połowie XVI w. wachlarz smaków win węgierskich był bardzo szeroki; były one delikatne, kwaśne, lekkie, mocne. Jeśli zaś chodzi o kolor, zdecydowanie przeważały wina białe<sup>36</sup>. Dopiero w wieku XVII win czerwonych przybywa, nawet w regionach, które wcześniej szczyły produkcją białych. Wszystko dzięki kadarce — szczepowi, który przywędrował do węgierskich winnic wraz z Turkami i Serbami.

Do Rzeczypospolitej sprowadzano zatem zarówno trunek biały, jak czerwony, o smaku bądź mocnym i korzennym, bądź słodkim, jak na przykład tokajskie. W księgach ekspensy domowej, spisach win znajdujących się w piwnicach czy rachunkach od kupców tym trunkiem, najczęściej spotykamy się z określeniem „wino węgierskie”, bez precyzowania smaku i koloru. Odrębnie traktowane jest wino świętojurskie i edenburskie, tańsze od trunku nazywanego „winem węgierskim”<sup>37</sup>.

z Jabłonnej, sygn. 119; Archiwum Radziwiłłów, sygn. XXVI/ 252; Archiwum Gospodarze Wilanowa, sygn. 115, s. 3; Archiwum Państwowe w Krakowie [dalej: APK], Archiwum Sanguszków, Archiwum Podhoreckie II, sygn. 131, s. 183, 193, 384; Archiwum Podhoreckie IV, sygn. LXXI.

<sup>34</sup> W korespondencji z XVII w. znajdziemy wiele wzmianek o sprowadzaniu wina węgierskiego do Rzeczypospolitej: AGAD, Archiwum Potockich z Łańcuta, korespondencja, sygn. 1660; Archiwum Radziwiłłów, sygn. XI/122.

<sup>35</sup> Biester przebywając w Warszawie zaznacza, że można tu otrzymać doskonałe wina węgierskie, które — jeśli są mocne — nazywa się winami polskimi: W. Z a w a d z k i, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. II, Warszawa 1963, s. 229.

<sup>36</sup> W pierwszej połowie XVI w. biskup Miklos Olah opisał węgierskie wina i regiony winiarskie. Według jego relacji, z najlepszych win słynął region sremski, a także regiony Somogy, Baranya, Pozsony, Sopron, Eger, Borsod, Újvar, Veszprém i Zala. Vide M. O l a h, *Magyarorszag leirasa*, [w:] *Régi utazások Magyarországon és Balkan-félszigeten, 1057–1717*, red. I. S z a m o t a, Budapest 1891, s. 550–551, za M–F. V a j d a, *Production et consommation de vin en Hongrie XVIIe–XVIIIe siècles*, [w:] *Le verre et le vin*, s. 214.

<sup>37</sup> A. K l o n d e r, op. cit, s. 67–71.

W źródłach z XVIII w. znajdziemy zapiski dotyczące wieku lub przeznaczenia trunku. Mamy zatem wino węgierskie na kuchni, ordynaryjne, stołowe i stare<sup>38</sup>. Węgierskie trunki mogły być również kojarzone ze smakiem miodów. W tym wypadku mielibyśmy do czynienia z dostosowaniem wina do już istniejącego kanonu smakowego, do którego trudno było dopasować się winom francuskim, niepochlebnie nazywanym kwaśnymi cienkuszami. Sprowadzane głównie drogą morską, przez Gdańsk, konsumowane były w większości na północy Rzeczypospolitej. Do ich późniejszej nobilitacji przyczyniła się z pewnością „rewolucja”, która rozpoczęła się we Francji w drugiej połowie XVII w. W tym czasie powstały prawdziwe wina jakościowe. Poniekąd tę znaczącą poprawę jakości zawdzięczamy popularności, jaką wino osiągnęło w krajach Europy Północnej<sup>39</sup>. Henri Enjalbert<sup>40</sup> zauważa, że jeszcze w XVII w. pojęcie *terroir* praktycznie nie odgrywało większej roli. Klasyfikacja win odbywała się na podstawie koloru — *claret*, białe i czerwone. Do połowy stulecia nie mamy zatem do czynienia z niczym szczególnym, jeśli chodzi o wina z Bordeaux. Dopiero udział Holendrów w handlu francuskimi winami w Europie Północnej oraz konkurencja ze strony coraz popularniejszych nowych trunków — wódki, kakao i kawy, wymusza na bordoskich winiarzach pracę nad jakością ich produktów<sup>41</sup>. W tym samym czasie rozwijają się winnice w Burgundii i Szampanii. Wymagająca staje się nie tylko klientela zagraniczna, ale i paryska. Upodobanie do luksusu, przepych panujący w Wersalu oraz imitowanie jego charakteru przez inne europejskie dwory, a także francuską i angielską bogatą burżuazję, przyczyniły się do powstania szlachetnych win, za które nie wahano się płacić wysokich cen.

Wspomniana już rola holenderskich pośredników w handlu francuskim winem jest ważna w analizie recepcji wina francuskiego w krajach Północy. Holendrzy upodobali sobie zwłaszcza delikatne, białe wina francuskie. Jeszcze w pierwszej połowie XVIII w. zauważamy w regionie Bordeaux znaczną przewagę eksportu win białych<sup>42</sup>. Nie wszystkie z nich konsumowane były na miejscu; część, zwłaszcza te tańsze i gorszej jakości, przeznaczona była dla krajów Północy. Umiejętnie dosładzane i wzmacniane wina wysyłane były m.in. do Gdańska. Takie praktyki<sup>43</sup>

<sup>38</sup> AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa, sygn. 115, s. 1–4; APP, Majątek Rogalin Raczyńscy, sygn. 35, s. 46–47; Poznań Gr., sygn. 1188, k. 421–422v.

<sup>39</sup> V. N a h o u m – G r a p p e, *Histoire du vin: un choix socioculturel et technique dans la France d’Ancien regime*, [w:] *L’Imaginaire du vin*, s. 303.

<sup>40</sup> H. E n j a l b e r t, *Comment naissent les grandes crus: Bordeaux, Porto, Cognac*, „Annales ESC”, t. VIII, 1953, nr 3, s. 315–328; nr 4, s. 457–474.

<sup>41</sup> S. P i n k a r d, *A revolution in taste. The rise of french cuisine*, New York, 2009, s. 211–233.

<sup>42</sup> Przykładowe dane z lat 1738–1740 pokazują, że statki wyruszające z Bordeaux wywoziły ok. 27 tys. beczek wina białego i tylko około 3 tys. beczek wina czerwonego (R. D i o n, op. cit., s. 425–438).

<sup>43</sup> O tym, w jaki sposób odbywa się handel francuskim winem na Północy pisze sam Colbert: *Les Hollandois viennent tous les ans dans les rivières de Garonne et Charente avec trois à quatre mille*

wzbudziły dość szybko niepokój Francuzów. Z jednej strony pośrednictwo holenderskie sprawiało, że ich wina docierały do miejsc, w których wcześniej nie były dobrze znane, z drugiej jednak mieszanie i wzmacnianie białych win z regionu Bordeaux psuło reputację francuskich win wśród konsumentów angielskich.

Aby sprostać zamówieniom holenderskim, francuscy winiarze często dostawiali swoje trunki do wymagań kupców. W rejonie Bergerac wino wysyłane z Francji było już na miejscu wzmacniane i zmieniane<sup>44</sup>. Popyt na tanie, słabe, białe wina był tak duży, że doprowadzono do jego nadprodukcji, co walnie przyczyniło się do jego demokratyzacji we Francji. Poszukiwanie jakości wina wynikało więc z potrzeby wyróżnienia się bogatej bordoskiej burżuazji. W rezultacie rozpoczęto selekcję szczepów odrzucając te, które — choć bardziej produktywne — dawały wino mizerniej jakości. Zbiory odbywały się w kilku etapach, a zbierano tylko dojrzałe owoce. Prawdziwą sztuką stała się umiejętna produkcja wina oraz jego konserwacja, dzięki której otrzymywano trunki o mocnym smaku, doskonałe do długoletniego przechowywania. Według Enjlaberta w XVII w., w ciągu pięćdziesięciu lat zrobiono więcej dla poprawy jakości win bordoskich, niż w ciągu sześciu poprzednich stuleci<sup>45</sup>. Dzięki tej „rewolucji” do Gdańska docierało coraz więcej trunku francuskiego, który w Prusach Królewskich stał się popularniejszy od reńskiego<sup>46</sup>. W Europie Północnej wina węgierskie nie miały aż tak dużego zasięgu. Znacznie łatwiej było o trunki z Francji, Hiszpanii i Włoch. Do Gdańska docierały przede wszystkim ładunki białego wina francuskiego, głównie za pośrednictwem Holendrów. Francuzi nie ignorowali jednak komercyjnego potencjału rynków Północy. Utworzyli Kompanię Północną, której celem była ekspansja handlowa Francji w tej części Europy. Według dyrektorów Kompanii, analizujących dostawy do Polski, wino francuskie, podobnie jak reńskie, nie cieszyło się w niej popularnością tak dużą, jak węgierskie. Francuzi musieli zatem wysyłać trunki o smaku zbliżonym do węgierskich. Temu wymogowi mogły sprostać mocne wina z rejonu Bordeaux<sup>47</sup>. Widzimy, jak potężnym narzędziem w walce o nowe rynki był smak.

---

*vaisseaux enlever les vins pendant les mois d'octobre, novembre et décembre. Ils portent tous ces vins dans leur pays, [...] en consomment le tiers ou environ; les deux autres tiers sont conservés, accommodés et frelatés, et ensuite, lorsque la mer s'ouvre au moi de mars ou d'avril, rechargés sur les mesmes vaisseaux et portés en Allemagne, mer Baltique et autres pays du Nord, où les vins de France se consomment. Ces mesmes vaisseaux reviennent chargés de bois, chanvre, fer et autres marchandises de gros volume, qui servent à leurs bastimens; c'est ce qui produit leur puissance et l'abondance de leurs peuples et de leurs gens de mer.* P. C l é m e n t, *Lettres, instructions et mémoires de Colbert*, t. II, Paris 1861–1882, s. 462–463.

<sup>44</sup> A. J o u a n e l, *Bergerac et la Hollande. Les vins de Monbazillac, le papier, les relations familiales*, Bergerac 1951.

<sup>45</sup> H. E n j l a b e r t, *Comment naissent les grandes crus*.

<sup>46</sup> A. K l o n d e r, op. cit., s. 66.

<sup>47</sup> P. B o i s s o n n a d e, P. C h a r l i a t, *Colbert et la Compagnie de Commerce du Nord*, Paris 1930, s. 101.

W 1671 r. minister Ludwika XIV, Colbert, przekazał dyrektorom Kompanii Północnej wskazówki dotyczące wysyłki wina dla Duńczyków. Miały one być najwyższej jakości, lepsze od dostarczanych przez Holendrów<sup>48</sup>. Według Rogera Diona mieszkańcy Północy tak przywykli do win francuskich serwowanych przez Holendrów<sup>49</sup>, że trudno im było docenić naturalny smak nie doprawianych win z Bordeaux<sup>50</sup>.

W drugiej połowie XVIII w. znaczenie Holendrów w handlu winem uległo zmniejszeniu<sup>51</sup>. Już w latach trzydziestych tego stulecia utracili zainteresowanie winami z regionu Bordeaux. Największe straty ponosili winiarze z Bergerac i Saite-Foy, gdzie produkcja wina nastawiona była na potrzeby holenderskie. Trudno było wówczas sprzedać delikatne, białe trunki o kiepskiej jakości. Z czasem konsumenci zaczęli wymagać, aby wina były coraz to bardziej likworowe. Pod koniec XVIII w. roczny przywóz trunków burgundzkich i szampańskich do Gdańska oscyluje w granicach od 7 tys. do 20 tys. butelek. Początek XIX w. przynosi wzrost importu, który waha się od 12 tys. do 55–65 tys. butelek rocznie<sup>52</sup>. W tym okresie, jak wynika z zasobów archiwów bordoskich, najbardziej intensywne kontakty handlowe z Gdańskiem utrzymywali kupcy niemieccy z Bordeaux<sup>53</sup>.

---

<sup>48</sup> *Je suis persuadé que si vous prenez bien garde à l'avenir de ne leur envoyer que de bonnes marchandises et des vins de bonne qualité, comme ils n'en ont jamais eu par les mains des Hollandais que de frelatés, et par conséquent considérablement diminués de leur bonté, vous parviendrez à en trouver une consommation très grande dans toute l'estendue de ce pays-là.* P. C l é m e n t, op. cit., s. 626.

<sup>49</sup> *Il faut considérer que la commerce que les Hollandais font dans le Nord les rend hardis à enlever beaucoup de nos vins et eaux-de vie, ayant fait de si fortes habitudes avec les marchands de vin de la mer Baltique que ceux-ci aiment presque autant les faire venir d'Hollande que de les ordonner en France, d'autant mieux que les Hollandais les savent faire rebouillir, mixtionner et ajuster au goût des gens du Nord et qu'ils conviennent du prix avant de les leur envoyer; ce sont des liaisons qui ne se rompent qu'avec le temps et on craindrait qu'il ne fût fort dangereux de donner ainsi occasion aux Hollandais de se piquer; que cela pourrait les porter à se passer de nos denrées et à s'en pourvoir ailleurs sans que nous puissions compter que les gens du Nord y suppléassent suffisamment.* Ch. H u e t z d e L e m p s, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris 1975, s. 114.

<sup>50</sup> R. D i o n, op. cit., s. 459.

<sup>51</sup> Vide P. B u t e l, *Les négociants bordelais, L'Europe et les îles au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris 1974, s. 60.

<sup>52</sup> Cz. B i e r n a t, *Statystyka obrotu towarowego Gdańska w latach 1651–1815*, Warszawa 1962, (tabl. 33).

<sup>53</sup> Archiwa kupieckie Archives Departamentales Bordeaux zawierają dokumenty związane z blisko 650 domami handlowymi. Wśród nich znajdziemy obszerne informacje na temat kupców niemieckich prowadzących swoje domy w Bordeaux — Hoffman & Jacobi oraz Bluth & Hopffner są dla nas szczególnie ważne ze względu na zachowaną korespondencję z kupcami gdańskimi i szczecińskimi, a także zestawienia zamówień, faktury i inne dokumenty poświadczające handel winem i produktami kolonialnymi. Vide A. R u i z, *Présence de l'Allemagne à Bordeaux: du siècle de Montaigne à la veille de la Seconde Guerre mondiale*, Bordeaux 1997.

Informacji na temat upodobań klientów dostarcza nam korespondencja z kupcem gdańskim Ernestem Ferdinandem Wikke, zachowana w archiwach domu Hoffman & Jacobi. W liście z 20 stycznia 1770<sup>54</sup> skierowanym do J. Ch. Jacobi<sup>55</sup>, Wikke wspomina o dostawie win francuskich głównie z Cadillac i Loupiac. Tamtejsze trunki musiały cieszyć się sporą popularnością, gdyż nie tylko wspomniane zostały w korespondencji, lecz także pojawiały się często na liście zamawianych towarów. W księdze zamówień domu Hoffman & Jacobi, handlującego winem i towarami kolonialnymi, znajdujemy zapiski o trunkach zamówionych przez Wikkego w latach 1763–1776<sup>56</sup>. Wśród składanych zamówień najczęściej pojawia się białe *vin de cotes*. W mniejszych ilościach, zamawiane przeważnie po dwie beczki, występują wina czerwone z Cahors, Medoc, Margeaux. Na szczególną uwagę zasługują zamówienia na wina z Cadillac, Loupiac i Ceron. Trunki produkowane w tych regionach to *vins liquoreux*, zbliżone zatem w smaku do tokajów<sup>57</sup>.

Procedura dostosowywania smaku wina do gustów odbiorców pokazuje, że mamy do czynienia ze stałym w gruncie rzeczy wyobrażeniem tego, co dobre, modyfikowanym zapewne nieznacznie przez nowe smaki<sup>58</sup>. Odwrót od konsumpcji win węgierskich jest oznaką podążania za modą francuską, nowym stylem ubioru i zachowania. Wybór win francuskich, których smak przypominał węgierskie, pokazuje jednak przywiązanie do starego, znanego smaku. Jednak w czasie następują na tym polu zmiany. Wina słodkie są wypierane przez korzenne, zwłaszcza dla potrzeb kobiet, preferujących raczej trunki francuskie, niż ciężkie węgryzyny. Dostępnych jest sporo win wytrawnych, jednak nieustającą formułą pojawiającą się przy ich zamówieniach czy to z Bordeaux, czy z Szampanii, jest określenie ich jako *liquoreux*, czyli teoretycznie przypominające smakiem wina węgierskie, królujące do tej pory w szlacheckich piwnicach i sercach.

<sup>54</sup> Archives départementales de la Gironde (dalej: ADG), Fonds des négociants, Papiers de la Maison Hoffman & Jacobi, korespondencja, sygn. 7B/1544: E. E. Wikke do J.Ch. Jacobi, Gdańsk 20 stycznia 1770.

<sup>55</sup> Johann Christian Jacobi pochodził z Penzlina w Meklemburgii, do Bordeaux przyjechał w latach czterdziestych XVIII w., zmarł w 1776 r.

<sup>56</sup> ADG, Fonds des négociants, Papiers de la Maison Hoffman & Jacobi, sygn. 7B/1553. Wina zamawiane przez kupca Wikke: wino białe *vin de cotes*: 1763 r. — 10 beczek; 1770 r. — 30 beczek; 1772 r. — 30 beczek; wina z Cadillac: 1770 r. — 10 beczek; 1772 r. — 8 beczek; wina z Loupiac: 1766 r. — 10 beczek; 1768 r. — 8 beczek; wina z Seron (oryginalna pisownia *vin de Seron* — chodzi tu prawdopodobnie o wina z regionu Ceron): 1763 r. — 10 beczek; 1766 r. — 10 beczek; 1770 r. — 6 beczek, 1772 r. — 10 beczek.

<sup>57</sup> Wina wysyłane przez inne domy handlowe, m.in. Maison Schröder et Schyler również charakteryzowały się smakiem cenionym w Rzeczypospolitej: P. Je a n n i n, *La clientèle étrangère de la maison Schröder et Schyler, de la guerre de Sept Ans à la guerre d'Indépendances*, „Bulletin du Centre d'histoire des espace atlantiques”, série n., t. III, 1987, s. 156.

<sup>58</sup> Archiwum Veuve Clicquot (dalej: AVC) Livre de commision vin: sygn.1 A 1F 099 E, 1 A 1F 100 F.

Porównanie smaku trunków prowadzi do konstatacji, zgodnie z którą na ziemiach polskich mamy do czynienia z płynną ewolucją upodobań smakowych. Poczynając od miodów pitnych, przez wina węgierskie, na francuskich skończywszy. W stosunku do pojęcia smaku pojawiają się jednak wątpliwości. Oparte na źródłach profile smakowe poszczególnych win nie są z pewnością kompletne<sup>59</sup>, jednak ich analiza umożliwi prześledzenie zmian preferencji. Należy zaznaczyć, że przy wyborze trunku na szlachecki stół, ważne były: smak, kolor i miejsce pochodzenia. W XVIII w. coraz częściej zamawiano wina, które moglibyśmy nazwać markowymi, czyli pochodzących z konkretnego regionu, winnicy, rocznika, posiadających odpowiednie walory smakowe i wygląd. Im więcej szczegółowych danych, tym trunek był trudniejszy do podrobienia i w rezultacie lepiej spełniał funkcję czynnika kwalifikującego do elity. Zjawisko to będzie szczególnie widoczne w przypadku win szampańskich.

### WYRÓŻNIENIE I HIERARCHIA

Od kiedy wino zawitało na polskie stoły, stało się czymś więcej, niż tylko trunkiem zaspokajającym pragnienie. Jego wyjątkowość oraz moda określająca, jakie napoje są uznawane za najlepsze, sprawiły, że szybko zostało ono włączone do katalogu środków znamionujących przynależność do elity. Kultura picia w Rzeczypospolitej, która w XVII i jeszcze w XVIII w. dziwiła cudzoziemców przybywających z Południa, uległa zmianie w drugiej połowie stulecia. Drogie węgryzyny ustępują starym burgundom<sup>60</sup> mieszanym z wodą, oraz winu szampańskiemu<sup>61</sup>.

---

<sup>59</sup> Wielokrotnie wina określane są zdawkowo, często jedynie numerowane. Należy brać również pod uwagę kwestię fałszerstw. Często zatem określenia dotyczące wina węgierskiego lub francuskiego (dobre, niedobre, słodkie, kwaśne *etc.*) mogą określać imitację sprzedawaną jako oryginalny trunek.

<sup>60</sup> AGAD, Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, sygn. 86, s. 35; APP, Majątek Konarzewo, sygn. 140, k. 22; E. K o w e c k a, op. cit., s. 208. Wino z Burgundii było znane i cenione w Rzeczypospolitej już dużo wcześniej. Kiedy jednak w Polsce nadchodzi moda na wina francuskie, burgund zaczyna znacznie częściej pojawiać się na szlacheckich stołach. Do najlepszych burgundów, zamawianych w setkach butelek, należały m.in. Chambertin, Beaun, Nuits, Volnay, Pommard. Czerwone wina z Burgundii zamawiano najczęściej w Krakowie. Wina te cieszyły się również sporym zainteresowaniem kupców warszawskich.

<sup>61</sup> Innym czynnikiem, który sprzyjał rozprzestrzenieniu się mody na wina francuskie, były problemy z importem trunków węgierskich, spowodowane m.in. nową polityką celną Habsburgów na Węgrzech oraz rozbiorami. W 1754 r. sprowadzono łącznie 8523 beczki wina węgierskiego, pięć lat później liczba ta zmniejszyła się do 2853 beczek, zaś w 1765 r. — do 236: G. K o m o r o c z y, *Borkivitelunk eszak fele*, Kassa 1944, s. 228, 230, 253, za I. C s a p l a r o s, *Sprawy polskie w literaturze węgierskiej epoki Oświecenia*, Warszawa 1961, s. 17–18; K. K u k l i n s k a, *Handel Poznania w drugiej połowie XVIII wieku*, Warszawa–Poznań 1976, s. 85.

Odwrót od trunków węgierskich na rzecz francuskich związany był z upowszechnieniem się francuskiej koncepcji dobrego smaku (*bon goût*). François Massialot<sup>62</sup> przyznawał, że jedynie w Europie panuje dobry smak. W słowniku Trevoux z połowy XVIII w. znajdziemy definicję dobrego smaku, według której nie wynika on z posiadania rozległej wiedzy. Jest zatem wartością ulotną, nie można się go nauczyć, należy się z nim urodzić<sup>63</sup>. Siedemnastowieczna koncepcja dobrego smaku, jako „daru natury” niezależnego od pochodzenia, stanu posiadania lub wiedzy sprawiła, że wykazanie się dobrym smakiem w towarzystwie stało się nowym kryterium rozróżnienia społecznego. Było to również pierwsze pojęcie, które odnosiło się do jednostki jako konsumenta<sup>64</sup>.

Recepcja kultury francuskiej na ziemiach polskich wiązała się zatem nie tylko z modą, językiem czy literaturą, lecz także formułą dobrego smaku, wyrażającą się m.in. w doborze odpowiednich trunków. Wino francuskie przestało funkcjonować jako dotychczas stygmatyzowany kwaśny cienkusz<sup>65</sup>. By jednak zyskać miano elitarnego, musiało czekać do czasów „rewolucji” jakościowej, gdy renomę zyskały wina bordoskie i burgundzkie. Nie bez znaczenia jest również pojawienie się musującego szampana, który nie tylko w Polsce dokonał rewolucji w katalogu trunków.

Prawdziwa ekspansja win szampańskich w krajach Północy rozpoczęła się w latach osiemdziesiątych XVIII w. W szlacheckich piwnicach pojawiały się już butelki z musującym szampanem<sup>66</sup>. Dzięki swej wyjątkowości i popularności, jaką zdobywał w świecie arystokracji, napój ten w Polsce szybko stał się konkurencją dla najlepszych węgryzów. Szampana można było napić się na redutach, czy też w czasie uroczystych kolacji, w trakcie których pojawiał się w towarzystwie wina tokajskiego<sup>67</sup>.

Francuskie domy handlowe zajmujące się sprzedażą trunku produkowanego w Szampanii zainteresowane były ekspansją na Północ. Wśród nich na szczególną

---

<sup>62</sup> Francuski kucharz, żył w latach 1660–1733, autor książek kucharskich: *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* (1691); *Nouvelle Instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* (1692); *Le Cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode. Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement neceffaire à tous Maîtres d’Hôtels, & Ecuiers de Cuifine* (1705).

<sup>63</sup> J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, s. 352.

<sup>64</sup> Ibidem, s. 354.

<sup>65</sup> W XVII i na początku XVIII w. ustawy antyzytkowe zezwalały na picie podczas uroczystości rodzinnych tanich win francuskich; niżej od nich w hierarchii trunków znajdowały się już tylko wina śląskie. Gdańska ordynacja z 1734 r. nakazywała, by w czasie chrzcin służba mogła pić jedynie kwaśne, białe wino francuskie: E. Kizik, *Wesele, kilka chrztów i pogrzebów. Uroczystości rodzinne w mieście hanzeatyckim od XVI do XVIII wieku*, Gdańsk, 2001, s. 104–108.

<sup>66</sup> AGAD, Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, sygn. 86, s. 35; APP, Majątek Konarzewo, sygn. 140, k. 22.

<sup>67</sup> Ibidem, sygn. 52, s. 25.

uwagę zasługuje działalność Maison Clicquot<sup>68</sup>. Na początku XIX w. na podbój tej części Europy wyruszył przedstawiciel tej firmy, Louis Bohne<sup>69</sup>. W trakcie podróży skrupulatnie notował swoje obserwacje w dziennikach<sup>70</sup>. Nowatorskie podejście do Północy, jakim wykazał się Bohne, sprawiło, że nie skolonizowany do tej pory przez szampan rynek stanął otworem dla Maison Clicquot. Bohne szczylił się tym, że dzięki jego działaniom udało się pozyskać Galicję, która wcześniej nie była brana pod uwagę przez producentów win szampańskich<sup>71</sup>.

*Carnets de voyage* prowadzone przez Bohne'a są szczególnie cennym źródłem do badania gustów ówczesnych konsumentów win szampańskich. Kupiec dostrzegł, zwłaszcza w południowej części ziem polskich, przywiązanie do smaku węgryńców<sup>72</sup>. Opisywał nie tylko smak, jaki powinien mieć szampan wysyłany do Polski. Bacznie przypatrywał się również kupcom i ich zwyczajom<sup>73</sup>.

Analizując zamówienia na wino szampańskie, składane przez największych klientów Maison Clicquot, znajdujemy potwierdzenie opinii Bohne'a o gustach mieszkańców poszczególnych regionów. W Krakowie najbardziej ceniony był szampan bardzo likworowy, przypominający węgierski miód i musujący, w War-

---

<sup>68</sup> Maison Clicquot założony w 1772 r. przez Philippe'a Clicquot–Murion. Na początku swej działalności zajmował się handlem tekstyliami. Jego syn François, poślubił w 1798 r. Barbe–Nicole Ponsardin. W 1805 r. po śmierci syna, Philippe wycofał się z prowadzenia firmy, którą przyjęła młoda, licząca 27 lat wdowa po François Clicquot.

<sup>69</sup> Louis Bohne (? — 1821), urodził się w Mannheim. Karierę przedstawiciela handlowego rozpoczął w 1790 r. w Maison Veuve J. Ronns. W 1801 r. spotkał François Clicquot. Spotkanie to zaowocowało długoletnią współpracą Bohne'a z Masion Clicquot.

<sup>70</sup> AVC, Premier carnet de voyage de Louis Bohne, sygn. 1A 1E 103; Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne, sygn. 1A 1E 104; Troisième carnet de voyage de Louis Bohne, sygn. 1A 1E 105.

<sup>71</sup> *Depuis quelques années, les négociants danzickois ne me voient plus de bien bon oeil parce que je leur ai déniché la Gallicie où, avant moi, le champagne ne faisait point d'affaires: AVC, Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne, Second voyage, octobre 1802 — mars 1804, [w:] M. Etienne, *Veuve Clicquot Ponsardin. Aux origines d'un grand vin de Champagne*, Paris 1994, s. 260. Po tym, jak Bohne i szampan Clicquot zyskali uznanie w tym regionie, inne domy szampana również przystąpiły do ofensywy handlowej.*

<sup>72</sup> *Dans cette partie de la Pologne, nos vins ainsi que ceux de Bourgogne étoient bûs avec fureur avant le partage, mais maintenant tout le monde est rebutté par la trop grande quantité de difficultés et l'on se console avec les vins de Hongrie que l'on a délicieux icy. Il n'en est pas de même à Warsowie qui est sous la domination prussienne: on pet les avoir comme on veut et on en jouit grasement: AVC, Première carnet de voyage de Louis Bohne, sygn. 1A 1E 103, fol. 59–69.*

<sup>73</sup> *Le négociant, très solide et très aisé en général, exerce encore l'ancienne hospitalité vis-à-vis des étrangers, mais il faut avoir mangé, bu et joué avec eux avant leur parler affaires et le plus sûr moyen d'en faire est d'avoir l'air de ne pas beaucoup s'en soucier: ibidem, Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne, sygn. 1A 1E 104, fol 79; Przedstawiciel Maison Clicquot zaznacza również, że przed rozbiorem sytuacja w Gdańsku była o wiele korzystniejsza dla handlu winem. W pierwszych latach XIX w., kiedy Bohne odwiedza miasto portowe, zamawia się tam jedynie 30 tys. butelek wina rocznie, natomiast przed rozbiorem do Gdańska dostarczano do 120 tys. butelek i 40 tys. beczek wina z Bordeaux.*



szawie zaś bardzo słodki i musujący. Przeważnie szampany kierowane na rynek niemiecki i dalej na wschód były dosładzane syropem lub cukrem. Dowodem na upodobanie mieszkańców Północy do słodkich trunków jest relacja przedstawiciela handlowego domu szampana Mœt & Chandon. Hebel w korespondencji z Jean-Remi Mœt nadmieniał, że w krajach Północy wytrawne wina z Sillery nie cieszą się zbyt dużą popularnością: *I faut être connaisseur et amateur pour ce vin qui doit être sec, de couleur ambrée, et sans musse*<sup>74</sup>. Wytrawne wina szampańskie faktycznie nie znajdowały odbiorców w Polsce, choć obok Ay i Cremant, szampan Sillery uważany był za najlepsze wino z regionu Szampanii. W latach 1790–1817 wśród wysyłanych do Polski szampanów z Maison Mœt najczęściej (blisko połowa) było musujących. Niewielki procent stanowiły wina różowe i różowe musujące — zaledwie jedną dziesiątą z ponad 21 tys. butelek eksportowanych przez Mœt w tym okresie. Najciekawsze jest jednak to, że blisko jedna czwarta zakupionych w Polsce win to trunki białe wytrawne i niemusujące<sup>75</sup>. Jeśli zatem chodzi o wina szampańskie, gust Polaków, nie był jednolity. Maison Clicquot, który pierwsze dostawy do Polski rozpoczął dopiero w 1802 r., wysyłał zdecydowanie więcej win białych musujących<sup>76</sup>. Najczęściej w zamówieniach spotykamy się z trunkami musującymi, dosładzanymi cukrem bądź syropem, zazwyczaj pierwszej lub drugiej jakości.

Analiza zamówień kupców z ziem polskich na wina z Francji pokazuje, że dużym powodzeniem cieszyły się tzw. *vins liquoreux* — trunki wzmocnione i dosładzane. W przypadku kupców handlujących winami z Bordeaux, Burgundii czy Szampanii, dostrzegamy tendencję raczej do dostosowywania się do gustu Polaków, niż do narzucania im nowych smaków. Widać to również na przykładzie win bordoskich Pauliac i Ceron, których smak zbliżony był do tokajów.

W przypadku szampana mamy niekiedy również do czynienia z imitacją, co wyraźnie świadczy o popularności tego trunku, którego picie stało się w wyższych sferach wręcz obowiązkiem. Dość wcześnie pojawiły się przepisy na trunki przypominające musującego szampana<sup>77</sup>. Skala fałszerstw dokonywanych na danym gatunku wina potwierdzała jego wysoką pozycję. Zaświadcza o tym opowieść Josefa Franka, przebywającego w Polsce na początku XIX w., o polskim posiadaczu ziemskim i jego niezwykłym skąpstwie w stosunku do lekarza, który go leczył:

<sup>74</sup> Archiwum Mœt & Chandon, sygn. 18 J 501, 5 sierpnia 1790, k. 213, za: B. M u s s e t, *Vignobles de Champagne et vin mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650–1830*, Paris 2008, s. 603.

<sup>75</sup> Archiwum Mœt & Chandon, sygn. 18 J 121 do 126, za B. M u s s e t, op. cit., s. 602.

<sup>76</sup> Sporym powodzeniem cieszyły się wina *rose*. W zamówieniach składanych przez kupców z Poznania, Warszawy, Gdańska czy Torunia, wina białe musujące stanowią dwukrotność zamawianych win różowych. Zamawiano również wina z Sillery jednak nie białe wytrawne, lecz musujące: AVC, sygn. 1A 1E 092, k. 6. jesień 1806; Do wyjątków należą zamówienia, w których wyraźnie zaznaczone jest, że wysłane wina mają być niemusujące i wytrawne: AVC, sygn. 1A 1E 095, *Livre de commissions vin 1802–1803*, s.62; sygn. 1A 1E 095, *Livre de commissions vin 1802–1803*.

<sup>77</sup> K. K l u k, *Dykcjonarz roślinny...*, t. III, Warszawa 1804, s. 17; S. T r e m b e c k i, *Pokarmy*, [w:] *Pisma wszystkie*, t. III, Warszawa 1953, s. 208–209.

„Po wyzdrowieniu kazał on napełnić wodą źródlaną tuzin butelek od wina szampańskiego, które zakorkowawszy i zasmoliwszy, posłał swemu lekarzowi, będąc pewny, że ten je złoży w piwnicy, nigdy zawartości nie spróbuje i nie dowie się, że został oszukany. Jakoż istotnie, w lat kilkanaście potem, po śmierci owego lekarza, znaleziono wszystkie, co do jednej butelki, nietknięte. Spadkobiercy, zachwyceni znalezionym skarbem, pospieszyli wypić za zbawienie duszy nieboszczyka. Można sobie wyobrazić, jakim było ich rozczarowanie”<sup>78</sup>. Historia ta rysuje kolejny ważny aspekt funkcji prestiżowych trunków, w tym wina szampańskiego. Nie jest już ono tylko środkiem, za pomocą którego demonstrowane jest bogactwo domu. Szampana czy burgunda przechowuje się w piwnicy, z dala od biesiadników, nawet ich nie skosztowawszy. Rozwija się nowa sztuka — przechowywania trunków, dobierania odpowiednich roczników i rodzajów. Tajemna wiedza o winach w połączeniu z dobrym smakiem staje się kolejnym elementem pozwalającym na wyróżnienie i ukazanie przynależności do elity.

\*

Upowszechnienie spożycia wina we Francji w drugiej połowie XVII w. dało impuls do poszukiwania nowej jakości, która pozwoliłaby mu na nowo stać się przepustką do elity. W Rzeczypospolitej wino, jako napój zagraniczny, od początku było wyznacznikiem elitarności. Picie go było przywilejem zarezerwowanym najpierw tylko dla dworu królewskiego i najbogatszej szlachty. Trunek, który w ciągu XVII stulecia stał się stałym składnikiem szlacheckich uczt, możemy uznać również za element konstytuujący ówczesną tożsamość. Węgrzyny były wyrazem przywiązania do tradycji, opozycji wobec nowomodnych obyczajów zyskujących popularność w drugiej połowie XVIII w. Natomiast szampan utożsamiany był z kosmopolityzmem, podążaniem za nową modą i porzuceniem tradycji. Wino węgierskie stało się zatem ostoją dla miłośników tradycji, symbolem czasów „złotej wolności”. Sam wybór trunku może być zatem traktowany jako przyjęcie określonej postawy: tradycjonalistycznej, polskiej, sarmackiej — w przypadku win węgierskich — lub kosmopolitycznej, nowomodnej w przypadku trunków szampańskich. Wybór ten nie musiał być jednoznaczny<sup>79</sup>. Ewolucyjnie przebiega również zmiana smaku wina. Trunki przesyłane na rynki Północy długo pozostawały pod wpływem gustów mieszkańców tych terenów. Dostosowanie wina do odbiorcy miało być gwarancją jego sprzedaży. Fascynacja winami z Francji w połowie XVIII w. jest zatem związana bardziej z modą na kulturę francuską, niż ze smakiem tamtejszych win. Większość bowiem np. win szampańskich, trafiających na te tereny, nie przypomina w smaku szampanów pijanych w Paryżu czy Londynie. W Warszawie, Krakowie czy Berlinie pijano trunki likworowe, dosładzane syropem bądź cukrem.

<sup>78</sup> *Cudzoziemcy o Polsce*, t. II, s. 235.

<sup>79</sup> Przykładem przenikania się barokowej estetyki i francuskiego *bon goût* są m.in. reduty urządzone przez księcia Radziwiłła: J. D. Ochocki, *Pamiętniki Jana Duklana Ochockiego*, Wilno 1857, s. 279.

Mamy zatem do czynienia raczej ze zmianą smaku kulturowego aniżeli faktyczną przemianą gustów smakowych. W połowie XVIII stulecia wyraźnie zaznaczony jest odwrót od konsumpcji win węgierskich na rzecz francuskich. Nie jest on jednoznaczny z radykalną zmianą preferowanych smaków. Wina dosładzane i wzmacniane nadal mają więcej zwolenników, niż wytrawne. Dobry smak, umiejętność docenienia odpowiednich win nie jest dany wszystkim konsumentom tego trunku.

Kwestią zasadniczą staje się wybór odpowiedniego wina. Waloryzacji podlegał już nie tylko kraj pochodzenia, lecz także smak, jakość, region, winnica czy rocznik, co szczególnie dobrze widać na przykładzie szampana. Dopiero kombinacja tych elementów tworzy niepowtarzalny trunek, którego walory potrafi rozpoznać jedynie znawca. Stąd elementem wyróżniającym jest już nie tylko samo wino, lecz także wiedza o nim oraz dobry smak, umożliwiający rozpoznanie win dobrych i modnych. Smak, to już nie tylko zmysłowe wrażenia pochodzące z degustacji, lecz także wiedza o tym, jak powinno smakować dane wino i który z trunków nosi miano *vin d'honneur*.

### **From Hungarian Wines to Champagne: Wine, Taste and Distinction in Poland (17<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> C.)**

Although, in early modern Polish history, wine was not only very popular, but also became one of the elements expressing social status, it has not become the subject of far-ranging research as yet. The social and cultural dimensions of wine consumption are still considered curiosity items related to local customs. But, research on the history of wine can reveal much more: it can point to former forms of social rivalry, to the changes in tastes and aspirations.

The article aims at demonstrating that the loss of interest in Hungarian wines among the Polish gentry, and their favouring of the French wines in the 18<sup>th</sup> century, was an element of the process of acquiring cosmopolitan features. It is an aspect of the reception of the French culture by the aforementioned social class, which demonstrated itself in the rejection of baroque aesthetics and substituting them by a new cultural model, which found expression in the French formula of *bon goût*. This process resulted in upgrading of the notion of taste and wine connoisseurship, i.e. creating a “protoenology” of sorts, which became one of the constitutive elements of elite identification and social distinction.

The author traces the evolution of the position of particular beverages on the basis of Polish and French source materials. Starting with Hungarian wines, and using the instance of the French Champagne wine, the mechanism of using a given wine in the expressing of elite identity is presented.

The analysis of the changing fashion in wine consumption, taste preferences and the development of the art of tasting, demonstrates that the element which allows for social distinction is not the wine by itself, but the awareness of the information associated with it, and the ability to recognize the good and fashionable wines. Flavour does not depend solely on organoleptic impressions derived from tasting, but is also based on the knowledge of how a given wine should taste and which of the wines is known as the *vin d'honneur*.