

Wojciech Szczerepa, Zarys dziejów
piwowarstwa w Kotlinie Jeleniogórskiej,
Archi-wum Państwowe we Wrocławiu,
Jelenia Góra 2021, ss. 143, ryc. cz. białe i
barwne nlb.

Author: Andrzej Klonder

PL ISSN 0023-5881, e-ISSN: 2719-6496

DOI: <https://doi.org/10.23858/KHKM72.2024.1.011>

<https://rcin.org.pl/dlibra/publication/277844>

Jak cytować:

Klonder, A. (2024). Wojciech Szczerepa, Zarys dziejów piwowarstwa w Kotlinie Jeleniogórskiej. Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, 72(1), 141–144.
<https://doi.org/10.23858/KHKM72.2024.1.011>

KWARTALNIK HISTORII KULTURY MATERIALNEJ 72 (1), 2024
PL ISSN 0023-5881; e-ISSN: 2719-6496
<https://journals.iaepan.pl/khkm>
the CC BY 4.0 license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)
DOI: 10.23858/KHKM72.2024.1.011

WOJCIECH SZCZEREPA, *Zarys dziejów piwowarstwa w Kotlinie Jeleniogórskiej*, Archiwum Państwowe we Wrocławiu, Jelenia Góra 2021, ss. 143, ryc. cz. białe i barwne nlb.

Dzieje piwowarstwa, jednej z najważniejszych gałęzi produkcji spożywczej w znacznej części Europy preindustrialnej, stale budzą zainteresowanie również polskich badaczy. W bieżącym stuleciu przybywa opracowań dotyczących produkcji i konsumpcji piwa na ziemiach polskich zarówno w wielkich średniowiecznych i wczesnonowożytnych ośrodkach — takich jak Wrocław¹ i Kraków², jak i średnich — np. Piotrkowie Trybunalskim³. Jelenia Góra, w połowie XVI stulecia licząca ok. 3500 mieszkańców, była pod tym względem porównywalna z Piotrkowem. Autor recenzowanej pracy, archiwista z Jeleniogórskiego Oddziału Archiwum Państwowego we Wrocławiu a zarazem badacz regionalista, temat piwowarstwa podjął nie pierwszy raz. Jest współautorem zbioru esejów *Gawędy o piwie*⁴. Tym razem pokusił się o narysowanie ogólnego obrazu dziejów piwowarstwa w bliskim sobie regionie. Publikacja jest też pokłosiem przygotowanej przezeń wystawy „Piwo w Karkonoszach”⁵, w latach 2021–2022 prezentowanej najpierw w siedzibie archiwum w Jeleniej Górze, później w innych placówkach kulturalnych regionu, m.in. w Lwówku Śląskim i Szklarskiej Porębie.

Do lektury niedużej, estetycznie wydanej, bogato ilustrowanej książki przystąpiłem z dużymi nadziejami. Już jednak otwierające autorską narrację „Wprowadzenie” (s. 5–6) nie było dobrze przemyślane. Na dwóch stronach skumulowano wiele uproszczeń i błędów. Dziwi przypisanie starożytnym Rzymianom zasługi zaznajomienia z piwem ludów Europy Północnej (bliżej nieokreślonej) „już we wczesnym średniowieczu”, a więc po upadku Imperium (s. 5). Kolejne zdanie zawiera informację o tym, że piwo było „popularne też wśród plemion germańskich, galijskich i Słowian” zajmujących wielkie obszary Europy — także Północnej i Wschodniej — zarówno w starożytności, jak i średniowieczu. Co do techniki produkcyjnej dowiadujemy się, że różnicowanie barwy piwa zależało przede wszystkim od „użytych ziół”. Tymczasem wpływ decydujący miały rodzaj zboża jako podstawowego surowca oraz stopień wysuszenia słodu. Co do społecznej organizacji produkcji, trzeba by wyjaśnić na czym polegała „niezależność”, którą — zdaniem Autora — „przez całe stulecia” (kiedy?, gdzie?) cieszyli się posiadacze prawa produkcji i handlu piwem. Trudno też uznać piwo za „środek płatniczy”, choć rzeczywiście w różnych krajach i epokach stanowiło element wynagrodzenia w naturze obok innych produktów żywnościowych, odzieży, opału itp. W tak niedoskonałym „Wprowadzeniu” nie zabrakło natomiast ozdobnika w postaci znanej anegdoty o księciu krakowskim Leszku Białym, odmawiającym udziału w krucjacie z powodu braku piwa w Ziemi Świętej. W akapicie zamykającym „Wprowadzenie” Autor określa cel pracy, stwierdzając, że książka „przedstawia losy warzenia piwa, historię browarów oraz ludzi i procesów związanych z tym napojem na ziemiach jeleniogórskich od XIV wieku do czasów po drugiej wojnie światowej” (s. 6).

¹ Karst D. 2002.

² Dryja S. 2021, tam zestawienie licznych, wcześniejszych opracowań tegoż (również współautorskich) na temat piwowarstwa krakowskiego, przykładowo: Dryja S. 2009; Dryja S., Sławiński S. 2018; zob. także: Durańska-Caba E. 2015.

³ Majewski M.Ł. 2019; Majewski M.Ł. 2022.

⁴ Primke R., Szczerepa M., Szczerepa W. 2007.

⁵ Szczerepa W. 2021.

Rozdział I „Początki piwowarstwa w regionie karkonoskim” (s. 7–18) obejmuje okres od XIV w. po rok 1800. Autor skupia uwagę na przywilejach księcia Bolka II Świdnickiego (1348, 1360), regulujących produkcję słodu i działalność karczem w Jeleniej Górze. Przywilej króla czeskiego Wacława IV Luksemburskiego (1393) upoważniał natomiast mieszczan do warzenia piwa jęczmiennego i pszenicznego. Miasto cieszyło się monopolem produkcji i handlu piwem w promieniu mili. Stopniowo odsprzedawało swoje prawa i w XVIII w. monopol obejmował już tylko sześć wsi. Prawo warzenia mieli właściciele nieruchomości (w wieku XVI — 250 domów, w roku 1800 — 300 domów). Posiadacze praw korzystali z usług fachowców — słodowników i piwowarów opłacanych zależnie od przygotowanej ilości produktu jęczmiennego lub pszenicznego.

Tytuł rozdziału II „Wojny piwne” (s. 19–24) jest nieco mylący, chodzi bowiem o zatargi rozstrzygane na drodze wzajemnych ekonomicznych nacisków i z reguły w końcu rokowań, związane z łamaniem przez inne miasta (np. Kowary 1454) jeleniogórskiego monopolu produkcji i sprzedaży piwa, względnie — w stuleciach XVI–XVIII — zwalczanie nielegalnej produkcji lub wyszynku obcego piwa. Opisywane konflikty nie osiągnęły jednak skali znanej choćby z Bierfehde między Żytawą i Zgorzelcem (1491). W walce o granice strefy piwnego monopolu oba miasta używały siły zbrojnej; dochodziło do rozbojów i rabunków.

W rozdziale III „Przepisy dotyczące warzenia piwa” (s. 25–42) Autor przedstawia akty prawne wydawane przez władze pruskie po zagarnięciu Śląska w wyniku wojny z Austrią w latach 1740–1742. Przejęcie prowincji przez Prusy zaowocowało prawodawstwem zmierzającym do wzrostu wpływów podatkowych ze słodownictwa i piwowarstwa oraz — ten powód władze wysuwały na plan pierwszy — do podniesienia jakości piwa. Regulamin warzenia z roku 1751, sporządzony dla Jeleniej Góry (s. 26–31), określał między innymi mierzoną w korchach wielkość waru, techniczne i jakościowe wymogi stawiane zatrudnianym przez miasto fachowcom — słodownikom i piwowarom, normy higieniczne i przeciwpożarowe. Autor przytacza również, szkoda że tylko w polskim tłumaczeniu, bogate w szczegóły techniczne teksty przysięg jeleniogórskich słodowników, browarników oraz ich pomocników (s. 34, 36). Dla historyka piwowarstwa cenne byłoby dodanie, choćby w przypisie, tekstów oryginalnych. Oprócz przepisów lokalnych analizuje też ogólnopaństwowe akty prawne — deklarację królewską dotyczącą browarnictwa i sprzedaży piwa (1771) i regulamin dla warzelników (1787) — określające np. zysk browarnika. W nawiązaniu do przedstawianych dokumentów Autor poruszył także kwestię stosowania właściwych miar: becзки, kwarty (s. 29, 37), ale nie pokusił się o ich przeliczenie na litry. Przydatne byłoby też odrębne zestawienie wspomnianych w całym tekście miar pojemności.

W rozdziale IV „Cech słodowniczo-browarniany” (s. 43–54) znajdujemy informacje o organizacji skupiającej piwowarów-słodowników fachowców. Cech powstał w roku 1778, zrzeszając wówczas 45 członków. Kilku z nich pracowało w Jeleniej Górze, a większość w blisko 40 okolicznych miejscowościach. Zgodnie ze statutem przyszli mistrzowie w czasie nauki a następnie zaś pracy w charakterze czeladników mieli nabyć umiejętności zarówno słodownicze, jak i piwowarskie. Warunkiem uzyskania tytułu mistrza było samodzielne przeprowadzenie całego procesu warzenia piwa dobrej jakości. Wprowadzone w Prusach na początku XIX w. reformy Steina i Hardenberga, m.in. zniesienie cechowego monopolu produkcji, a później rozwój browarów przemysłowych, nie sprzyjały utrzymaniu tradycyjnych form organizacji piwowarstwa. Cech świętował jubileusz stulecia w roku 1878, jednak jeszcze przed końcem wieku XIX zaprzestał działalności.

Podstawowym urządzeniem, z którego korzystali uprawnieni do produkcji piwa jeleniogórzanie, była słodownia miejska. Wobec fatalnego stanu starej, w końcu XVIII w. podjęto budowę nowej. Losom przedsięwzięcia zrealizowanego w latach 1796–1799, w tym szczegółom technicznym projektu, poświęca Autor kolejny piąty rozdział pracy („Budowa nowej słodowni”, s. 55–58).

Rozdział VI „Życie browarnika i słodownika na przełomie XVIII i XIX wieku” (s. 59–64) zawiera m.in. omówienie warunków mieszkaniowych piwowarów fachowców. Zarówno w samej Jeleniej Górze, jak i na wsi często zajmowali oni niewielkie, ciasne lokale w budynku słodowni lub browaru. Stawki płacone przez rzemieślników za dzierżawę prawa do warzenia piwa (niższe) oraz palenia gorzałki (wyższe) wskazują jednak na ich spore możliwości finansowe. Niektórzy łączyli zresztą obie działalności. Dalej — co w tym miejscu pracy zaskakuje — relacjonuje Autor za lokalnym karkonoskim czasopiśmie z roku 1823 (podrozdział pod sensacyjnym tytułem „Afera piwowara Erbe”) artykuł pewnego sędziego piwowara prezentujący nadużycia producentów piwa, z jakimi zetknął się w życiu zawodowym. Ten swoisty rachunek sumienia obejmował pogarszające jakość piwa stosowanie nieodpowiedniej wody — twardej, słonej. Smak napoju miano „poprawiać”, dodając krowie łajno lub potaż. Używano także zgniłego, śmierdzącego jęczmienia. Chmiel zastępowano szałwią, melisą, goździkami. Samo piwo zaś solono, aby zwiększyć pragnienie konsumentów. Napój skwaśniały „ratowano” natomiast dodatkiem wapna.

Rozdziały VII–XI ukazują piwowarstwo regionu jeleniogórskiego w XIX–XX w., w dobie „wolności gospodarczej” i rewolucji przemysłowej. W rozdziale VII („Pierwszy prywatny browar Puschimanna — «Długi Dom» Marquarda”, s. 65–70) kreśli Wojciech Szczerepa dzieje zakładu założonego w roku 1811 w Jeleniej Górze. W latach dwudziestych oprócz produkcji prowadzono tu wyszynk i restaurację; odbywały się różne imprezy — bale, występy akrobatów, koncerty symfoniczne. Od końca XIX w. rozbudowany budynek pełnił funkcje restauracyjne i hotelowe. W latach dwudziestych XX w. dawny browar funkcjonował jako ważne centrum gastronomiczno-hotelowo-kulturalne Jeleniej Góry; wówczas ulokowano tu również kino. Rozdział VIII „Browary dworskie” (s. 71–86) traktuje o kilku browarach z okolic Jeleniej Góry działających w stuleciu XIX, należących zarówno do arystokracji i ziemiaństwa, jak i do osób z kręgów rzemieślniczych (m.in. piwowar, rzeźnik). Poznajemy asortyment produkcji: piwa pszeniczne i jęczmienne, gorzałki, nalewki. Sławę na całym Śląsku, jako napój smaczny i wręcz uzdrawiający, uzyskało piwo z browaru Schaffgotschów w Sobieszowie, opiewane już w napisanym w roku 1740 poemacie miejskiego lekarza z Jeleniej Góry. Na wstępie tego panegiryku jego autor wymienił dziesięć innych sławnych piw śląskich, z wrocławskim i świdnickim na czele. Sławę europejską cieszyły się w drugiej połowie XIX w. nalewki z browaru i gorzelnii w Staniszowie, konsumowane przez kuracjuszy z pobliskich Cieplic. W rozdziale IX „Browary przemysłowe” (s. 87–104) przedstawia Autor dzieje zakładów w Cieplicach i Jeleniej Górze. Pierwszy powstał na początku lat siedemdziesiątych, drugi w roku 1895. Zasilane maszynami parowymi miały zdolności produkcyjne ok. 20 tys. hl (Cieplice) i ok. 15 tys. hl rocznie (Jelenia Góra). Po I wojnie światowej nie zdołały utrzymać się na rynku i zostały zamknięte — pierwszy w roku 1927, drugi jeszcze wcześniej, gdyż już w roku 1922. Rozdział X (s. 105–112) zawiera informacje o wybranych hurtowniach i przedstawicielstwach prowadzących dystrybucję piwa w Jeleniej Górze i okolicy w XX w., do czasu II wojny światowej. Pracę zamyka historia browaru w Miedziance, miasteczku nieopodal Jeleniej Góry (s. 113–127). Tradycje piwowarskie tego miejsca sięgają średniowiecza, jednak Autor skupia uwagę na browarze modernizowanym od lat siedemdziesiątych XIX stulecia (maszyna parowa, ogrzewane parą kotły warzelne, później — elektryczność). Od lat osiemdziesiątych wielką popularnością cieszyły się tutejsze piwa leżakowe (lager). Browar przetrwał obie wojny światowe. W 1945 r. jego moc produkcyjną określono na 500–600 hl miesięcznie. Został zamknięty w 1973 r. na skutek szkód górniczych, które doprowadziły do likwidacji całego miasteczka.

Lektura dziełka Wojciecha Szczerepy budzi mieszane uczucia. Niewątpliwie wzbogaca faktograficzną wiedzę o piwowarstwie Jeleniej Góry i okolic. Jego wartość materiałową podnoszą aneksy: „Spis mieszkańców Jeleniej Góry uprawnionych do warzenia piwa w roku 1800” (s. 129–138) oraz „Spis członków jeleniogórskiego cechu słodowniczo-piwowarskiego w połowie

XIX wieku” (s. 139). Praca zyskałaby jednak pod względem merytorycznym, gdyby jej Autor w miarę systematycznie przedstawił stan badań i wykorzystane źródła, zwłaszcza archiwalia. W „Bibliografii” (s. 141–143) niepokoi brak wszelkich (nie tylko wspomnianych powyżej) nowszych opracowań dotyczących dziejów piwowarstwa środkowoeuropejskiego — polskiego, śląskiego, czeskiego⁶.

Wbrew deklarowanym we „Wprowadzeniu” intencjom Autora oraz tytułowi praca nie przynosi też pewnej całościowej wizji — „Zarysu dziejów...”. Lepiej jej treść oddałyby takie określenia jak: „obrazy...”, „impresje...” czy też „karty z dziejów piwowarstwa”. Dobór poruszonych zagadnień wydaje się wypadkową stanu źródeł oraz subiektywnych preferencji Autora. Brakuje także precyzyjnego określenia granic badanego terytorium w poszczególnych okresach (Kotlina Jeleniogórska, „ziemie jeleniogórskie”, „region karkonoski”). W tej sytuacji trudno o charakterystykę potencjału demograficznego i gospodarczego badanego obszaru na tle innych regionów i krajów — Śląska, Czech, Polski, Prus.

Pozostaje nadzieja, że stan źródeł i dodatkowe lektury pozwolą na przygotowanie w przyszłości pełnej monografii piwowarstwa regionu — całych jego dziejów, lub chociażby ich pewnego, wszechstronnie udokumentowanego wycinka.

prof. dr hab. Andrzej Klonder
Instytut Archeologii i Etnologii
Polska Akademia Nauk
andrzej.klonder@gmail.com

© <https://orcid.org/0000-0002-7542-0929>

BIBLIOGRAFIA

- Dryja Sławomir. 2009. *Technologia produkcji słodowniczej i piwowarskiej w średniowieczu i na początku ery nowożytnej w Krakowie*, „Archaeologia Historica Polona”, 18, s. 185–208.
- Dryja Sławomir. 2021. *Ekonomiczny aspekt funkcjonowania zakładu rzemieślniczego w Krakowie pod koniec XVI i w pierwszej połowie XVII wieku na przykładzie przedsiębiorstwa piwowarsko-karczmarzkiego*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 69, 1, s. 39–55.
- Dryja Sławomir, Sławiński Stanisław. 2018. *Mała encyklopedia piwowarska Krakowa i Kazimierza w wieku XVI i pierwszej połowie wieku XVII. Studia z dziejów piwowarstwa Krakowa i Kazimierza z uwzględnieniem problematyki Kleparza i przedmieść*, Kraków.
- Durazińska-Caba Edyta. 2015. *Życie codzienne w cechu piwowarów krakowskich w XVII wieku*, Kraków.
- Karst Dobiesław. 2015. *Technologia rzemieślniczej produkcji piwa we Wrocławiu w okresie średniowiecznym i nowożytnym na tle browarnictwa europejskiego*, [w:] *Piwo we Wrocławiu. Od średniowiecza po czasy współczesne*, red. H. Okólska, Wrocław, s. 9–50.
- Majewski Marcin Łukasz. 2019. *Piwowarstwo miejskie w Piotrkowie w XVI–XVIII wieku*, Warszawa.
- Majewski Marcin Łukasz. 2022. *Piwo piotrkowskie od drugiej połowy XV do końca XVIII wieku. Piwowarstwo w średnim mieście Korony Polskiej. Studium przypadku*, Łódź.
- Nodl Martin. 2012. *Słodownicy a konsumpcje piva v pozdněšředověkých Čechách*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, Gdańsk, s. 81–87.
- Primke Robert, Szczerepa Maciej, Szczerepa Wojciech. 2007. *Gawędy o piwie*, Warszawa.
- Szczerepa Wojciech. 2021. *Piwo w Karkonoszach. Katalog Wystawy*, Jelenia Góra.

⁶ Z nowszych opracowań por. Nodl M. 2012, tam wcześniejsza literatura.