

## S P R A W O Z D A N I A I Z A P I S K I

KWARTALNIK HISTORII KULTURY MATERIALNEJ 65 (1), 2017  
 PL ISSN 0023-5881  
 www.iaepan.edu.pl

*Używki w świetle źródeł archeologicznych i historycznych*, red. Justyna Żychlińska, Anetta Głowacka-Penczyńska, Andrzej Klonder, t. 1 serii „Jedzą, piją, lulki palą. Kulturowe aspekty korzystania z używek na przestrzeni dziejów”, Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego, Bydgoszcz 2016, ss. 226, ryc. w tekście, abstrakty i streszczenia angielskie.

Omawiana publikacja inicjuje serię przygotowywaną w Instytucie Historii i Stosunków Międzynarodowych Uniwersytetu w Bydgoszczy. Jej wiodącym tematem są używki oraz substancje psychoaktywne badane w wielu aspektach — pod kątem ich znaczenia, zastosowania i oddziaływania na życie pojedynczych ludzi oraz społeczeństw. Albowiem, jak podkreślił jeden z redaktorów opisywanego tomu, Andrzej Klonder: „Kwestia używek to «temat rzeka» — odwieczny, a zarazem stale aktualny”, „nieodłączny element życia codziennego, zarówno powszechnego, jak i odświętnego” (s. 8). W roku 2016, prócz opisywanego tu tomu pierwszego, ukazały się też dwa kolejne w tej serii<sup>1</sup>.

W pracy zebrano 15 tekstów; tytułowy temat przedstawiony został z perspektywy archeologów i historyków, na podstawie źródeł materialnych i pisanych, w szerokim zakresie — od epoki brązu po początek wieku XX. Dominują jednak studia z zakresu nowożytności i rozważania o napojach alkoholowych, wobec mniej licznych podejmujących problemy tytoniu i palenia fajek. Dotyczą one wielu różnych kwestii szeroko rozumianej konsumpcji używek — od studiów nad ich wpływem na stan psychiczny i fizyczny ludzi, nad wywołanymi tym pozytywnymi i negatywnymi skutkami i efektami w różnym czasie oraz kulturach, poprzez badania rozmaitych kategorii przedmiotów wiążących się w sposób pośredni lub bezpośredni z użyciem substancji odurzających bądź halucynogennych, po kwestie prawne regulujące proces produkcji i dystrybucji alkoholu.

Publikację rozpoczyna *Wprowadzenie* Andrzeja Klondera (s. 7–8), w którym wskazane zostały najistotniejsze podejmowane w książce kwestie i ramy czasowe opracowań.

Pierwszy tekst, Justyny Żychlińskiej, *Altered states of mind — in Bronze and early Iron Ages* (s. 9–18), to jedyny w tomie opublikowany w języku angielskim, a opatrzony polskim streszczeniem. Autorka szkicuje problem nie podejmowany dotąd w polskiej literaturze przedmiotu — użycia środków halucynogennych w epoce brązu i wczesnej epoce żelaza, zwłaszcza w kulturze łużyckiej. Wskazuje na taką możliwość na podstawie niektórych dzieł rąk ludzkich z tego czasu — rytów naskalnych i flasz z kryzą, które można by uznać także za powstałe w „stanach odmiennej świadomości”. Sprzyjać temu mogły zmiany w systemie wierzeń, dążenie do kontaktu z *sacrum*. Realizowano to poprzez rytuały z udziałem muzyki, wprowadzenie „przewodnika” (szamana) w trans, a środki psychotropowe i napoje alkoholowe ułatwiały osiągnięcie takiego stanu.

Do zagadnień tych nawiązał Bogusław Olszewski, *Kulturowe aspekty stosowania enteogenów w czasach przedhistorycznych i współcześnie* (s. 19–30). Autor zastanawiał się nad wpływem substancji psychodelicznych na procesy kulturotwórcze, sięgając aż do epoki paleolitu i zestawiając spostrzeżenia poczynione dla tego odległego okresu z obserwacjami dotyczącymi współczesności. Wskazał, na podstawie odkryć paleobotanicznych (śladów grzybów lub marihuany), znalezisk archeologicznych (fragmentów naczyń interpretowanych jako kociołki do

<sup>1</sup> T. 2: *Antropologia używek w gospodarce i życiu społecznym*, red. J. Żychlińska, A. Głowacka-Penczyńska, J. Woźny, Bydgoszcz 2016; t. 3: *Używki w sztuce i literaturze*, red. J. Żychlińska, A. Głowacka-Penczyńska, Bydgoszcz 2016.

palenia opium, marihuany bądź ziół) i interpretacji przedstawień naskalnych, że już w pradziejach środki takie mogły być znane i stosowane. Niektóre malowidła mogły powstać pod wpływem ich zażycia (tzw. zjawiska entopoptyczne). Podaje, że substancje o działaniu enteogenów dostępne naszym przodkom zawarte były też m.in. w grzybach takich jak łyśniczka lancetowata (*Psilocybe semilanceata*), muchomor czerwony (*Amarita muscaria*), a także w innych roślinach, jak bielun dziedzierzawa (*Datura muscaria*) i wilcza jagoda (*Atropa belladonna*). Celowe lub przypadkowe ich spożycie oddziaływało na ludzkie zachowania, postrzeganie rzeczywistości, sferę kształtowanych mitów i wierzeń religijnych. B. Olszewski podkreślił, iż środki odurzające chociaż „same w sobie nie mają niemal żadnej mocy sprawczej”, lecz zyskują ją, pobudzając do działania „tego, kto ich używa”.

Aleksandra Janas zajęła się *Stosowaniem używek wśród Sauromatów na podstawie badań nad kamiennymi ołtarzykami* (s. 31–42). To związek koczowniczych plemion pochodzenia irańskiego zamieszkujących tereny od lewobrzeżnego dorzecza Donu po zachodni Kazachstan w okresie od VII do V w. p.n.e., a analizowane przedmioty to jedne z najbardziej charakterystycznych zabytków wiązanych z tym ludem. Wyroby te miały różnorodne formy — przypominając wyglądem stoliki, naczynia lub korytka, z nóżkami (jedną lub czterema) bądź bez nich, o kształcie owalnym, okrągłym lub prostokątnym, często z ornamentami, głównie zoomorficznymi (np. koni, delfinów, zwierząt fantastycznych); przykłady takich sprzętów zamieszczono na rycinach. Autorka omówiła pokrótce badania nad kamiennymi ołtarzykami i zmieniające się interpretacje ich przeznaczenia — przeważnie do rozcierania roślin i innych składników do sporządzenia napojów o charakterze halucynogennym lub uzyskania barwników do celów kosmetycznych albo rytualnych; czynności te miały wykonywać kobiety-kapłanki. Używane przez Sauromatów napoje o działaniu oszałamiającym i pobudzającym to przede wszystkim *soma* (także nazwa rośliny do jego przygotowania bądź imię bóstwa) i *haridru*. A. Janas podkreśliła potrzebę przeprowadzenia analiz specjalistycznych, które umożliwią identyfikację owych ingredientów, a tym samym weryfikację hipotez na temat ich zastosowania.

Paulina Szulist-Pluciniczak w tekście *Co się kryje za zasłoną? Sceny biesiadowania w starożytności — studium wybranych przedstawień* (s. 43–60) opisała antyczne uczy (zwane w języku greckim *sympozjon*, po łacinie — *caena* lub *convivium*) wyobrażone na kilkunastu przedstawieniach o charakterze prywatnym — mozaikach (z Bliskiego Wschodu), malowidłach (głównie freskach z terenu Kampanii) i reliefach (często o nieustalonej proveniencji), pochodzących z okresu od I w. p.n.e. do V w. n.e. Autorka zwróciła szczególną uwagę na miejsca biesiadowania, scharakteryzowała ich usytuowanie i wyposażenie. Uczy odbywały się wewnątrz lub na zewnątrz budynków (np. w winnicy); w pierwszym przypadku były to pokoje dzienne, jadalnie albo wnętrza recepcyjne (w typie *triclinium*, *tablinum*, *dieta*, *oecus*), zabudowane z trzech stron, w tylnej otwarte (np. na ogród), z udrapowanymi tkaninami (dekorującymi oraz rozdzielającymi przestrzeń), gdzie stały stoły i łózka (istotny był ich układ, zmieniający się z czasem). Uczestnikami biesiad były osoby prywatne bądź bogowie (w większości mężczyźni). P. Szulist-Pluciniczak wskazała też inne, nieodzowne a uwidocznione elementy takich uroczystości — podawanie i spożywanie wina przy użyciu odpowiednich naczyń (kratery i kielichy) oraz przy towarzyszeniu muzyki (obecność flecisty lub grającej na tamburynie Menady). Przedstawienia te mogły mieć zarówno charakter symboliczny, jak i oddawać dawne realia.

Kamil Kajkowski, *Intoksykacja „w służbie” kultu. Przyczynek do badań obrzędowości Pomorzan doby wczesnego średniowiecza (na tle porównawczym)* (s. 61–82), omówił wczesnośredniowieczne znaleziska archeologiczne z terenu Pomorza, podając także przykłady przedmiotów z innych rejonów nadbałtyckich, które mogły mieć znaczenie w kontaktach z bóstwem lub w ówczesnych obrzędach religijnych. Interpretację ich funkcji Autor wsparł przekazami ze źródeł pisanych z epoki (Saxo Gramatyka, św. Ottona z Bambergu, Wiliama z Malmsbury).

Łukasz Kosiński, *Symbolika alkoholu we wczesnym kościele iryjskim* (s. 83–94), wskazał liczne przykłady spożycia wina i piwa w klasztorach irlandzkich w dobie wczesnego średniowiecza na podstawie źródeł hagiograficznych dotyczących świętych: Kolumba, Patryka, Komegalla, Brygidy i Brendana. Autor m.in. objaśnił okoliczności konsumpcji trunków, przybliżył ich ilość, zalecenia w tym zakresie, proveniencję. Przytoczył przykłady cudów uwzględnionych w żywotach, polegających np. na przemienieniu wody w wino lub w piwo, zwiększeniu ilości napojów, a także na ich osłodzeniu, stężeniu lub wytryśnięciu (jak fontanna). Wspomniani święci wspierali proces produkcji alkoholu, np. św. Brygida ukazywana była jako browarniczka, lecz zarazem zalecali zachowanie trzeźwości. Wino było niezbędne podczas liturgii, a sprowadzano je z kontynentu (zapewne z Galii i Hiszpanii). Ponieważ początkowo spożywali je podczas mszy wszyscy zakonnicy, jego ilość musiała być spora (naczynia używane do tego celu miały pojemność 1,5 litra lub mieściły zawartość około dwóch butelek wina). Wino pito też podczas posiłków i dodatkowo, w celu zaspokojenia pragnienia. Piwo, ze względu na swą wartość kaloryczną, wydzielane było zapewne w większej ilości braciom wykonującym cięższe prace na rzecz klasztoru. Stało się ono w Irlandii także środkiem płatniczym.

Katarzyna Justyniarska-Chojak, *Alkohol i jego zastosowanie w staropolskiej medycynie (w świetle poradników medycznych z XVI wieku)* (s. 95–108), analizowała zapisy na ten temat zawarte w trzech księgach wydanych w języku polskim w Krakowie w XVI stuleciu: Stefana Falimirza, *O ziołach i o mocy ich* (1534), Hieronima Spiczyńskiego, *O ziołach tutecznych i zamorskich i o mocy ich* (1542) i Marcina Siennika, *Herbarz to jest ziół tutecznych, postronnych i zamorskich opisanie* (1568). Autorka przybliżyła postaci autorów, zawartość i układ poradników oraz charakter i przeznaczenie publikacji. Opisywane dzieła, zwane potocznie zielnikami, miały popularyzować wiedzę medyczną, umiejętności rozpoznawania różnych chorób i przygotowanie odpowiednich medykamentów. K. Justyniarska-Chojak, na podstawie informacji zamieszczonych w poradnikach, opisała zastosowanie win, nalewek, „wódki” i gorzałki (*aqua vitae* — okowity) w produkcji preparatów leczniczych — jako rozpuszczalniki oraz podstawowe składniki. Wyjaśniła m.in. znaczenie terminu „wódka” używanego w analizowanych źródłach; nie był to napój wysokoprocentowy, lecz powstający ze zmieszania części roślinnych z wodą, poddanych następnie działaniu promieni słonecznych lub wysokiej temperatury. Medykamenty sporządzane na bazie wódek i win przeznaczone były zarówno do picia, jak i do „okładania” (np. „wątroby, serca, głowy, piersi”). Uznawano je za pomocne w leczeniu bardzo wielu schorzeń i dolegliwości, m.in. bólu różnego pochodzenia, gorączki, problemów dermatologicznych, okulistycznych, laryngologicznych, chorób serca, wątroby, żołądka, nerek, niedomagań kobiecych itp. Przydatne były także w gojeniu ran, po ukąszeniu owadów, do dezynsekcji, w celach kosmetycznych. Stanowiły ponadto składnik ówczesnych perfum. Szczególne znaczenie tym preparatom przypisywano w czasie epidemii morowego powietrza. Przyjmowano wręcz, że mogą one „żywot człowiekowi” przedłużyć i uczynić go bezpiecznym „od każdej niemocy”.

Anna Odrzywolska-Kidawa, *Piwo w kulturze życia codziennego (połowa XVI w.)* (s. 109–124), skoncentrowała się na jednym rodzaju napojów fermentacyjnych — na piwie i jego roli w życiu polskiej szlachty w XVI stuleciu. W porównaniu z innymi konsumowanymi wówczas trunkami — winem, miodem pitnym i paloną wódką, było ono najbardziej dostępne, spożywane chętnie i na co dzień. Autorka korzystała głównie z opracowań na temat ówczesnej konsumpcji oraz z informacji zawartych w utworach upowszechniających określone wzorce osobowe (w literaturze parenetycznej) i we fraszkach. Przytoczyła wiadomości o tym, kto spożywał piwo, w jakiej ilości i w jaki sposób przyrządzone. Podkreśliła, że w opinii ówczesnych trunków ten nie tylko gasił pragnienie i odżywia (uzupełniając braki witaminowe, zwłaszcza w przypadku ubogiej diety), ale także miał walory lecznicze (np. poprawiając trawienie, prowadząc do oczyszczenia krwi i do jej namnażania, wzmacniając męskie siły witalne, polepszając nastrój,

rozgrzewając organizm). Badaczka wspomniała również o szesnastowiecznych zaleceniach dotyczących picia piwa przez kobiety w ciąży i pólgu oraz małe dzieci. Podkreśliła też negatywne skutki nadmiernego spożycia tego napoju, które dostrzegali i wyrażali w swoich pismach m.in. Mikołaj Rej i Marcin z Urzędowa.

Piotr Kitowski, *«W Gdańsku książęta, w Toruniu panięta, w Gniewie łgarze, w Nowym chmielarze...»*. *Regulacje prawne dotyczące produkcji i sprzedaży alkoholu w mniejszym mieście pomorskim a praktyka życia codziennego w końcu XVII i w XVIII wieku* (s. 125–140), swoje rozważania rozpoczął barwnym cytatem z opisu miast Prus Królewskich — *Elogia a vulgo sparsa de civitalibus pruthenicis*, pochodzącym z końca XVII lub z początku XVIII w., wskazującym przywary i zająęcia tamtejszych mieszczan. Wśród wymienionych ośrodków było także Nowe nad Wisłą — w okresie nowożytnym miasto małe, lecz o dobrze zachowanych archiwaliach, które stanowiły podstawę badań Autora. P. Kitowski przedstawił rozporządzenia wydawane przez tamtejsze władze u schyłku XVII i w XVIII w. — przepisy wilkierza oraz bieżące uchwały ordynków dotyczące wytwarzania oraz dystrybucji piwa i wódki. Urzędnicy dysponowali miejską infrastrukturą — browarami i mieluchami, w których mieszkańcy mieli możliwość warzenia piwa po wniesieniu stosownych opłat. Autor opisał zasady korzystania z tych urządzeń komunalnych, w tym kolejność, terminy i koszty. Wskazał też przykłady odstępstw od narzuconych regulacji, np. zwolnienie z okresu oczekiwania ze względu na uroczystości rodzinne, takie jak śluby, chrzciny i stypy. Zakaz zamiejscowej sprzedaży wyprodukowanego tu piwa bywał łamany, a groziły za to kary finansowe lub areszt. Dla magistratu problemem było głównie sprowadzanie alkoholu spoza miasta, konkurencyjnego wobec oferowanego przez miejscowych kupców i szynkarzy. Proceder ten starano się ograniczać; dopiero w 1718 r. zezwolono na szynkowanie gorzałki z Gdańska i z Torunia. Przez cały badany okres zaostorzano też przepisy o nielegalnym handlu piwem i wódką przez budników, za co na ogół groziła konfiskata towaru i wysokie opłaty. Istotny był zapewne udział domowej produkcji trunków; władze zezwalały na taką działalność po odprawieniu podatków, np. posiadaczom gruntów rolnych przed żniwami.

Andrzej Klonder, *„Mierny zbytek”*. *Stół magnacki w Rzeczypospolitej XVII–XVIII wieku oglądany z nieco odmienną perspektywą* (s. 141–154), poddał weryfikacji ugruntowany w polskiej historiografii wizerunek ówczesnego magnata bez umiaru szafującego luksusowymi produktami do przygotowania i serwowania posiłków (importowane przyprawy, składniki, trunki). W tym celu zebrał wiadomości rozproszone w różnych kategoriach źródeł — w relacjach z epoki, inwentarzach majątkowych ruchomości, rachunkach zakupów i dostaw, oraz w korespondencji wielkopańskiej z podległymi urzędnikami. Wystawne uczy przez finansujących je magnatów uznawane były za istotne narzędzie budowania wpływów własnych i swojego rodu. Równocześnie — jak wykazał Autor na przywołanych przykładach dotyczących kilku osobistości (Jerzego Ossolińskiego, Ignacego Krasickiego, Jana Sobieskiego, Anny z Sanguszków Radziwiłłowej, Jana Klemensa Branickiego, a także przedstawiciela zamożnej szlachty, Jacka Rostworowskiego) — niejednokrotnie starano się zaoszczędzić na wydatkach, zastępując kosztowne, zagraniczne artykuły rodzimymi ziołami, warzywami i owocami oraz mięsem zwierząt hodowlanych. Korzystano przy tym z zasobów z własnych dóbr, spiżarni, piwnic, oranżerii. Szczególną wagę przywiązywano do zakupów i rozdysponowania wina (zwłaszcza francuskiego i węgierskiego), które wydzielano z umiarem, najlepsze trunki przeznaczając dla najznakomitszych gości. Aby zmniejszyć koszty organizacji przyjęć, na takie okazje m.in. pożyczano zastawę stołową od krewnych bądź sprowadzano nową, żeby po uroczystości ją zwrócić, płacąc wyłącznie za słuczzone sztuki.

Anna Penkała, *„Srebrne tabakierki, garnce gorzalczane i kotły piwne”*. *Obiekty kultury materialnej jako przejaw rozpowszechniania używek wśród szlachty województwa krakowskiego w pierwszej połowie XVIII wieku* (s. 155–170), analizowała jeden typ źródeł — szlacheckie rejestry pośmiertne z lat 1700–1750, oblatowane w krakowskich księgach grodzkich. Autorka odnalazła w nich rzeczy służące do przyrządzania lub podawania różnych używek; uwzględ-

niono je w 113 spisach spośród 221 wszystkich zachowanych. Scharakteryzowała poszczególne grupy wyrobów oraz oceniła ich znaczenie dla właścicieli — jako przedmioty luksusowe, wartościowe, osobliwe lub modne. Były to: utensylia do produkcji napojów alkoholowych (np. alembiki do pędzenia wódek, garnce browarne, kotły do warzenia piwa, „rnyny do piwa”, „lewar do ciągnięcia wina”, beczki, konwie, koryta) oraz do konsumpcji trunków (w tym kubki, kufle, kieliszki, czarki, „lampeczki do picia wina”) i przechowywania niewielkich ich ilości (np. „puzderka dwa do gorzałki”, „flaszki [...] kryształowe”); przedmioty na tytoń — zażywany w formie tabaki, którą trzymano w tabakierach (pojemnikach bardzo ozdobnych, np. z „perłowej macicy w srebro oprawna”, „wierzch u niej sadzony rubinami”, i prostych, np. „tabakierka drewniana”), fajki do palenia tytoniu, wzmiankowane wyjątkowo („lulka w srebro oprawna”); oraz naczynia do przygotowania i serwowania kawy i herbaty (wykonane z różnych surowców, głównie srebrne i farfurowe, niekiedy tworzące komplety — imbryki, dzbanki, „flaszki”, pudełka, filiżanki, młynki do kawy itp.).

Jakub Puziuk, *Gliniane lulki z badań archeologicznych w Krakowie jako przykład wschodnioeuropejskiego modelu palenia tytoniu w nowożytnym mieście* (s. 171–186), zajął się glinianymi główkami fajek złożonych, datowanymi na okres od końca XVII po XIX wiek, pochodzącymi z badań archeologicznych na terenie Krakowa a znajdującymi się w zbiorach tamtejszego Muzeum Archeologicznego. To w większości znaleziska luźne; zaprezentowano osiem egzemplarzy. Po krótkim wprowadzeniu na temat dziejów użytkowania tytoniu na ziemiach polskich, opisana została ogólnie konstrukcja i wygląd takich przedmiotów, nie tylko zabytków pozyskanych w Krakowie, ale też analogicznych, odkrytych oraz wyprodukowanych na terenach na południe i południowy wschód od Polski (w tym Austrii, Słowacji, Turcji).

Tę kategorię źródeł materialnych omówił również Jacek Woźny, *Walory poznawcze archeologicznych znalezisk fajek glinianych z Bydgoszczy* (s. 187–192). Przedmiotem zainteresowania badacza były zarówno fajki tego samego typu (złożone), jak i odmienne — tzw. jednorodne, pochodzące z okresu od XVII do XIX w., wydobyte na terenie Bydgoszczy w wyniku prac archeologicznych. Autor określił ich podstawowe części składowe (główka, cybuch, ustnik), datowanie i miejsca pozyskania oraz walory poznawcze. Stwierdził, że spośród bydgoskich znalezisk fajek jednorodnych dominują wyroby z manufaktury w Rościnie, działającej prawdopodobnie w latach 1753–1804, a ponadto okazy holenderskiej proveniencji, odkryte w rejonie ulicy Grodzkiej i na Wyspie Młyńskiej, czyli w staromiejskim centrum i w pobliżu portu rzecznego. Natomiast lulki znalezione zostały głównie na terenie Fordonu, będącego obecnie dzielnicą Bydgoszczy, zaś do roku 1973 odrębnego miasta zamieszkiwanego przez ludność polską, niemiecką, żydowską i „oleńców”, przede wszystkim w sąsiedztwie synagogi; to okazy z XVIII–XIX stulecia.

Monika Nawrot-Borowska przebadła *Wpływ używek na zdrowie w świetle poradników z II połowy XIX i początku XX wieku* (s. 193–226) dotyczących higieny, medycznych i wychowawczych, wydawanych w latach 1850–1918 na ziemiach polskich. Autorka przedstawiła wyrażane w tych publikacjach opinie o używkach w postaci tytoniu, napojów alkoholowych, kawy, kakao i czekolady oraz przypraw. Znalazły się tam uwagi zarówno popierające, jak i ganiące ich używanie (te przeważały, głównie w odniesieniu do alkoholu), oraz porady o ich zastosowaniu i dobroczynnym wpływie na ludzki organizm na różnych etapach życia człowieka (od rozwoju prenatalnego po starość).

Omawiana książka nie tylko podejmuje całą gamę zagadnień związanych z tytułową problematyką, ale też wskazuje potencjalne kierunki badań. Szeroki zakres tematyczny i chronologiczny pomieszczonych w publikacji opracowań stwarza szansę na to, że czytelnicy zainteresowani funkcją i stosowaniem używek w różnych okresach znajdą odpowiedzi przynajmniej na niektóre z nurtujących ich pytań.