

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Gabriela Kurczewskiego *Winiarnia Fukierowska 1786-1939. Od handlu winem do miejsca pamięci* napisanej pod kierunkiem dr hab. Jarosława Dumanowskiego prof. UMK, Wydział Nauk Historycznych, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu

Licząca blisko 450 stron samego tekstu monografia firmy winiarskiej rodziny Fukierów (plus 30 stron bibliografii i 65 stron aneksów: fotografie z dwoma tablicami genealogicznymi; ponadto wykresy w samym tekście) to imponujące opracowanie wypełniające dotkliwą lukę w naszych początkujących badaniach nad winem w Polsce. Autor dotarł do niewykorzystywanych dotąd archiwów, dokonał niezwykle szerokiej i drobiazgowej kwerendy ówczesnej prasy. W rezultacie zweryfikował błędne wcześniejsze ustalenia dotyczące pochodzenia Fukierów i początków prowadzonego przez nich handlu a dodatkowo – co ważne dla końcowych wniosków pracy – wskazał źródła tych fałszywych ustaleń. Otrzymaliśmy z jednej strony bardziej wiarygodny obraz firmy, z drugiej niezwykle ciekawy obraz budowy jej mitologii.

Praca mgr Kurczewskiego spełnia wszelkie wymogi naukowego opracowania. Mamy wyczerpujący stan badań, klarownie przedstawione założenia (metoda i zakres czasowy). „Główną tezę rozprawy jest twierdzenie, że w drugiej połowie XIX wieku winiarnia Fukierów zaczęła funkcjonować jako miejsce pamięci, co w XX wieku stało się jej główną rolą.” (s. 22). Szerokie spojrzenie zaproponowane przez autora sprawia, że mamy nie tylko do czynienia z kulturą historią wina (co deklaruje), ale także z jej wyraźnie społecznymi uwarunkowaniami. Doktorant krytycznie podchodzi do przyjmowanych wcześniej ustaleń, uważnie weryfikuje nowe odkryte przez siebie źródła. Praca składa się z czterech głównych rozdziałów precyzyjnie rozpisanych na subproblemy i zakończone każdorazowo podsumowaniem. Są to: „Fukierowie w Warszawie – kupcy i obywatele” (w pracy rozdział 2), „Wino – towar i dziedzictwo” (rozd. 3), „Winiarnia Fukierów” (rozd. 4) i „Miejsce pamięci” (rozd. nr 5). Praca jest napisana klarownym językiem, praktycznie bez literówek a jedna z pomyłek, jaką zauważyłem – data połączenia kolejowego Warszawy z Krakowem – została na następnych stronach (s. 149) poprawiona. Kasperkiewicz – uzupełnię – wzmiankowany na stronie 150 (przypis 193) pochodził z Lubowli.

Chociaż wiodącym tematem pracy jest firma handlująca winem, to oczywiście podstawowym punktem odniesienia dla tej narracji jest samo wino: jego rozumienie, kulturowa i „społeczna pozycja”, sposób udziału w politycznym dyskursie naturalnym przecież dla czasów zaborów. Dopiero takie spojrzenie, poza oczywistymi weryfikacyjnymi dokonaniem autora, ukazuje jej znaczenie dla badań nad winem w Polsce. Półtora stuletnie funkcjonowanie składu Fukierów to jednocześnie ważny etap zmiany postawy wobec wina w Polsce. Z jednej strony nie można jej rozpatrywać bez odwołania się do zmian zachodzących w gospodarce i społeczeństwie, z drugiej – do intelektualnych przekształceń w „XIX-wiecznej formacji kulturowej” (*Pozytywizm. Języki epoki*, pod red. G. Borkowskiej i J. Maciejewskiego, Warszawa 2001). Dlatego inspirując się ustaleniami autora chciałbym odnieść się do kilku wątków pracy prowokujących pytania i wskazujących dalsze możliwe perspektywy badawcze.

Trudno chyba nie zgodzić się, że węgryz był w Polsce od końca XVIII wieku społecznym konstruktem. Zastanawia, że węgierski miód pitny, którego procentowy udział w imporcie do Polski był znaczny, nie uzyskał takiej pozycji jak węgierskie wina (s. 299). Ciekawe, że tokaj był także na początku XIX wieku wysoko ceniony we Francji (Grimod de La Reynière), chociaż oczywiście nie wiązano z nim żadnych kulturowych czy historiozoficznych sensów jak w Polsce. Dlatego ważne wydaje mi się pytanie, co tak naprawdę pito w fukierowskiej winiarni, jakiego rodzaju formułę wina należałoby tu zastosować. To, że pito na sposób współczesnych kontemplacyjnych win (dowodem cytaty z Juliana Wieniawskiego o „poważnych, głębokich erudytach” s. 325 oraz ilustracje w Aneksie) jest już samo w sobie interesującym punktem wyjścia do badania sposobów podejścia do trunku. Czy było to, jak chce autor, „kultywowanie dawnej tradycji” (s. 324, „msza węgierska”) czy specyficzny rodzaj siły autonomii wina względem posiłków, jego filozoficzno-refleksyjnego, a może poetyckiego jak u Charlesa Baudelaire, charakteru. Ten „intelektualny” i „elitarny” (s. 271) status wina to także potrzebny wstęp do namysłu nad jego współczesnym rozumieniem.

Za jeden z najwyżej przeze mnie ocenionych fragmentów pracy uważam podrozdział (składający się z najdłuższych) „Wina fukierowskie – asortyment, skala i struktura zakupów” (s. 95-118) oraz krótsze podrozdziały dotyczące rytmów zakupów. „Asortyment” to szeroki przegląd określeń, jakie stosowano wobec win z ciągle nierozwiązanym problemem dwojakiego znaczenia terminu „wytrawne”. Słowniki języka polskiego od Bogumiła Lindego do „Warszawskiego” nie dają na to odpowiedzi. I pewnie nie będzie ona jednoznaczna, ale

wydaje się, że w stosunku do win węgierskich mogłaby być rozwinięta. „Właściwie zresztą granica pomiędzy winami słodkimi a t. z. wytrawnymi nie jest tak ścisłą jak chcą na to zapatrywać się niektórzy autorowie, albowiem słodycz nie zawsze bywa stałą w winie, np. maślacze węgierskie z czasem stają się winami wytrawnymi.” pisał Józef Polak w tekście, na który powołuje się doktorant (J. Polak, *O winie i przemyśle winnym w Warszawie ze stanowiska sanitarnego*, Warszawa 1895, zgoda cenzury na druk 22 maja, s. 8). Jaki więc był mechanizm korelacji cen z charakterem wina? Przecież słodkie bywało czasami tańsze niż wytrawne i odwrotnie (s. 180).

Broszura Polaka była przedrukiem (lekko zmienionym) jego artykułów ze „Zdrowia” (numery: czerwiec, lipiec; artykuły te z kolei były pisemną wersją odczytu Polaka na temat fałszerstw wina odbytym w Towarzystwie Higienicznym 21 maja 1895 roku). Stanowiły fragment kampanii przed przygotowywaną na rok następny II Wystawą Higieniczną i reakcją na głośny artykuł Guliszambarowa w „Westniku Winodielja” z 1892 roku o fałszowaniu win w Rosji. Kolejnym etapem zwrócenia uwagi na problem fałszerstwa była seria jego artykułów (znowu lekko zmodyfikowanych) w czterech numerach popularnego „Kurjera Warszawskiego”, także na przełomie czerwca i lipca tegoż roku. Teksty Polaka powstały po serii wizyt w warszawskich piwnicach winiarskich i rozmowach z właścicielami składów. Prowadziła je specjalna komisja lekarska działającej pod jego przewodnictwem od grudnia 1894 roku do kwietnia roku następnego. Wspominam o tym szerzej dlatego, że problem fałszowania łączy się bezpośrednio z zagadnieniem „edukacji” win w piwnicach kupców i problemem kiperów (forma „kiprów” stosowana jest rzadziej bo jest wyrażeniem staroświeckim). „Właściwe”, starodawne i nieinwazyjne „szkolenie” wina miało być jednym z atutów reklamowych Fukiera.

Dwie sprawy zwracają moją uwagę. Po pierwsze na ile tekst Polaka przytoczony przez doktoranta był na tamte lata bezstronny a wiedza redaktora „Zdrowia” dostateczna. Pomijam stałą obecność reklam „Składu win J. Lijewskiego” (wina węgierskie i maślacze, przysięgły dostawca win dla Kościoła) na łamach „Zdrowia”, bardziej zastanawiające wydają mi się uwagi Polaka o klarowaniu wina z użyciem „mleka świeżego”, filtrowania „na worku” a także trzymania beczek – jak pisze Polak – *bande à côté*, kiedy szpunt nie znajduje się na górze a z boku („Kurjer Warszawski” 1895 nr 180). Trzeba też dodać, że Polak kupażowanie uznaje za „manipulację piwniczną”. Jeżeli porównać jego tekst z broszurą Rufina Morozowicza *Co to jest wino*, Warszawa 1892 (zgoda cenzury na druk 28 lutego) to widać zasadniczą różnicę w rozumieniu produkcji wina i podejściu do jego pielęgnacji. Morozowicz

łoczył na ulicy Miodowej w Warszawie przez 10 lat wino gronowe w ilości dziesiątków tysięcy butelek rocznie, miał w stolicy trzy sklepy i do sprzedawanych win dodawał ulotkę o tym, czym jest fałszerstwo wina i jak je rozpoznać. Nie dopuszczał „mleka”, ani użycia filtrów z tkanin, wyraźnie zwracał uwagę na konieczność różnicowania temperatury w przewiewnej piwnicy. To nie był „nowoczesny styl produkcji wina” (s. 95), wprost przeciwnie – to sposób, aby uzyskać wino godne winiarza rzemieślnika. Takie były ówczesne standardy bynajmniej niezwiązane z walką z „dziećmi przemysłu” a tylko troską o zachowanie właściwych jakości trunku. Morozowicz był członkiem zespołów oceniających wina na pokazach Warszawskiego Towarzystwa Ogrodniczego.

Czynię te uwagi, aby poprzeć i namówić autora do dalszych demitologizacyjnych kroków i zwrócić uwagę na nie tyle anachroniczność czy staroświeckość postępowania Fukierów, ale raczej – jak się wydaje – na brak umiejętności, a być może w ogóle rezygnacji przez nich z technik pielęgnacyjnych z powodu ich nieznamomości. Jedynym poświadczonym zabiegiem jest uzupełniania wina w beczce (fotografia w „Świecie” nr 16, 1908, s. 23), co skądinąd świadczy o świadomości zagrożenia utlenieniem. Nie wiem czy Fukierowie sami jeździli na Węgry i wybierali wina dla siebie, czy zdawali się na handlarzy pośredników. Kiedy trafiały do nich beczki z Węgier – jeżeli wodą to czy wiosennym czy jesiennym splotem? Szymon Kazusek czyni uwagę, co prawda dla okresu wcześniejszego ale ważną dla naszych wniosków, o znacznym udziale transportu drogowego przy winach z Węgier (Sz. Kazusek, *Splot wiślan w drugiej połowie XVIII wieku (do roku 1772). Część 2: Statystyka splotu wiślanego*, Kielce 2016 i tegoż, *Splot wiślan w drugiej połowie XVIII wieku (do 1772 roku). Część 1: Charakterystyka splotu wiślanego*, Kielce 2022), a podając dokładne daty splotu umożliwia łączenie ich z terminami winobrania. Droga lądowa w inny sposób wpływała na zachowanie się wina. Daty dostaw mogą wiele powiedzieć o ewentualnych koniecznych zabiegach pielęgnacyjnych wobec dostarczonego trunku: w jakim stadium fermentacji (czy ewentualnie po fermentacji) znalazło się w piwnicy handlarza. Doktorant sugeruje, że w okresie Wielkanocy świeżo sprowadzone wino szło od razu do sprzedaży – należy rozumieć, że było zebrane w poprzednim roku.

Komentarz Edwarda Belke (s. 144) – co prawda w powieści Wieniawskiego – o uzupełnianiu młodszych win starszymi prowokuje do pytania: jaki efekt chciano uzyskać? Czy ten rodzaj kupażu mieści się w „staroświeckim” charakterze „szkolenia” wina? Problematyczne są także używane przez Fukierów „nieszczelne” korki. Osobne zagadnienie to wielkość beczek wpływająca na jakość wina. W literaturze francuskiej problem beczek

wiązany jest bardziej z długością i trudnością transportu, i idącą za tym ceną, która z kolei – wyższa – mogąc sugerować jakość, niekoniecznie ją faktycznie potwierdzając. W dawnej literaturze winiarskiej uważano, że większe beczki lepiej stabilizują wino i dłużej zachowują jego pożądane właściwości. Uwagę Fukiera, że kadzie służą do kupażowania, warto może skonfrontować z praktyką. Kadzie służące do maceracji czerwonych win, a nie do kupażowania, upowszechniły się w połowie XVIII wieku (zapotrzebowanie na czerwone wina ugruntowało się dopiero wówczas, Marcel Lachiver, *La viticulture française à l'époque moderne* [w:] *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale, au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Presses universitaires du Midi, 1991) co może wskazywać, że w firmie fukierowskiej przechowywano w pamięci ten właśnie fakt błędnie go interpretując albo naginając na potrzeby mitologizacji firmy (s. 166). Pomijam już lagier, na temat którego wiedza (jako ubocznego produktu dla przemysłu i koniecznych do usunięcia pozostałości procesu fermentacji) była w Polsce powszechna od samego początku XIX wieku. Sumując: czy wobec tego Fukierowie nie byli przede wszystkim handlarzami a nie winiarzami i opozycja winiarz – kiper może nie powinna się do nich odnosić?

W pracy często pojawia się opozycja „tradycyjne”, „dawne”, „polskie”, „rdzenne” „stare mieszczaństwo” *versus* „nowe” mieszczaństwo, ale też burżuazja, szlachta (s. 351), arystokracja (s. 285, z ciekawym wyjątkiem na s. 402), kapitalizm, industrializacja. Nie ulega wątpliwości, że za tą opozycją kryją się rewolucyjne procesy demograficzne mające wpływ na odbiór wina. Badania francuskie wskazują na postępujący aż do lat 30. XX wieku dwustuletni proces upadku jakości wina. To wynik wzrostu liczby mieszkańców miast (ale też skutki filoksery), głównych konsumentów wina i nienadążających za popytem winiarzy. Proces ten łatwo zauważyć także w Polsce i w jakiś sposób tłumaczy on popularność prasowych debat o winach sztucznych czy fałszerstwach. Tradycyjne mieszczaństwo przestało być wiodącą grupą społeczną, w miastach, pojawił się proletariatus, urzędnicy administracji, inteligencja, drobni przemysłowcy. Nie ulega też wątpliwości, że mieszczaństwo „stare” i „nowe” to elektorat endecji, która bynajmniej do staroświecczyzny się nie odwoływała. Wydaje mi się, że praca zyskałaby, gdyby problem ostatnich 50. lat funkcjonowania firmy fukierowskiej umieścić na tle przemian i złożoności polskiego pozytywizmu, owej – odwołam się jeszcze raz do szerokiego ujęcia Maciejewskiego – „XIX-wiecznej formacji kulturowej”. Tłumaczy ono lepiej pokrewieństwo słusznie zauważone przez doktoranta między mieszczaństwem a arystokracją, skłonność do zachowań właściwych romantykowi (s. 82) czy krytykę materializmu (s. 260). Pozytywistyczne pisma,

konserwatywna „Niwa” i radykalny „Przegląd Tygodniowy”, jednakowo, choć w różnym stylu myślenia, odwoływały się do przeszłości.

Powyższa uwaga każe też zastanowić się nad rolą i znaczeniem powstania styczniowego w perspektywie badań nad winem, a szczególnie – to paradoks – nad „arcypolskim” winem węgierskim (s. 22). Pomijam oczywiste prawno-celne konsekwencje insurekcyjnej porażki i dwuznaczne zachowania części Polaków (wiernopoddańcze gesty Fukiera związane zapewne z chęcią kontynuowania eksportu własnych win do Rosji). Słusznie zauważa doktorant (s. 277), że wina węgierskie były odbierane jako znak przywiązania do tradycji, jako sprzeciw wobec modernizacji (wczesny przypadek Wagabundy) i kotwica polskości. Słusznie też konstatuje (s. 217), że wino węgierskie konsekwentnie traciło na znaczeniu w ciągu XIX wieku. Pytaniem jest wskazanie powodów, dla których wcześniej łączono węgry z polsnością a pod koniec wieku ten mechanizm przestał działać. Czy należy wiązać to z inną formułą stosunku do przeszłości (historii) jaką proponowali pozytywiści, dla których naczelną wartością był postęp, użyteczność i skuteczność? Jak realizowała się formuła polskości w winie? Autor zwraca uwagę na kierunek przemian, na późniejsze przesunięcie akcentu z „polskiego węgryna” w stronę konotacji militarno-niepodległościowych (wcześniejsza staroświecka butelka „batorówki” teraz mogłaby być odniesieniem do takiego właśnie typu szabli).

Być może dla podkreślenia pełniejszego znaczenia firmy fukierowskiej, jako polaryzatora XIX-wiecznego polskiego *imaginarium* i znaczącego aktora świadomości społecznej, należałoby także wspomnieć o innych tropach polskiego wina. Kiedy Hipolit Gawarecki, jeszcze przed powstaniem listopadowym, przypomniał o tłoczeniu wina w Wyszogrodzie w XVI wieku (co później stanowiło stały motyw publicystyki winiarskiej), a Louis Leraud korzystając z patronatu Tadeusza hrabiego Mostowskiego umocnił przekonanie (potwierdzone winem) o możliwości własnego trunku gronowego (także stale przypominane przez cały wiek XIX), niewiele trzeba było, aby idea własnego, chłopskiego wina gronowego stała się w połowie XIX wieku hasłem lidera przemian gospodarczych Adama Zamoyskiego i uzyskała naukowe wsparcie w publikacjach Zygmunta Gawareckiego (syna Hipolita). Gawarecki junior i Albin Kohn w ważnej dwutomowej publikacji *Rolnik polski* z 1862 roku rysują realne możliwości uprawy winorośli w Polsce i postulują produkcję własnego wina. Pomysły te podtrzymywano i częściowo realizowano także po powstaniu styczniowym, i chociaż nie osiągnięto zadowalających wyników (wspomina o tym doktorant na s. 112), to były stałym punktem odniesienia dla projektów tłoczenia polskiego trunku. Projekty te

odwoływały się do złożonych kontekstów gospodarczych, społecznych i zakamuflowanego – politycznego. Nabierały zresztą dodatkowych sensów, stały się na przykład argumentem (choćby dla Adama Wiślickiego czy Michała Czepińskiego) za równouprawnieniem zawodowym kobiet (lekka praca przy winorośli). Wszystkie te pomysły chociaż rodziły się w kręgu oddziaływania myśli pozytywistycznej, czerpały inspiracje z przeszłości i miały na celu przyszłą gospodarczą i polityczną niezależność. Ostatecznie projekty te zostały skierowane w stronę win owocowych, których produkcja, jak się boleśnie przekonano, była ekonomicznie nieopłacalna, natomiast chętnie była podtrzymywana przez higienistów (Polak), bo dawała gwarancję napoju zdrowego, robionego w domu. Akcenty zostały przesunięte z win zagranicznych (także węgierskich) na własne – polskie, ale już nie gronowe. Edmund Jankowski, główny ich propagator, tak pisał o polskich klientach w 1891 roku: „... dotychczas ... pijali i lubili jedynie wino węgierskie specjalnie dla nas w pewien sposób przygotowywane, a także wina czerwone francuskie. ... przemysł chcący rozwinąć się na sprowadzaniu winogron besarabskich lub podolskich i przerabianiu ich u nas... [to zapewne przytyk do Morozowicza]” nie ma – konkludował – szans rozwoju (E. Jankowski, *Ogrodnictwo przemysłowe*, Warszawa 1891, s. 189). Jedynym wyjściem – zdaniem Jankowskiego – są wina owocowe. Warto dodać, że Jan Fryderyk Wilhelm Malcz blisko związany z Fukierami miał sporą winnicę w Mniszewie przy ujściu Pilicy do Wisły.

Fascynacja ideą win owocowych w ostatniej ćwierci XIX wieku wstrzymała na prawie pół wieku możliwość produkcji polskiego wina gronowego. To paraliżujące przekonanie o niemożliwości uprawy winorośli z powodu klimatu (skądinąd przy licznych dowodach, że można było ją uprawiać bez zakopywania na zimę) kieruje mnie w stronę jeszcze jednej refleksji, której źródłem jest inspirująca dysertacja mgr Kurczewskiego. W drugim tomie wspomnianego *Rolnika polskiego* Gawarecki wspomina o metodzie Abła Petiota dodawania wody do wycieczyn winogron uzyskując coś, co nazywamy wodnikiem (Polak, który „petiotyzację” uznaje to za fałszerstwo używał francuskiego określenia *piquette*; włoskie *vinello*). Falszowanie wina wywołało we Francji trwającą ćwierć wieku dyskusję zakończoną administracyjnymi decyzjami standaryzującymi produkcję win i zinstytucjonalizowanym charakterem definicji „wina prawdziwego” (Alessandro Stanziani, *La falsification du vin en France, 1880-1905: un cas de fraude agro-alimentaire*, „Revue d’histoire moderne et contemporaine”, 50-2, avril-juin 2003). Wywołało też dyskusję na temat różnic między winem fałszywym a sztucznym. *Piquette* nie było ani winem fałszywym, ani sztucznym. Co więcej, było powszechnie używanym napojem przez biedniejsze rodziny, serwowane

dzieciom jeszcze przez cały wiek XX i gaszącym pragnienie pracujących w winnicach robotników. Dziś w Stanach Zjednoczonych wraca do łask. Kategorię fałszerstwa wina należałoby więc w przyszłości drobiazgowo rozpatrzeć w kontekście realiów połowy XIX wieku.

Zaletą pracy mgr Kurczewskiego jest między innymi i to, że uświadamia nam jak bardzo rzutujemy współczesny, własny wizerunek wina na jego zróżnicowany dawniej obraz i przez to ten obraz deformujemy. Refleksja nad historycznym winem jest także autorefleksją nad jego modelem-projektem jaki dziś bezwiednie przyjmujemy i uznajemy za punkt wyjścia dla naszych badawczych postępowań. Świadomość tej pułapki jest udziałem tylko głęboko znających fenomen wina, a autor rozprawy z pewnością się do tego grona zalicza. Niekwestionowane walory poznawcze tej doktorskiej dysertacji są więc także manifestacją szczególnej postawy badawczej wynikającej z praktycznej znajomości wina i refleksji nad jego smakowym charakterem i „intelektualnym” zasobem.

Stwierdzam, że przedłożona praca doktorska mgr Gabriela Kurczewskiego *Winiarnia Fukierowska 1786-1939. Od handlu winem do miejsca pamięci* spełnia wymogi określone w art. 13 ust. 1 Ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym i wnoszę o dopuszczenie jej do dalszych etapów przewodu doktorskiego. Wnoszę jednocześnie o wyróżnienie rozprawy według zapisów Uchwały nr 8-2019/2020 Rady Dyscypliny Historia Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu z dnia 10 grudnia 2019 r. w sprawie procedury wyróżniania rozpraw doktorskich w dyscyplinie historia.



dr hab. Wojciech Włodarczyk