

Ogólnopolska sesja naukowa: „Fukierowie: wino — historia — sztuka”, Warszawa, 15 stycznia 2016 r.,
Klub Historii i Kultury Wina przy Oddziale Warszawskim
Stowarzyszenia Historyków Sztuki

Klub Historii i Kultury Wina działa od czerwca 2015 roku. Skupia osoby z różnych środowisk naukowych, ale też winiarzy i kolekcjonerów zainteresowanych badaniami nad historią i kulturą wina na historycznych terenach Rzeczypospolitej. W obszarze zainteresowań członków klubu mieści się problematyka uprawy winorośli i produkcji win w Polsce, handlu winem, jego konsumpcji oraz związanej z winem kultury materialnej i przedstawień wina w sztukach pięknych.

Pierwszą ogólnopolską sesję naukową Klub zorganizował dla uczczenia 500. rocznicy przyjęcia praw miejskich Warszawy przez przybyłego z Norymbergi Georgiusa Fockera (Jerzego Fukiera), co nastąpiło 12 grudnia 1515 roku. Jerzy Fukier uważany jest za protoplastę warszawskiego rodu Fukierów, zapisanego w historii Warszawy i polskiego winiarstwa.

Sesję otworzył prezes Stowarzyszenia Historyków Sztuki, prof. dr hab. Wojciech Włodarczyk (ASP w Warszawie), będący także winiarzem i inicjatorem powstania Klubu.

Pierwsza część sesji dotyczyła bezpośrednio działalności rodziny Fukierów jako przedsiębiorców a zarazem mecenasów kultury. Gabriel Kurczewski (Centrum Dziedzictwa Kulinarnego UMK w Toruniu, „Winiarnia w czasach Floriana Fukiera”) przedstawił okoliczności powstania winiarni fukierowskiej i jej funkcjonowanie od końca XVIII wieku do śmierci Floriana Fukiera w roku 1837. Wykorzystał dane pochodzące z ksiąg handlowych firmy przechowywanych w Archiwum Państwowym w Warszawie. Stanowią one zasób archiwalny o wyjątkowej wartości, dostarczając szczegółowych informacji na temat zakupów win, ich asortymentu, dostawców, a także klientów i codziennego funkcjonowania składu win oraz winiarni.

Anna Petrus (Zamek Królewski na Wawelu, „Dar Henryka Marii Fukiera dla Zamku Królewskiego na Wawelu”) przedstawiła historię daru złożonego Wawelowi przez Henryka Mariana Fukiera w 1926 roku, w okresie trwającej jeszcze restauracji zamku i kształtowania się koncepcji ekspozycji muzealnej. Kilkadziesiąt obiektów wybranych spośród zgromadzonych przez pokolenia Fukierów przedmiotów użytkowych, zabytkowej broni i dzieł sztuki zapewniło warszawskiemu przedsiębiorcy miejsce w zaszczytnym gronie 31 wielkich ofiarodawców Wawelu.

Artur Badach (UKSW, Zamek Królewski w Warszawie, „Pamiętki rodzinne Fukierów”) omówił kolejny, znaczący dar ostatniego przedstawiciela rodu. W roku 1936 Henryk Marian Fukier przekazał Muzeum Narodowemu w Warszawie obszerny zbiór dokumentów i pamiątek rodzinnych (XVII–XIX w.), z myślą o wzbogaceniu kolekcji dokumentującej historię mieszczaństwa warszawskiego.

Aleksandra Kasprzak (Muzeum Narodowe w Warszawie, „Pamiątka z podróży”) przedstawiła jeden z przedmiotów подарowanych Muzeum przez Henryka Mariana Fukiera. Był to efektowny szklany kufel z połowy XIX wieku — pamiątka z pobytu Teofila Fukiera na kuracji w Szwajcarii Saksońskiej.

Firma Fukierów, której początek sięga końca XVIII wieku, niemal do połowy XIX stulecia korzystała ze starego szlaku wodnego wiodącego Popradem, Dunajcem i Wisłą z handlującego od stuleci węgierskim winem Spiszu w głąb Polski. W historii zapisała się jako przedsiębiorstwo utrwalające elementy staropolskiej kultury wina.

Inaczej rozwijała się założona pod koniec XIX stulecia i działająca do wybuchu drugiej wojny światowej w Przemysłu firma Tadeusza Cieślińskiego, także specjalizująca się w handlu winami węgierskimi. Paweł Polak (UPJPII w Krakowie, „Nie tylko Fukierowie — pozytywistyczny sukces Tadeusza Cieślińskiego”) poświęcił jej swoje wystąpienie. Cieśliński energicznie rozwijał swoją firmę, korzystając m.in. ze zwiększenia popytu na wino, wywołanego budową twierdzy Przemyśl, oraz z dobrego połączenia kolejowego Przemyśla z regionem tokajskim. Jego przedsiębiorstwo wyróżniała nowoczesność i innowacyjność. Cieśliński przemierzał samochodem tereny okolicznych diecezji, poszukując nabywców na swoje wina liturgiczne. Posiadał a także dzierżawił winnice w Tokaju, tworzył oryginalne napoje alkoholowe na bazie win węgierskich.

Zbigniew Bela (Muzeum Farmacji UJ, „Wina lecznicze w krakowskiej aptece Fortunata Gralewskiego «Pod Złotym Tygrysem»”) przypomniał z kolei o jednej z utraconych ról wina, czyli o jego zastosowaniu jako środka leczniczego i bazy lekarstw. Wino traktowano jako lekarstwo od starożytności aż do współczesności. Po omówieniu historii wykorzystywania win w farmacji w ogóle, Z. Bela na przykładzie działalności Fortunata Gralewskiego przedstawił wina lecznicze sporządzane przez polskich farmaceutów na przełomie XIX i XX wieku. Pomimo łatwego dostępu do win tokajskich w Małopolsce, ich utrwalonej renomy i sławy ich właściwości leczniczych, niektórzy galicyjscy aptekarze jako bazę dla tworzenia lekarstw stosowali wina innego pochodzenia. W przypadku Gralewskiego była to przede wszystkim hiszpańska Malaga.

Historia wina w Polsce to także nieco zapomniane dzieje polskich winnic i miejscowego wina. Obecnie budzi ona rosnące zainteresowanie w związku z odradzaniem się polskiego winiarstwa. W przeszłości poszukuje się potwierdzenia tezy, że Polska może być krajem winiarskim, i wskazówek przy wyborze lokalizacji winnic, szczepów winorośli i stylów tworzonych win.

Zuzanna Biel (UW, „Ach, gdzie jest niegdysiejsze rodzime winiarstwo?”) przypomniała dotychczasowe poglądy na temat początku polskiego winiarstwa, który wiąże się z przyjęciem chrześcijaństwa przez polskich władców. Opowiedziała też o okresie rozkwitu rodzimego winiarstwa w średniowieczu oraz omówiła hipotezy wyjaśniające porzucenie upraw i likwidację większości polskich winnic w XVI stuleciu.

Chociaż wino polskie ustąpiło wówczas miejsca winom importowanym, winnice nie zniknęły całkowicie z polskiego krajobrazu, o czym przypomniał Wojciech Włodarczyk (ASP w Warszawie, „Winnice w Warszawie w pierwszej połowie XIX wieku”). W swoim referacie przedstawił zarys rozwoju winnic w Warszawie w pierwszej połowie XIX wieku. Proces ten wiązał się z realizowaną od 1823 roku w Królestwie Polskim protekcyjną polityką handlową. Luksusowe towary zagraniczne, w tym wino, chciano zastępować produktami krajowymi. W Warszawie i w jej najbliższej okolicy założono wówczas wiele winnic, niektóre z nich działały przez kilkadziesiąt lat. Prasa informowała o powstających w nich winach. Na rynek warszawski trafiały także pochodzące z nich winogrona. Winnice te były spore i profesjonalnie prowadzone, m.in. przez pochodzących z Francji winogrodników. Panowało przekonanie, że na Mazowszu panują warunki pozwalające na rozwój tego rodzaju upraw.

Sesję zwińczył referat Doroty Dias-Lewandowskiej (Centrum Dziedzictwa Kulinarnego UMK, „Historia kulturowa wina — stan badań i perspektywy”) poświęcony nurtowi badań, który wykraczając poza ramy historii gospodarczej, dąży do scharakteryzowania funkcji społecznych i kulturowych wina. Referentka stwierdziła, że podobnie jak w odniesieniu do całej kultury kulinarnej, również historik wina może badać jego udział w tworzeniu i wyrażaniu tożsamości, a także rozwój specjalnych form zachowań związanych z jego konsumpcją. Obiektem zainteresowania staje się też dyskurs dotyczący wina, wyrażane na jego temat opinie, kontekst w jakim padają, oceny i normy społeczne, tworzenie i rozprzestrzenianie wiedzy i umiejętności dotyczących wina.

Oficjalne obrady pierwszej sesji naukowej Klubu Historii i Kultury Wina zamknął prezes Oddziału Warszawskiego SHS, Artur Badach.

Wszystkie referaty przyjmowano z dużym zainteresowaniem a żywą dyskusję, którą wywołały, kontynuowano jeszcze długo w sali biblioteki Stowarzyszenia Historyków Sztuki, przy polskim i węgierskim winie. Tam też można było tego dnia obejrzeć okolicznościową wystawę poświęconą Fukierom i ich winiarni.

Kolejna sesja naukowa na temat historii wina ma odbyć się w styczniu 2017 roku. Klub Historii i Kultury Wina planuje także zainaugurowanie serii publikacji naukowych poświęconych historii i kulturze wina w Polsce.

Gabriel Kurczewski
(Toruń)