

Tadeusz SROGOSZ

Spżycie alkoholu wśród ludności chłopskiej w Rzeczypospolitej w XVIII wieku

W historiografii polskiej do II wojny światowej zajmowano się tylko propinacją i karczmą z punktu widzenia prawnego. Pierwszym, który opracował ten temat, był krakowski historyk i polityk M. Bobrzyński¹. Swoją pracę pisał po zniesieniu przez sejm galicyjski w 1875 r. prawa szlacheckiej wyłączności wyrobu trunków i w trakcie dyskusji nad zniesieniem wyłączności wyszynku. Przymusem propinacyjnym w dobrach królewskich zainteresował się J. Rafacz². W okresie stalinowskim problemem propinacji i karczmy szeroko zajął się J. Burszta³. Był on z wykształcenia socjologiem, realizującym ówczesne założenia ideologiczne, dlatego największą uwagę zwrócił na społeczne oddziaływanie karczmy. Według J. Burszty wyszynk alkoholu miał być wyłącznie narzędziem ucisku klasowego i eksploatacji poddanych. W jego pracach pojawiły się nawet aspekty, porównujące szlachecką propinację z rozpijanem chłopów przez okupanta hitlerowskiego. Od lat 60-tych ukazywały się już prace wyważone, interdyscyplinarne, rozpatrujące zagadnienie z punktu widzenia ekonomicznego, społecznego, obyczajowego, etnograficznego itp. Do najważniejszych z nich zaliczyć można książki B. Baranowskiego, H. Rozenowej i M. Szczepaniaka⁴.

Propinacja w Rzeczypospolitej rozwinęła się w formie, jaką obserwujemy w XVIII w., w wyniku długiego procesu historycznego. Oznaczała ona prawo wyrobu i szynkowania napojów alkoholowych. Przed immunizacją prawo propinacji posiadał tylko panujący, do niego też należały karczmy. W wyniku immunizacji panujący przekazywali propinację właścicielom dóbr. Mimo to istniały jeszcze karczmy sołtysie, plebańskie i dziedziczne. W XVII–XVIII w. drogą wykupu właściciele dóbr uzyskali niemal całkowitą wyłączność na produkcję i sprzedaż alkoholu. Z propinacją wiąże się zagadnienie przymusu propinacyjnego i przymusu konsumpcji. Z J. Rafaczem można podać, że przymus propinacyjny oznaczał obowiązek ciężący na ludności danego terytorium,

¹ M. Bobrzyński, *Prawo propinacji w dawnej Polsce*, Kraków 1888.

² J. Rafacz, *Przymus propinacyjny w dobrach królewskich koronnych w epoce nowożytnej*, „Themis Polska”, 1933, t. 8.

³ J. Burszta, *Wieś i karczma. Rola karczmy w życiu wsi pańszczyźnianej*, Warszawa 1950; idem, *Niewola karczmy*, Warszawa 1953.

⁴ B. Baranowski, *Polska karczma. Restauracja. Kawiarnia*, Wrocław 1979; H. Rozenowa, *Produkcja wódki i sprawa pijaństwa w Królestwie Polskim 1815–1863*, Warszawa 1961; M. Szczepaniak, *Karczma, wieś, dwór. Rola propinacji na wsi wielkopolskiej od połowy XVII do schyłku XVIII wieku*, Warszawa 1977.

aby potrzebę picia alkoholu zaspokajała w karczmie właściciela majątku, nie mając prawa produkcji gorzałki i piwa ani sprowadzania lub kupowania trunków w obcych zakładach⁵. Obok przymusu propinacyjnego na wsi istniał przymus konsumpcji. Chłop w ciągu określonego czasu musiał zakupić w karczmie pańskiej pewną ilość trunków lub innych produktów. Przymus konsumpcji występował jednak rzadziej niż przymus propinacyjny. Za łamanie zakazów w dziedzinie propinacji groziły kary pieniężne i cielesne.

Dochód z propinacji kształtował się różnie, w zależności od regionu. Ogólnie można stwierdzić, że im dalej na wschód, tym ten dochód był wyższy, co wiązało się z dostępem do rynku i możliwością zbytu płodów rolnych. Na obszarach Ukrainy i Podola brakowało bliskich rynków zbożowych, natomiast dwór potrzebował pieniędzy, stąd większy drenaż wśród poddanych za sprzedany alkohol. Według W.A. Serczyka w kłuczu tarnorudzkim na Podolu w latach 1772–1774 udział propinacji w ogólnych dochodach wynosił 70,6–85,3%⁶. J. Leskiewiczowa obliczyła dochód z propinacji w dobrach osieckich na wschodnim Mazowszu na 50–60%⁷. W Małopolsce dochód z propinacji szacuje się na około 30%, w województwach łęczyckim i sieradzkim na 20%, natomiast w Wielkopolsce, najdalej na zachód położonym regionie Rzeczypospolitej, zaledwie na 8%⁸. W dobrach pabianickich dochód ten rósł bardzo szybko i wynosił w 1750 r. 12,4%, w 1765 r. 18,3%, w 1784 r. 27,5%, a w 1794 r. aż 51%⁹. Wysokość dochodów z propinacji zależała od różnych czynników: kategorii dóbr (najwyższy w majątkach królewskich, dalej w duchownych, najniższy w szlacheckich), usytuowania dóbr, koniunktury zbożowej itp.

Ile alkoholu wypijał osiemnastowieczny chłop w Rzeczypospolitej? Współczesna polska nauka historyczna obaliła dawne poglądy o pijaństwie chłopów oraz ich nagminnym rozpijaniu przez szlachtę. Na terenach znajdujących się na zachód od Wisły właściciel dóbr dopuszczał tylko do pewnych granic spożywanie piwa i gorzałki. Nie życzył sobie nadmiernego picia alkoholu przez mieszkańców wsi, gdyż wychodzenie poza określone granice zmniejszało ich sprawność roboczą i naruszało zasady chrześcijańskie. Oto przykład dbałości dworu o utrzymanie tych zasad z okolicy Łowicza z 1790 r.: „Aby nie wafesając się po szlachetczyźnie i żydach pracy i roboty pilnowali, zasijając się przy tym pracy, co w czasie pijaństwa z uszczerbkiem zdrowia rozlecą się albo zbytecznie wypiją”¹⁰. Tendencje do uzyskania maksymalnych dochodów z propinacji występowały przede wszystkim w majątkach puszczonej w dzierżawę i położonych na wschód od Wisły. Według B. Baranowskiego największe ilości wódki, zwłaszcza w XVIII w., wypijano na wschodnim Mazowszu, Podlasiu i w Lublinie. Na ziemiach ukraińskich i białoruskich gorzałka wyparła prawie całkowicie piwo i stała się powszechnie konsumowanym trunkiem¹¹.

⁵ J. Rafacz, op. cit., s. 36.

⁶ W.A. Serczyk, *Gospodarstwo magnackie w województwie podolskim w drugiej połowie XVIII wieku*, Wrocław – Warszawa – Kraków 1965, s. 154.

⁷ J. Leskiewiczowa, *Dobra osieckie w okresie gospodarki folwarczno-pańszczyźnianej XVI i XVIII w.*, Wrocław 1957, s. 75.

⁸ J. Putek, *Mroki średniowiecza*, Warszawa 1985, s. 395; B. Baranowski, *Gospodarstwo chłopskie i folwarczne we wschodniej Wielkopolsce w XVIII wieku*, Warszawa 1958, s. 252; M. Szczepaniak, op. cit., s. 151.

⁹ J. Fijałek, *Pabianice i włość pabianicka w drugiej połowie XVII i w XVIII w.*, Łódź 1952, s. 122.

¹⁰ *Supliki chłopskie XVIII wieku z archiwum prymasa Michała Poniatowskiego*, wyd. J. Leskiewiczowa, J. Michalski, Warszawa 1954, s. 209.

¹¹ B. Baranowski, *Polska karczma...*, s. 83.

W osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej spożycie alkoholu na głowę w porównaniu ze spożyciem współczesnym nie było wysokie. Według Z. Kuchowicza przeciętny chłop wypijał wówczas około 1 litra spirytusu (w wódkach) i około 100 litrów piwa rocznie¹². Z kolei M. Szczepaniak obliczył spożycie piwa na 78 litrów rocznie, a gorzalki na 1,5 litra przy założeniu, że zawierała ona 40% alkoholu¹³. Autor ten przedstawił również roczne spożycie piwa i gorzalki w Wielkopolsce u schyłku XVIII w. w poszczególnych kategoriach dóbr. We włościach szlacheckich wypadało rocznie na głowę mieszkańca 78,8 litrów piwa i 3,69 litrów gorzalki, w duchownych 72,1 litrów piwa i 3,26 litrów gorzalki, a w królewskich 86,9 litrów piwa i 5 litrów gorzalki¹⁴. Największe spożycie alkoholu występowało we własności królewskiej, gdzie dzierżawcy chcieli osiągnąć możliwie największe korzyści finansowe z propinacji. Spożycie alkoholu uzależnione było też od koniunktury zbożowej. W trzech majątkach na Podolu, jak można obliczyć z danych W.A. Serczyka, na jednego mieszkańca przypadało w 1775 r. 7,2 litrów gorzalki (2,4 litrów spirytusu 100%), w 1780 r. 6,4 litrów (2,1 litrów spirytusu 100%), w 1785 r. już tylko 2,4 litrów (0,8 litra spirytusu 100%), a w 1795 r. zaledwie 0,4 litra (0,13 litra spirytusu 100%)¹⁵. Z czasem proporcje się zmieniały. T. Sobczak podał, że w XIX w. w przeliczeniu na jednego mieszkańca wsi spożycie roczne wódki wynosiło 5,6 litrów, a piwa 25 litrów¹⁶.

Przeciętny chłop pił mało gorzalki, która upowszechniła się dopiero w XIX w., wraz z wprowadzeniem aparatu Pistoriusza do rektyfikacji oraz wzrostem produkcji ziemniaków i wykorzystaniem ich do wyrobu wódki. Mimo to gorzalka stała się najpopularniejszym po piwie napojem wysokowym. Piły ją wszystkie grupy społeczne, od magnaterii po proste chłopstwo. Najczęściej spożywano tak zwaną prostą wódkę, zwaną naczaj ordynaryjną lub szynkową. Prostka zawierała 15–20% alkoholu. Najmocniejsza wódka szynkowa zawierała około 35% alkoholu¹⁷. Z. Gloger wymienił następujące rodzaje wódek spożywanych przez społeczeństwo staropolskie: alembikówka, szumówka, korzenna, alkiermesowa, cynamonówka, fort gatunek wódki z gałganem (roślinna), karolkowa (kminkowa), persyko (z pestek), piołunówka, anyżówka, białomorwówka, goździkówka, kordybanowa i konwalia. Sprowadzano wódki włoskie, francuskie, gdańskie, rummy i araki. Gdy zaczęto wódki zaprawiać cukrem, powstawały esencje i likwory różnych gatunków: brzoskwińowe, ananasowe, miętowe, różane, pomarańczowe, wiśniowe (ratafie), kawowe, goldwasery¹⁸. Likiery produkowano także w kraju. Spośród gdańskich uznaniem cieszył się der Lachs. Podobne co do smaku i koloru likiery produkowano też w Poznaniu. Zdaniem M. Boguckiej dużą sławą cieszyła się gdańska złota wódka, nie ustępowała jej wódka korzenna (podwójna żołądkówka), a także różne gatunki tak zwanych wódek leczniczych, w tym zwłaszcza piersiówka¹⁹.

¹² Z. Kuchowicz, *Spożycie alkoholu i zagadnienie jego wartości w XVIII wieku*, „Studia z Dziejów Gospodarstwa Wiejskiego”, 1967, t. 9, s. 134.

¹³ M. Szczepaniak, *Spożycie piwa i gorzalki oraz dochody feudalne z propinacji na wsi wielkopolskiej u schyłku XVIII wieku*, „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych”, 1968, t. 29, s. 95.

¹⁴ Jw.

¹⁵ W.A. Serczyk, op. cit., s. 145, 147.

¹⁶ T. Sobczak, *Przełom w konsumpcji spożywczej w Królestwie Polskim w XIX w.*, Wrocław–Kraków 1968, s. 208 i n.

¹⁷ Z. Kuchowicz, *Człowiek polskiego baroku*, Łódź 1992, s. 41.

¹⁸ Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska*, t. II, Warszawa 1903, s. 203.

¹⁹ M. Bogucka, *Życie codzienne Gdańska, XVI–XVII w.*, Warszawa 1967, s. 127.

Chociaż asortyment wódek był bardzo bogaty, największym powodzeniem cieszyła się prosta gorzałka (biała). Nazywano ją różnie: prostką, mądrochną, mądrelką, prostuszką, gochną, polakiętą, sieczką, kłocią, klucyją, różą solis, serwatką, pacierzem itp. Wódek przepalanych było około 200 gatunków. Obok bardzo popularnych anyżkowej, czy tatarskiej, występowały bardzo swoiste nazwy: wątrobianą, brat z siostrą, obrazkowa, Panny Maryi itp. Pod koniec XVIII w. w Małopolsce pojawiły się wcześniej nie znane mieszaniny napojów, na przykład kaldeszan, szodon, poncz, grog i najpopularniejszy krupniczek, będący mieszaniną przepalanej wódki i miodu, podawany na gorąco²⁰. Według M. Szczepaniaka w Wielkopolsce z wódek najczęściej szynkowano białą gorzałkę, w tym mocniejszą i zarazem lepiej oczyszczoną okowitkę i słabszą prostkę. Obok białej pojawiły się wódki przyprawiane: anyżówka, miódówka, kminkówka i wódki owocowe. Najpopularniejszą z nich była anyżówka, którą wyrabiano w całej Wielkopolsce. Autor ten stwierdził ponadto, że przejście od karczemu do gościńców wpłynęło na poszerzenie asortymentu wódek, co wiązało się z potrzebą zyskania zamiejscowych klientów, a także dogodzenia gustom zamożniejszych chłopów i kobiet²¹. Proste wódki uchodziły za trunek podlejszy i plebejski. Uważano za niedopuszczalne podawać je w szerszym gronie. Po cichu jednak zapijano się prostką w wyższych grupach społecznych, w tym również w kręgu magnaterii²².

Piwo w XVIII w. było nadal napojem bardzo popularnym, spożywanym dla ugaszczenia pragnienia. Stąd dość duże jego spożycie. Wody do picia prawie nikt nie używał, a mleko pozostawiano dzieciom i białogłowom słabszego zdrowia. Piwo produkowane przez folwarczne browary (mielcuchy) było na ogół napojem słabym, niskiej jakości i o niewielkich walorach smakowych. Lepsze piwo kupowano w miastach. Każdy region wychwalał piwo rodzimej produkcji:

„W państwie naszym znajdziesz piwa różne
 Klarowne i wystale. Najdziesz tu Leszczyńskie
 Łagodne, z gęstą pianą obaczysz Brzezińskie,
 Albo Łowickie, co więc chłopom gęby krzywi,
 Albo Wareckie, w którym Warszawa się żywi,
 Ujskie i to przyjemne, gdy nieprzypalone
 Wielickie niemniej sławne, które garła słomy
 Swą wdzięczną treścią chłodzi. Nie gań Żółkiewskiego,
 Zielone Biłgorajskie jak lipiec się pije,
 A w głowie jak wino wianeczką się wije,
 Na Miedzyrzeckie każdy podróżny się kasze
 Podpiwszy nim, jeszcze go weźmie do flasze
 [...] A kiedy do Gdańska popłyniesz z szkutami,
 Zażyjże dubelbiru z pany Gdańszczanami,
 Tylżyckie i łagodne i wraz mocne piwo
 Za specyjał go bierze do Żmudzi co żywo [...]”²³

W wierszu nie wymieniono wszystkich gatunków. Według Z. Kuchowicza w XVIII w. słynęły piwa wilanowskie, wąchockie, gielniowskie, eleborskie, bukackie, opiskie²⁴.

²⁰ J. Pachonński, *Zmierzch sławetnych*, Kraków 1956, s. 498.

²¹ M. Szczepaniak, op. cit., s. 27.

²² Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie*, Łódź 1975, s. 67.

²³ J.T. Trembecki, *Wirydarz poetycki*, t. I, wyd. A. Brückner, Lwów 1910, s.102.

²⁴ Z. Kuchowicz, *Obyczaje...*, s. 63 i n.

Przez cały omawiany okres niezmienną sławą cieszyły się tak zwane szlacheckie piwa, czasem spożywane również przez chłopów. Oprócz tego renomę miały piwa gdańskie, zwłaszcza Toppen Bier. Oprócz krajowych pito także gatunki piwa sprowadzane z zagranicy, najwięcej zaś ze Śląska (świdnickie i opawskie) oraz Czech (ordynaryjne i dubeltowe). W XVIII w. polski rynek zdobyło piwo importowane z Anglii, o wysokiej zawartości alkoholu (szmalbir, elbir i najlepszy porter).

J. Kitowicz pisał, że w XVIII w. najstawniejsze było piwo łowickie, zwłaszcza w okolicach Łowicza i Warszawy, natomiast w Lublinie i jego okolicach piwo wachockie, w Piotrkowie – gielniowskie, w Poznańskim i Kaliskiem – grodziskie, na Warmii – eleborskie, które znano w Warszawie pod nazwą czarnego piwa²⁵. W XVIII w. spożycie piwa wzrosło, zwłaszcza wśród uboższych warstw miejskich. Według Ł. Gołębiowskiego za Augusta III w Lublinie pito piwo łowickie, wachockie w Piotrkowie, gielniowskie w Poznańskim i Kaliskiem, heilsburskie na Warmii i w Warszawie; później słynęło także piwo bielawskie, wilanowskie, zwane także staropolskim, a także piwo Kazimirusa, jałowcowe, łomiankowskie²⁶. B. Baranowski podał, że ze swego piwa na zachodnim Mazowszu słynął Łowicz, w Łęczyckiem Brzeziny, Bielany i Inowódz, w Sieradzkim Sieradz, Brzeźnica i Wolbórz, w zachodniej Wielkopolsce Leszno²⁷. Warzono tyle gatunków piwa, że trzeba było być nie lada smakoszem, aby ocenić właściwie jego jakość i smak. Wśród plebejuszów za znawców piwa uchodzili podróżujący po kraju woźnice. Mówiono wówczas: „gdzie księża a furmani piją tam najlepsze piwo”²⁸.

Piwo traktowano przede wszystkim jako napój wysokokowy. Na wsi obok gorzalki stanowiło zasadniczy artykuł propinacyjny. Pospolicie używano go też jako uzupełnienie codziennych posiłków. W skwarne dni pito piwo dla ochłody, zimą, po dodaniu masła i kminku, służyło jako napój rozgrzewający. We wszystkich grupach społecznych wielkim wzięciem cieszyły się polewki piwne, najczęściej spożywane na śniadanie. Piwo zaprawiano śmietaną i jajami, a w czasie postu miodem, cynamonem, imbirem i szafranem. Sporządzano też drobniankę piwną z ośródką chleba z cukrem lub z samym piwem, do którego dodawano masło i sól oraz polny kminek²⁹.

Rodzaje i gatunki piwa znajdowały odbicie w cenach. Piwa dzielono na: chmielne, cienkusz (tazbir), dubeltowe, dwurażne, proste, jezuickie. Ludzie biedni spożywali najczęściej najtańsze gatunki: tazbir, podmarzec, proste, jezuickie. Na przełomie XVII i XVIII w. garniec piwa prostego kosztował około 3 gr, piwa jezuickiego 4 gr, marcowego w Warszawie 7 gr. W drugiej połowie XVIII w. piwo warszawskie kosztowało 5 gr za garniec, czarne i faszowe 6 gr, czeskie 12 gr 2 szel., elzburskie 1 zł 8 gr, a butelkowe angielskie 2 zł 15 gr.³⁰ Według Z. Kuchowicza w XVIII w. cena piwa w Warszawie wynosiła 6–12 gr za garniec, a w Lublinie 4–12 gr.³¹ Na prowincji płacono 3 gr za garniec prostego piwa, nieco lepszej jakości sprzedawano najczęściej w cenie 4–6 gr. Ceny importowanego piwa były bardzo wysokie, dlatego chłopi w ogóle go nie kupowali (czasem za butelkę tego piwa płacono tyle, co za trzy butelki wina).

²⁵ J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985, s. 244.

²⁶ Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory*, Warszawa 1830, s. 105.

²⁷ B. Baranowski, *Polska karczma...*, s. 22.

²⁸ Cyt. za Z. Kuchowiczem, *Obyczaje...*, s. 64.

²⁹ T. Kaczmarek, *Księga piw i browarów polskich*, Warszawa 1995, s. 22.

³⁰ J. Pachoński, op. cit., s. 493–494.

³¹ Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII w.*, Łódź 1966, s. 38.

Niższe warstwy społeczeństwa wino spożywały sporadycznie. Biedniejsi konsumenci nie mieli rozeznania co do smaku i sposobu picia. J. Kitowicz napisał, że gdy podczas homagium pruskiego w 1793 r. mieszczanom poznańskim podano wino, okazało się, że nie potrafią go pić: „Wina dawano przed każdą osobą trzy butelki, jedną szampańskiego, drugą reńskiego, trzecią węgierskiego, jakie chciał takie pić. Prości ludzie nie znający smaku wina, nalewali po kolei z butelki jednej po drugiej i gdy z ostatka jednej butelki nie miał pełnej szklanki to dolał z drugiej. Wszystko mu to poszło na zdrowie, choć dolał szampańskiego ryńskim, a ryńskiego węgierskim”³². Chłopi niemal zupełnie nie znali smaku wina.

W XVIII w. miód stał się napojem prowincjonalnym, pitym przez średnią i ubogą szlachtę, zamożniejszych chłopów i mieszczan. Masowość spożycia nie sprzyjała niskiej produkcji miodu. Najbardziej popularny był on na wschodnich terenach Rzeczypospolitej, na Podlasiu i w Lubelskiem³³. Mocniejszy miód spożywano jako napój wysokokaloryczny, słabszy zastępował piwo i lemoniadę. Na przykład pito czemigę, czyli mieszaninę małej ilości miodu z wodą.

Jeśli w źródłach spotyka się wzmianki o pijanych chłopach, to fakt ten nie wynikał zazwyczaj z ilości wypitego alkoholu, ile ze sposobu picia. Powszechnym zjawiskiem było prędkie i tanie upijanie się. W tym celu mieszano na przykład 50–100 gramów wódki i 1–2 litrów piwa. Ponadto chłopci oszczędzali na przekąsce, byli źle odżywieni. Sprawę tę tak widział podróżujący po Rzeczypospolitej cudzoziemiec: „Wódka jest ubogich ambrozią. W czasie karnawału chłopci z kilku wsi zbierają się w karczmie, gdzie dwa lub trzy kieliszki wody ognistej i trochę chleba dają całą ucztę”³⁴. Na szkodliwość alkoholu miał również wpływ niski stan techniki gorzelniczej i browarniczej oraz niehigieniczne warunki produkcji. Nie znano wówczas rektyfikacji, tylko fermentację i destylację. Z tego powodu w gorzałce znajdowały się substancje trujące. Oprócz tego, aby alkohol był mocniejszy, miał lepszy kolor i smak, wrzucano w procesie produkcji zioła i środki mineralne: do gorzałki jałowiec i lebiodę, a do piwa niegaszone wapno, pieprz, wilcze лыko, serwaser, czyli kwas saletrzany. Do produkcji powszechnie używano miedziane kadzie i kotły, co powodowało zanieczyszczenie alkoholu olejkiem fuzyjnym. Dodać do tego należy brak higieny wytwarzania, mimo licznych napomnień ze strony administracji majątków ziemskich.

W ówczesnej publicystyce powszechnie krytykowano fakt nadmiernego spożycia alkoholu wśród chłopów. Część publicystów w pijaństwie upatrywała przyczynę wielu chorób i bezpłodności, a więc depopulacji, mającej ekonomiczno-społeczne i polityczne konsekwencje w sensie osłabienia państwa. Pijaństwo chłopów zauważali również cudzoziemcy, którzy wiązali ten fakt ze złymi warunkami bytu ludności wiejskiej. Na przykład wspomniany już H. Vautrin pisał: „Jeśli chłopu pańszczyźnianemu uda się przypadkiem zdobyć kilka groszy, kieruje kroki do karczmy, aby utopić je w wódce wraz ze swym smutkiem”³⁵.

Szynkujący alkohol starali się czasem oszukać klientów. Stosowano dość powszechnie dolewanie wody do wódki lub piwa. W dobrach Nieborów, aby ograniczyć nieuczciwe praktyki karczmarzy, zarządzono: „Dla zapobieżenia fałszowania wódek

³² J. Kitowicz, *Pamiętniki czyli Historia Polska*, oprac. P. Matuszewska, Warszawa 1971, s. 1564.

³³ Z. Libiszowska, *Gospodarka wiejska w Polsce w XVII w. w opinii cudzoziemców*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. VIII, 1966, nr 3, s. 235.

³⁴ H. Vautrin, *Obserwator w Polsce*, [w:] *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. I, oprac. W. Zawadzki, Warszawa 1963, s. 817–818.

³⁵ *Ibidem*, s. 823.

można kazać po karczmach w miejscach do szynku zwyczajnych w ścianie między komorą i izbą dziury na ustawienie baryłek powyrzynać, z tyłu deskami zabić, z przodu drzwiczki do pół dna większe z zamknięciem lub pieczęcią swoją porobić tak, iżby karczmarz do jednego gwoźdźcia czyli rurki miał wolność i z niej zawsze każdemu toczył przy oczach i widzu każdego³⁶. W kościele w Stołpanowie koło Szamotuł znajduje się polichromia, przedstawiająca diabła zabierającego nieuczciwą karczmarkę do piekła. Na dole polichromii figuruje napis: „Bo nie dolewała”.

Zagęszczenie karczem na wsi było znaczne. M. Szczepaniak obliczył, że w końcu XVIII w. jedna karczma przypadała w powiatach kaliskim, kościańskim i ziemi wschowskiej średnio na 1,2 wsi, w kcyńskim na 1,3 wsi, w poznańskim na 1,4 wsi, w gnieźnieńskim na 1,5 wsi, w nakielskim, wateckim i pyzdrowskim na 1,6 wsi oraz w konińskim na 1,8 wsi³⁷. Według opisów Holschego z końca XVIII w. jedna karczma przypadała w powiecie brzezińskim średnio na 1,3 wsi, w łęczyckim na 1,5 wsi, w orłowskim na 1,4 wsi, w zgierskim na 1,2 wsi³⁸. W całej Rzeczypospolitej około 70% wsi posiadało karczmę, w której sprzedawano prawie wyłącznie piwo i gorzałkę, czasem śledzie i inne przekąski.

Klientela chłopska była zróżnicowana. Nie wszyscy korzystali z usług karczmy z jednakową częstotliwością. Istniała określona grupa chłopów – stałych bywalców, jak świadczą o tym pieśni ludowe z tego okresu. Z jednej z pieśni dowiadujemy się, że śmierć jej bohatera – Maćka, spowodowała nędzę karczmarzy na skutek małego zbytu piwa³⁹. Potwierdza to piosenka o innym miłośniku trunków – Kubie:

„A Kuba pijany
Psepiuł dwie sukmany.
Drobi wom do tego
Wsak to były jego.
Psepiuł dwie sukmany
I pas z mozankami”⁴⁰.

Z tego fragmentu dowiadujemy się również, że chłopci zostawiali w karczmie nie tylko pieniądze, lecz także części garderoby. Gorzej było, jeśli przepijali inwentarz:

„Pierwej pijmy po trochu,
Przepijemy jałochu
Jak jałochy nie stanie,
To się byśku dostanie”⁴¹.

Miejsca wyszynku piwa i gorzałki na wsi budowano zwykle z drewna. Jedyne w Wielkopolsce zaczęto stawiać w końcu XVIII w. karczmy murowane. Ich stan techniczny na pozostałych obszarach Rzeczypospolitej był z reguły bardzo zły. Na 37 badanych przeze mnie karczem w województwach łęczyckim i sieradzkim w drugiej połowie XVIII w., a więc w okresie pokoju, 4 były w dobrym stanie, 30 w złym, a o 3 nie

³⁶ *Instrukcje gospodarcze dla dóbr magnackich i szlacheckich z XVII–XIX wieku*, wyd. B. Baranowski i in., t. II, Wrocław 1963, s. 315.

³⁷ M. Szczepaniak, *Karczma...*, s. 86.

³⁸ Obliczenia na podstawie: Z. Libiszowska, *Stan gospodarczy ziemi łęczyckiej i sieradzkiej w końcu XVIII w. w świetle opisów Holschego*, „Rocznik Łódzki”, 1958, t. I(IV), s. 171.

³⁹ Cz. Hernas, *W kalinowym lesie (Antologia polskiej pieśni ludowej ze zbiorów polskich XVIII w.)*, t. II, Warszawa 1965, s. 105.

⁴⁰ Ibidem, t. II, s. 75.

⁴¹ Ibidem, t. II, s. 98.

można nic powiedzieć ze względu na brak dokładnych opisów. Trzeba też stwierdzić, że w grupie karczem w dobrym stanie znajdowały się również uszkodzone części budynków lub pogruchotane sprzęty. Na przykład miejsce wyszynku we wsi Leszcz w województwie łęczyckim w 1768 r. tak oto opisywano: „Gościńiec. W tym gościńcu izba na nic się nie zda, której nie można reparaować, także i komory nowej potrzeba. Stajnia przy tym gościńcu z bali tartych. W tej stajni ściany się poprzężyły, przyciesi pognięły, inszych potrzeba, wrota z tarcic złe. Ta stajnia reparacji znacznej potrzebuje, poszycie złe, inszego potrzeba, kumin zrujnowany tak dalece, że nie można na nim palić”⁴². Jedynie dla obszaru Wielkopolski M. Szczepaniak stwierdził, że wiele lub nawet większość karczem znajdowała się w dobrym lub znośnym stanie⁴³.

Kultura spożywania alkoholu zależy nie tylko od jego ilości, mieszania trunków itp., lecz także od wyglądu karczem i ich stanu sanitarnego. Z reguły w miejscach wyszynku było brudno, pleniły się insekty, czasem nawet trzymano tam inwentarz żywy. Doskonały opis karczmy litewskiej pozostawił filozof żydowski S. Majmon: „Jedyna izba służyła jednocześnie za pokój mieszkalny, jadalny, sypialny, uczelnia i szynkownię. Wyobraźcie sobie, że ta izba była mocno opalona i przenikały do niej dym, pędzony wiatrem do wnętrza, i wilgoć (co zimą przy topnieniu śniegu działo się ciągle), a zrozumiecie, że po prostu można było się zadusić. Wisiała tutaj brudna bielizna i rozmaite brudne kawałki garderoby na rozciągniętych wzdłuż całej komnaty drągach, aby gnieźdzące się w odzieży robactwo dym wytępił. Wisiały tu, susząc się, kielbasy, z których tłuszcz kapał nieustannie ludziom na głowy. Stały tu cebry z kwaśną brukwią i czerwoną rzepą (głównym jadem Litwinów), gdzieś w kącie była woda do codziennego użytku, a tuż obok kubeł pomyj. Miesiono tu mąkę, gotowano i pieczono mięsivo, dojono krowy itp.”⁴⁴ Inne źródła potwierdzają powyższy opis⁴⁵.

Pijaństwo chłopów w Rzeczypospolitej XVIII w., tak ostro potępiane w ówczesnej publicystyce, to jednak zjawisko marginalne. Większość społeczności wiejskiej gromadziła się w karczmie, aby pogawędzić, potańczyć, wspólnie pośpiewać, zwłaszcza w czasie świąt i uroczystości dorocznych. Karczma była miejscem gier towarzyskich. Za jej pośrednictwem, poprzez kontakt z ludźmi przybyłymi z innych okolic, rozszerzał się chłopski światopogląd. Karczma posiadała również ciemne strony. W trakcie zabaw i spożywania alkoholu często dochodziło do bójek, tutaj zaglądali szulerzy, oferowały swoje usługi prostytutki. O zjawisku prostytucji w miejscach wyszynku alkoholu informuje poezja ludowa:

„Niedaleko karczma,
Jeszcze bliżej browar,
Rozłożyła panna nóżki,
A toż to mój towar”⁴⁶.

W XVIII w. zaczęły powoli narastać nowe elementy w dziedzinie propinacji i karczmy. Wpływy przychodziły z Niemiec i ze Śląska, dlatego przemiany te obserwujemy na terenach bliskich zachodniej granicy Rzeczypospolitej. W Wielkopolsce karczma zaczęła stopniowo przeradzać się w gościńiec z usługami typowo hotelarskimi.

⁴² Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie, Księgi ziemskie łęczyckie, nr 121, k. 573.

⁴³ M. Szczepaniak, *Karczma...*, s. 80.

⁴⁴ S. Majmon, *Autobiografia*, cz. I, wyd. L. Belmont, Warszawa 1913, s. 121.

⁴⁵ Na przykład: J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, oprac. R. Pollak, Wrocław 1970, s. 506–507.

⁴⁶ Cz. Hernas, op. cit., t. II, s. 55.

Od połowy XVIII w. liczba gościńców przewyższała tam już liczbę karczem⁴⁷. Miejsca wyszynku alkoholu w coraz większym stopniu zaczęły pełnić funkcję ośrodków handlowych na użytek mieszkańców wsi, zaopatrujących ich w artykuły codziennego użytku. W dobrach Czarnożyły koło Wielunia w drugiej połowie XVIII w., na wzór Niemiec i Śląska, zakładano lokale spełniające funkcje kawiarni, obliczone na lepszą klientelę niż karczma⁴⁸. Oprócz miodu pitnego, piwa i gorzałki można tam było dostać kawę i cukier, co w tamtych czasach uchodziło za pewnego rodzaju rzadkość. Mimo to olbrzymia większość terytorium Rzeczypospolitej pozostawała na tym samym poziomie kultury spożywania alkoholu i nie obserwujemy tam żadnych zmian. Zdecydowane akcje zwalczające pijaństwo chłopów (zakładanie bractw trzeźwości, czytelní ludowych, herbaciami itp.) podejmowano dopiero w XIX w., co związane było jednak ze zwiększeniem spożycia alkoholu.

⁴⁷ M. Szczepaniak, *Karczma...*, s. 152.

⁴⁸ B. Baranowski, R. Kaczmarek, *Z dziejów postępu rolniczego w XVIII w. Instruktarz Adama Brzostowskiego dla dóbr Czarnożyły*, „Rocznik Łódzki”, 1962, t. V(VIII), s. 21.