

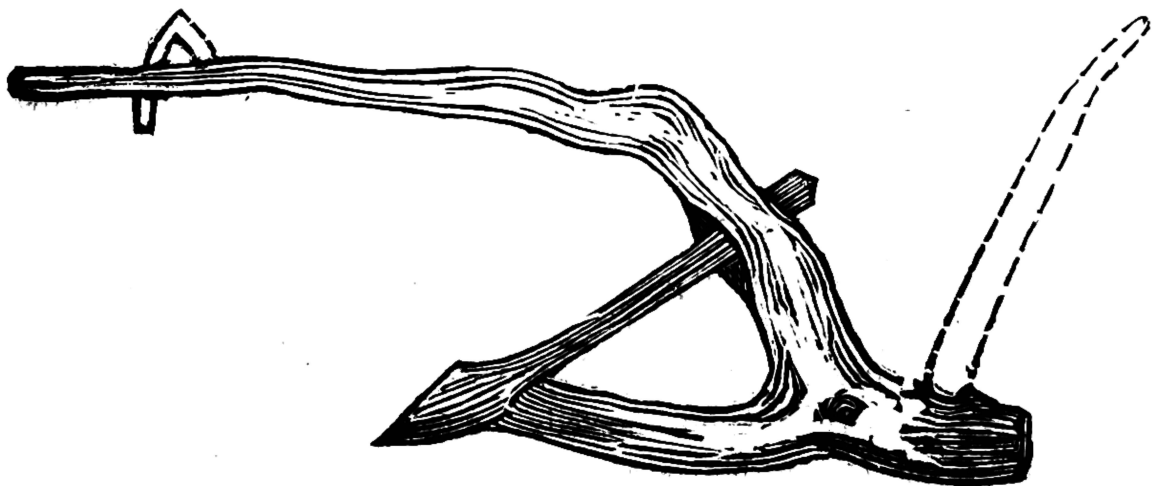
ECHA HISTORYCZNE

z puszczy i bagnisk starej Słowiańszczyzny.

Napisał
Emil Hołowkiewicz.
(Ciąg dalszy.)

Kilku kawałkami drzewa niezgrabnie, bez żelaza, w sochę zbitymi, którą dwa woły lub dwie krowy ciągnęły, poruszano z wierzchu piaszczystą ziemię pod zasiew lichego ziarna. (Carmen de fundation monastr. Lubensis.) Lecz i ta forma pługa była już wówczas ulepszona, bo starsze pługi były po prostu zaciosaną gałęzią, złożoną z dwóch odnóg; jedna zaciosana odnoga stanowiła lemiesz, druga długa, grządziel, do przyczepiania siły pociągu, a tą siłą był w najstarszych czasach niewolnictwa, jak na egipskich rysunkach widzimy, człowiek.

O okładnicy nie było mowy, ani o bronach. Konstrukcja sochy libiąskiej stara, bardzo pierwotna, utrzymała się niemal w formie nieskazitelnej na lekkich gruntach piaszczystych równiny piaszczystej do dzisiaj.



Przyległy tu rysunek przedstawia prawdziwe radło staro-słowiańskie, znalezione w bagnie pod Daberpoltz, między Łabą i Odrą. To radło znajduje się w zbiorze starożytności hr. de Ziethen.

Ma ono 4 stopy i 5 cali długości, całkiem z drzewa dębowego. Pokryte było następującymi pokładami, idąc z wierzchu na dół: pokładem torfu 3—5 stóp grubości, gliny 2—3 stóp, humusem 2—3 stóp, a w końcu wapnem na 1 stopę grubości. Po

wapnie następował pokład grubego żwiru, a pomiędzy żwirem a wapnem znajdowało się owe radło, a obok niego trzy żelazne siekiery. (Mährische Forschungen 1865.)

Pokład humusu, gliny i wapna pod torfem świadczy ponieważ, że owe radło nie przypadkowo się tam znalazło, i nie jest wykluczonem prawdopodobieństwo, że ówczesny lud rolniczy przy jakiejś ceremonii obrzędowej to narzędzie uprawy roli zakopał i wapnem i humusem pokrył.

Uprawa na obranym raz obszarze osady rozpoczynała się od gruntów lekkich, piaszczystych, a gdzie piasków nie było, na gruntach aluwialnych, dla mniej wydoskonalonych narzędzi przystępniejszych. Dopiero przy więcej rozwiniętym stanie techniki rolniczej, lub w braku gruntu lekkiego, posuwano się do uprawy gruntu ciężkiego, gliniastego.

Dlatego przy danych warunkach były grunta mniej urodzajne, piaszczyste, ekonomicznie lepsze niż najurodzajniejsze, ciężkie. Zresztą brak wszelkiego obrotu i popytu, przy braku sił roboczych, nie pozwalał na większe nakłady w pierwszej dobie rolnictwa. Ta zasada nie mogła być ogólna, bo gdzie nie było gruntów lekkich, jak u nas na Podolu, tam trzeba było pracować podwójnie.

Od uprawy zboża do wyrobu mąki i wypiekania chleba, przejście zdawałoby się bardzo proste, jednakże pierwociny tej sztuki były bardzo niedołeżne.

Mlewo mąki odbywało się pierwotnie wyłącznie za pomocą rozcierania ziarna na żarnach, pomiędzy dwoma kamieniami, przy nateżeniu mięśni ludzkich; później powstały rozmaite konstrukcje żarn, a kilka rodzajów tych narzędzi znaleziono u nas w ziemi i znajdują się w Domu Narodnym we Lwowie.

Jeden z tych przyrządów do mlewa z epoki kamienia przetrwał wieki i jest jeszcze dziś w użytku.

W dziele: *Der Mensch von der Zeit der Metallen*, czytamy o odkryciu przez angielskich archeologów żarn z epoki kamienia, w postaci owalnie wyżłobionego kamienia jako podstawy, i kulisto gruszkowatego kamienia jako rozcieracza ziarna. Dla silniejszego ujęcia ręką, znachodził się w rozcieraczu stosowny otwór na wielkie palce prawej ręki. Rozcieracz jest stosunkowo mały, a całą siłę dawał przy rozcieraniu człowiek.

Archeologowie przypisują temu przyrządowi odwieczność i ubolewają nad człowiekiem, który nateżeniem swych mięśni musiał sobie przyrządzać mąkę, a względnie rozcierać z grubego ziarno na chleb powszedni.

Lecz jakież było moje zdziwienie, gdy przed kilkoma laty, w północnej części powiatu jaworowskiego, nie pamiętam już w której gminie, natrafiłem na taki sam przyrząd żarn pierwotnych, pozostający do dnia dzisiejszego w codziennym użytku do mlewa.

Kiedy młyny wodne przynajmniej częściowo do użytku przysły, nie ma także wiele śladów pisemnych. Jeden ze starszych dokumentów księcia Lwa Daniłowicza z drugiej połowy 13. wieku świadczy wyraźnie o istnieniu młynów, albowiem opiewa:

Oto ja, książę Lew, wezwaliśmy z litewskiej ziemi dwóch braci Tutenia i Montsieka, i daliśmy im w przemyskiej włości sioło Doboszowice, z ziemią, sianożęciami, z gajami, z dąbrowami, z rzeką i stawem, z potokami i z kryniami, z wszystkimi poborami, z winami (zdaje się z ciężarami. Przyp. Autora), z głów-szczyzną, z sierpem i kosą, z młynem i t. d. na wieki i t. d.“

Najwcześniej znaną była sztuka wypiekania chleba w Egipcie, bo już za czasów Mojżesza.

Wcześniej od Rzymian wprowadzili sztukę wypiekania Grecy. Rzymianie długie lata rozrabiali pszenną mąkę wodą i spożywali surowe ciasto. Pierwszych piekarzy napotykamy w Rzymie w r. 174 przed Chrystusem, a za czasów katastrofy w Herculanium i Pompei są już dowody dobrego pieczywa.

Wypiek chleba od Rzymian przyjęli Gallowie, następnie Franki, a ztąd, nie wiadomo kiedy, dostał się do krajów słowiańskich w pogańskich czasach, i jak już powiedziano, chleb odgrywał rolę w ceremoniach w świątyni Swiatowida.

Sztuka wypiekania chleba była w Polsce wykształcona; dosyć wspomnieć o owym ogromnym kołaczku w Krakowie wypieczonym, przez parę wołów przywiezionym na gody weselne Kazimierza Wielkiego przez Wierzynka, rajcę krakowskiego, ofiarowany na uczczenie przybyłych monarchów.

Chleb i sól są tak nierozłączne, że mówiąc o chlebie, nie podobna nie wspomnieć o soli.

W roku 1004 miano według encyklopedyi rolniczej po raz pierwszy odkryć sól we wsi Bochni.

Naruszewicz T. 3. wspomina, że według Bogufała i Długosza w roku 1251 znaleziono sól we wsi Bochni, albo raczej, odnowiono roboty, zaniedbane przez napady. Sprowadzono z Węgier ludzi znających się na tem rzemiośle i poczęto wydobywać ten materiał, bo pierwiej używano warzonki. Według M. Bielskiego, odkryła Kunegunda sól w Wieliczce w r. 1252.

Dotyczy to się tylko soli kopalnej (kamiennej). Warzonka niezawodnie musiała być długo przedtem znaną, albowiem na mapie Lelewela, okolice Krakowa w r. 1140, widzimy już Uście solne, należące do opactwa tynieckiego, jako główny punkt handlu soli. Tak samo w okolicy Krakowa, we wsi Babice, był w wieku XII. skład soli (warzonki).

Zapoznawszy się pobieżnie z uprawą roślin zbożowych, przejdźmy do innych roślin.

Do najstarszych uprawnych roślin w Słowiańszczyźnie należała roślina czerwiec (*sclerantus perenius*). Roślina ta była w wielkiem znaczeniu, jak długo na tej roślinie żyjący owad czerwiec, (*coccus polonicus*), gatunek owadu dziś sprowadzanego z Ameryki pod nazwą koszenilii, do farbowania w Europie miał odbyć.

Hodowano roślinę i owad głównie na Podolu, na Rusi (zkaąd nawet nazwa Czerwonej Rusi ma pochodzić), na Wołyniu, w Krakowskiem, a nawet na Litwie.

Owad czerwiec zbierano w początku miesiąca czerwca. Taka hodowla trwała do początku 16. wieku, przynajmniej Miechoita mówi wtedy o niej, jako o rzeczy wychodzącej z zwyczajów.

Według Syreniusza, na początku 17. wieku już tylko kobiety wiejskie farbowały swoje płachty. Czerwiec szedł w handlu do Konstantynopola, Grecyi, a później do Turcyi do farbowania safianów, miał też odbyć w portach bałtyckich. Kluk twierdzi, że na 1 funt czerwca amerykańskiego trzeba było 2 funty polskiego, i ten ostatni był bledszy. (Starożytności polskie.)

Do najstarszych roślin uprawnych w krajach słowiańskich należy chmiel, używany do warzenia piwa, lecz kiedy był początek uprawy tej rośliny, pozostanie również zagadką. Tak samo nie da się powiedzieć, czy chmiel wprowadzony został w czasie tłumnej wędrówki narodów z Azji, czy pochodzi od naszego dzikiego chmielu.

Piwo było pospolitym trunkiem już za czasów Bolesława Chrobrego. Pito nawet nad miarę, i Piastowicze w czasie wypraw

krzyżowych wzbraniają się brać udział w tych wyprawach z obawy, że im zabraknie w drodze piwa. (Stanisław Smolka: *Mieszko Stary.*)

Leszek Biały nie dopełnia nawet ślubu Krucyaty z tego powodu. (Theilmar, *Monumenta Pol. et Lith.* 25.)

W dyplomach i nadaniach na biskupstwa i opactwa w wieku X. występuje już chmiel pod nazwą humulo, humelo.

Stenzel (*Geschichte Schlesiens*) pisze, że w r. 1224 chmiel uprawiano. Dziedzic wsi Jędrzychowice udziela w r. 1290 probostwu tamtejszemu prawo warzenia piwa pod zastrzeżeniem, żeby chmiel do tego wyrobu we własnym kraju był hodowany. Świadczy to poniekąd o chmielu, już wówczas, jako artykule handlu, i o imporcie, a zarazem o roztropnej gospodarce, import zwalczającej. Statut wiślicki (XIV. wiek) opiekował się chmielem, bo w rozdziale XII. §. 10. czytamy: „Nikt nikomu chmieliska psuć nie ma pod surową karą.“

Najwięcej może zainteresują nas stare zabytki uprawy wina, w północnej Słowiańszczyźnie.

Winorośl z ziemi macierzystej, pomiędzy Czarnem a Kaspijskim morzem, sprowadzona do Grecyi i Rzymu, zaszczerpiona przez Varusa w Galii i nad Dunajem, dostała się prawdopodobnie już w pierwszych stuleciach ery chrześcijańskiej nad Odrę i Wisłę od zachodu, na Ruś naddniestrzańską i naddnieprzańską od bizantyńskiego wschodu.

Za czasów Cezara winna macica nie była jeszcze znaną nad brzegiem Renu, a Germanowie nie pozwalali nawet kupcom sprowadzać do swego kraju wina, jako napoju.

Według Strabona, rozrodziły się wina w Galii tak bogato, że Domicyan, lękając się, aby nie znęciły barbarzyńców, polecił je niszczyć.

Kiedy się rozszerzyła uprawa winorośli na północ, pozostanie zagadką, to jednak pewno, że już ludy słowiańskie za czasów pogaństwa uprawiały tę roślinę, a w wieku VII. mamy już pewne ślady o winnicach nad Odrą, Wisłą i Bałtykiem.

W mitologii słowiańskiej zdybujemy się z boginią Żywie, albo Zywa (Siwa), która miała swoją świątynię w Raciborzu na Ślązku. Posąg jej przedstawiał nagą, bardzo uroczą dziewczycę, z włosem rozpuszczonym aż po kolana, trzymającą w prawej ręce jabłko, w lewej ręce, zgrabnie podniesionej ku głowie, winne

grono z liściem złotym. Miano ją za opiekunkę miłości, życia i całej natury.

Taką samą była bogini Siba (Siwa) Obotrytów, nad Elbą.

Przed to bóstwo rzucili Wendowie obotryccy Jana, biskupa meklemburskiego, w r. 1065, którego kosami na drobne kawałki pocięli. (*Chronica et annales Torgaviensis.*)

Z powyższymi opisami Żywej nad Łabą i w Raciborzu zgadza się co do joty obraz Krasnopani Słowiańskiej, który Strzedowski rysuje, a której posąg wznosił się w Bernie na górze, gdzie tum dzisiejszy.

Winne grono w ręku bogini w tak rozmaitych stronach Słowiańszczyzny świadczy, że tamtejsza ziemia obok innych ziemio-płodów produkowała także wino. Niezawodnie dostała się tu winna macica w pierwszych wiekach ery Chrystusowej i znalazła zastosowanie.

Najstarsze ślady pisemne znajdujemy w geografii Edrisiego r. 1154, który, opisując Polskę z wieku XII. mówi, że nie brakuje tam nawet gór winnych i oliwek*), a miasto Krakal (Kraków) odznacza się liczbą gmachów, targowisk, winnic i ogrodów.

W wieku XI. w Kniejowie, województwa Sieradzkiego, na prawym brzegu Warty, były na okolicznych wzgórzach winnice, z których corocznie do katedry gnieźnieńskiej 4 beczki wina oddawano. (*Starożytności polskie.*)

Żywociaż św. Ottona (*Sefr. vita sct. Ottoni*) wspomina, że na Pomorzu, nawracając w wieku XII. pogan na wiarę Chrystusa, sadzono równocześnie wino, a z gron wyciskano, co było można, choć kwas, byle wino, między innym użytkiem, do sprawowania obrzędów.

Uprawa wina w całej Słowiańszczyźnie na północ od Karpat, a osobliwie w Polsce i na Rusi, była bardzo rozpowszechnioną, nietylko w celu użytku winogron w stanie świeżym, ale i na wytłaczanie wina.

O uprawie wina na Rusi świadczą pieśni obrzędowe (kolendy) ludu ruskiego, zebrane przez Żegotę Paulego.

*) O uprawie oliwek pozostały ślady tradycyjne. Miasteczko Oliwa w Prusiech ma nazwę od drzewa oliwnego; dziś pokazują jeszcze, gdzie drzewa oliwne rosły.

Jedna z tych piosnek opiewa :

Oj buła, buła krutaja hora,
Szczo neurodyła szoukowa trawa,
Tylko urodyła zelene wyno;
Krasnaja panna wyna sterehła,
Wyna sterehła, kripko zasnuła i t. d.

Musi to być prastara pieśń, bo w następnej zwrotce jest mowa o „żubrowej trubońci“, żubrowym rogu, zatem mowa o czasie, kiedy żubry były.

Z dzieł Szajnochy dowiadujemy się, że wzdłuż naddniestrzańskich wybrzeży na Podolu krzewił się winograd, dojrzewały szlachetne południowe owoce, złościły się samorodne brzoskwinie.

Według Starożytności polskich, dał Konrad Mazowiecki w r. 1254 Dominikanom płockim winnicę, pomiędzy klasztorem a zamkiem położoną.

Kiedy Przemysław I. z prawem magdeburskiem nadał w r. 1253 miastu Poznaniowi wieś Winiary, zastrzegł sobie winnicę.

W r. 1380 Damianin, kanclerz katedralny i Andrzej z Sierzmianicy, ufundowawszy w kościele katedralnym w Poznaniu ołtarz św. Bartłomieja, uposażyli go dwoma winnicami na górze, za kościołem św. Wojciecha.

Archidyakon gnieźnieński, pisarz w XIV. wieku, powiada, że we włości biskupa poznańskiego, Ciężynie, były winnice utrzymywane pięknie, przed biskupem Mikołajem z Kurnika r. 1382.

Winna Góra pod Miłosławiem, własność biskupa poznańskiego, słyneła winnicami.

Bartłomiej Zimorowicz, Lwowianin, kronikarz, w sielance swej XIII. pod napisem: „Winiarze“, daje żywy obraz uprawy wina na Rusi.

Słusznie mówi też Lewandowski w opisanu winnic lwowskich (Ruch literacki r. 1876), że tu winiarstwo nie było obcą rzeczą i nieraz sąsiad sąsiada raczył winem swojskiem. Osobliwie Lwów i jego okolice obfitowały w winnice.

Chodyniecki w swej historyi miasta Lwowa twierdzi, że około roku 1432 pierwszy raz sprowadzono z Multan przez Niemców winoróśl winną i sadzono na wzgórzach pod wysokim zamkiem.

Przeciwnie, kronikarz Zubrzycki utrzymuje, że daleko wcześniej uprawiano tu szcep winny. Również twierdzi i Raczyński, że w okolicy Lwowa, na wzgórzach, zakładano winnice, które

jeszcze za jego czasów tak obfitowały w winną macię, iż 100 beczek wina rocznej daniny (dziesięciny) brali ruscy książęta.

We Lwowie fundowano kanonie na dochodzie z wina.

Wszystkie wzgórza od wysokiego zamku do Winnik były pokryte winnym szcepem. Oprócz prywatnych winnic posiadało miasto swoje winnice, a według inwentarza dochodów miasta Lwowa, sporządzonego przez rajcę Gąsiorka (*Anservinus*) 1608 r., miało miasto 9 własnych winnic.

Winnice były także na Kleparowie, i według aktu dotacji cerkwi św. Jura, na wzgórzach około tej cerkwi.

Jeszcze za austriackiego rządu w r. 1793 w lustracyi dochodu miasta figurują dwie winnice miejskie.

Przy nieustannych napadach Tatarów, Litwy, Kozaków i Wołochów padały winnice ofiarą; niszczył je albo wróg, albo własny zarząd wojskowy. I tak w roku 1655 przed oblężeniem miasta, kazał generał artyleryi, Krzysztof Grodzicki, poniszczyć winnice i ogrody koło murów lwowskich, ażeby nie pozostawić miejsca do ukrycia się wrogów.

Podobnie z dzieła Gawrońskiego dowiadujemy się o uprawie wina w Polsce na wielką skalę. Ślady piastowskich i jagiellońskich winnic przechowały się do naszych czasów. Obraz wolsztyńskich winiarek i winiarzy w kosmatych korzuchach przedstawia nam winobranie za Piastów, wśród ostrych wiatrów, które w tym czasie od północy wieją.

Raczyński mówi, że zebrane grona nietylko w jedzeniu miały dobry smak, ale wydawały wino, które pokup miało.

W r. 1554 podczas oblężenia Malbarga, armia oblężnicza (Polacy, Czesi i Gdańszczanie) miała swe obozy w winnicach.

W okolicy Torunia miała każda osada swoje winnice; wiele z tych winnic poniszczyli Krzyżacy w r. 1455.

Wiadomości o winnicach nad Wartą, około Poznania, Uniegorowa, Tenczyna, Pinczowa, Melsztyna i t. d. sięgają do połowy 13. wieku.

Kazimierz Wielki zakłada nowe winnice w okolicy Pyzdo, Tarnowa, Melsztyna i t. d. (Długosz, Raczyński.) Wiele ogrodów winnych zawdzięczano królowej Bonie, między innymi w Czersku i na Mazowszu.

W Starożytnościach polskich czytamy, że za Władysława IV. w miasteczku Solcu, województwa sandomierskiego, na folwarku

Raj był ogród włoski z drzewami figowemi, brzoskwiniami, morelami, a obok tego ogrodu była winniczka.

Sarnicki opisuje winnice w stanie kwitnącym w Sandomierskiem, a faktem jest, że jeszcze na początku drugiej połowy XIX. wieku była w Motyczach, włości pomiędzy Rozwadowem i Tarnobrzegiem, na południe od Sandomierza, znaczna winnica.

Kto chciał w swych włościach uprawiać wino, ten potrzebował winiarzy i musiał ich sprowadzać zazwyczaj z obcych krajów (nim się domorodni winiarze nie wyrobili) i ci zażywali szczególniejszej powagi wśród reszty chłopstwa.

Dowodem tego jest dokument Kazimierza Sprawiedliwego z r. 1273 o winiarzach w powiecie pinczowskim, który brzmi: „Cum omnibus, qui in ipsis villis errat, pastoribus... vineariis, et omnibus rusticis, qui in ipsis villis morabuntur, excepto uno Romano vinearis nomini Barber.“

Musiał to być obcy instruktor, który już całe pokolenia swojskich winiarzy wychował.

Nazwy osad wsi: Winiary, Winniczki, Winniki, Winnegóry, Winiatycze, Winiawki, Winogrody, znajdujemy w Królestwie Polskiem w powiecie pinczowskim, miechowskim, sandomierskim, kalwaryjskim, skierniewickim, warszawskim, koweńskim, lipnowskim i pułtawskim.

W Galicyi zawdzięcza 10 gmin swą nazwę od uprawy wina.

Były to zapewne osady, które wyłącznie na większe rozmiary wino uprawiały; a ile było osad tej nazwy, które w czasach napadów barbarzyńców poginęły, a wreszcie ile osad pod innemi nazwami uprawiających winną macicę. (D. c. n.)
