



Element baśniowy i duma narodowa

z Michałem Martoszem, dyrektorem Muzeum Wódki,
rozmawia Olga Nachyła

Patrząc na butelki, ich kształty – choć z pozoru proste – okazują się niekiedy wyjątkowo skomplikowane wzorniczo. Nawet na najmniejszych widać odciski litery. Czy w tamtych czasach produkcja alkoholu była połączona z produkcją opakowań, etykiet? Wiem, że sporo zakładów stawiało na swego rodzaju samowystarczalność...

Początkowo i w mniejszych zakładach każdy etap był rozparcelowany. W gorzelni pędzono alkohol, magazynowano go w beczkach i dalej rozlewano do dostarczonych butelek. Później, kiedy pojawiły się pierwsze fabryki, w tym fabryka Baczewski, sporo rzeczy faktycznie robiło się w zakładzie. Mamy w swoich zbiorach butelki z fabryki Jakuba Haberafelda z Oświęcimia. To fabryka założona w 1804 roku. Warto zwrócić uwagę na butelki, ich kształt i etykiety. To były wyjątkowe rzeczy. To również producenci, którzy rzeczywiście mieli całą produkcję u siebie.

Linie historyczną naszego muzeum przerywamy kilka razy czymś specjalnym, prezentujemy na przykład kilka przedmiotów osobistych Józefa Adama Baczewskiego, prawnika założyciela wytwórni Baczewski. To osobiste przedmioty: druk firmowy z własnoręcznym podpisem, papierośnica wykonana z kości słoniowej, laska paradna zakończona również gałką z kości słoniowej,

MUZEUM WÓDKI TO ŚWIEŻE MIEJSCA NA MAPIE WARSZAWY. W GŁOWACH ZAŁOŻYCIELI POWSTAWAŁO OD DŁUGIEGO CZASU, A REALIZACJA PLANÓW NASTĄPIA W 2017 ROKU.

Choć wódka jako mocny trunek ma w Polsce raczej złą sławę, to niektórzy ludzie opisują ją w kategoriach spuścizny, wiekowej tradycji narodowej i starają się zmienić jej nieprzychylny *image*, począwszy od edukacji historycznej, a skończywszy na kulturze spożywania. Historia gorzelnictwa polskiego jest bardzo długa i wyjątkowo ciekawa. Butelki, karafki, etykiety, szyldy, ulotki... wszystko to, co towarzyszyło masowej produkcji, sprzedaży i konsumpcji na polskich ziemiach od 1782 roku.

no i ćmielowska porcelana firmowa, z której być może spożywał kawę. Z kolejnej wytwórni – Hartwiga Kantorowicza, założonej w 1823 roku fabryki wódek w Poznaniu, mamy butelkę, na której akcyza datowana jest na 29 sierpnia 1939 roku. Jest to więc prawdopodobnie ostatnia partia wódki, która wyjechała z Polski przed wybuchem II Wojny Światowej. Kiedyś można było spróbować alkoholu przed jego zakupem, więc wśród naszych eksponatów jest też oryginalny kieliszek z polbierni.

Picie wódki to jest wprowadzanie elementu baśniowego do rzeczywistości. (Jan Himilbsbach*)

Na wystawie nie widać, żeby szkło zmieniało się z czasem. Podział na producentów, na kolejne epoki, ale szkło zostaje w zasadzie takie samo. Rozkład kolorów i wzorów wydaje się dość równomierny w stosunku do upływającego czasu.

Nasze muzeum to nie tylko historia wódki, ale też historia kraju i również w tym sensie historia rewolucji przemysłowej, która wtedy następowała i historia dizajnu. Mamy przykłady butelek, których kształt był dopasowany do ich zawartości, czyli likier pomarańczowy w butelce w kształcie pomarańczy, wódka ananasowa, w butelce kształtu ananasa, itd. Momentami przeważały butelki o podstawie kwadratu lub prostokąta, z czasem zaczęły być okrągłe i bardziej do siebie zbliżone kształtem.

Dlaczego w galerijce PRL ograniczyliście się tylko do etykiet?

Dlatego, że te butelki nie są aż tak atrakcyjne. Kształty i wzory były ograniczone, natomiast etykiety są znacznie ciekawsze. Pokazujemy, że projekty, również skomplikowane powstawały w taki trochę archaiczny sposób. Wymagało to sporych umiejętności rysunkowych i piśmienniczych. Są etykiety gotowe, a dookoła projekty, w kolejności w jakiej kiedyś powstawały. Były tworzone ręcznie, doklejane i musiały zostać zaakceptowane przez dwie komisje: Komisję Artystyczną Ocen i Wycen oraz Komisję Weryfikacji Opakowań.

W stosunku do tego, co mówiliśmy o butelkach z okresu PRL-u wydaje się, że w dawniejszych czasach wkładano trochę więcej wysiłku w to, żeby opakowanie było zachęcające.

Rzeczywiście, wyobraźnia producentów butelek była większa niż w latach późniejszych, ale wynikało to zapewne z konieczności walki o klienta. XIX wiek i początek XX przyniosły dużo nowych rozwiązań jeśli chodzi o produkcję... na przykład wspomnijmy ogromną butelkę z wytwórni Haberafeld z Oświęcimia, która jest wykonana z bardzo grubego szkła i butelki, które później Baczewski produkował i do których rozlewał swoją wódkę – były z bardzo cienkiego szkła.

Niektóre z butelek, które tu widzimy, są mlecznobiałe... widać, że niektóre są ceramiczne, ale nie wszystkie. Czy to jest szkło barwione, czy ceramika?

Na pewno niektóre są ceramiczne. Nasza kolekcja przedstawia też rozwój naczyń do



Butelka wódki czystej marki Hartwig Kantorowicz Następca z datą akcyzy amerykańskiej 29 sierpnia 1939 r. To prawdopodobnie jedna z ostatnich partii wódki, która opuściła Polskę przed wybuchem II wojny światowej.

produkcji, pędzenia wódki, od glinianych XVII-wiecznych tego typu naczyń, do kamionkowych, ceramicznych i szklanych butelek. Mamy też część wystawy, gdzie część obiektów nie jest oznaczona – to elementy mające spełniać funkcję swoistego „wehikułu czasu” i uzmysławiać, w jaki sposób odbywała się kiedyś konsumpcja. Widać, że wiele z nich jest bogato zdobionych, ale czasami są też lekko zniszczone. W jednej ze szklanych szaf prezentujemy nasze największe skarby, czyli nieotwierane butelki. Między innymi najstarsza butelka likieru Altvater z 1890 roku. Butelka ta ma już więc 128 lat i nigdy nie została otwarta. Jeszcze.

A co z całą otoczką spożywania wódki i innych trunków? To się w zasadzie nierozdzielnie ze sobą wiąże, ale na Waszej wystawie tego nie widać. Zamierzacie coś robić w tym kierunku? Rozbudowywać kolekcję o naczynia, sztucce do przekąsek, zakąsek?

Są takie plany, żeby „dołożyć” zakąski. Mamy w naszej kolekcji takie eksponaty, ale w tej chwili prezentujemy tylko około 15% wszystkich zasobów i więcej się nie zmieści. Dlatego będziemy zmieniać ekspozycję, tworząc również wystawy czasowe, czy różnego rodzaju wydarzenia związane z wódką, ale też z jedzeniem. Nasz kalendarz powoli się zapełnia i niebawem będzie na naszej stronie, skąd będzie można czerpać garściami.

Chciałabym jeszcze zapytać o karafki, bo w dzisiejszych czasach chyba nie funkcjonuje już zwyczaj przelewania wódki, zwłaszcza do karafek.

Poprzednio to wynikało ze statusu osób, które korzystały z alkoholu. Szlachta i bogaci mieszczenie z pewnością korzystały z karafek, bo mieli też środki na zakup takiego produktu. Ci, których nie było na to stać, przechowywali alkohol i spożywali go z oryginalnych opakowań, czyli butelek. Wachlarz karafek był bardzo duży, były czyste (niezdobione), zdobione mniej lub bardziej, kolorowe, ciężkie, lekkie, ale ich posiadanie i używanie wynikało tylko i wyłącznie z zasobności portfela osoby, która sobie na takie naczynie mogła pozwolić. Wszystko wynika po trosze również z kultury picia. Nie ma jednego klucza do tego, jak spożywać alkohol. Są oczywiście specjalnie zaprojektowane naczynia, karafki właśnie, kieliszki czy szklanki i z pewnością w dobrym tonie jest wiedzieć, co do czego służy.

Zauważył Pan wśród Waszych eksponatów rzeczy skierowane wyraźnie do kobiet?

Choćby kieliszki do likierów – to są rzeczy bardziej dla kobiet. Są też karafki z bardzo cienkiego szkła, zdobione różnymi kształtami, kolorami, złożone. Jest też ciekawy eksponat skierowany do kobiet – grająca butelka z wbudowaną pozytywką i tańczącą w środku baleriną. Mamy dwie takie butelki, jedna balerina niestety już nie działa, ale druga owszem. Była to cała seria, a laleczki miały sukienki w różnych kolorach.

A co z medykamentami?

Alkohol zawsze jest prozdrowotny (śmiech). **Był przecież kiedyś zapisywany na receptę...**

Mamy bardzo dużo likierów ziołowych. W tej chwili tylko kilka jest wystawionych, ale zasoby są znaczne.

„wygłusza” jej woń i smak. Ale żeby poczuć całą gamę smaków wódka powinna być podana w temperaturze pokojowej. Restauracja Elixir, która również należy do Domu Wódki (tak jak Muzeum – przyp. red.) oferuje bardzo duży wybór wódek i są one podawane w odpowiedniej temperaturze. Naprawdę wystarczy napić się i zjeść dobrze dobraną zakąskę, a wtedy nuta smakowa trunku jest dużo bogatsza i zupełnie inna.

Uważa Pan, że to miejsce odczarowuje tę złą sławę, która wytworzyła się wokół wódki w naszym kraju?

Jestem tego wręcz pewien. Jeszcze trochę się ciągnie ten stereotyp, bo rzeczywiście zwłaszcza za czasów PRL-u te trunki były bardzo różnej jakości. Między innymi też władza dbała o to, żeby naród trochę upijać. Żeby jego uległość zwiększać właśnie z pomocą alkoholu. A wódka to jest nasz produkt narodowy i nasza duma. To jest produkt, który cały świat sławi, tylko Polska nie do końca go odkryła. My staramy się pomóc temu odkryciu, żeby zmienić niezbyt szczęśliwą percepcję alkoholu. Mamy tu trochę eksponatów z zakresu barmaństwa... ta tutaj rozłożona książka, to przewodnik barmański Jerry'ego Thomasa, taki manual dla barmanów z 1862 roku zawierający 500 przepisów na koktajle. To jest oryginał z tego roku, a na świecie zachowało się jeszcze, wedle różnych źródeł, od dwóch do siedmiu egzemplarzy. Mamy wiele tego typu „smaczków” w naszych zasobach i zamierzamy je sukcesywnie eksponować.

*To zdanie Himilsbach prawdopodobnie skradł Markowi Hłasce.



MUZEUM WÓDKI

ul. Wierzbowa 9/11, Warszawa
Muzeum jest otwarte od wtorku do niedzieli w godzinach 13:00–21:00.
Bilet bez degustacji – 19 zł
Bilet z degustacją – 39 zł

Jedna z restauracji w Warszawie proponuje swoim gościom wybór nalewek i wódek polskich. To nie zdarza się często, ale chyba jeszcze rzadziej zdarza się, żeby proponowano wódkę w temperaturze pokojowej. Skąd wziął się zwyczaj mrożenia wódki?

Częściowo tak, rzeczywiście podanie wódki w bardzo niskiej temperaturze zmniejsza,

OLGA NACHYŁA Sekretarz Redakcji SiC, redaktorka, wielbicielka dobrej kuchni i ciekawych historii.