

zał. nr 2 do wniosku o przeprowadzenie postępowania habilitacyjnego w dziedzinie *nauki humanistyczne* w dyscyplinie *historia* z dnia 11 marca 2019 r.

dr Sławomir Dryja
adiunkt
Katedra Dziejów Kultury
Pracownia Dziejów Kultury Materialnej
Wydział Historii i Dziedzictwa Kulturowego
Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie
ul. Kanonicza 9/202, 31-002 Kraków

Autoreferat

przedstawiający opis dorobku i osiągnięć naukowych lub artystycznych, w szczególności określonych w art 16 ust 2 ustawy, w języku polskim i angielskim

spis treści:

1. imię i nazwisko.....	str. 2
2. Posiadane dyplomy.....	str. 2
3. Informacje o dotychczasowym zatrudnieniu w jednostkach naukowych.....	str. 2
4. Wskazanie osiągnięcia wynikającego z art 16 ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki.....	str. 2
5. Omówienie pozostałych osiągnięć naukowo-badawczych.....	str. 17

DR SŁAWOMIR DRYJA

INSTYTUT HISTORII SZTUKI I KULTURY, WYDZIAŁ HISTORII I DZIEDZICTWA KULTUROWEGO
UNIwersytet Papiński Jana Pawła II w Krakowie

1. **Imię i nazwisko:** Sławomir Dryja

2. **Posiadane dyplomy, stopnie naukowe/artystyczne - z podaniem nazwy, miejsca i roku ich uzyskania oraz tytuł rozprawy doktorskiej:**

- magister archeologii, Wydział Historyczny, Uniwersytet Jagielloński, Kraków 1989 r. Praca magisterska: *Analiza numeryczna i próba klasyfikacji liściaków świderskich z podkrakowskiego odcinka doliny Wisły*, napisana pod kierunkiem prof. dr. hab. Janusza Krzysztofa Kozłowskiego, recenzent: prof. dr. hab. Bolesław Ginter.
- doktor nauk humanistycznych w zakresie archeologii, Wydział Historyczny, Uniwersytet Jagielloński, Kraków, 1995 r. Dysertacja doktorska: *Kultura Komornicka w Małopolsce i na Górnym Śląsku*, napisana pod kierunkiem prof. dr. hab. Bolesława Gintera, recenzenci: prof. dr. hab. Stefan Karol Kozłowski (UW), prof. dr. hab. Janusz Krzysztof Kozłowski (UJ).

3. **Informacje o dotychczasowym zatrudnieniu w jednostkach naukowych:**

- 1990 - 1995 studia doktoranckie na Wydziale Historycznym, Uniwersytet Jagielloński.
- 2010 – 2011 wykłady zlecone na Uniwersytecie Papieskim Jana Pawła II w Krakowie.
- 2012 – 2014 asystent w Katedrze Dziejów Kultury i Wychowania (od 2013 Katedra Dziejów Kultury), Wydział Historii i Dziedzictwa Kulturowego Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie.
- 2015 do dziś adiunkt w Katedrze Dziejów Kultury, Wydział Historii i Dziedzictwa Kulturowego, Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie.
- 2014 (od momentu utworzenia) do dziś kierownik Pracowni Dziejów Kultury Materialnej, Wydział Historii i Dziedzictwa Kulturowego, Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie.

4. **Wskazanie osiągnięcia wynikającego z art 16 ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki**

a) **tytuł osiągnięcia naukowego/artystycznego:**

Cykl publikacji na temat: historia piwowarstwa w Małopolsce, ze szczególnym uwzględnieniem tematyki Krakowa doby wczesnonowożytnej (XVI – 1 poł. XVII wieku).

b) **autor, tytuł publikacji, rok wydania, nazwa wydawnictwa:**

monografie (5 pozycji, numeracja zgodna z wykazem z zał. nr 3):

DR SŁAWOMIR DRYJA

INSTYTUT HISTORII SZTUKI I KULTURY, WYDZIAŁ HISTORII I DZIEDZICTWA KULTUROWEGO
UNIwersytet Papiński Jana Pawła II w Krakowie

[7] Sławomir Dryja, S. Sławiński, *Krakowskie słodownie przełomu wieku XVI i XVII*, Biblioteka Krakowska nr 155, Towarzystwo Miłośników Historii i Zabytków Krakowa, Kraków 2010.

[8] S. Dryja, *Browar Parowy w Osieku. Zarys dziejów*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, Kraków 2017.

[9] S. Dryja, *Słownik biograficzny słodowników, piwowarów i karczmarzy krakowskich 1501-1655*, Księgarnia Akademicka, Kraków 2018.

[10] S. Dryja, S. Sławiński, *Mała Encyklopedia piwowarska Krakowa i Kazimierza, w wieku XVI i pierwszej połowie wieku XVII. Studia z dziejów piwowarstwa Krakowa i Kazimierza, z uwzględnieniem problematyki Kleparza i przedmieść*, Księgarnia Akademicka, Kraków 2018.

[11] S. Dryja, J. Szczerba, *Szkice z dziejów wojnickiego piwowarstwa. Browar Wojnicz 1867 – 1915*, Księgarnia Akademicka, Kraków 2019.

artykuły badawcze (10 pozycji, numeracja zgodna z wykazem z zał. nr 3):

[18] S. Dryja, *Technologia produkcji słodowniczej i piwowarskiej w średniowieczu i na początku ery nowożytnej w Krakowie*, *Archaeologia Historica Polona*, 18, 2009, s. 185–208.

[2] S. Dryja, *Krakowskie miary piwowarskie w XVI wieku*, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, 59 (1), 2011, s. 3–25.

[23] S. Dryja, *Kobieta w krakowskim przemyśle słodniczo-piwowarskim doby wczesnonowożytnej w świetle testamentów i dokumentów podatkowych*, *Rocznik Lubelskiego Towarzystwa Genealogicznego*, 4, 2012, s. 92-112.

[27] S. Dryja, T. Graff, *Matys Pieniążek. Wadowiczanie, piwowar krakowski z XVI wieku*, *Wadoviana*, 16, 2013, s. 7-24.

[31] S. Dryja, S. Sławiński, *Przekształcenia zabudowy „piwowarskich” posesji nr 20 i 22 przy ulicy Szewskiej w Krakowie w XVI i XVII wieku*, *Rocznik Krakowski*, 82, 2016, s. 33-44.

[5] S. Dryja, *Podatki i opłaty pobierane od piwowarów krakowskich w XVI i pierwszej połowie XVII wieku. Reforma czopowego z czasów panowania Stefana Batorego i jej wpływ na piwowarstwo krakowskie*, *Roczniki Dziejów Społecznych i gospodarczych*, 78, 2018, s. 67-94.

[32] S. Dryja, S. Sławiński, *Posesja przy Siennej 16 / św. Krzyża 2 w Krakowie od XVI do XIII wieku. Rekonstrukcje zabudowy od słodowni do budynku szpitalnego*, Rocznik Krakowski, 83, 2017, s. 57-84.

[4] S. Dryja, S. Sławiński, *Kamienica przy ul. Krakowskiej nr 30 na krakowskim Kazimierzu – jej historia i rekonstrukcja*, w. *XVI i XVII, działalność piwowarska w okresie świetności domu*, Studia Sandomierskie, 24, 2017, s. 79-108.

[33] S. Dryja, S. Sławiński, *Krakowskie dzieje piwowarskiego rodu Latosów i rekonstrukcja zabudowy ich posesji przy ulicy Szewskiej nr 23*, Rocznik Lubelskiego Towarzystwa Genealogicznego, 8, (2016) 2017, s. 49-74.

[34] S. Dryja, M. Janowski, *Zapotrzebowanie na energię krakowskiego przemysłu piwowarskiego w XVI i I połowie XVII wieku w świetle kwerendy archiwalnej i symulacji procesu spalania w piecach bezkominowych*, Res Gestae, 6, 2018, s. 145-176.

Patenty (1 pozycja, numeracja zgodna z wykazem z zał. nr 3):

[96] S. Dryja, M. Janowski, P. Czerwiński, M. Dobija, *Sposób filtrowania zacieru i filtr kasetowy (Method for filtering a mash and the cassette filter)*, numer pierwszeństwa: PL20150415430 201151221, skrót: PL415430 (A1), klasyfikacja międzynarodowa: B01D29/01; B01D29/50; B07B1/04; B07B1/46; C12C7/165; C12C7/17.

c) omówienie celu naukowego/artystycznego ww. pracy/prac i osiągniętych wyników wraz z omówieniem ich ewentualnego wykorzystania:

Tematyką historii piwowarstwa zajmuję się od roku 2005, kiedy to rozpocząłem szeroko zakrojone kwerendy w zasobach archiwalnych (Archiwum Państwowe w Krakowie, Archiwum Nauki PAN i PAU, Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie, zbiory prywatne – głównie w posiadaniu rodziny Rudzińskich). W obszarze moich zainteresowań znalazła się tematyka piwowarstwa krakowskiego w XVI i I poł. XVII wieku, piwowarstwo w mniejszych ośrodkach miejskich oraz zagadnienia związane z rozwojem browarnictwa przemysłowego, obserwowane od ok. poł. XIX wieku.

W roku 2007 podczas konferencji „Homo Fabricator” wygłosiłem wykład o technologicznych aspektach produkcji piwowarsko-słodowniczej w średniowieczu i na początku doby nowożytnej. Tematyce tej poświęciłem następnie artykuł *Technologia produkcji...* [18]. Artykuł opracowałem w oparciu o szeroką bazę źródłową, popartą praktyczną wiedzą, nabytą podczas praktyk w browarach. W tym okresie byłem już bowiem aktywnym piwowarem domowym – co pozwalało na weryfikację niektórych spostrzeżeń o charakterze technologicznym. Wnioski, wypływające z analizy źródeł, konsultowałem z

szerokim gronem specjalistów – technologów piwowarstwa. W artykule zwróciłem uwagę na rozdzielność rzemiosł słodowniczego i piwowarskiego. Szczególnie produkcja słodu jest tematyką słabo znaną historykom, stąd często spotykamy nietrafione interpretacje lub przeinaczenia. Podkreśliłem, że piwa krakowskie w wiekach XVI i XVII produkowano głównie ze sładów pszenicznych. Scharakteryzowałem surowce wykorzystywane w browarnictwie: sól, wodę, chmiel i drożdże. Opisuując drożdże zwróciłem uwagę, że wbrew powszechnym poglądom, piwowarzy średniowieczni potrafili świadomie wykorzystywać ich właściwości. Problematyka tych mikroorganizmów, zasygnalizowana w omawianym artykule, była przeze mnie rozwijana i badana w kolejnych latach [7, 9, 10]. Istotnym elementem pracy było zwrócenie uwagi na warunki higieniczne w ówczesnych browarach. Piwo jest bowiem napojem wrażliwym na zakażenia mikrobiologiczne. Wskazałem, w jaki sposób radzono sobie z tym problemem, uzyskując w większości przypadków wysokogatunkowy trunek. W drugiej części artykułu scharakteryzowałem strukturę przestrzenną piwowarstwa krakowskiego podkreślając, że w zapiskach z epoki występują samodzielne browary oraz słodownie połączone z browarem, stojące w obrębie jednej własności. Wskazałem na odrębną grupę samodzielnych słodowni, oraz fakt, iż wszystkie te budynki i związane z nimi urządzenia wpisane były w zwarty układ bloków i ich zabudowy. Na kilkunastu przykładach scharakteryzowałem krakowskie zakłady tego typu, ich układ funkcjonalny i miejsce w urbanistycznej tkance miasta. Na podstawie znajomości ówczesnej technologii, układu funkcjonalnego browaru, jak i źródeł z epoki, scharakteryzowałem podstawy ówczesnej technologii, podkreślając jej zaskakująco wysoki poziom. Rozwinięcie tych zagadnień przyniosło efekt w postaci kolejnych opracowań [9, 10, 11, 34, 96].

W roku 2010, wraz z niewielką grupą pasjonatów, założyliśmy Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych. Zapoczątkowało ono proces przemian polskiego rynku piwowarskiego, z perspektywy czasu nazywany „piwną rewolucją”. Przez dwie kadencje piastowałem funkcję przewodniczącego Komisji Rewizyjnej. Dzięki naszemu zaangażowaniu i wytrwałej pracy, w przeciągu niespełna dekady powstało kilkaset browarów rzemieślniczych i kontraktowych, warzących różnorodne style piwne, w tym piwa w modnym nurcie piwowarstwa „historycznego”. Tym samym złamany został monopol wielkich koncernów piwowarskich, dominujących na polskim rynku. Ważnym elementem była edukacja środowiska piwowarskiego, podkreślająca konieczność powrotu do korzeni, w tym bogatych tradycji browarnictwa polskiego [100-105].

W książce *Krakowskie słodownie...* [7], napisanej wspólnie ze Stanisławem Sławińskim, przedstawiliśmy prawie nieznaną zagadnienie związane z produkcją słodowniczą, wstępnie zasygnalizowane w omawianym powyżej artykule [18]. Praca oparta została na szeroko zakrojonej kwerendzie źródłowej. Już we wstępie postawiliśmy tezę, że produkcja piwowarska w tym okresie nabrała cech przemysłowych, zaś rzemiosło słodownicze – być może jako jedyne – pozostawiło po sobie czytelny ślad w architektonicznym wyglądzie miasta. W kolejnych rozdziałach omówiliśmy produkcję słodu (jak i związane z tym słownictwo), organizację przestrzenną tego rzemiosła, sposoby wytwarzania piwa i

wyposażenie typowego browaru krakowskiego. W pracy przedstawiliśmy katalog obiektów (liczący 67 pozycji), szczegółowo scharakteryzowanych i osadzonych w urbanistycznej tkance miasta. Wyróżniliśmy słodownie duże, o proporcjach rzutu i bryle odpowiadającej typowej kamienicy półkuryjnej i stojące w pierzei ulicy; słodownie średnie, odpowiadające większej zabudowie oficynowej, stojące w głębi posesji lub w jej aneksie wychodzącym na przecznicę oraz słodownie małe, odpowiadające wielkością oficynom, bądź stanowiące część zespołu zabudowy na większej posesji. W przypadku tych ostatnich poszczególne funkcje słodowni mogły być rozproszone w różnych budynkach. Scharakteryzowaliśmy też układ funkcjonalny słodowni, zarówno dużych, jak i średnich oraz małych. Szczegółowe opisy poparte zostały rysunkowymi rekonstrukcjami, opracowanymi przez autorów oraz opisami poszczególnych urządzeń. Ważnym elementem naszych rozważań były zagadnienia związane z doprowadzeniem, dystrybucją i zużyciem wody w słodowniach i browarach. Wykazaliśmy, że w browarach korzystano z wody dostarczanej przez rozwiniętą sieć wodociągową, w słodowniach zaś czerpano głównie wodę studzienną. Analizie poddaliśmy też system odprowadzania ścieków z posesji piwowarskiej poza mury miejskie. Wykonaliśmy szczegółowe wyliczenia dotyczące produkcji słodowniczej i piwowarskiej, po raz kolejny mocno zwracając uwagę na fakt, że Kraków należał do jednych z największych producentów słodu i piwa na kontynencie europejskim. W końcowej części opracowania zasygnalizowaliśmy, że już pod koniec XVI wieku pojawiły się pierwsze oznaki kryzysu. Wskazaliśmy główne przyczyny tego procesu. Omówiliśmy też początki rozwoju produkcji gorzelniczej.

Kolejnym zagadnieniem, któremu poświęciłem swoją uwagę, były miary i wagi. Punktem wyjścia do badań nad tym zagadnieniem było stwierdzenie, że piwowarstwem krakowskim rządziły przepisy, wymuszające daleko idącą normalizację. Składało się na to wiele czynników. Podstawowe znaczenie miał tu obowiązujący system opłat i podatków, nakładanych na wyroby alkoholowe (w szczególności piwo). Normalizacja produkcji powodowała, że system ich poboru był stosunkowo prosty, sprawiedliwy i łatwy do skontrolowania – każdy piwowar odprowadzał je w identycznej wysokości. Z drugiej strony musimy pamiętać, że na terenie Polski stosowano wiele systemów miar i wag. Z tego względu ten opisany dla Krakowa nie ma charakteru uniwersalnego. Może on być przenoszony na inne miasta i miasteczka Rzeczypospolitej jedynie pod warunkiem uwzględnienia ich specyfiki i odrębności. Wyniki badań przedstawiłem w artykule *Krakowskie miary...* [2]. Niektóre wątki rozwinąłem w późniejszych pracach [5, 10, 34]. W przywołanym artykule omówiłem też skomplikowane zagadnienia związane z próbą unifikacji miar i wag. Podkreśliłem, że przynajmniej w części, proponowane przepisy udało się wprowadzić w życie, choć nastąpiło to prawdopodobnie dopiero w początkach XVII wieku [10]. Dokonałem przeglądu dotychczasowego stanu wiedzy stwierdzając, że istnieją w nim luki i niekonsekwencje. Rozstrzygnięcie tych wątpliwości pozwoliło na podjęcie wątku związanego z przeliczaniem historycznych miar i wag na wielkości współczesne. Zdając sobie sprawę z wad i ograniczeń tej metody podkreśliłem, że niewątpliwą wartością jest możliwość porównania krakowskiego

przemysłu piwowarskiego z innymi, lokalnymi, ale i wiodącymi w tej dziedzinie ośrodkami ówczesnej Europy. Przedstawiłem spójny system podziału miar sypkich (od kwarty do ćwiertni), z przeliczeniem na współczesne wielkości. Następnie przedstawiłem system miar nalewnych wskazując, że elementem wspólnym dla obu były kwarta i garniec (tym samym fałszywa okazał się teza o istnieniu różnych garnców, stosowanych jakoby odrębnie przy wymierzaniu miar sypkich i nalewnych). Dzięki wyliczeniu miary garnca możliwe stało się podanie objętości beczki (w Krakowie nazywanego achtelem), a także połowy, ćwierci czy trzeciej jej części. Przeanalizowałem system miar młyńskich, różnych od stosowanego w mieście. Został on przeze mnie uzupełniony i skomentowany w kolejnych opracowaniach [10]. Następnie przeanalizowałem problematykę miar konsumpcyjnych. Niezwykle ważne stało się ustalenie pojemności kwarty (niemal 0,7 litra), podstawowej miary konsumpcyjnej. W końcowej części pracy podałem wyliczenia wielkości pojedynczego waru (w litrach) oraz ich liczbę w skali roku (w kolejnych latach podatkowych), co pozwoliło określić globalną (roczną) produkcję. Przemysł piwowarski posiadał w Krakowie wiodącą rolę, zarówno pod względem potencjału ludzkiego, zaangażowanego kapitału jak i wymiernego efektu w postaci opłat i podatków, zasilających budżet miejski i królewski. Opracowanie uważam za ważny przyczynek do dziejów historii gospodarczej Rzeczypospolitej w XVI wieku.

Pomimo skrupulatnych badań nie udało się odnaleźć informacji na temat ilości drewna, zużywanego w produkcji piwowarskiej. Niejasny pozostawał też system miar drewna opałowego. Wobec ewidentnej luki źródłowej, wspólnie z dr. inż. Mirosławem Janowskim, podjęliśmy próbę wyliczenia tych wielkości w oparciu o matematyczną symulację procesu spalania – w tym przypadku w piecach bezkominowych. Wykorzystano w tym celu doświadczenia specjalistów inżynierii cieplnej Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie. Wyniki tych obliczeń przedstawiliśmy w artykule *Zapotrzebowanie na energię...* [34]. Praca zrealizowana została według mojego pomysłu i na podstawie opracowanych przeze mnie danych. W pierwszej części artykułu omówiliśmy szczegółowo miary drewna spławnego, jak i zasady handlu tym surowcem, opierając się na wcześniejszej pracy Jerzego Wyrozumskiego, uzupełnionej o rozproszone notki źródłowe. Do istotniejszych ustaleń zaliczyć można obliczenie skali spławu i handlu drewnem (w roku 1570 wynoszącym blisko 70 tysięcy pni drzew). W toku dalszych rozważań postawiliśmy tezę, że dziesiątek drewna opałowego składał się z sześciu gromad lub osiemnastu wozów. Szczegółowej analizie poddaliśmy konstrukcję pieców browarniczych oraz ich potencjalną sprawność cieplną. Przyjmując za punkt wyjścia tezę, że w procesie produkcyjnym zużywano powtarzalną ilość drewna [2], przeprowadziliśmy wielowariantowe wyliczenia, według ujednoczonego klucza metodologicznego. W efekcie końcowym przedstawiliśmy kilka istotnych wniosków. Warzenie piwa było procesem energochłonnym. W jednym cyklu produkcyjnym zużywano od 1,9 do 2,5 metra przestrzennego drewna (co odpowiada 900 – 1300 kg). Przyjęta w artykule metoda weryfikacji źródeł historycznych w oparciu o teoretyczną analizę symulacji procesu spalania posiada charakter uniwersalny i może znaleźć zastosowanie w obliczeniach energochłonności innych rzemiosł, wykorzystujących różnej konstrukcji piece, opalane

drewnem (słodownicy, piekarze, kotlarze, kowale, etc.). Artykuł jest ciekawym przykładem możliwości wykonania obliczeń i symulacji, uzupełniających wiedzę historyczną w przypadku niedostatku materiałów źródłowych.

Badania z zakresu historii gospodarczej rozwinąłem następnie, zajmując się tematyką opłat i podatków. Produkcja alkoholu (w szczególności piwa) obciążana była szeregiem danin, pobieranych na rzecz skarbowości królewskiej i miejskiej. Dość powiedzieć, że stanowiły one znaczącą, a niekiedy wręcz dominującą, część dochodów. Szczególnie zainteresował mnie wątek wpływu wysokości tych danin na stan i kondycję piwowarstwa w 2 poł. XVI wieku. Wyniki badań przedstawiłem w artykule *Podatki i opłaty pobierane od piwowarów...* [5]. Omawiając kolejne daniny zwróciłem uwagę, że dzielą się one podatki i opłaty. Czopowe można zaliczyć do podatków pośrednich, z obciążeniem ukrytym w cenie towaru. Pojawiło się ono późno, bo dopiero w drugiej połowie XV wieku. Poborowi czopowego towarzyszyła dodatkowa opłata w wysokości 1 ternara. Jako powinność towarzyszącą podatkowi na rzecz państwa, należy traktować ją raczej jako opłatę o charakterze administracyjnym, niż podatek. W Krakowie opłatę tą zwano *ternarii ducillorum* lub kwartnikami od waru. Z czasem nabrała ona charakteru samoistnego, nie powiązanego z czopowym, której charakteru i pochodzenia nie potrafiono (lub nie chciano) zdefiniować. Produkcję piwowarską obciążały też opłaty gospodarcze nakładane przez miasto. Były to: *braksatura cerevisiae alias rorgelt*, zwana w skrócie *rorgeltem* (w późniejszym okresie wodnym), pobierana od wody zużytej na jedną warkę oraz groszowe (grosz ratuszny), które wprowadzone zostało w roku 1589. Zasadniczy wpływ na wysokość obciążenia daninami finansowymi miała stawka czopowego. W roku 1578, za panowania Stefana Batorego, skokowo wzrosły obciążenia podatkowe związane z produkcją piwa. W tym samym okresie obserwujemy obniżenie poziomu produkcji i spadek liczby browarów. W końcowej części pracy postawiłem tezę, że reforma czopowego nie wywołała kryzysu piwowarstwa krakowskiego i nie jest zapewne główną przyczyną tego zjawiska, bowiem pierwsze symptomy zauważalne są już wcześniej. Stwierdziłem jednak, że kryzys piwowarstwa krakowskiego rozpoczął się wcześniej, niż w innych krajach europejskich. Wyprzedził też kryzys gospodarczy, w jaki popadła Rzeczpospolita w XVII wieku. Dlatego pod rozwagę postawiłem tezę, iż nadmierny fiskalizm królewski stał się rodzajem katalizatora, który przyspieszył i spotęgował ten proces. Opisany artykuł traktuję jako znaczące uzupełnienie wcześniejszych tekstów o miarach krakowskiego piwowarstwa [2,34]. Wpisują się one w nurt moich zainteresowań historią gospodarczą doby wczesnonowożytnej.

Innym wątkiem moich badań stała się rola kobiet w krakowskim przemyśle słodowniczo-piwowarskim w XVI i w początkach XVII wieku. Została ona zainspirowana tezą podnoszoną przez wielu badaczy, że w okresie wczesnego średniowiecza produkcja piwa na potrzeby domowe była wyłączną domeną kobiet. O znaczącej roli kobiet w krakowskim przemyśle świadczą źródła o charakterze podatkowym oraz inne zapisy, w tym liczne testamenty. Wyniki badań podsumowałem w artykule *Kobieta w krakowskim przemyśle...* [23]. Przedstawiłem w nim historyczne uwarunkowania rozwoju piwowarstwa, podstawy prawne,

porównanie Krakowa (a w zasadzie ówczesnej Rzeczypospolitej) z innymi znaczącymi krajami piwowarskimi. Podałem odsetek kobiet wykonujących zawód piwowara. W XVI wieku wahał się on od kilku do kilkunastu procent. Przeanalizowałem długość kariery zawodowej przeciętnej właścicielki zakładu piwowarskiego stwierdzając, że niemal 40% z nich kończyło ją przed upływem roku (z powodu ponownego zamążpójścia, przekazania browaru krewnym, dzierżawy, sprzedaży nieruchomości lub śmierci). Jednak aż 5% z nich utrzymywało swój zakład w perspektywie dłuższej niż 25 lat. Wykazałem też, że browary prowadzone przez kobiety charakteryzowały się większą stabilnością. Na licznych przykładach pokazałem mechanizmy ich funkcjonowania, nieraz zaskakujące i przeczące utartym stereotypom. Czynne zawodowa kobiety gromadziły znaczne majątki, swobodnie obracały nieruchomościami, łożyły na wykształcenie dzieci, inwestowały w rozwój swoich zakładów. W testamentach pozostawiały znaczące zapisy na cele dobroczynne, społeczne czy fundacje kościelne. Były ważną częścią przemysłu piwowarskiego.

Nieco inny charakter posiadał artykuł *Matys Pieniążek...* [27], napisany wspólnie z dr. Tomaszem Graffem. Jest to biografia jednego piwowara, pochodzącego z Wadowic Matysa Pieniążka, przyjętego do krakowskiego prawa miejskiego w roku 1532. Jego historia ukazana została na szerokim tle stosunków gospodarczych, obowiązujących zarówno w jego rodzinnym mieście, jak i w Krakowie. Artykuł pokazuje dość typową historię człowieka, przybysza z innego miasta, który dzięki wytrwałej pracy przechodzi drogę od najemnego pracownika, poprzez dzierżawę posesji z urządzeniami do produkcji piwa, aż do zakupu nieruchomości.

Kolejny wątek moich zainteresowań związany jest z badaniami nad urbanistycznymi przemianami układów przestrzennych, w kontekście produkcji słodowniczej i piwowarskiej. Poszukiwania i analizy w tym obszarze, wedle własnego pomysłu i scenariusza, prowadziłem ze Stanisławem Sławińskim. W artykule *Przekształcenia zabudowy...* [31], przedstawione zostały piwowarskie dzieje kamienicy przy ulicy Szewskiej. Nie istnieje ona już w swym pierwotnym kształcie, zaś jej szczegółowy opis zawdzięczamy nieznanym dotąd dokumentom. W południowej pierzei ulicy stoją dwie obszerne, przyległe do siebie kamienice oznaczone numerami 20 i 22, obie zbudowane późno, na starszych murach częściowo zachowanych w piwnicach i w ścianach granicznych wyższych kondygnacji. W każdą z dzisiejszych posesji weszły po dwie starsze - te z kolei utworzone zostały z trzech pierwotnych nieruchomości. Starsze budynki były częścią podstawowej tkanki budowlanej starego Krakowa, korzeniami sięgającymi średniowiecza, a być może nawet czasów wielkiej lokacji. Rozszyfrowanie mechanizmu dość nietypowych przekształceń z początku lat 80-tych XVI wieku pozwoliło na ostateczne ustalenie liczby domów stojących w południowej pierzei ulicy, dzięki czemu zrozumiałe stały się zapisy w źródłach podatkowych (zachowanych od roku 1542), wcześniej trudne lub wręcz niemożliwe do prawidłowej interpretacji. Omawiane posesje stykały się tylną granicą podwórza z dużą działką (cmentarzem) kościoła św. Anny, wówczas jeszcze gotyckiego. Dzięki nieznanym wcześniej zapisom udało się ustalić, że kościół stał blisko tych posesji. Pozwoliło na korektę jego dotychczasowej rekonstrukcji –

dotąd sądzono bowiem, że stał on bliżej ul. św. Anny. Przedstawione w artykule rozważania są przykładem możliwości dokonania rekonstrukcji zabudowy miejskiej jak i działalności ludzkiej wybranego okresu, w oparciu o analizę źródeł, w tym przypadku dotyczących spraw majątkowych i budowlanych, jak i produkcji piwowarsko-słodowniczej. Podobny charakter posiadała praca *Posesja przy Siennej...* [32]. W szerokim kontekście opisaliśmy w niej dzieje narożnej posesji przy ul. Siennej nr 16 / Św. Krzyża nr 2, kilkakrotnie zmieniającej właścicieli, dziś będącej siedzibą Archiwum Narodowego w Krakowie. Opierając się na wynikach badań terenowych, wcześniejszych opracowaniach, jak również dokumentach archiwalnych, wykonaliśmy rekonstrukcje przemian budowlanych i właścicielskich w wiekach XVI – XVIII, skupiając się na roli słodowni „Wunzanowskiej”, która odgrywała znaczącą rolę w przemyśle piwowarskim Krakowa do połowy XVII wieku. W pracy zastosowana została podobna metoda badawcza, jak w przypadku opisywanej wyżej nieruchomości przy ulicy Szewskiej.

W kolejnym projekcie badawczym zagadnienia przemian układów przestrzennych odniesione zostały do drugiego z miast krakowskiej aglomeracji – Kazimierza. Podsumowanie, zawarte w artykule *Kamienica przy ul. Krakowskiej nr 30* [4], omawia dzieje kamienicy stojącej do dziś nieopodal rynku kazimierskiego. Opracowanie powstało na podstawie badań podjętych w terenie oraz kwerendy archiwalnej w aktach miasta Kazimierza, znajdujących się w Archiwum Narodowym w Krakowie. Kluczowe znaczenie miało ustalenie, że kamienica stanęła na działce wtórnie wydzielonej z tylnych partii posesji przyrynkowych, pamiętających okres tycznia miasta i działek siedliskowych (od roku 1335 począwszy). Nastąpiło to około poł. XVI wieku. W tym miejscu należy zwrócić uwagę, że piwowarstwo kazimierskie nie ustępowało wówczas krakowskiemu. Z tego też powodu aglomeracja krakowska, obejmująca Kraków, Kazimierz i Kleparz przynosiła około 60% wpływów czopowego z całego województwa krakowskiego. Co równie istotne, w 2 poł. XVI wieku dostrzegalna jest znacząca redukcja produkcji w Krakowie i na Kleparzu, przy zauważalnym wzroście aktywności piwowarskiej na Kazimierzu. Struktura piwowarstwa kazimierskiego była odmienna od krakowskiej. W Krakowie browary i słodownie rozmieszczone były w większości w blokach zabudowy przy murach miejskich, w przyrynkowych blokach zabudowy (przy ulicach magistralnych) należały do rzadkości, zanikając tam jeszcze pod koniec XVI wieku, zaś przy Rynku nie występowały w ogóle. Na Kazimierzu natomiast, w niektórych posesjach przyrynkowych, funkcjonowały browary i słodownie. Przemiany zabudowy i własności domu pod numerem 30 omówiliśmy w szerokim kontekście całego bloku zabudowy. Pomimo gruntownych zmian budowlanych pierwotne granice działek (w tym moduł wytyczony w następstwie lokacji) wykazują niejednokrotnie dużą trwałość. W przypadku nieruchomości przy ulicy Krakowskiej udało się to wykazać dzięki żmudnej analizie źródeł i przeprowadzonym badaniom terenowym.

Przedstawione w trzech omówionych wyżej artykułach rozważania są przykładem możliwości dokonania rekonstrukcji zabudowy miejskiej, jak i działalności ludzkiej wybranego okresu, w oparciu o analizę źródeł, w tym przypadku dotyczących

skomplikowanych przemian własnościowych i budowlanych, popartych badaniami terenowymi. Przemiany te osadzone są w kontekście produkcji piwowarsko-słodowniczej. Problematyka ta wiąże się z szeroko pojętym zagadnieniem socjotopografii centrum Krakowa i Kazimierza w epoce Pierwszej Rzeczypospolitej. Dlatego też wykonane rekonstrukcje należy potraktować jako istotny wkład w wykonanie planu tych miasta na przełomie trzeciej i czwartej ćwierci XVI wieku.

Kontynuacją opisanych wyżej badań było opracowanie dziejów jednej z najbardziej znaczących rodzin piwowarskich, działających w Krakowie w XVI wieku. Podsumowaniem tych badań był artykuł *Krakowskie dzieje piwowarskiego rodu Latosów...* [33]. Wykorzystując wcześniejsze doświadczenie, osadziliśmy dzieje trzypokoleniowej rodziny Latosów w szerokim kontekście, poddając szczegółowej analizie układ funkcjonalny i przemiany zachodzące w obrębie domu i posesji położonych przy ulicy Szewskiej, będącej ich własnością. Protoplastą rodziny był przybyły z Czech Tomasz Latos, przybyły do Krakowa w roku 1522 z Rokycan, miasteczka położonego kilkanaście kilometrów na wschód od Pilzna. Podstawą opracowania stały się dokumenty z Archiwum Narodowego w Krakowie oraz Archiwum PAN i PAU, w szczególności zbiór testamentów kolejnych członków rodziny. Przez większą część XVI wieku rodzina Latosów posiadała nieruchomość przy ulicy Szewskiej, która została utworzona z połączenia należącej do nich kamienicy (zachodnia część) z przebudowanym domem drewnianym, stojącym na wykupionej od sąsiada niezbyt dużej działce (wschodnia część). Udokumentowanie tego faktu pozwoliło na rozszyfrowanie zapisów ze źródeł podatkowych, wcześniej trudnych w interpretacji. W szesnastowiecznym Krakowie swoistym fenomenem jest trwałość zawodu piwowarsko-słodowniczego, przekazywanego w rodzie Latosów przez trzy pokolenia. Niewątpliwie na uwagę zasługuje fakt, że po śmierci każdego z męskich przedstawicieli rodu, rzemiosło przejmowała pozostała po nim wdowa. Zapewniało to trwałość przedsiębiorstwa, przekazywanego w ręce kolejnego męskiego przedstawiciela. Rzemiosłem piwowarskim zajmowało się sześcioro przedstawicieli tej rodziny. W tej pracy wprowadzone zostało pojęcie przedsiębiorstwa piwowarsko-karczmarzarskiego. Charakteryzuje je działalność o złożonym zakresie, ściśle związana z posesją miejską i jej zabudową, obejmujące produkcję siodu, piwa (częstokroć gorzałki), wyszynk i funkcje mieszkalne [zob. też poz. 10]. Zaprezentowany wycinek z dziejów rodziny Latosów, jak i kamienicy przy ulicy Szewskiej, stanowi ważny przyczynek dla wyjaśnienia kwestii wpływu intensywnej produkcji piwowarskiej, w Krakowie wieków XVI i XVII, na wybór i uformowanie jej miejsca. Artykuł jest kolejnym przykładem możliwości, jakie stwarza szczegółowa analiza źródeł i wyników badań terenowych, które w połączeniu z wiedzą na temat rzemiosła piwowarskiego pozwalają na stworzenie dokładnej rekonstrukcji jednego z fragmentów miasta w XVI wieku.

Swoje zainteresowania piwowarstwem XIX i XX wieku podsumowałem w książce *Browar Parowy w Osieku...* [8]. Jest ona nawiązaniem do wcześniejszych opracowań o charakterze popularno-naukowym, publikowanych od 2007 roku [97]. Dzieje osieckiego browaru przedstawiłem na szerokim tle społeczno-historycznym, obejmującym zarys dziejów

DR SŁAWOMIR DRYJA

INSTYTUT HISTORII SZTUKI I KULTURY, WYDZIAŁ HISTORII I DZIEDZICTWA KULTUROWEGO
UNIwersytet Papiński Jana Pawła II w Krakowie

miejsowości oraz najstarsze informacje dotyczące majątku ziemskiego i funkcjonującego przy nim browaru. Nowsze dzieje dóbr osieckich związane są z rodzinami Laryszów i Rudzińskich. Szczególnie widoczny ślad pozostawiła po sobie rodzina Rudzińskich, związana z Osiekiem w latach 1885 - 1949. Za ich czasów nastąpił rozwój gospodarki stawowej, folwarku i zakładów przemysłowych, których ważną częścią był osiecki browar. Funkcjonował on jako jednoosobowa firma, oddzielona od pozostałych części składowych, działających jako Zarząd Dóbr i Zakładów Przemysłowych Oskara Rudno-Rudzińskiego. Taki stan utrzymał się po śmierci Oskara Rudzińskiego (w roku 1919), aż do roku 1937, kiedy to browar stał się wyłączną własnością Andrzeja Rudzińskiego (jeden z synów Oskara). Po wybuchu II wojny światowej i wkroczeniu Niemiec do Polski, Osiek włączony został do Rzeszy Niemieckiej. Majątek Rudzińskich został skonfiskowany i objęty zarządem komisarycznym. Browar wydzierżawiono zakładom w Bielsku. Został zamknięty w 1942 roku. Bez większego uszczerbku przetrwał do momentu wkroczenia armii radzieckiej w styczniu 1945 roku. Dawny właściciel został upoważniony do jego otworzenia. Ledwo rozpoczęte prace wstrzymano wraz z otrzymaniem informacji, że majątek ziemski rodziny Rudzińskich zostanie upaństwowiony, zgodnie z postanowieniami dekretu o przeprowadzeniu reformy rolnej. Jak się wkrótce miało okazać, na rzecz Skarbu Państwa przejęto nie tylko grunty i stawy, ale również zakłady przemysłowe: browar, tartak, młyn i gorzelnię. Tymczasem, zgodnie ze stanem prawnym, browar nie był częścią majątku ziemskiego i został od niego odłączony w roku 1937. W efekcie batalii prawnej zwrócono go prawowitemu właścicielowi. Poprzez powołaną spółkę browar uruchomiono w lipcu 1947 roku. W marcu 1949 został jednak bezprawnie przejęty przez ówczesne władze i przekazany Polskiej Akademii Umiejętności, użytkowniczką pozostałych części znacjonalizowanego majątku. Po jej zawieszeniu, stawy, folwark i zakłady przemysłowe trafiły w ręce Państwowego Ośrodka Hodowli Zarodowej. Niedoinwestowany browar zamknięto w 1977 roku. W roku 1990 Edward Rudziński, syn Andrzeja, wystąpił o zwrot nieruchomości w Osieku. Pomimo dość oczywistego charakteru sprawy, odzyskiwanie poszczególnych części majątku trwało latami. Niektóre składniki bezprawnie zabranych dóbr nie powróciły do rąk prawowitych właścicieli. W międzyczasie popadające w ruinę budynki nakazano rozebrać. Z dawnego kompleksu pozostał tylko budynek słodowni, użytkowanej jako mieszalnia pasz i magazyny. Dzieje osieckiego browaru wpisują się w skomplikowaną historię XIX i XX wieku, podejmując istotny wątek gospodarczego rozwoju (a niekiedy upadku) polskich majątków ziemskich. Jak podkreślił recenzent pracy, prof. dr hab. Piotr Franaszek, książka *ma ogromne znaczenie dla badań nad dziejami gospodarczymi ziem polskich w XIX i XX wieku*.

W jeszcze szerszym zakresie tematyką historii piwowarstwa zająłem się, analizując dzieje dawnego starostwa wojnickiego i miasta Wojnicz, położonych na styku Pogórza Karpackiego i nadwiślańskiej Kotliny Sandomierskiej, na granicy dawnych województw krakowskiego i sandomierskiego. Splatają się tu dzieje browarnictwa miejskiego, folwarcznego i przemysłowego, wyrosłego w 2 poł. XIX wieku w oparciu o majątek ziemski rodziny Dąbskich. Efektem kwerend i przeglądu źródeł (w części publikowanych staraniem

Towarzystwa Przyjaciół Ziemi Wojnickiej) było powstanie książki *Szkice z dziejów wojnickiego piwowarstwa...* [11], napisanej wspólnie z Jakubem Szczerbą. Jej istotną częścią jest monografia piwowarstwa wojnickiego. Jak dotąd żaden z niewielkich ośrodków miejskich w Małopolsce nie doczekał się szerszego i odrębnego opracowania dziejów rzemiosła i przemysłu piwowarskiego. Zachowane źródła dają zwykle obraz niejednoznaczny i trudny w interpretacji. Mieszczanie posiadali bowiem prawo swobodnego warzenia piwa, dlatego też cechy piwowarów powstawały relatywnie późno, zaś w wielu ośrodkach (w tym w Wojniczu) nie powstały w ogóle. Dla wielu mieszczan było to zajęcie uboczne, zaś do wykonywania warów najmowano piwowarów, specjalistów w tej dziedzinie. Właściciele urzędzeń nie byli więc szczególnie zainteresowani powołaniem korporacji, zaś pracownikom najemnym taki przywilej nie przysługiwał. W oczach wielu historyków degraduje to faktyczną rolę piwowarstwa, traktowanego jako zajęcie uboczne, bez istotnego wpływu na gospodarkę i rozwój danej miejscowości. W książce scharakteryzowaliśmy strukturę wojnickiego piwowarstwa w XVI wieku, omawiając przepisy prawne, uwarunkowania przestrzenne, wyposażenie przeciętnego browaru, jak i wielkość produkcji oraz wysokość odprowadzanych podatków (lokującą Wojnicz w gronie średnich ośrodków produkcyjnych). Większość browarów udało się zlokalizować w terenie. W dalszej części scharakteryzowaliśmy piwowarstwo wojnickie z końca XVIII i 1 poł. XIX wieku. Opisaliśmy też browar, znajdujący się przy folwarku zamojskim. W drugiej części pracy skupiliśmy się na dziejach założyciela browaru przemysłowego, Władysława Dąmskiego, jego rodziny i spadkobierców, w szczególności zaś Zygmunta Jordana, sukcesora dóbr wojnickich, a zarazem ostatniego ich właściciela. Nakreśliliśmy szerokie tło gospodarcze podkreślając, że charakterystycznym elementem gospodarki rolnej w Galicji pod koniec XVIII, a w szczególności w pierwszej poł. XIX wieku, był rozwój browarów folwarcznych. Browary, częstokroć połączone z gorzelniami, funkcjonowały w ramach majątków ziemskich, w oparciu o własną bazę surowcową i siłę roboczą. Dla właścicieli stanowiły dodatkowe źródło dochodu, czerpanego w oparciu o prawo propinacji. Szczegółowo scharakteryzowaliśmy czym był browar folwarczy, jak również jego genezę. Opisaliśmy też przemiany zachodzące w piwowarstwie w 2 poł. XIX wieku. Powstanie przemysłowego browaru w Wojniczu znakomicie wpisuje się w ówczesne warunki. W dalszej części pracy scharakteryzowaliśmy funkcjonowanie tego zakładu, stosowane technologie, dość dokładnie udało się też odtworzyć krąg dostawców i odbiorców, strukturę zatrudnienia i ekonomiczną stronę jego funkcjonowania. Pomimo niewątpliwego rozmachu inwestycyjnego browar nie zdobył należnej mu pozycji rynkowej. Po śmierci Władysława Dąmskiego zabrakło jego energii, pasji i zaangażowania. Okres własności Zygmunta Jordana to czas nieustannych kłopotów finansowych, narastających długów, zastawów, niespłaconych pożyczek, a w konsekwencji gróźb licytacji komorniczych i prób sprzedaży majątku. Z drugiej jednak strony był to okres, w którym przeprowadzono szereg istotnych, a zarazem kosztownych modernizacji i unowocześnień. Do zamknięcia browaru przyczyniły się zniszczenia wojenne z roku 1915, jak i brak środków finansowych na jego odbudowę. Z zabudowań do dziś pozostały dwie

piwnice fermentacyjne, niewielka część parteru z piwnicą po słodowni i zniszczona zapora na Więckówce. Wszystkie obiekty pozostają w rękach prywatnych.

Wynikiem pogłębionych studiów praktycznych stał się program, realizowany wspólnie z mikrobiologami z Uniwersytetu Śląskiego, polegający na pozyskaniu drożdży z piwnic dawnych krakowskich browarów. W niesprzyjających warunkach drożdże mogą przetrwać w stanie hibernacji przez okres kilku stuleci, tworząc kolonie na starych tynkach, zaprawach, ceglach i kamieniach. Zastosowanie drożdży w browarnictwie w średniowieczu i na początku doby nowożytnej od dawna leżało w sferze moich zainteresowań badawczych. Kilkakrotnie zwracałem uwagę, że doskonale znano ich naturę i potrafiono je stosować w praktyce [18]. Rzecz jasna nie wiadomo, że są to organizmy żywe (pod względem botanicznym te jednokomórkowe drobnoustroje zalicza się do grzybów). Program zrealizowano według mojego pomysłu, w wytypowanych przez mnie obiektach. Są to pierwsze tego typu badania, nie tylko w Polsce, ale i na świecie. Z pobranych próbek udało się wyizolować kilka szczepów drożdży. Do dalszych badań wytypowano jedną, najbardziej obiecującą z odhodowanych kultur. Została ona przebadana i przetestowana w warunkach laboratoryjnych. Profil i charakterystyka tej kultury wskazały na prawdopodobieństwo używania ich do fermentacji piw pszenicznych, a więc takich, jakie wytwarzano przez wieki w Krakowie. Szczep zarejestrowano (w ramach programu Biowar) i użyto do produkcji – w warunkach piwowarstwa domowego. Uzyskane efekty zachęciły rzemieślniczy browar ReCraft ze Świętochłowic Śląskich do uwarzenia profesjonalnej warki. Otrzymała ona nazwę „Historyczne” i trafiła na rynek. Równoległe podjąłem kroki, mające na celu reaktywację dawnego piwa krakowskiego, będącego tradycyjnym, acz współcześnie zanikłym, stylem piwnym. Jego nazwa, na podstawie źródeł historycznych, brzmi: piwo krakowskie białe (*cerevisia alba cracoviensis*). Podjęto działania w celu jej zastrzeżenia. Program ten realizowany jest we współpracy z pracownikami Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie i uzyskał nazwę: „*Cerevisia Alba Cracoviensis Instaurativa*”. Zakładanym celem jest przywrócenie do życia części polskiego, dziś zanikłego, dziedzictwa piwowarskiego.

Efektom wieloletnich kwerend, studiów i badań nad piwowarstwem krakowskim było powstanie książki *Słownik biograficzny słodowników, piwowarów i karczmarzy krakowskich...* [9]. Książka składa się z obszernego wstępu i niemal 1400 biogramów. Podstawą opracowania są rejestry podatków pobieranych od piwowarów krakowskich, zachowane od 1544 roku. Podczas analizy dokumentów dokonałem spostrzeżenia, że w większości z nich ukryty jest klucz topograficzny. Ich układ nawiązuje do spotykanego w rejestrze podatku nazywanego szosem, z tym zastrzeżeniem, że rejestry szosu obejmują pojedyncze kwartały i (niemal) wszystkie nieruchomości na terenie miasta, zaś rejestry piwowarskie sporządzano dla całego miasta, odnotowując tylko nieruchomości piwowarskie. Interpretacja topograficzna nie byłaby więc możliwa bez konfrontacji z innymi źródłami, w tym rejestrami szosu oraz stróżnego i rurnego, uzupełnianymi informacjami z ksiąg wiertelniczych i zapisami z ksiąg ławniczych. W efekcie uzyskałem komplet adresów posesji piwowarskich (z okresu 1588/89 i następnie 1604 – 1655). Stworzyło to oczywiście szansę

przeanalizowania zmian zachodzących w strukturze piwowarstwa w obrębie murów miejskich Krakowa. W orbicie moich zainteresowań znalazły się trzy pierwsze księgi wiertelnicza. Najcenniejszą częścią zawartych tam protokołów są opisy budowlane odwiedzanych nieruchomości, w tym części produkcyjnych takich jak słodownie i browary. Opisywano je nierzadko z urządzeniami, w tym tymi o charakterze trwałym (piece, kominy, urządzenia wodne) i ruchomym (kadzie, kadki, koryta, kotły). Opisy stanowią świetną podstawę do rekonstrukcji położenie tych zakładów w obrębie działki, ich wielkości, materiału z jakiego zostały zbudowane, liczby kondygnacji, wymiarów, rozkładu pomieszczeń czy też wyposażenia. W ograniczonym zakresie korzystałem też z ksiąg ławniczych. Z uwagi na obszerną materię analizie poddałem zespół testamentów osób związanych z krakowskim przemysłem piwowarskim, uzupełniony o zapisy z ksiąg testamentowych i dokumenty ze zbioru testamentów mieszczan krakowskich, włączonych do tzw. Tek Smoniewskiego. Łącznie udało mi się zgromadzić kolekcję składającą się z 222 testamentów. Z ksiąg ławniczych wynotowałem też niektóre transakcje kupna-sprzedaży nieruchomości, kontraktów i zapisów finansowych, nie wyczerpując wszakże ich potencjału badawczego. Analizie poddałem też księgi przyjęć do prawa miejskiego. Istotnym źródłem są tzw. taksy (cenniki) regulujące ceny podstawowych produktów żywnościowych oraz innych towarów, wytwarzanych przez rzemieślników krakowskich. Badając powiązania rodzinne nie mogłem pominąć źródeł o charakterze metrykalnym (metryki ślubne kościołów Mariackiego i św. Anny). Przejrzałem też wykazy bractw religijnych, w szczególności Arcybractwa Szkaplerza Świętego przy kościele oo. Karmelitów na Piasku oraz Bractwa św. Anny przy kolegiacie św. Anny. Drobne uzupełnienia uzyskałem, przeglądając czopowe od win, szrotowe, rachunki i listy prywatne oraz akta cechu karczmarzy, słodowników i piwowarów krakowskich. Te ostatnie są mocno zdekompletowane, i w przeważającej większości dotyczą okresów późniejszych. Rzecz jasna uwzględniłem źródła wydane drukiem. Biogramy zestawilem wedle jednolitego schematu, zawierającego (w najbardziej rozbudowanej formie) osiem pozycji.

W szerszym i nieco innym kontekście wiedzę o piwowarstwie Krakowa, Kazimierza i Kleparza podsumowałem w książce *Mała Encyklopedia piwowarska Krakowa i Kazimierza...* [10] napisanej według mojego pomysłu i koncepcji ze Stanisławem Sławińskim. Celem, który przyświecał nam przy jej opracowywaniu było przybliżenie ogólnej problematyki nowożytnego piwowarstwa, szczególnie obszernie udokumentowanej zapiskami źródłowymi dwóch głównych miast krakowskiej aglomeracji - Krakowa i Kazimierza, aczkolwiek problematyka kleparska jest w pracy również obecna. Głównym wątkiem Encyklopedii jest piwowarstwo mieszczańskie. Opracowanie uznać można za podsumowanie osiągniętego stanu wiedzy. W hasłach przedstawiliśmy wiedzę o technologiach piwowarstwa i gatunkach piwa, stosowanych surowcach, organizacji jego produkcji, w tym procesu mielenia słoðu, i wynikających stąd opłat i podatków. Omówiliśmy zagadnienia miar i wag. Istotną częścią jest zamieszczenie, pod hasłami często wprost zacytowanymi z nazewnictwa z wieków XVI i XVII, opisów sprzętów służących piwowarom i słodownikom, wraz z objaśnieniem ich

zastosowania. W hasłach występują też ludzie – mieszkańcy miast i przybysze - producenci i sprzedawcy trunków oraz ich konsumenci. Szczególną uwagę zwróciliśmy na kontekst urbanistyczny i architektoniczny, opisując miejsce browarów i słodowni oraz karczm w obrębie posesji miejskich i ich zabudowy. Niepoślednim problemem, opisanym w Encyklopedii, są urządzenia wodociągowe i ściekowe. Niektóre hasła mają charakter autonomicznych opracowań monograficznych. Jak zauważył to recenzent książki, prof. dr. hab. Bogusław Krasnowolski: *Rozdział „Produkcja siodu i piwa a uwarunkowania przestrzenne i budowlane Krakowa i Kazimierza” zawiera cenne podsumowanie dotychczasowego stanu badań nad lokacyjnymi ukladami przestrzennymi obu miast oraz ich późniejszymi adaptacjami, przekształceniami, częściowymi destrukcjami (co dotyczy zwłaszcza Kazimierza po roku 1655). Ta bardzo obszerna charakterystyka jest niezbędnym tłem dla wszelkich zjawisk społecznych i gospodarczych zachodzących w obu miastach, a więc także dla piwowarstwa; browary, słodownie, karczmy – były wszak, jak udowadniają Autorzy, wpisane w programy wielu śródmiejskich, mieszczańskich siedzib. Zasadniczą część pracy stanowią ujęte w porządku alfabetycznym hasła odnoszące się do piwowarstwa. Ich opracowanie wymagało od Autorów wiedzy z różnorodnych dziedzin. Z jednej strony pracowanie kończy pewien etap prac badawczych. Z drugiej otwiera wiele wątków, wstępnie zauważonych i zdefiniowanych w pracy.*

Połączenie wiedzy historycznej i umiejętności praktycznych (udokumentowanych ukończeniem studiów podyplomowych z zakresu siodownictwa i piwowarstwa organizowanych przez *Výzkumný Ustav Pivovarský a Sladařský* w Pradze) zaowocowało szeregiem badań nad możliwościami zastosowania technik średniowiecznych we współczesnym piwowarstwie. Jednym z nich jest patent *Sposób filtrowania zacieru...* [96]. Został on opracowany wspólnie dr. inż. Mirosławem Janowskim z Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie, na potrzeby właścicieli Zakładów Mięśnych „Dobija” w Żywcu, planujących otwarcie browaru rzemieślniczego. Projekt zrealizowano według mojego pomysłu i na podstawie moich badań (kwerendy historyczne i eksperymenty). Celem filtracji jest oddzielenie z zacieru klarownej brzeczki zawierającej rozpuszczony ekstrakt od tzw. wysłodzin (młóta). Jak podkreśla wiele podręczników, ta prosta z pozoru czynność jest czasochłonna i w praktyce sprawia wiele kłopotów. Oddzielenie brzeczki od młóta przeprowadzić można na wiele sposobów, najbardziej rozpowszechnione jest filtrowanie przy użyciu kadzi filtracyjnej. Niekiedy spotyka się kadzie wirowe lub filtry zacierowe. We współczesnym browarnictwie obserwujemy jednak tendencję polegającą na odchodzeniu od tych metod i powrocie do tradycyjnych kadzi filtracyjnych. Kadź filtracyjna jest naczyniem stalowym, o kształcie cylindra i bardzo masywnej konstrukcji. Najważniejszą jej częścią jest sito filtracyjne, zajmujące całe dno kadzi. Sito zbudowane jest z segmentów, opieranych na obwodzie kadzi o wąską listwę, zaś w środku o tarczę, przechodzącą w wał urządzenia spulchniającego - mieszadła. Przelany z kadzi zaciernej zacier powoli osadza się bez ingerencji piwowara. Cięższe części, w tym łuski, opadają szybciej, tworząc naturalną warstwę filtracyjną, na której osadzają się cząstki lżejsze. Warstwa ta ma konsystencję ciasta i

jest słabo przepuszczalna. Siłą grawitacji brzezka spływa na dno kadzi, a następnie do naczynia warzelnego. Podczas filtracji powstają problemy wydłużające ten proces, najczęściej wynikające z mechanicznego składu śruty, jej rozdrobnienia, jakości siodu, nierównomiernego rozłożenia warstwy młota na sicie, niewłaściwej wysokości złoża filtracyjnego czy „wyrzucenia” łuski na brzeg kadzi. Szczególne trudności w filtracji sprawia ekstrakt uzyskany z siodów zbóż pozbawionych łuski, z których w piwowarstwie największe znaczenia posiada pszenica. Wyższy udział siodów pszenicznych powoduje konieczność zastosowania dodatków, w postaci np. łuski ryżowej (neutralnej smakowo). W praktyce proces filtracji jest nadal bardzo trudny i nieprzewidywalny. Dezorganizacja pracy warzelnicy ma oczywisty negatywny wpływ na ekonomiczny aspekt produkcji. W okresie od średniowiecza do ok. przełomu XVII/XVIII wieku na terenie Krakowa (jak i większości Rzeczypospolitej) produkowano niemal wyłącznie piwa pszeniczne. Zasada procesu filtracji nie różniła się od dzisiejszej, jednak dzięki ówczesnej technologii przebiegała bez większych zakłóceń. Ówczesne kadzie filtracyjne budowane były z drewna i posiadały podwójne dno. Górne nawiercano, a przed filtracją układano na nim wieniec z plecionej słomy. Młoto pszeniczne wnikało w wieniec (na głębokość nawet do 20 cm) tworząc „przyjazne” złożo filtracyjne. We współczesnych konstrukcjach ułożenia słomy bezpośrednio na sicie nie miałyby większego sensu. Jako materiał lekki słoma wypływałaby na wierzch, dezorganizując (w zasadzie uniemożliwiając) proces filtracji. Zastosowanie metalowych, przepuszczalnych kaset filtracyjnych, w których zamknięta jest słoma, pozwoliło na zoptymalizowanie procesu filtracji zacieru uzyskanego ze siodów bezłuskowych (powyżej 30% zasypu). Do wypełniania kaset stosować można parzoną słomę jęczmienną, pszeniczną lub żytnią - naturalną lub ciętą. Na podstawie projektu, który stał się podstawą patentu, opracowano unikalną warzelnię, funkcjonującą od końca 2016 roku w browarze Zapanbrat w Żywcu. Zaprojektowała ją i wykonała renomowana firma Pacovské Strojírny z Republiki Czeskiej. Byłem koordynatorem tego projektu (wraz z ing. Petrem Junkiem z PS). Efektywność procesu została potwierdzona badaniami laboratoryjnymi. Zostały one przedstawione w pracy magisterskiej Marcina Maślanki, *Słoma jako materiał wspomagający filtrację zacierów piwowarskich*, napisanej pod kierunkiem dr inż. Marka Zdaniewicza z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie (byłem jej bezpośrednim pomysłodawcą i inspiratorem). W trakcie rozpatrywania w Urzędzie Patentowym znajduje się projekt ekstraktora chmielu. Jego inspiracją był zrekonstruowany przeze mnie proces, nazywany w źródłach historycznych wysmażaniem chmielu.

Do ważniejszych osiągnięć zaliczam połączenie wiedzy historycznej z wiedzą praktyczną. Pozwala to na realizację dogłębnie dopracowanych projektów badawczych, owocujących opracowaniami historycznymi (artykuły, monografie). Równoległe wyniki prac wdrażane są w praktyce („historyczne” szczepy drożdży, filtracja przez słomę, wysmażanie chmielu), inspirując właścicieli browarów i piwowarów do podejmowania wyzwań związanych z szeroko pojętym zjawiskiem piwowarstwa historycznego (możliwa reaktywacja piwa krakowskiego).

5. Omówienie pozostałych osiągnięć naukowo-badawczych

a) publikacje naukowe:

Moje zainteresowania naukowe obejmują szeroki zakres chronologiczny. W okresie bezpośrednio po doktoracie zajmowałem się okresem neolitu w Małopolsce. W okresie późniejszym, w orbicie moich zainteresowań pozostawał okres średniowiecza jak i początek doby nowożytnej. Główne obszary badawcze dotyczą następującej tematyki:

- Okres neolitu w Małopolsce;
- Średniowieczne dzieje ziemi krakowskiej i terenów sąsiednich w świetle badań archeologicznych i kwerend archiwalnych;
- Kraków przed i po Wielkiej Lokacji w świetle badań archeologicznych, architektonicznych i historycznych;
- Antropologiczne aspekty pochówków z terenu Krakowa;
- Obiekty obronne w Małopolsce i na ziemiach sąsiednich.

Mój dorobek publikacyjny po doktoracie obejmuje 106 pozycji (zob. zał. 3):

- 1) 6 monografii naukowe (w tym 1 przepracowana i uzupełniona książka podoktorska).
- 2) 28 artykułów w czasopismach naukowych (w tym 2 artykuły po angielsku).
- 3) 18 artykułów w czasopismach nierecenzowanych lub sprawozdawczych.
- 4) 38 (wybór ważniejszych) opracowań, będących dokumentacją prac badawczych.
- 5) 5 rozdziałów w monografiach (w tym 1 w języku niemieckim).
- 6) 1 patent.
- 7) 10 publikacji popularnonaukowych,.

Okres neolitu w Małopolsce

Wkrótce po obronie doktoratu podjąłem wykopaliskowe prace badawcze na stanowisku Kultury Ceramiki Wstęgowej Rytej (KCWR) w Spytkowicach, w górnym odcinku doliny Wisły [46,47,50,51,52]. Opiekunem naukowym prac byli: prof. dr hab. Bolesław Ginter oraz dr Paweł Valde-Nowak. Efektem prac były dwa artykuły naukowe [12,13], w tym jeden omawiający nieznan wcześniej na ziemiach polskich typ narzędzia – przekłuwacze typu *vedrovice* [13]. Na bazie materiałów zdeponowanych w Instytucie Archeologii Uniwersytetu Jagiellońskiego powstały dwie prace magisterskie, napisane pod kierunkiem prof. dr. hab. Bolesława Gintera. Prowadziłem też ratunkowe badania na terenie kopalni krzemienia w Saspowie [43]. Wziąłem udział w inicjalnej fazie badań związanych z budową autostrady pomiędzy Krakowem a Tarnowem, weryfikując stanowiska z okresu neolitu (w miejscowości Targowisko) [40,44,45]. Prowadziłem też ratunkowe prace na stanowisku „Góra Grojecka” w Grojcu, na terenie ówczesnego woj. bielskiego [49].

Średniowieczne dzieje ziemi krakowskiej i terenów sąsiednich w świetle badań archeologicznych i kwerend archiwalnych

W okresie 1995 – 2005 prowadziłem szereg prac wykopaliskowych na terenie historycznej Małopolski, oraz na terenach sąsiednich. Jednym z częściej podejmowanych tematów badawczych był system obwarowań miejskich. Prowadziłem prace na terenie Zatora (badania wału obronnego) [53], czego efektem był artykuł *Najwcześniejsze dzieje Zatora...* [14], Bielska (badania fragmentu fortyfikacji przy ul. Krętej) [54,55], podsumowane w artykule *Fragment fortyfikacji Bielska...* [35], czy też Olkusza [86]. W latach 1999 - 2001 prowadziłem prace wykopaliskowe na terenie średniowiecznej osady w Prałkowcach pod Przemyślem [60,62,63]. Wyniki prac podsumowałem w artykule *Wstępne sprawozdanie z badań...* [15], opublikowanym w Roczniku Przemyskim. Brałem też udział w pracach badawczych wokół kościoła w Żębocinie, podczas których odsłoniłem i udokumentowałem najstarszą (niewątpliwie romańską) fazę budowy tej świątyni. Wyniki prac opublikowane zostały w artykule *Najstarsze fazy kościoła...* [25], opracowanym wspólnie z zespołem badawczym.

Kraków przed i po Wielkiej Lokacji w świetle badań archeologicznych, architektonicznych i historycznych

W latach 2000 – 2010 prowadziłem na terenie Krakowa szereg archeologicznych prac wykopaliskowych, czego efektem były liczne opracowania konserwatorskie i artykuły. Do ważniejszych zaliczam prace przy ul. św. Tomasza [64]. Wyniki tych prac opublikowałem następnie w czasopiśmie *Krzysztofora* [17]. W późniejszym okresie, wraz z Marylą Dryją, opracowaliśmy rekonstrukcję pieca grzewczego, pochodzącą z tego stanowiska [39]. Prowadziłem prace na zapleczach kamienic położonych przy ul. Szewskiej [61], Szczepańskiej [75], Grodzkiej [57,83,84] i Rynku Głównym [74] oraz wzdłuż murów tzw. Estreicherówki [66]. W latach 2004 - 2005 prowadziłem badania na terenie byłego klasztoru koletek [72,76]. Podsumowanie, na które składa się obszerne studium historyczne oraz wyniki prac architektonicznych i archeologicznych jest komplementarną monografią tego obiektu. W roku 2006 kierowałem zespołem badawczym, prowadzącym badania poprzedzające budowę Centrum Obsługi Ruchu Turystycznego przy ul. Podzamcze (u stóp Wawelu). Końcowym efektem prac było sprawozdanie, obejmujące obszerną kwerendę historyczną, wyniki badań archeologicznych i architektonicznych oraz specjalistycznych, składające się na monografię krakowskiego Podzamcza [79]. W roku 2007 kierowałem pracami archeologicznymi na placu Biskupim w Krakowie, prowadzonymi w związku z planami inwestycyjnymi miasta [80]. W efekcie powstało obszerne, interdyscyplinarne, trzytomowe studium tej części Krakowa. W latach 2005-2007 byłem członkiem zespołu badawczego, a w latach 2008 – 2011 kierowałem badaniami na Rynku Głównym w Krakowie. Jestem współtwórcą koncepcji wystawy „Podziemny Rynek”, za co w roku 2011 zostałem przez Prezydenta miasta Krakowa uhonorowany odznaczeniem „Honoris Gratia”. Wyniki prac na Rynku Głównym przedstawione zostały w kilkunastu artykułach, omawiających układ przestrzenny Rynku po

lokacji [19,22,38], czy przemiany architektoniczne Kramów Bogatych i Sukiennic [20,21]. Wyniki prac prezentowałem na konferencjach w kraju (Kraków, Wrocław) i zagranicą (Praga, Leeds).

Antropologiczne aspekty pochówków z terenu Krakowa

Jednym z wyodrębnionych tematów badawczych, zarysowanych na kanwie archeologicznych prac w Krakowie, stała się tematyka średniowiecznych cmentarzy. Wspólnie z antropologami z Uniwersytetu Jagiellońskiego opracowywałem wyniki prac na cmentarzysku na Rynku Głównym (wraz z wyodrębnionymi pochówkami z epok późniejszych), co stało się kanwą artykułów, w tym opublikowanego w czasopiśmie *International Journal of Osteoarchaeology* [1], w czasopiśmie krajowym [24], oraz wystąpień na konferencjach zagranicznych (Leeds) i krajowych. W roku 2013 badałem pozostałości cmentarza, powstałego przy (nieistniejącym) kościele świętych Piotra i Pawła na Garbarach, zachowane na zapleczu jednej z kamienic przy ul. Łobzowskiej. Wyniki prac publikowałem w kontekście szerokiej kwerendy historycznej (wspólnie ze Stanisławem Sławińskim) [28] oraz w kontekście nowoczesnej, wieloaspektowej analizy antropologicznej (z gronem antropologów z Uniwersytetu Jagiellońskiego) [3]. Badałem też pojedyncze pochówki, pochodzące ze stanowisk przy ul. św. Tomasza [17,64] oraz ul. Grodzkiej [57,83,84].

Obiekty obronne w Małopolsce i na ziemiach sąsiednich

Ważnym zagadnieniem, podejmowanym przeze mnie wielokrotnie podczas terenowych prac badawczych, była kwestia obiektów obronnych: zamków i dworów. W roku 2000 rozpocząłem prace na zamku w Bobolicach. Wspólnie z dr. Waldemarem Niewaldą (badania architektoniczne) przebadaliśmy kolejne partie obiektu. Wyniki prac podsumowaliśmy w artykule [16], sprawozdaniach konserwatorskich [65,67,68], a także podczas wystąpień konferencyjnych (Kraków). Wspólnie opracowaliśmy koncepcję rewitalizacji tego obiektu, zrealizowaną w kolejnych latach. Podobne prace prowadziliśmy na zamkach w Mirowie [81] i Rabszynie [70,73,88,89,91], podsumowane obszernym artykułem [30]. W roku 2004, wspólnie ze Stanisławem Sławińskim, podjęliśmy szeroko zakrojone badania renesansowego dworu obronnego w Graboszycach [71]. Wyniki prac opublikowaliśmy jeszcze w tym samym roku [26]. Do badań dworu powróciłem w roku 2011, tym razem w ramach organizowanych przeze mnie praktyk dla studentów Ochrony Dóbr Kultury i Historii Sztuki UPJP2 [87]. W latach 2007 – 2008 prowadziłem prace badawcze (wał obronny i najstarsza zabudowa) podczas rewitalizacji parku na Górze Zamkowej w Cieszynie [37,82]. W tym samym okresie, prowadziłem rozpoznanie zamku w Groźcu Śląskim. W roku 2013 rozpocząłem, ponownie w ramach praktyk studenckich, szeroko zakrojone badania zamku i pałacu w Mirosławcu (woj. zachodniopomorskie). Po sześciu sezonach planowane są kolejne prace.

DR SŁAWOMIR DRYJA

INSTYTUT HISTORII SZTUKI I KULTURY, WYDZIAŁ HISTORII I DZIEDZICTWA KULTUROWEGO
UNIwersytet Papiński Jana Pawła II w Krakowie

b) referaty, odczyty, wystąpienia na konferencjach, sympoziach, sesjach, posiedzeniach komisji PAU, w trakcie paneli dyskusyjnych:

Po uzyskaniu stopnia doktora nauk humanistycznych uczestniczyłem w 17 konferencjach, sympoziach i sesjach, z własnym referatem lub odczytem, zarówno w Polsce, jak i zagranicą. W ramach tej liczby wygłosiłem referaty na 10 międzynarodowych konferencjach, w tym 3 zagranicznych (zał. nr 3). Byłem organizatorem lub współorganizatorem dwóch konferencji, w tym jednej międzynarodowej. Kilkakrotnie przewodniczyłem panelom dyskusyjnym, w tym podczas jednej konferencji międzynarodowej.

c) Projekty naukowo-badawcze, współpraca międzynarodowa, członkostwo w instytucjach i organizacjach naukowych

Brałem udział w programie Erasmus Plus (w roku 2018), a także uczestniczyłem w programach finansowanych przez Unię Europejską, podnosząc swoje kompetencje m.in. z zakresu umiejętności zarządzania oraz dydaktyki uniwersyteckiej (zał. nr 4).

Od roku 2018 jestem członkiem kolegium redakcyjnego czasopisma Staleta Praha. Czasopismo wydawane jest przez Národní Památkový Ústav (NPU).

Jestem członkiem Polskiego Towarzystwa Historycznego, oddział Kraków, Towarzystwa Miłośników Historii i Zabytków Krakowa oraz Sdružení Historiků České Republiky (Historický klub 1872), z siedzibą w Pradze, Republika Czeska.

Od roku 2019 koordynuję współpracę z Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským w Pradze, z którym rozpoczęliśmy wspólne badanie drożdży piwowskich, pochodzących z Krakowa a także różnych stanowisk na terenie Czech i Polski.

d) działalność organizacyjna, dydaktyczna i popularyzatorska

Jako pracownik Wydziału Historii i Dziedzictwa Kulturowego prowadzę zajęcia dla studentów I i II stopnia kierunków: historia sztuki, ochrona dóbr kultury oraz turystyka historyczna. W roku akademickim 2017/18 rozpocząłem współpracę z Uniwersytetem Rolniczym w Krakowie (Wydział Technologii Żywności), gdzie na kierunku browarnictwo i słodownictwo prowadzę wykłady z historii browarnictwa. Prowadzę również autorskie wykłady na studiach podyplomowych „Dyplomowany piwowar”, organizowanych przez tą Uczelnię.

W roku 2014 byłem inicjatorem powstania Pracowni Dziejów Kultury Materialnej. Zajmuje się ona dziejami przedmiotów codziennego użytku, technologią ich wytwarzania, kontekstem społecznym a także ich inwentaryzacją, wstępną konserwacją i dokumentacją. Jednym z podstawowych celów Pracowni jest organizacja obozów studenckich.

Uczestniczyłem aktywnie w pracy Wydziałowej Komisji ds. parametryzacji za lata 2013-2016, obecnie jestem zaś wydziałowym koordynatorem do spraw publikacji naukowych.

DR SŁAWOMIR DRYJA
INSTYTUT HISTORII SZTUKI I KULTURY, WYDZIAŁ HISTORII I DZIEDZICTWA KULTUROWEGO
UNIwersytet Papiński Jana Pawła II w Krakowie

Koordynuję też system informatyczny oraz jestem odpowiedzialny za promocję na szczeblu Instytutu Historii Sztuki i Kultury.

Podejmuję liczne działania na rzecz popularyzacji nauki, w szczególności historii browarnictwa. Wygłaszam wykłady popularnonaukowe, publikuję teksty o historii piwowarstwa oraz aktywnie działam w Polskim Stowarzyszeniu Piwowarów Domowych.

Sławomir Dryja