

Każde z państw w swojej historii posiada mitycznych bohaterów, których życiorysy przez wieki obrastały różnymi opowieściami i legendami. Postacie te od dawna funkcjonują w naszej świadomości. Jednym wystawia się pomniki, innych czyni się patronami ulic, nie patrząc na dowody przeczące ich istnieniu. W historii rybołówstwa niderlandzkiego taką postacią był słynny rybak Willem Beukels. Jego nazwisko pisane było na wiele sposobów, a spotykane formy zapisu to: Beukelsz, Beuckelson, Beukleszoon. Miał on żyć w XIV wieku w wiosce rybackiej Biervliet, która obecnie należy do prowincji Zeelandia, a kiedyś przynależała historycznie do Flandrii.

Według tradycji niderlandzkiej, sięgającej XV wieku, W. Beukels miał być pierwszym, który opracował i upowszechnił technologię solenia śledzi na morzu, co w efekcie miało prowadzić do dłuższego przechowywania ryb. Jego legenda przybierała wiele różnych form, ale w większości przypadków mieszkańcy wioski rybackiej z północnej Flandrii przypisano początek ekspansji rybołówstwa śledziowego w Niderlandach.

Jego wynalazek miał umożliwić przechowywanie śledzi przez dłuższy okres czasu, co powodowało, że mogły one być transportowane statkami na dłuższych dystansach. Po śmierci, W. Beukels został „narodowym” bohaterem (Zjednoczone Prowincje Niderlandów powstały dopiero w 1581 roku). To on, jak wspomina legenda, miał być impulsem dla rozwoju niderlandzkiego rybołówstwa w następnych wiekach. Jego zasługi miały być tak wielkie, że w 1556 roku cesarz Karol V Habsburg odwiedził jego grób i postanowił wystawić dla niego pomnik.

Tradycji tej nie podważały kolejne pokolenia, a historia rybaka-wynalazcy z Biervliet rozwijała się dalej. XVII-wieczny poeta niderlandzki, Jacob Cats, wysławiał Beukelsa, nazywając go tym, który pierwszy nauczył się konserwacji śledzi. W 1821 roku Hilmar Johannes Backer przedstawił na litografii rybaka z Biervliet trzymającego w jednej ręce nożyk do patroszenia, a w drugiej śledzia. Belgijski poeta Jean-Baptiste Camberlyn uczcił wynalazek Beukelsa

Willem Beukels i jego śledziowa legenda



wydaniem w 1827 roku poematu łacińskiego pod tytułem „Bukelingi genio”. W tym samym wieku S. Wiellems i E. Stroobant napisali sztukę teatralną pod tytułem „Willem Beukels”. W 1954 roku nazwano jego imieniem i nazwiskiem jeden ze statków niderlandzkich. W 1958 roku w rodzinnym Biervliet odsłonięto na rynku jego pomnik, na którym został przedstawiony jako ten, który patroszy rybę, a w miejscowym kościele poświęcono mu jeden z witraży. Popularność W. Beukelsa przeniknęła także do obecnego życia Holendrów. W wielu holenderskich miastach prosty rybak z Biervliet jest patronem ulic, zaś w 2005 roku znalazł się on na 157 miejscu na liście największych Holendrów.

Historia rybaka z Biervliet na pierwszy rzut oka wydaje się bardzo prosta i zrozumiała, jednak istotnym problemem jest ustalenie: kiedy de facto żył Willem Beukels, kiedy dokonał swojego wynalazku i kiedy zmarł. Naukowcy od wieków nie potrafili ustalić tych podstawowych faktów, co prowadziło do wielu fałszywych wniosków i nie-

ściślości w jego życiorysie. Już kwestia daty urodzenia i śmierci Willema Beukelsa przynosi spore problemy identyfikacyjne. Według kilku różnych autorów piszących w XIX i XX wieku, miał on żyć w latach 1397-1447/1449/1450 lub 1347/1350-1396/1397. Dla zagmatwania sytuacji można jeszcze podać, że inni rzekomo potwierdzają jego istnienie już w 1312 roku. Znamienne jest to, że na pomniku Beukelsa na rynku w Biervliet wyryto tylko przypuszczalną datę śmierci (1397 rok). Spore rozbieżności w datacji podstawowych faktów z życia naszego rybaka-wynalazcy mogą sugerować, że nie mamy do czynienia z jednym Willemem Beukelsem, co w dużym stopniu komplikuje identyfikację. Jak ustalił historyk Richard W. Unger, nie można wykluczyć, że w późnym średniowieczu żyło w Biervliet kilku rybaków o tym samym nazwisku. Co więcej, u wybrzeży Flandrii miało być ono dość popularne. Historyk ten wskazuje, że istnieją wzmianki o Willemie Beukelsie z Biervliet w 1392 roku oraz Willemie Beukelsie z Hughevliet (wioski położonej obok Biervliet) w 1388 i 1396 roku. Ten ostatni miał posiadać kilka łodzi rybackich, zaś jego syn Piotr miał zajmować się pozyskiwaniem soli. Ustalenia te mogłyby wskazywać, że chodzi o naszego rybaka z legendy, ale wniosek ten jest niepewny.

Ustalenie daty wynalezienia sposobu solenia przez Beukelsa też nie przynosi jednoznacznych odpowiedzi. Jedni naukowcy podają, że wydarzyło się to około 1380 roku, inni obstają przy roku 1400 lub ogólnym stwierdzeniu, że nastąpiło to pod koniec XIV wieku. Co więcej, naukowcy podważają sam fakt odkrycia metody solenia śledzi przez Beukelsa. Są pewni, że nie wynalazł on tej metody, gdyż istnieje wiele przesłanek, że była ona używana na długo przed XIV wiekiem. Śledzie konserwowano w podobny sposób w południowej Szwecji (Skanii) i Danii. W połowie XIII wieku w okolicach Skanör i Falsterbo solono i pakowano do beczek śledzie w sposób podobny do tego, jaki miał wymyślić W. Beukels. Historycy przypuszczają, że w owym czasie obróbka ryb na łodziach była nielegalna, a rybacy musieli wylądowywać ryby na brzeg i dopiero tam ją solono. Solenie ryb na



łodziach i statkach było zabronione, a zakaz ten miał zapobiegać przemytowi. Na brzegu ryby były sortowane, układane w beczkach i przesypywane solą. Stąd handlarze kupowali ryby od producentów i sprzedawali je na rynkach całej Europy.

Przeciw wynalazkowi W. Beukelsa przeczą także odkrycia archeologiczne z Selsø-Vestby w Danii. W 1994 roku przeprowadzono tam badania, które potwierdziły istnienie dawnej osady rybackiej. Przy okazji wydobyto różne resztki rybne, w tym fragmenty szkieletów (głównie dorszy i śledzi), które były datowane m. in. na okres XII wieku. Stwierdzono, że mieszkańcy tej osady rybackiej znali technikę patroszenia i solenia śledzi. Ustalenia te w znaczący sposób podważają legendę o odkryciu metody solenia śledzi przez rybaka z Biervliet.

Niektórzy naukowcy znajomość tej metody przypisali nawet Słowianom. Powoływali się przy tym na fragment XII-wiecznej biografii biskupa Ottona z Bambergu, który prowadził misję chrystianizacyjną na Pomorzu Zachodnim. Fragment ten wspomina o wozie świeżych śledzi, który w pierwszej połowie XII wieku można było kupić za denara. Uwagę badaczy przykuły słowa o świeżych śledziach, co może wskazywać na pewien rozwój techniki solenia ryb przez Słowian. Jeśli weźmiemy pod uwagę fakt, że pozostałości

pomorskich śledzi znajdowano na stanowiskach archeologicznych w miastach Wielkopolski czy nawet na Śląsku, to nie ulega wątpliwości, że Słowianie musieli znać jakąś metodę solenia śledzi, aby te mogły przebyć tak długą drogę bez zepsucia się. Jak więc widać, przypisywane Beukelsowi wynalezienie metody solenia śledzi jest wątpliwe i nie znajduje swojego potwierdzenia.

Jaki był zatem wkład W. Beukelsa w „wynalezienie” metody solenia śledzi? Problem ten stał się obiektem sporów między belgijskimi i niderlandzkimi historykami. Jedni identyfikowali solenie śledzi i przechowywanie ich w beczkach, inni datowali wprowadzenie solenia na początek XIV wieku, kiedy śledzia częściowo patroszono przy pomocy specjalnie przeznaczonych do tego nożyka. Stąd sposób niecałkowitego patroszenia śledzi nazwano w Niderlandach kakowaniem, zaś w Polsce proces ten zyskał miano odgardlania. Po wielu dyskusjach naukowych większość badaczy skłoniła się do tezy, że Beukels przyczynił się do udoskonalenia i upowszechnienia tej metody i solenia śledzi już na morzu. Przyjmuje się również, że Beukels rozpoczął solenie śledzi przy użyciu solanki, a nie suchą solą, co pozwalało na uzyskiwanie trwalszego i lepszego produktu. Wiadomo, że pewne prymitywne metody solenia ryb znano już w rybołówstwie flandryjskim wcześniej. W 1252 roku mamy potwierdzone

prymitywne solenie śledzi. Produkt ten nazywano korfharing. Ryba była pokrywana warstwą soli i pakowana bez patroszenia do koszów. XIV-wieczne rybołówstwo flandryjskie wytworzyło pewną formę solonego śledzia, którą nazywano kaakharing (od kakowania). Śledź ten był specjalnie patroszony, solony i pakowany już na łodziach, a nie dopiero na brzegu. W tej formie mógł on przetrwać nawet rok. Dodatkową zaletą tego rozwiązania było to, że flota rybacka mogła eksploatować odległe łowiska bez obaw o utratę świeżości wyłowionych ryb.

Legenda o W. Beukelsie wpisywałaby się dobrze w działalność XIV-wiecznych rybaków z terenu Flandrii, którzy w tym czasie eksperymentowali na Morzu Północnym z soleniem i patroszeniem śledzi na łodziach. Początkowo procesowi temu poddawano zapewne małą ilość ryb, gdyż większość świeżych śledzi musiała trafić na brzeg. Jednak z biegiem czasu zaczęto rozwijać ten proces na większą skalę. Dzięki temu Biervliet było przez krótki okres czasu centrum produkcji i handlu śledzia solonego we Flandrii. Sytuacja ta doprowadziła do tego, że w latach 30-tych XV wieku produkcja solonych śledzi zastąpiła import ze Skanii na rynkach flandryjskich. Można stwierdzić, że był to impuls do rozwoju rybołówstwa niderlandzkiego i podbudowa pod przyszły wzrost ekonomiczny Niderlandów w następnych wiekach.

Legenda o rybaku z Biervliet przez wieki obrośla w tak wiele wątków i historii, że dziś już trudno uchwycić jej dokładną genezę. Zdaniem Richarda W. Ungera, tradycja ta mogła powstać na bazie przedstawień z grobu jednego z członków rodziny Beukels, który spoczął w kościele w Biervliet. Przypuszcza on także, że rodzina Beukelsów posiadała herb, który składał się z dwóch małych noży, które miały służyć do patroszenia śledzi. Ten sam nożyk był często powielanym motywem na różnych przedstawieniach rybaka z Biervliet. Nic nowego do rozwikłania genezy legendy nie wniosły badania językoznawcze. W XVIII i XIX wieku nauka niemiecka rzekomo wywodziła etymologię słowa *bökeln* (pökeln-peklować) od W. Beukelsa. Podobne słowo funkcjonuje w

języku niderlandzkim w formie *pekelen*, ale jest wątpliwym, aby pochodziło od Beukelsa.

Podsumowując, metoda solenia śledzi była znana i stosowana w Europie przed Beukelsem. Przypuszcza się, że z dzisiejszych terenów Szwecji i Danii mogła ona przywędrować do Flandrii i innych terenów nad Morzem Północnym. W XIV wieku tamtejsi rybacy zaczęli eksperymentować z soleniem śledzi na łodziach. W tym wieku miał też żyć Willem Beukels, chociaż jego żywot jest owiany wieloma znakami zapytania. Różnorodność osób o tym samym imieniu i nazwisku, także komplikuje dokładną identyfikację legendarnego rybaka. Powiązanie jego rodziny z rybołówstwem śledziowym w Biervliet częściowo wyjaśnia początki tworzenia się legendy rybaka, który miał najpierw rzekomo wynaleźć, a potem upowszechnić metodę solenia śledzi. Beukels po śmierci został bohaterem narodowym. Jego chwala i legenda stała się produktem niderlandzkiego nacjonalizmu, po tym jak od XV wieku Holendrzy opanowali rybołówstwo śledziowe na Morzu Północnym.

Wszystkim zainteresowanym historią rybołówstwa śledziowego w Europie i Polsce polecam książkę Macieja i Janiny Krzeptowskich pod tytułem „Zasolony król”.

Przemysław Dorszewski

Bibliografia

- Lauwerier R., Laarman F., *Hollands Nieuwe en de mythe van Willem Beukelszoon*, „Holland. Historisch Tijdschrift”, t. 68 (2006), nr 3, s. 150-160.
- Kopczyński M., *Willem Beukels, człowiek którego nie było*, „Mówią Wieki”, nr 8 (2006), s. 50-55.
- Krzeptowscy J. i M., *Zasolony król*, Gdynia 2012.
- Kulikowski J., *Dzieje rybołówstwa morskiego w zarysie*, Gdynia 1960.
- Sicking L. H., *Neptune and the Netherlands: State, Economy, and War at Sea in the Renaissance*, Leiden 2004.
- Unger R. W., *The Netherlands Herring Fishery in the Late Middle Ages. The False Legend of Willem Beukels of Biervliet*, „Viator”, t. 9 (1978), s. 335-356.

Warto wiedzieć

Co z tym kadmem?

W pierwszych dniach lutego 2013 r. odbędzie się w Brukseli posiedzenie Komitetu Ekspertów Komisji Europejskiej (KE) ds. zanieczyszczeń środowiskowych i przemysłowych. Będzie poświęcone zmianom dotychczasowych limitów w żywności dla kadmu, arsenu, a także innych związków jak np. akrylamidu.

Początek sprawy to opinia EFSA (European Food Safety Authority – Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) przygotowana na wniosek KE na podstawie wyników badań krajów Unii, w tym również i Polski, a dotycząca zagrożeń dla zdrowia konsumenta wywołanego zanieczyszczeniem żywności kadmem. Efektem przygotowanej w 2009 r. opinii EFSA jest nowa ocena ryzyka zanieczyszczenia i w efekcie ustanowienie zmienionej wartości tygodniowego, tolerowanego przez organizm człowieka pobrania pierwiastka TWI (Tolerable Weekly Intake) na poziomie 2,5 µg/kg masy ciała (mc) – warto wspomnieć, że nowe TWI jest niższe od dotychczasowego prawie trzykrotnie.

Właśnie na podstawie wspomnianej opinii Komitet Ekspertów przygotowuje propozycje zmian legislacyjnych polegających na zasadniczym obniżeniu dotychczasowych limitów kadmu w żywności – w tym w rybach, warzywach, owocach, a także wprowadzeniu do aktualnych przepisów nowych grup towarowych np. produktów dla niemowląt i małych dzieci, nasion oleistych, kakao, czekolady.

Zgodnie z obowiązującymi w UE zasadami procedowania, przygotowane przez Komitet propozycje powinny w ciągu dwu lat przejść przez fazę dyskusji z producentami i stowarzyszeniami producentów żywności i stąd właśnie *warto o tym wiedzieć*.

* * *

Zaliczany do grupy metali ciężkich kadm to interesujący pierwiastek, choć w skorupie ziemskiej są go niewielkie ilości, to w wyniku aktywności wulkanów, wietrzenia skał, czy pożarów lasów, jest dość rozpowszechniony w przyrodzie.

Znany jest od blisko 200 lat, kiedy to został odkryty przez niemieckiego uczonego Stromeyera. Mimo to, kiedy otworzyłem moje ulubione i wg mnie najlepsze w świecie kompendium wiedzy o rybach i ich przetwórstwie, przygotowane przez najlepszych podówczas specjalistów, którymi dyrygował G. Borgström (*Fish as Food* ed. G. Borgstrom, Academic Press, NY., 1962) na temat poziomu kadmu w rybach, znalazłem jedynie krótką informację – *not determind* – nie oznaczono.

Przyczyna tego jest prosta – w tych latach nie istniał jeszcze wystarczająco dokładny aparat badawczy, pozwalający na precyzyjne określenie zawartości pierwiastka w tkance ryb. A jest go w żywności rzeczywiście bardzo niewiele, jego ilości podaje się w setnych częściach mg czyli µg/kg; tu może porównanie – w basenie o objętości 1000 m³ szukamy kostki o boku 1 cm – jest to trudne, ale przy dzisiejszej technice możliwe.

Chociaż, jak wspomniałem kadm, jako składnik skorupy ziemskiej występuje w niewielkich ilościach i najczęściej towarzyszy minerałom cynku, ołowiu i miedzi, to już przy wytopie tych metali powstają duże ilości pierwiastka, np. przy produkcji tony cynku – 3 kg kadmu.

Inne źródła generacji kadmu to np. emisje przemysłowe generowane przez hutnictwo, spalanie węgla, odpadów komunalnych i przemysłowych, produkcja nawozów sztucznych i cementu, wytwarzanie powłok galwanicznych, elektrod w akumulatorach kadmowo-niklowych.