

Anna Marciniak-Kajzer*

ŚREDNIOWIECZNA KUCHNIA „SIERMIĘŻNA” CZY „WYMYŚLNA” UWAGI O KULTURZE MATERIALNEJ

(Medieval Kitchen “Rough” or “Sophisticated” Remarks about Material Culture)

Streszczenie. Powszechna wiedza o kuchni w średniowieczu pełna jest mitów i sprzeczności. Sytuacja poprawiła się w ostatnich latach, od kiedy gotowanie stało się modne. Tzw. *food studies* przyczyniły się do współpracy historyków, archeozoologów, archeobotaników, antropologów i archeologów. W artykule kuchnia i jej wyposażenie omawiane są z perspektywy archeologa. Chyba nie zawsze w pełni uświadamiamy sobie, że nasze archeologiczne „skorupy” są relikdami naczyń, które stanowiły zaledwie niewielką część kuchennego wyposażenia. Wiele przedmiotów wykonanych było z materiałów organicznych – głównie z drewna, łyka czy kory, ale też ze skóry czy tkanin. Tego typu wyposażenie rzadko zachowuje się w ziemi. Większość omówionych w artykule sprzętów kuchennych to rzeczy proste, wykonane z tanich surowców, więc powszechnie dostępne. Były one rzadko opisywane, nie były bowiem przedmiotem zastawów, procesów sądowych, nie pojawiały się w testamentach. Czasami tylko znajdujemy je w ikonografii, dzięki czemu wiemy, że obraz średniowiecznej kuchni był bardzo zróżnicowany i zależał w znacznej mierze od majątności jej właściciela. Na pewno nie odpowiadał mitom, które wciąż są popularne i oceniają średniowiecze jako epokę „siermiężną”. Kuchnie biedoty niewiele zmieniły się przez następnych kilka wieków. Kuchnie elit społecznych również ewoluowały powoli, zawsze jednak pozostawały „wymyślne”.

Słowa kluczowe: średniowiecze, kuchnia, archeologia, kultura materialna.

* Dr hab. Anna Marciniak-Kajzer, prof. UŁ (Orcid: 0000-0003-1346-9652), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Archeologii, ul. Narutowicza 65, 90-131 Łódź.

Summary. Knowledge about cuisine and kitchen in the Middle Ages is full of myths and contradictions. The situation has improved in recent times, since cooking has become fashionable. The so-called food studies, contributed to the collaboration of historians, archeozoologists, archaeobotanists, anthropologists and archaeologists. In this article, however, the kitchen and its equipment are described from the archaeologist's point of view. We do not always fully realize that our archaeological "potsherds" are relics of pots which were only of a small part of the kitchen equipment. Many objects were made of organic materials – mainly from wood, bast or bark, but also from leather or fabric. This type of equipment is rarely preserved in the ground. Most of the kitchen appliances discussed in the article are simple objects, made of cheap raw materials, so widely available. They were rarely described in sources – they were not subject to pledges, lawsuits and did not appear in wills. Sometimes we only find them in iconography. Hence we know that the image of medieval cuisine is very diverse and depended largely on the wealth of its owner. Certainly, it does not correspond to the still popular myths which see the Middle Ages as a "rough" era. The kitchens of the poor have changed little over the next few centuries. Kitchens of social elites also evolved slowly, but they always remained "fancy".

Key words: Middle Ages, kitchen, archaeology, material culture.

Powszechna wiedza o kuchni w średniowieczu pełna jest mitów i sprzeczności. Sytuacja zaczęła się poprawiać, od kiedy gotowaniem zajęli się celebryci, odbierając tym samym monopol „kurom domowym”. Gotowanie stało się modne, więc i zainteresowanie historią kuchni również. Jeśli chodzi o naukowców, to nie będę dociekać, czy trend ten to również wynik mody, czy po prostu zjawisko związane ze zmianami, dzięki którym już „wypada” zajmować się tematami tak niepoważnymi jak kuchnia. Jednak zainteresowanie tą tematyką, zarówno historyków jak i archeologów, wyraźnie wzrosło. Na taki wzrost popularności odpowiedział także rynek wydawniczy. Nieustannie pojawiają się nowe zbiory przepisów (bo raczej nie tyle nowych receptur), których sukces zasadza się na ciągle inaczej definiowanych kryteriach doboru. Ten sam barszczyk dostaniemy opisany jako wielkanocny, regionalny wielkopolski lub podlaski, a może również jako świetne antidotum (*the day after*) w przepisach na kulinarne, karnawałowe szaleństwa. Przy okazji barszczu nie mogę się powstrzymać od uwagi, że nazwy dań też pod-

legają dziwnej przemianie. Dawniej barszczem określano jedynie zupy przygotowane z zakwaszonych części roślin (barszcz zwyczajny – *Heracleum sphondylium*), natomiast żurem określano zupy ugotowane z użyciem zakwaszonej mąki. Czym dziś kierują się handlowcy nadając nazwy swoim produktom, doprawdy nie jestem w stanie dociec.

W całej masie tak licznych ostatnio publikacji pojawiają się również prace, których autorzy zajmują się kuchnią od strony historycznej. Są to zarówno przedruki najpopularniejszych prac zagranicznych, jak chociażby *Historia naturalna i moralna jedzenia* autorstwa Maguelonne Toussaint-Samat (Toussaint-Samat, 2002) czy *Historia smaku* Bryana Bruce’a (Bruce, 2011). Do zupełnie innego nurtu należą zbiory przepisów, popularne wydawnictwa bez „aparatu naukowego”. W taki właśnie sposób René Husson i Philippe Galmiche opublikowali *Kuchnię średniowiecza*, czyli wybrane receptury pochodzące z sześciu źródeł pisanych datowanych na wiek XIV do początków XV (Husson, Galmiche, 2015). Brak ciągle tłumaczeń prac Jean-Louisa Flandrina, uważanego za prekursora badań nad historią smaku w Europie.

Ze starszych prac polskich wymienić trzeba teksty Marii Dembińskiej i Anny Rutkowskiej-Płachciskiej (Dembińska, 1963; Rutkowska-Płachcińska, 1978). Historie polskich książek kucharskich omówił w skrócie Jarosław Dumanowski w publikacji *Staropolskie książki kucharskie* (Dumanowski, 2009) zamieszczonej w jednym z numerów czasopisma „Mówią Wieki”, który właśnie tematyce kulinarnej został poświęcony. Dumanowski jest również współautorem wydania najstarszej polskiej książki kucharskiej *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku* (Dumanowski, Pawlas, Poznański, 2010). Historia polskiej kuchni zawdzięcza mu zdecydowanie najwięcej. Jest on bowiem pomysłodawcą i inicjatorem powołania Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (w ramach Polskiego Towarzystwa Historycznego). Z jego inicjatywy powstała również seria publikacji „Monumenta Poloniae Culinaris” wydawana przez Muzeum Pałac w Wilanowie.

Podobne przedsięwzięcia realizowane są w całej Europie. Nie zawsze dostęp do wspomnianych publikacji jest łatwy, ceny wydawnictw najczęściej są wygórowane. Jednak coraz więcej z nich jest dostępnych w formule *open access* – chociażby praca Magdaleny Beranovej *Jídlo a pití a pití v pravěku a ve středověku* (Beranová, 2005). Niestety, niedostępne

są choćby *Cooking in Europe 1250–1650* Kena Albali (Albali, 2005) czy *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni* Enrico Carnevale Schianca (Schianca, 2011). Ponadto, w średniowieczu jedzenie, a zwłaszcza przyprawy, były również uznawane za środek leczniczy, stąd wydawnictwa dotyczące średniowiecznej medycyny to tak naprawdę również prace w znacznej części poświęcone przepisom i jedzeniu.

Wszystkie te inicjatywy, pozostając w obszarze zainteresowań tzw. *food studies*, przyczyniły się do współpracy badaczy różnych dyscyplin naukowych, od historyków poczynsz, przez archeozoologów, archeobotaników, antropologów czy historyków medycyny po archeologów (Dumanowski, 2012). Spektakularnym wynikiem tej kooperacji była konferencja naukowa, która odbyła się w 2011 roku w Gdańsku, a której owoc stanowi książka *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem* (*Historia naturalna...*, 2012).

Temat, który poruszyłam na początku tego artykułu jest trudny do szybkiego wyczerpania, a dodatkowo miał tylko być wstępem do nieco innych zagadnień, o których chciałabym tu napisać. W omawianej powyżej problematyce badawczej, w ramach *food studies*, zdecydowanie dominuje nurt, w którym analizowane jest to, co po angielsku nazwalibyśmy *cuisine*, a nie *kitchen*. W języku polskim takiego rozróżnienia nie możemy zrobić – mianem kuchni (tradycyjnej, regionalnej itp.) określamy zarówno zbiór przepisów, jak i pomieszczenie, w którym gotujemy, a na dodatek urządzenie, które do gotowania nam służy, np. kuchnia gazowa. Czym powodowana jest ta „skromność” terminów, próbowałam między innymi dociec w innej pracy (Marciniak-Kajzer, 2013).

W kwestii kuchni jako zbioru przepisów i sposobów przetwarzania żywności historycy mają całkiem znaczne pole do popisu. W późnym średniowieczu nie było jeszcze książek kucharskich. Zapewne wśród najwcześniejszych można wymienić datowany na koniec wieku XIII *Liber de Coquina* – wydany przez Roberta Maiera (Maier, 2005) oraz *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, którego edycję zawdzięczamy Enricowi Carnevale Schianca (*Tractatus...*, 1998). Najbardziej popularnym z dzieł tego typu jest napisany pod koniec XIV wieku we Francji tzw. *Gospodarz paryski*. To jednak, przede wszystkim, zbiór rad i pouczeń dotyczących prowadzenia mieszczańskiego gospodarstwa, a nie typowy zbiór przepisów. Dlatego też najczęściej wykorzystywanymi źródłami są rachunki, taryfy celne czy źródła normatyw-

ne, np. reguły zakonne, według których toczyło się życie w klasztorach, czy nakazy kościelne dotyczące postów, a także kary przewidziane za ich łamanie. Główny nacisk w tych badaniach kładziony jest na zagadnienie, co jedzono, ile, jak często. Wątki dotyczące sprzętów kuchennych czy wyposażenia domu w naczynia służące do spożywania posiłków, zazwyczaj traktuje się marginalnie (Rutkowska-Płachcińska, 1978: 274–77). Są to oczywiście tematy dotyczące ściśle kultury materialnej, czyli domeny archeologów. Niestety, nie jest to zagadnienie, które w całości może być badane na podstawie odkrywanych przez nas zabytków. Jednak próby odtworzenia „kuchni” we wszystkich jej znaczeniach są podejmowane nawet dla wczesnego średniowiecza, dla którego brak jest źródeł pisanych czy przekazów ikonograficznych. Wynikiem takich działań jest książka *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...* (Lis, Lis, 2009: 109–142). Jednym z pierwszych archeologów, który w pracy *Archeolog w kuchni* (Buśko, 2001) zajął się wyposażeniem średniowiecznej kuchni, był Cezary Buśko. Podobnym zagadnieniem w odniesieniu do dworu rycerskiego zainteresowałam się także w książce *Średniowieczny dwór rycerski w Polsce. Wizerunek archeologiczny* (Marciniak-Kajzer, 2011).

W przypadku opracowań archeologicznych próby odtworzenia wyposażenia kuchennego rozumiane są w dość specyficzny sposób. Najczęściej opisuje się „fragmenty ceramiki naczyniowej”, które z dużą determinacją i niemałym trudem dzielone są na grupy technologiczne oraz porządkowane w ramach przeróżnie definiowanych typologii (od prostych danych metrycznych po skomplikowane układy zdobniczych wątków i ornamentów). Niezbyt często autorzy zwracają uwagę na funkcję tych naczyń – poza określeniem np. czy był to dzban czy miska. W kontekście średniowiecza asortyment naczyń ulega znacznemu poszerzeniu w stosunku do tego, co mogliśmy obserwować wcześniej. Wprawdzie w pradziejach znano już choćby naczynia flaszowate czy miski, a nawet naczynia przypominające dzbany czy kubki, jednak były to wyjątki. W interesującym nas czasie pojawiają się naczynia zupełnie nowe, które pozwalają na inny sposób obróbki pożywienia, np. smażenia. Do tego potrzebne są płytkie naczynia o stosunkowo szerokim dnem, umożliwiające szybkie nagrzewanie i odparowanie wody. Za taki uznać można trójnóżki – niewielkie, płytkie naczynia na trzech nóżkach, zaopatrzone w rurkowaty uchwyt, w który wsuwano drewniany,

długi trzonek, pozwalający na wstawianie naczynia w bardzo mocno rozgrzane węgle drzewne bez poparzenia rąk. Oczywiście, naczynia takie mogły, i zapewne spełniały, również inne „niekuchenne” funkcje (Sulkowska-Tuszyńska, 1992). Warto również uświadomić sobie, że liczba garnków ceramicznych wykorzystywanych w kuchni musiała być znacznie większa, niż gdyby eksploatowano naczynia metalowe. Wynika to z prostego powodu – naczynia gliniane są porowate, co w czasach, gdy nie znano detergentów powodowało, że resztki gotowanych potraw wnikały w ścianki i nie dawały się całkowicie usunąć. W takich warunkach poszczególne garnki musiały mieć sprecyzowane przeznaczenie, np. do gotowania mleka nie można było użyć garnka, w którym uprzednio przygotowano potrawę kwaśną – po prostu mleko zwarzyłoby się. Kolejną, bardzo istotną zmianą było pojawienie się naczyń „indywidualnych”, czyli takich, jakimi przy stole w czasie spożywania posiłku posługiwała się jedna osoba – były to małe dzbanuszki, kubki i talerze.

„Skorupy” są dominującymi, a czasami jedynymi znaleziskami archeologicznymi, które w sposób pewny możemy połączyć z dawną kuchnią. Chyba nie zawsze w pełni uświadamiamy sobie, że tak naprawdę naczynia, którymi były niegdyś nasze „skorupy”, stanowiły zaledwie część kuchennego wyposażenia, trudną nawet do oszacowania ilościowego. Gros przedmiotów wykonanych było z materiałów organicznych – głównie z drewna, łyka czy kory, ale też ze skóry czy nawet tkanin. Tego typu wyposażenie – niestety – rzadko zachowuje się w ziemi, a zatem niezbyt często trafia do naszych rąk. Stosunkowo najczęściej, zwłaszcza w warstwach mierzwy w miastach, odnajdujemy naczynia drewniane lub fragmenty, które umożliwiają ich rekonstrukcję. Romana Barnycz-Gupieniec wymieniła następujące techniki wykonywania drewnianych przedmiotów, jakie odnajdujemy w archeologicznych wykopach: ciosanie (w ten sposób powstawały klepki, z których potem wykonywano naczynia klepkowe), dłubanie, plectenie i toczenie (Barnycz-Gupieniec, 1959: 41).

Najpopularniejszymi przedmiotami były te łatwe do wykonania przez każdego – czyli dłubane. Wspomnieć tu można łyżki, czerpaki, łopatkę, niecki, korytko, a także kubki i pokrywy (Barnycz-Gupieniec, 1959: 47). Niezbyt skomplikowane były również wyroby plectone. Wyplatać można było z wikliny, łyka, ale także słomy czy pasków skóry. Na asortyment takich wyrobów, które znajdowały zastosowanie w kuchni,

mogły składać się wszelkiego rodzaju kosze i koszałki (podłużne kosze z dwoma uchami) (Gloger, 1907: 123). Znacznie większych umiejętności wymagało przygotowanie naczyń klepkowych. Ich producentów dzielono na bednarzy oraz łagiewników, ci ostatni wykonywali raczej mniejsze pojemniki (choć czasami rozróżnieniem było stosowanie innych obręczy) (Barucha, 2016: 16). Tak więc bednarze najczęściej produkowali beczki i antałki, a łagiewnicy: wiadra, cebry, dzieże, kadzie, warznice, balie, skopki, ale też fasy do masła, butle czy kubki.

Z opracowań Zygmunta Glogera wiemy, że dzieże, które służyły do wyrobu ciasta na chleb, były naczyniami o funkcji wręcz magicznej. Znajdowały się w każdym gospodarstwie. Szesnastowieczne przekazy podają, że w trakcie uroczystości weselnych, jakie odbywały się w szlacheckich rodzinach, pannę młodą sadzano właśnie na dzieży. Później ten zwyczaj przejęli chłopcy i praktykowali go prawdopodobnie aż do XVIII wieku (Gloger, 1907: 3).

Największych umiejętności i dodatkowo odpowiednich narzędzi wymagało wytworzenie naczyń przy pomocy toczenia. To miski i talerze są wyrobami tokarskimi najbardziej charakterystycznymi i najczęściej spośród wyrobów toczonych znajdowanymi przez archeologów. Poza tym wymienić można puszki, które mogły służyć do przechowywania przypraw (Grabska, 1979: 138) oraz puchary i kielichy, a także pokrywki.

Omawiając drewniane przedmioty będące wyposażeniem kuchni, z którymi archeolodzy niezbyt często mają do czynienia, wspomnieć trzeba również różnego rodzaju pałki służące do ucierania, mątewki, sita, przetaki i wiele innych przedmiotów, które do dziś znajdują się w każdej kuchni, z tym, że wykonane są z innego tworzywa.

Większość z omówionych powyżej sprzętów kuchennych to rzeczy dość proste, wykonane z tanich surowców, więc powszechnie dostępne. Utensylia takie rzadko opisywano – były zbyt oczywiste i tanie – nie były przedmiotem zastawów, procesów sądowych ani nie pojawiały się w testamentach. Czasami tylko znajdujemy je na obrazach.

Zupełnie inaczej wygląda sprawa z tymi sprzętami, które wśród kuchennego wyposażenia z pewnością były najdroższe. Mam tu na myśli naczynia wykonane z metali. Wiemy, choćby ze średniowiecznej ikonografii, że w kuchniach używano m.in. miedzianych i żelaznych kotłów zawieszanych nad ogniem na hakach, rondli o długich uchwytych, a także różnego rodzaju rusztów i rożnów, a nawet urządzeń do

ich mechanicznego obracania. Z mniejszych rzeczy wymienić trzeba młódcierze i specjalistyczne noże. Ponieważ najczęściej naczynia wstawiano bezpośrednio między węgle drzewne, wygodne było użycie żelaznych „koziolków” – podstawek do stabilnego osadzenia garnka.

Tych wszystkich przedmiotów archeolog również nie ogląda często – były zbyt cenne. Uszkodzone przetwarzano, zagubić było je raczej trudno ze względu na rozmiar. Z pogorzeliśk zapewne je wydobywano, bo były cenne. Jednak w przypadku tych naczyń z pomocą przychodzi nam źródła pisane. Przyjrzyjmy się kilku zapisom, które zapewne mogą być zaskoczeniem dla wielu osób. W przytoczonych poniżej wzmiankach, trudno jest rozdzielić naczynia *stricto* kuchenne od stołowych. W 1464 roku Grot z Urbanowa pozwał kanonika Szczepana Chybskiego, między innymi o konie, naczynia (*scutella*), łyżki srebrne, kotły i inne sprzęty domowe, wartości 100 grzywien (SHGP IV/3: 472). W tym czasie grzywna wynosiła około 200 gramów srebra. Była to więc na owe czasy suma iście zawrotna – około 20 kilogramów srebra! Nieco wcześniej, bo w 1421 roku, Katarzyna z Łapszowa pozwała niejakiego Niemstę ze Szczytnik i Skroniowa o najście na dom jej matki w Szalowej i nieprawne zabranie stamtąd m.in.: 4 łyżek srebrnych (wartości 2 grzywien), 2 noży posrebrzanych (wartości 2 grzywien), 4 garnków cynowych (wartości 2 grzywien), kotła (wartości 2 grzywien) i miednicy (wartości 1/2 grzywny) (SHGKr. III/4: 841).

Bogate zestawy naczyń pochodzą również z opisanych posagów. W jednym z nich, pochodzącym z 1441 roku, zanotowano, że: „Nieustęp z Małego Książa wziął za żoną 15 srebrnych łyżek z 4 grzywien czystego srebra, 10 cynowych półmisków (*scutellas stanneas alias cenowich*), tyleż cynowych talerzy, 10 żelaznych garnków” (SHGKr. III/2: 279). Z 1496 roku pochodzi dokument, w którym opisano, w jaki sposób opiekunowie dzieci zmarłego Mikołaja Czarnego z Podola i Jawczyc (2 synów) mieli je wyposażyć, kiedy osiągną one pełnoletniość. Wymieniono wiele cennych sprzętów domowych i elementów uzbrojenia, a m.in. również: 4 żelazne garnki, 2 panwie, 5 mis wielkich i 5 małych alias przystawek, 11 talerzy cynowych, 11 łyżek srebrnych, 2 miednice miedziane z nalewką (naczynie do polewania rąk) oraz kocioł toczony z nowymi kadziami (SHGKr. III/3: 596). Z kolei w 1447 roku dziedzice wsi Dąbrówka pozwali niejakiego Potencjała Słapa o przejęte w czasie sprawowania nad nimi opieki rzeczy ich ojca, Piotra Słapa, czyli: 20 cza-

rek (*scultella*) miedzianych ocynowanych (*cuprea alias oczenowy*) i tyluż talerzy, 16 łyżek srebrnych, kotła do warzenia piwa i innych mniejszych naczyń do gotowania ryb, żelaza do kominka (rożeń?), a wszystko to wartości 50 grzywnen (SHGP IV/3: 573).

Bardzo duża liczba postnych dni w średniowieczu powodowała, że ryby jadano często. W zacytowanym powyżej opisie naczyń służące do ich przygotowania wymieniono w liczbie mnogiej, było więc ich prawdopodobnie kilka, i to chyba metalowych, gdyż ceramicznych wyrobów zwykle nie opisywano. Mamy tu więc do czynienia z naczyniami zapewne w odmiennym kształcie niż zwykle garnki, bo coś innego mogło być ich wyróżnikiem? Drugim intrygującym przedmiotem, który pojawił się w tej zapisce jest „żelazo do kominka”. Być może był to rozeń, czy może ruszt, służący zarówno do pieczenia, jak i do podgrzewania potraw? Tu trzeba przypomnieć, że w średniowiecznej ikonografii często spotykamy przedstawienia, na których gotuje się właśnie przy kominku (Marciniak-Kajzer, 2013).

Przytoczone powyżej zapisy źródłowe dotyczyły rycerstwa/szlachty. Jednak i w miastach wyposażenie kuchni mogło być bogate. O tym, jak cenne potrafiły być niektóre przedmioty i sprzęty kuchenne, czy też służące jako zastawa stołowa, dowiedzieć się możemy choćby z lektury spisów lichwierskich zastawów. Interesujące dane na ten temat zarejestrował Mateusz Goliński w pracy *Wrocławskie spisy zastawów, długów i mienia żydowskiego z 1453 roku* (Goliński, 2006). W rozdziale zatytułowanym *Zastawa stołowa i naczynia metalowe*, również znajdujemy uwagę o wybiórczym traktowaniu interesujących nas przedmiotów: „Pośród pozornego bogactwa drobnej zastawy tylko przedmioty metalowe mogły zadowolić lichwiarza; ceramiczne i szklane w ogóle ignorowano” (Goliński, 2006: 109–10). W omawianej pracy zaskakiwać może podział naczyń ze względu na ich pojemność, która była precyzyjnie określona. Najczęściej sformułowania dotyczące pojemności spotykamy w przypadku dzbanów – ich nazwy pochodzą od miary garnca lub kwarty. Najpopularniejsze były dzbanki o pojemności kwarty czyli $\frac{1}{4}$ garnca. Zdecydowana ich większość wykonana była z cyny, a część z nich była zdobiona. Często również pojawiają się konwie, które w tym przypadku utożsamiane są z dużymi dzbanami. Chociaż jedna z opisanych konwi miała służyć do ucierania tłuczkiem (Goliński, 2006: 112). Kolejną wymienioną liczną grupę stanowią kotły i tygle. Oczywiście,

tego typu naczynia mogły być używane również np. w łaźni czy warsztacie, jednak część z nich z pewnością miała swoje miejsce w kuchni. Świadczą o tym choćby bardziej rozbudowane opisy. I tak w zastawach znalazły się: kociołki, kotły nad palenisko, kocioł na trzech nóżkach, kocioł do ryb, ale i tygiel do ryb, poza tym tygiel miedziany, i najczęściej wymieniany tygiel spiżowy. W kuchni tygiel, jako płytke naczynie, mógł pełnić rolę patelni, podobnie jak ceramiczne trójnóżki. Nie można również wykluczyć, że część spiżowych naczyń opisanych jako tygle czy panwie, mogła spełniać rolę moździerza, choć i sam mójdzierz pojawia się z zapisach, ale bardzo rzadko. Zdecydowanie jednak najczęściej występują miski, tu jednak ponownie mamy wątpliwość – nie wszystkie zapewne były używane w kuchni (Goliński, 2016: 112).

Powyżej omówiłam pokrótce te kuchenne sprzęty, które znajduje archeolog w swoich wykopach i te, o których historyk może przeczytać w zapiskach źródłowych. Pozostało omówienie ikonografii. Nie będzie to proste – trudno pisać o obrazach, których nie można pokazać – niestety, zazwyczaj prawa autorskie nie pozwalają na zamieszczanie reprodukcji obrazów. Podejmijmy jednak próbę wyobrażenia sobie średniowiecznych kuchni. Liczba mnoga jest tutaj bardzo uzasadniona. Kuchnia wiejska, podobnie jak kuchnia najbiedniejszych mieszkańców miast, nie zmieniała się zbyt szybko. Wizyta we współczesnych skansenach da nam całkiem niezłe wyobrażenie o tym, jak mogła wyglądać. Zmieniło się tak naprawdę urządzenie do gotowania – palenisko, w którym używano drewna. Zastąpiła je kuchnia, w której z czasem zaczęto używać węgla. Reszta sprzętów nie uległa specjalnej zmianie. Te kuchnie zapewne odpowiadają naszym wyobrażeniom o średniowiecznej „siermiężnej” kuchni.

Zupełnie inaczej wyglądały jednak kuchnie najbogatszych. Czy pasuje do nich określenie „wymyślne”? W bogatych kuchniach, w których pracowało kilka osób, a które stosunkowo często przedstawiane są w ikonografii, na pierwszym planie zazwyczaj znajduje się palenisko. Ma ono formę podniesionego podestu, na którym układano węgle drzewne – nie nastał jeszcze czas żelaznych płyt z fajerkami – naczynie wstawiano bezpośrednio w żar. Nad takim paleniskiem bardzo często wznosił się kaptur podłączony do przewodu kominowego, choć nie było to regułą. Często całe pomieszczenie znajdowało się w tzw. szerokim kominie – jego ściany zwężały się ku górze, przyjmując postać butelkowego bądź piramidalnego komina.

Ponad paleniskiem zawieszane były haki z łańcuchami do zawieszania kotłów. Miały one możliwość regulowania wysokości naczynia ponad ogniem. Haków mogło być kilka. Znakomitą rekonstrukcję takiego urządzenia możemy obejrzeć na zamku w Malborku. Na hakach zawieszano najczęściej garnki żelazne – znacznie bardziej wytrzymałe i odporne na gwałtowne zmiany temperatury, a przede wszystkim o znacznie lepszych proporcjach objętości do wagi. W ten sposób można było wygodnie gotować. Jeśli chodzi o inne popularne metody termicznej obróbki pożywienia, to stosunkowo często spotykać możemy wszelkiego rodzaju rożna. I nie były to tylko zwykłe pręty ustawione na podpórkach. W jednym z chętnie odwiedzanych francuskich zamków w dolinie Loary – w Chenonceau – znajdujemy urządzenie, które prawdopodobnie działało tu od średniowiecza. Jest to kuchenny kominek służący do pieczenia na rożnach. Umocowano w nim trzy rożny, jeden nad drugim. To pozwalało na regulację siły ognia. Dodatkowym udogodnieniem jest tu pomysłowy system przekładni, które pozwalają na to, aby każdy rożen obracał się w innym tempie. I to nie koniec udogodnień. Wszystkie trzy rożny były obracane mechanicznie – nie wymagały ciągłej pracy i uwagi człowieka. Na wspomnianych przekładniach zamocowany był łańcuch lub rzemień czy nawet sznur, na końcu którego zawieszony był ciężarek, a ten opuszczano poza mur do fosy. W ten sposób rożna obracały się bez konieczności ciągłej pracy człowieka. Urządzenia takie obserwować możemy również na średniowiecznych rycinach. Na jednej z nich przedstawiono jeszcze ciekawsze rozwiązanie. Na płycie paleniska zamontowano rożen, który jest obracany przy pomocy gorącego powietrza unoszącego się znad paleniska. Uderza ono bowiem w niewielki wiatraczek, składający się z trzech okrągłych miseczkowatych „skrzydeł”, umocowanych na pionowym pręcie. Na dole przekładnia z kółek zębatych zamienia ruch obrotowy z pionowego na poziomy, obracając tym samym rożen. Nawet jeśli nie budowano tego typu przemysłowych urządzeń mechanicznych, pomagano sobie stosując różnego rodzaju podpórki (często ceramiczne), które przy pomocy otworów lub wypustek, pozwalały na regulowanie wysokości rożna nad paleniskiem (Buśko, 2002). Dbano oczywiście i o to, aby nie zmarnował się cenny tłuszcz skapujący z pieczonych mięs. Na zachowanych ilustracjach widzimy specjalne płaskie naczynia na nóżkach – tzw. rynki/rynienki, które podstawiano pod rożny. Tego typu naczynia znamy również z wykopalisk.

Do „wymyślnych” urządzeń zaliczyć ponadto z pewnością wypada gofrownice, również pojawiające się w średniowieczu (Buško, 2002: 311). W zapiskach historycznych wspomniane były garnki do gotowania ryb. Zapewne było to związane z niezwykłą dbałością, jaką w średniowieczu przykładano do wyglądu potraw. Miały one wyglądać pięknie i zaskakująco. Jeśli chodzi o ryby, to nierzadko w kuchniach znajdowały się specjalne baseny z wodą, w których przetrzymywano ryby, aby były świeże.

Chyba nie wszyscy uzmysławiają sobie również, że kuchnia – rozumiana jako wnętrze – nie była zazwyczaj oddzielnym pomieszczeniem. Takie znamy jedynie z zamków i klasztorów – gdzie mieliśmy do czynienia z „żywieniem zbiorowym”. Najczęściej jednak było to miejsce, które raczej przypomina modne dziś „salono-kuchnie” czyli lokum, gdzie rodzina przebywała przez cały czas. Tam gotowano, jedzono i po prostu tam toczyło się codzienne życie. Oglądając średniowieczną ikonografię, łatwo możemy się przekonać, że nawet w takich pomieszczeniach dbano o estetyczne spożywanie posiłków. Bardzo często na przedstawieniach prezentowane są stoły przykryte obrusami. Równie często zobaczyć można różnego rodzaju *lavaba* – sprzęty służące do mycia rąk. Czasami to po prostu miska i dzbanek. Niekiedy są to urządzenia bardziej skomplikowane. Na przykład: nalewka/dzbanek wisi na haczyku nad czymś, co dziś określiłibyśmy mianem umywalki. Bywało, że miały one rzeczywiście odpływ, który odprowadzał zużytą wodę. Zawsze w takim miejscu widzimy wiszący ręcznik – w bogatszych domach bardzo często ozdobiony haftem.

We wspomnianym już na wstępie pokonferencyjnym tomie (*Historia naturalna...*, 2012) ukazał się tekst, w którym jedna z autorek analizuje zastawę stołową i sposoby nakrywania do posiłków przedstawione w późnośredniowiecznym malarstwie tablicowym (Jankiewicz-Brzostowska, 2012: 135–145). Ponieważ, jak starałam się wyjaśnić w innej swojej pracy, w większości domów kuchnia nie była wyodrębnionym pomieszczeniem, zapewne też sprzęty kuchenne i stołowe nie były restrykcyjnie wydzielane. Natomiast w przypadku przedstawień ikonograficznych pojawia się inny kłopot. Zachowane zabytki malarstwa są przede wszystkim dziełami o tematyce religijnej, a co za tym idzie, autorzy poruszają się w swego rodzaju sferze symbolicznej i przede wszystkim do niej dobierają konkretne przed-

miot, które ich zdaniem mogły brać udział w przedstawianych scenach religijnych.

Podsumowując powyższe uwagi, możemy chyba stwierdzić, że wizerunek średniowiecznej kuchni jest dość złożony. Na pewno nie odpowiada mitom, które wciąż są popularne i widzą w średniowieczu epokę „siermiężną”. Kuchnie biedoty niewiele zmieniły się przez następnych kilka wieków. Kuchnie elit społecznych również ewoluowały powoli, zawsze jednak pozostawały „wymyślne”.

Bibliografia

- Adamson W. (2004), *Food in Medieval Times*, Greenwood, London.
- Albala K. (2006), *Cooking in Europe, 1250–1650*, Greenwood, London.
- Barnycz-Gupieniec R. (1959), *Naczynia drewniane z Gdańska w X–XIII wieku*, Łódź.
- Beranová M. (2005), *Jídlo a pití a pití v pravěku a ve středověku*, Akademie, Praha.
- Bruce B. (2011), *Historia smaku. Jak warzywa i przyprawy budowały fortuny, wywoływały wojny i wpędzały ludzi w szaleństwo*, tłum. E. Kleszcz, Carta Blanca, Warszawa.
- Buśko C. (2002), *Archeolog w kuchni*, [w:] C. Buśko, J. Klápště, L. Leciejewicz (red.), *Civitas & Villa. Miasto i wieś w średniowiecznej Europie Środkowej*, Polska Akademia Nauk, Wrocław–Praga, s. 309–315.
- Dembińska M. (1963), *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Instytut Historii Kultury Materialnej PAN, Wrocław–Warszawa–Kraków.
- Dumanowski J. (2009), *Staropolskie książki kucharskie*, „Mówią Wieki”, nr 12, s. 36–40.
- Dumanowski J. (2012), „Smażenie różnych konfektów”. *Nowy obraz kuchni staropolskiej?*, [w:] B. Możejko (red.), *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wśród mieszczkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk, s. 212–219.
- Dumanowski J., Pawlas A., Poznański J. (2010), *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*, Silva Rerum, Warszawa.

- Gloger Z. (1907), *Budownictwo drzewne i wyroby z drzewa w dawnej Polsce*, t. II, Wł. Łazarski, Warszawa.
- Grabska M. (1979), *Przedmioty drewniane*, [w:] A. Cofta-Broniewska (red.), *Zaplecze gospodarcze konwentu oo. Franciszkanów w Inowrocławiu od połowy XIII w. do połowy XV w.*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza, Poznań, s. 117–144.
- Husson R., Galmiche P. (2015), *Kuchnia średniowiecza, 125 przepisów*, tłum. K. Marczevska, Oficyna Wydawnicza, Warszawa.
- Jankiewicz-Brzostowska M. (2012), *Zastawa stołowa i sposoby nakrywania do posiłków w świetle późnośredniowiecznych zabytków malarstwa tablicowego*, [w:] B. Możejko (red.), *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wewnątrz mieszczańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk, s. 135–145.
- Lis H., Lis P. (2009), *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...*, Wydawnictwo Egis, Warszawa.
- Maier R. (2005), *Liber de Coquina: Das Buch der guten Küche*, Friedrich Verlagsmedien, Frankfurt.
- Marciniak-Kajzer A. (2011), *Średniowieczny dwór rycerski w Polsce. Wizerunek archeologiczny*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.
- Marciniak-Kajzer A. (2013), *Jak wyglądały późnośredniowieczne kuchnie?* „Vox Patrum”, t. 59, s. 449–161.
- Możejko B. (red.), (2012), *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wewnątrz mieszczańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, Gdańsk.
- Rutkowska-Płachcińska A. (1978), *Pożywienie, napoje*, [w:] A. Rutkowska-Płachcińska (red.), *Historia kultury materialnej*, t. 2, *Od XIII do XV wieku*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław, s. 247–279.
- Schianca E. (2011), *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Leo Ol-schi Editore, Firenze.
- Schianca E. (ed.), (1998), *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, Condeco, Milano.
- SHGKr. III/2 (*Słownik historyczno-geograficzny województwa krakowskiego w średniowieczu*) (1997), cz. 3, z. 2, red. F. Sikora, Secesja, Kraków.
- SHGKr. III/3 (*Słownik historyczno-geograficzny województwa krakowskiego w średniowieczu*) (2000), cz. 3, z. 3, red. F. Sikora, Secesja, Kraków.

- SHGKr. III/4 (*Słownik historyczno-geograficzny województwa krakowskiego w średniowieczu*) (2003), cz. 3, z. 4, red. F. Sikora, Societas Vistulana, Kraków.
- SHGP IV/3 (*Słownik historyczno-geograficzny województwa poznańskiego w średniowieczu*) (2005), cz. 3, z. 4, red. T. Jurek, Wydawnictwo PTPN, Poznań.
- Sulkowska-Tuszyńska K. (1992), *Późnośredniowieczne i nowożytne naczynia ceramiczne na trzech nóżkach ze Strzelna*, „Acta Universitatis Nicolai Copernici, Archeologia”, t. 20, s. 63–111.
- Toussaint-Samat M. (2002), *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. A. B. Matusiak, M. Ochab, W.A.B, Warszawa.