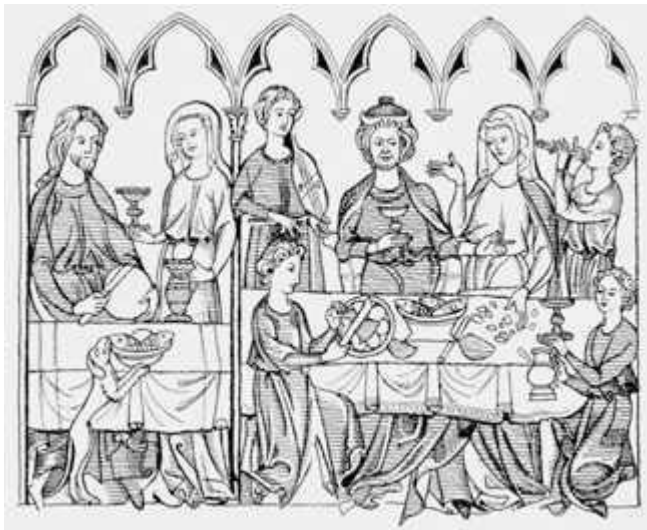


Jedzenie w średniowieczu

Człowiek jadł od chwili, gdy pojawił się na tym pięknym świecie i zdobywanie pożywienia było jego głównym zajęciem. Jak więc wyglądało pożywienie człowieka w średniowieczu?



Człowiek jadł od chwili, gdy pojawił się na tym pięknym świecie i zdobywanie pożywienia było jego głównym zajęciem. Po upadku starożytnego Rzymu przez Europę przetoczyły się hordy dzikich ludów, które jako typowi koczownicy żywili się głównie tym, co udało im się znaleźć/ukraść/upolować, tak że w tym okresie o jakiejś wyrafinowanej kuchni nie można mówić. Później ze wschodu przybyli Słowianie i osiedlili się na rozległych terenach, m. in. w Polsce. Dużo czasu minęło, nim osiągnęli taki stopień kultury, aby zaczęli zwracać uwagę nie tylko na to, że jedzą, ale i na to, co i jak to smakuje. Powoli społeczeństwo zaczęło się rozwarstwiać i kuchnia możnych zaczęła nieco różnić się od chłopskiej. Z przekazów historycznych wiemy o dwóch pierwszych ucztach w Polsce. Pierwszą, znaną z opisu Galla Anonima była uczta z okazji postrzyżyn Siemowita. Oprócz spektakularnych wydarzeń w postaci wizyty niebiańskich gości, dowiadujemy się też, że Rzepicha podała między innymi tuczonego prosiaka oraz beczukę dobrze sfermentowanego piwa, czyli dania typowo plebejskie. Najświetniejszym jednak polskim bankietem dyplomatycznym wczesnego średniowiecza, który odbił się echem po całej Europie była uczta w roku 1000 wydana przez Bolesława Chrobrego na cześć cesarza Ottona III. Niestety tutaj Gall jest jeszcze bardziej oszczędny w podawaniu interesujących nas wiadomości. Owszem rozpisuje się o wrażeniu, jakie przyjęcie wywołało na cesarzu, o podarkach, diademach i włóczniach św. Maurycego, ale o jedzeniu nic. Możemy się jedynie domyślać, że było znakomite, zarówno potrawy polskie, jak i te podawane wówczas na świetniejszych dworach królewskich w innych krajach z którymi Bolesław utrzymywał żywe kontakty. Pito również i wino, jako że Otton rozmiłowany w rzymskich tradycjach wołał je zapewne od piwa.



Je porzucmy te wysokie progi i zagłębimy się do spiżarni bogatego kmiecia lub niebiednego, bo gospodarującego chociażby na jednej wiosce szlachcica. Od razu zaskoczy nas różnorodność zapasów. A więc: kilka gatunków kasz, mąka pszenna i żytnia, groch, bób, olej konopny, grzyby suszone i kiszone, mięso wołowe i wieprzowe solone i wędzone, dziczyzna, słonina, sery, masło, jaja, miód zarówno do słodzenia, jak i pitny, drewniane beczki pełne piwa, jarzynki takie jak ogórki świeże i kiszone, marchew, kapusta, świeża i kiszona, rzepa, czosnek, cebula, pietruszka, no i owoce - jabłka, wiśnie, śliwki, czereśnie, gruszki... uff, ale rejestr i to bynajmniej nie wszystko, co tam mieli naskładane.



oczywiście oprócz tych rdzennie polskich produktów pojawiały się też importy takie jak wino, sól czy cała gama przypraw korzennych. Zdarzały się także, zwłaszcza wśród możnowładców potrawy przyrządzone według przepisów pochodzących z dalekich krajów. Cudzoziemscy kupcy, sprzedając korzenne przyprawy na pewno demonstrowali ich zastosowanie.



wypieku chleba nauczyliśmy się od Gotów, ale szybko został on udoskonalony, tak że już w XIII w. w Krakowie wypiekano kilkanaście jego rodzajów a oprócz tego ciasta nadziewane słodkim serem, przyprawiane makiem, miodem i korzeniami. W pieczeniu wykwintniejszych ciast przodowały liczne klasztory, wypiekając je masowo w dniu święta klasztornego patrona. Był to tzw. "chleb klasztorny". Chleb otaczany był w Polsce od niepamiętnych czasów niemal religijną czcią. Odgrywał ważną rolę w słowiańskich obrzędach religijnych na długo przed chrześcijaństwem, które adoptowało wiele z pogańskich obrzędów pozwalając im zrósć się z niektórymi chrześcijańskimi świętami, szczególnie Bożym Narodzeniem i Wielkanocą. O popularności chleba w Polsce świadczą liczne dawne przysłowia jak np. "chleb najmocniej wiąże", "chleb płacze gdy go darmo jeść", "chleb pracą nabyty bywa smaczny i syty" lub nieco ostrzejsze w tonie "komu chleb zaszkodzi, temu kij pomoże".



Polacy byli wielkimi amatorami i znawcami kasz. Gotowano z nich zawiesziste, pożywne zupy, jadano z mlekiem, wypiekano i prażono w piecu, kraszono słoniną, masłem, oliwą i serem, przyprawiano grzybami i śliwkami, podawano - jako że na ziemniaki trzeba było poczekać jeszcze parę wieków - do różnych mięs i obficie polewano sosami. Ponadto łatwe do zdobycia, a dodawane do wielu potraw lub traktowane jako danie główne, były grzyby.



Koro mowa o mięsie - niezwykle popularna, choć raczej na stołach możnych była dziczyzna. Myślistwo było od zarania historii polski rozrywką króla i szlachty. Był to sport prawdziwie rycerski, bowiem polowano przeważnie konno, Polacy zaś znani byli jako znakomici jeźdźcy. Polowanie na "wielką zwierzynę" (niedźwiedzie, dziki, żubry) nie było sportem bezpiecznym. Ranne zwierze nierzadko atakowało myśliwego, raniąc lub zabijając konia, na którym siedział. Trzeba więc było walczyć z rozjuszoną bestią bezpośrednio wręcz, co wymagało wielkiej sprawności fizycznej, siły i odwagi. Zachowało się wiele opisów polowań, których przebieg bywał niekiedy dramatyczny. Ale właśnie ten moment połączonego z polowaniem niebezpieczeństwa dodawał uroku i wyrabiał hart ducha, zręczność oraz przytomność umysłu, zalety, które w wysokim stopniu zdobyły polskie rycerstwo.



Polowały również i szlachetnie urodzone panie, nie ustępując odwagą

i zręcznością mężczyznom, a w puszczech i lasach polskich w średniowieczu roiło się od zwierzyny. Żubry, łosie, niedźwiedzie i dziki uchodziły za najszlachetniejsze, chociaż jelenie i sarny ceniono - zwłaszcza na stole - równie wysoko. Dużych emocji dostarczało polowanie na wilki i rysie, mniejszych znacznie na zające i rozliczne gatunki dzikiego ptactwa jak głuszce, cietrzewie, kaczkę, słonki, jarząbki, bekasy, kuropatwy, przepiórki i inne. Polowano różnie, najczęściej z ogarami, nagonką, przy użyciu sieci (na niedźwiedzia) oraz - znacznie rzadziej - z sokołami. Polowanie z tymi ptakami uchodziło za najwykwintniejszy rodzaj myślistwa, ale też było bardzo kosztowne. w wielkiej cenie były odpowiednio wytresowane psy myśliwskie, tym bardziej, iż w czasie polowań na "wielką zwierzynę" wiele z nich ginęło, poszarpanych przez broniące się zwierzę. Do specjałów kuchni staropolskiej należały pieczone w całości dziki, żubry, niedźwiedzie łapy i chrapy łosi...



Najbardziej popularnym w średniowiecznej Polsce napojem było piwo - lekkie, jasne, zielonkawe w kolorze i musujące. Pito je dla ugaszenia pragnienia i w czasie posiłków. Ważone było początkowo w każdym domu, dla własnego użytku. Na śniadanie podawano polewkę z piwa z kostkami twarogu lub grzankami z chleba. Do piwa weselnego dodawano chmielu któremu przypisywano pewne, do okoliczności stosowne właściwości. O tym, jak bardzo Polacy przywiązani byli do swego ulubionego trunku świadczy wydarzenie, o którym wspomina Jan Długosz. Książę sandomierski Leszek Biały zażądał od papieża zwolnienia ze ślubów odbycia pielgrzymki do Ziemi Świętej tłumacząc się tym, że tam piwa i miodu nie znają, a on nie pija innych napoi. Argument był tak poważny, że księżę otrzymał upragnione zwolnienie. Opowiadano też, że papież Klemens VIII, przebywający w Polsce jako legat Stolicy Apostolskiej, stał się wielkim entuzjastą znakomitego piwa wyrabianego w Warce. Gdy - już jako papież - ciężko w Rzymie zaniemógł, domagał się, mającąc w gorączce, piwa wareskiego, wołając: "*piva di Varca!*" Zgromadzeni przy łożu kardynałowie słysząc te słowa zgodnym chórem zaintonowali "*Santa Piva di Varca, ora pro nobis*". Rejestr piw wyrabianych w średniowieczu w różnych miastach obejmuje kilkadziesiąt pozycji. Sławne piwo grodzickie eksportowano aż do Brandenburgii. Słynęły też piwa klasztorne, oraz "szlacheckie" wyrabiane według zazdrośnie strzeżonych receptur. Piwowarstwo stało się bardzo wcześniej bardzo ważną i znakomicie opłacalną gałęzią przemysłu krajowego. I tak np. bogaty cech piwowarski istniał już w Krakowie w XIV wieku, posiadając własną basztę w murach miejskich, z której, w czasie oblężenia bronili miasta.



W okresie późnego średniowiecza na polskich stołach pojawiło się więcej jarzyn, a pieczywo było bardzo urozmaicone, skoro wypiekano w Krakowie aż dziewięć gatunków chleba. Potrawy mączne, jak różnego rodzaju kluski i pierogi nadal należały do potraw popularnych, spożycie zaś mleka, jaj i serów było wielkie. Asortyment wędlin też znacznie się powiększył. Obok szynek, kielbas, różnie nadziewanych kiszek, pojawiły się małe, smakowite kielbaski zwane *circineale*, jak można przypuszczać będące prototypem dzisiejszych parówek. Jadano często ryby, do czego zmuszały liczne i surowo przestrzegane posty. Popijano piwem i miodem syconym, wino było bowiem jeszcze napojem drogim i rzadkim. Najwięcej zmian dokonało się w kuchni królewskiej oraz w kuchniach bogatych mieszczan. Dzięki licznym królewskim koligacjom, ożywionym kontaktom z zagranicą, a także wojnom, średniowieczna kuchnia polska przyswoiła sobie wiele potraw zagranicznych, przystosowując je do własnych gustów i często zmieniając nie do poznania. W nowościach kulinarnych przodował Kraków, który słynął w Europie z wielkiego bogactwa, wspaniałego zamku królewskiego, bardzo licznych kościołów, pięknych kamienic patrycjatu, sklepów zaopatrzonych w kosztowne i różnorodne towary, znakomitych rzemieślników różnych specjalności, a po założeniu przez Kazimierza Wielkiego (który odznaczał się zarówno wielkim temperamentem, jak i gorszącym zamiłowaniem do uciech stołu - *vide* słynny zjazd na szczyt i połączona z nim uczta u Wierzyńka) Akademii Krakowskiej zastąpiła również, zwłaszcza po odnowieniu uczelni przez królową Jadwigę i Władysława Jagiełłę, jako jeden z najważniejszych europejskich ośrodków nauk i sztuk pięknych.



koro już jesteśmy przy Jagiellonach warto by było poznać sekrety ich spiżarni. Z zachowanych zapisków i rachunków na utrzymanie dworu królewskiego można wysnuć przypuszczenie, iż Jadwiga i Jagiełło prowadzili oddzielne kuchnie, niecodziennie zasiadając do wspólnego posiłku. Na dworze królewskim jadano na co dzień skromnie, nie wiele lepiej niż w bogatych domach patrycjatu krakowskiego. Świadczy to raczej o zamożności mieszczan, niż o ubóstwie kuchni królewskiej, której świetność występowała w czasie większych uroczystości. Królowa Jadwiga jadała niewątpliwie wykwintniej i modniej od swego litewskiego małżonka. Na jej stole pojawiał się drogi, importowany cukier i ryż. Gustowała też w przyprawach korzennych, jak szafran, pieprz, gałka muskatołowa, imbir, goździki, oraz w bakaliach jak rodzynki, figi, migdały. Sporo wiemy też o sposobie podawania potraw. Za przysmak uchodziła ryba w sosie szafranowym, gęś przyprawiana migdałami, kurczęta z farszem suto przyprawionym rodzynkami, ryż z papryką węgierską. Nie brakło też różnych mięs i dziczyzny, pieczonych, duszonych i gotowanych, zawsze podlanych korzennym sosem, podawanych również na zimno w korzenno-kwaśnej galarecie. Z południowych owoców używano w kuchni królewskiej bardzo drogich cytryn. Król Jagiełło przepadał natomiast za potrawami litewskimi i bardzo solidnymi potrawami staropolskimi. Oboje chętnie jadalili flaczki oraz, specjalność kuchni polskiej, różnie przyrządzane zrazy. Na stole królewskim podawano w czasie posiłków wina, zapewne węgierskie, sprowadzane z ojczyzny królowej. Nie gardzono również piwem, które było tanie i powszechnie używane. W Krakowie wyrabiano w tym okresie wiele gatunków piw, browary zaś znajdowały się na każdej niemal ulicy. Krakowianie byli wytrawnymi znawcami tego napoju i nie poprzestając na licznych miejscowych gatunkach sprowadzali szczególnie cenione piwo ze Świdnicy i innych miast.



le na wielkie "festiwale kulinarne" na zamku krakowskim dorównujące "zjazdowi królów" za Kazimierza Wielkiego trzeba było poczekać do panowania ostatnich dwóch Jagiellonów - Zygmunta Starego i Zygmunta Augusta. A, jako że ich kadencja przypada po zakończeniu się epoki średniowiecza, to już całkiem inna historia.

Bibliografia

1. M. Lemnis, H. Vitry, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa 1983, Państwowa Agencja Interpress

Źródła ilustracji

1. M. Rowling, *Everyday Life in Medieval Times*, s. 86
2. [Bibliothèque Nationale de France](#), *Grandes Chroniques de France*, XIV wiek. (BNF, FR 2813)
3. [Bibliothèque Nationale de France](#), G. Phoebus, *Book of the Hunt*, XV wiek. (BNF, FR 616)

Tematy związane

1. [Jedzenie](#) na stronie SCA Grega Lindahla
-

Autor: Fiona

Przedruk ze strony: <http://bog.webd.pl/codzien/jedzenie/jedzenie1.html>

Artykuł pobrano ze strony [eioba.pl](#)