



prof. dr hab. inż.
Daniel Makowiecki

Archeozoolog,
archeolog
z Uniwersytetu Mikołaja
Kopernika w Toruniu.
Kierownik Pracowni
Rekonstrukcji
Środowiska
Przyrodniczego
w Instytucie Archeologii.
Prowadzi badania
dotyczące znaczenia
zwierząt w kulturze,
historii ssaków,
ptaków i ryb oraz ich
znaczenia w menu.
daniel.makowiecki@umk.pl

JADŁO PIERWSZYCH PIASTÓW

O tym, co spożywali pierwsi Piastowie i jak na podstawie znalezisk archeologicznych można odtworzyć kulinarne oblicze wczesnego państwa polskiego, opowiada **prof. dr hab. inż. Daniel Makowiecki** z Instytutu Archeologii Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu.

Czym raczył swoje podniebienie Bolesław Chrobry?

DANIEL MAKOWIECKI: To właśnie badam jako archeozoolog, wyczytując menu z kości zwierzęcych znajdujących podczas wykopalisk. Pół żartem, pół serio mogę powiedzieć, że badając dziesiątki tysięcy odpadków po spożytym mięsie na Ostrowie Tumskim w Poznaniu i Ostrowie Lednickim, dotykałem najprawdopodobniej kości obgryzanych i przez Mieszka I, i przez Bolesława Chrobrego. Oczywiście na tej podstawie nie jestem w stanie powiedzieć, jak przyrządzano daną potrawę, ale o tym, co jedzono i jakiej jakości było to pożywienie – już tak. Historycy sięgają najczęściej albo po skąpe kronikarskie zapiski, albo po metodę retrogresywną, polegającą na rekonstrukcji faktów ze źródeł pisanych z późniejszych okresów. Dla mnie – nie tylko archeologa, lecz także zootechnika – liczą się szczątki zwierzęce odkrywane na terenach dawnych grodów, osad, podgrodzi, cmentarzysk. Kiedy określam wiek zwierzęcia, w jakim okresie swojego życia zostało skierowane na rzeź, to wiem też, jaka była jego jakość w sensie przydatności kulinarnej. Jestem w stanie odtworzyć ówczesną kuchnię, która była oparta na produktach naturalnych, a więc tym, co hodowano, złowiono bądź upolowano. Jadłospis był bardzo bogaty, oceniam, że składał się nawet z 40 rodzajów mięs.

Co zatem królowało na piastowskich stołach?

Jeśli myślimy o kolebce naszej państwowości, czyli o Wielkopolsce, to zdecydowanie wieprzowina. I to niezależnie od stanu: jedli ją władcy, dworzanie, duchowni, wojowie, służba i kmiecie. Już w czasach plemiennych świnie dominowały na tamtych terenach, Mieszko niczego nie zmienił, przyjął ten model i go kontynuował. Górnolotnie rzekłbym, że hodowla świń była podstawą mocy gospodarczej, militarnej i społecznej ówczesnego państwa. W legendzie o Piastie Kołodzieju pojawia się opis dwóch wędrowców,

którzy są goszczeni specjalnie przygotowanym na tę okazję prosięciem. Znajduje to potwierdzenie w moich badaniach – wieprzowina była powszechna, szczątki kostne świnie przeważają nad szczątkami innych zwierząt przeznaczonych do konsumpcji.

Wiadomo, dlaczego akurat to mięso?

Świnia to gatunek wysokoplenny – locha w jednym miocie ma od kilku do kilkunastu prosiąt. Tuszę stanowi delikatne, soczyste mięso, a jej przyrost jest szybszy niż u przeżuwaczy. Świnia mogła być wypasana w lasach, gdzie karmę stanowiły bogate w białko żołądździe, ale nadawała się też do trzymania w zamkniętych pomieszczeniach. Poza tym jej wydajność rzeźna dochodzi do 75 proc., podczas gdy u przeżuwaczy to jedynie 45 proc. Jeśli szacujemy masę ówczesnego bydła na mniej więcej 200 kg, to świnia była bardzo konkurencyjna. O ile w innych częściach Polski hodowano głównie bydło, o tyle w całej Wielkopolsce to świnia była bezapelacyjną królową wśród zwierząt, wybieraną na stół częściej niż ryby.

Skoro już przy nich jesteśmy, to czy karp zasłużył na miano królewskiej ryby już za pierwszego koronowanego władcy?

Absolutnie nie. Pogląd o tak wczesnym sprowadzeniu karpia przez cystersów i hodowli tej ryby w okolicach Rybnika należy włożyć między bajki. Mamy bardzo solidne podstawy, by stwierdzić, że to Krzyżacy upowszechnili karpia, przynosząc z sobą technologię, doświadczenie i zwyczaj jego hodowli w fosach zamkowych, w sztucznie przygotowywanych stawach albo uzdatnianych małych zbiornikach wodnych. Gdyby karp miał mieć już wcześniej szczególną pozycję, to znaleźlibyśmy go bez trudu w setkach tysięcy szczątków ryb, które zostały odkryte w grodach i osadach z czasów piastowskich. Tymczasem jego nieliczne pozostałości znaleziono tylko we Wrocławiu, a w Wielkopolsce zaledwie jedną kość w Gnieźnie.



Jeśli nie w karpniu, to w jakiej rybie się rozsmakowywano?

Z dużym prawdopodobieństwem można zakładać, że był to szczupak. To ryba bardzo atrakcyjna pod względem konsumpcyjnym. Jest duża, ma mniej tłuszczu niż np. śledź, suszyło się ją na wietrze i w takiej postaci handlowano nią w Europie. W materiałach wykopaliskowych jest bardzo dużo szczupaka. Analizy szczątków pokazują, że w grodach wielkopolskich jedzono sztuki o 10 cm dłuższe niż w osadach czy podgrodziach. To była ryba, którą spożywano powszechnie. W przeciwieństwie np. do sandacza, który jest wyśmienity, także go jedzono, ale w kuchni polskiej na stołach elit upowszechnił się dopiero w czasach nowożytnych. No i jeszcze śledź – srebro Europy, jak o nim mawiano. Był postny i nadawał się idealnie do przewozu także w strefy pozajeziorne. Masowo pływał w Bałtyku, odławiano go i konserwowano w soli. W takiej postaci handlowano nim i zarabiano spore pieniądze. Największe łowiska zlokalizowane były w okolicach Wolina, Kołobrzegu i Helu.

Mówimy o tym, co łączyło stoły bogatych i biednych, a mnie cały czas interesuje, co jadano na królewskim dworze.

Z pewnością były to cietrzewie i głąszce. One trafiały na stoły książęce, królewskie i możnych ówczesnej Polski. Znajdujemy też, choć mniej, szczątków jarząbków. Na Ostrowie Lednickim odkryliśmy pawię z XI–XII wieku. To ptak łączony z symboliką

chrześcijańską, ze zmartwychwstaniem Jezusa, ale jednocześnie chętnie spożywany przez wielmożów. Podobnie jak jesiotr, którego odłowy rabunkowe spowodowały w ciągu kilku stuleci duży spadek populacji. Już nigdy nie wrócił do stanu z początku państwa Piastów. To ryba łowiona głównie w Zatoce Gdańskiej, a sezonowo, w okolicach czerwca, także w Wiśle i jej dopływach, w czasie wędrówki do tarlisk. Na Ostrowie Lednickim jesiotr stanowi aż połowę wszystkich szczątków ryb. Zakładam więc, że sprowadzono go na stoły Mieszka, Chrobrego i późniejszych kasztelanów, którzy sprawowali pieczę nad tym miejscem. Pytanie, czy jadano wówczas kawior. Nie mamy potwierdzenia, ale sądzę, że tak, bo już wtedy tradycją było niemarnowanie produktów zwierzęcych.

Skąd wiadomo, co jadali przedstawiciele różnych stanów?

Choćby z różnej liczby szczątków tego samego gatunku odnajdywanych w miejscach zamieszkałych przez daną grupę społeczną. Ogólnie dystrybucja dóbr jadalnych nie była jednakowa dla wszystkich. W miejscach o wysokiej randze znajdujemy np. szczątki cenionego wówczas łososia. Z baraniny charakterystyczne dla grodu jest to, że w porównaniu z podgrodziem jadano więcej jagniąt. Gęsina również była preferowana w piastowskiej kuchni dworskiej, a od połowy XIII wieku lubowali się w niej też mieszczanie.

Na Ostrowie Lednickim aż do najazdu Brzetysława w 1038 roku bardzo wysoki był udział ryb i ptactwa, ale ich konsumpcja spada wraz z utratą rangi przez to miejsce. W centralnej części Wielkopolski, gdzie była już silna państwowość, ale przeważał krajobraz rolniczy, nie tak zasobny w zwierzyńę, wprowadzono regale. Nie wszystkie więc zwierzęta łowne były dostępne dla każdego. Tak zwane *animalia superiora*, a zatem jeleni, niedźwiedź, tur, łos czy dzik, były zarezerwowane dla stołu pańskiego. Z kolei na ziemi lubuskiej, wciąż mocno puszczańskiej, dostęp do tych zwierząt był bardziej swobodny. Stąd w małych grodach czy osadach wśród szczątków zwierzęcych licznie rozpoznaję dzikie zwierzęta.

Wspomniał pan o ptactwie...

Rzeczywiście, ptactwem nie gardzono, nie było żadnych zakazów polowania na nie. Na stoły trafiały dzikie kaczki, czaple, żurawie bąki, łyski. Z gęsi były to przede wszystkim gęgawy. Ale i ptaki, które w powszechnej świadomości grają do dziś rolę „czarnych charakterów”, czyli krukowate. Również je spożywano.

Czy kury często pojawiały się na talerzach?

Kury były bardzo małe, w rozmiarze liliputek, ban-tamek, podobne do dzikiego kura z Indochin, skąd „przywędrowały” do nas. W materiałach wykopaliskowych z czasów wczesnopiastowskich szczątki kostne kury stanowią czasem nawet 80 proc. Na tej

Ekspozycja ze zbiorów
Muzeum Pierwszych Piastów
na Lednicy

podstawie można wysnuć tezę, że gatunek ten był najważniejszym ptakiem domowym. Co ważne, wszędzie dało się łatwo utrzymać kurę. Prosa było pod dostatkiem, ale nawet i bez tego, jak wiadomo, da sobie radę. Często służyła też jako danina.

No i dawała jaja. Ktoś powie, że to nic odkrywczego, ale dla archeozoologa to kwestia do sprawdzenia. Jak? W kościach kury przed okresem nieśnym tworzą się substancje wapnia. Gromadzą się one w trzonach kości długich: piszczelowej i udowej i stamtąd podczas cyklu nieśnego są pobierane do budowy skorupki jaj. Tak się dzieje tylko u ptaków, które potrzebują znieść więcej jaj niż tylko dla celów reprodukcyjnych. Przeciwnie kura w stanie dzikim znosi 7–8 jaj, a w tamtych czasach możemy sądzić, że znosiła już ponad pół setki.

Co jeszcze stanowiło przysmak dla ówczesnych?

Dosyć często odnajdujemy w dawnych grodach piastowskich kości łap niedźwiedzi. Ich obecność nie powinna dziwić, jeśli zajrzyjemy do przepisów kulinarnych z czasów szlacheckich. Według nich łapy niedźwiedzie, przyrządzane w miodzie, były cenionym frykaskiem obok chrap łosia.

Na brak jada w czasach Chrobrego nie można było narzekać. Zasobność w dobra naturalne potwierdzają też badania archeozoologiczne.

Czy z uwagi na ich konsumpcyjne walory traktowano zwierzęta w jakiś szczególny sposób?

Mówiąc szczerze, w badaniach archeologicznych widzę tę kwestię ambiwalentnie. Z jednej strony miały swoje miejsce w religii Słowian, a więc były szanowane. Z drugiej – stanowiły podstawę egzystencji, a zatem zabijano je i po prostu zjadano. Za oznakę szacunku do nich można jednak uznać to, że wykorzystywało się je w całości, nic się nie marnowało. Dobrym przykładem jest bóbr, który jak wszystkie zwierzęta pływające traktowano jako pożywienie postne. Z jego ogona, czyli tzw. kielni, przyrządzano zupy, skóra bardzo dobrej jakości była towarem wręcz luksusowym, a wydzielinę z gruczołów płciowych zwaną kastoreum stosowano w celach leczniczych. Dlatego bóbr był w całości tak bardzo ceniony.

Nie powiedzieliśmy nic o koniu, a przecież to zwierzę, które przychodzi od razu na myśl, gdy myślimy o tamtej epoce. Czyżby oszczędzono te zwierzęta przed rzeźnickim nożem?

Wśród zwierząt domowych był zdecydowanie na pierwszym miejscu. Stanowił oznakę mocy władcy,

jego bogactwa, sprawności militarnej i siły państwa. Ciekawe, że kiedy u innych ludów szkielety koni znajduje się na cmentarzyskach, na których są pochowani wojownicy, o tyle na ziemiach polskich, zamieszkałych przez Słowian, nie mamy ani jednej takiej sytuacji, by odkryto szkielet konia w grobie ludzkim.

Był też zwierzęciem magicznym, wykorzystywanym m.in. do celów wróżebnych. Jeśli kapłan przeprowadził konia przez pole, na którym ułożono włócznie i żadna z nich nie została potrącona, uznawano to za dobrą wróżbę. W przeciwnym razie odwoływano planowaną wyprawę wojenną. Mimo szacunku, jakim darzono konie, również one trafiały na talerze. To temat wywołujący spore dyskusje w gronie badaczy początków naszej państwowości, ale spożywanie koniny w czasach piastowskich było na porządku dziennym. W swoich badaniach wielokrotnie natrafiłem na kości konia noszące ślady narzędzi rzeźniczych, powstałych po porcjowaniu tuszy na drobne części.

Czy państwo Piastów było zróżnicowane pod względem fauny?

Nie aż tak, jak by się można było spodziewać. We wszystkich częściach słowiańskiej Polski znajdujemy takie same gatunki, ale niektóre występują w różnym natężeniu. W Wielkopolsce łosia było jak na lekarstwo, za to poruszając się wzdłuż linii Wisły, jego szczątków w materiałach wykopaliskowych zdecydowanie przybywa w kierunku północno-wschodnim.

Na Ostrowie Lednickim, w miejscu, gdzie w tamtych czasach deponowano pozostałości zwierzęce, mamy tylko dwie żuchwy łosia. W Kałdusie, czyli historycznym Chełmnie, jednym z największych ośrodków z początków naszej państwowości, tych żuchw jest całe mnóstwo. To ilustruje, że taki podział zoogeograficzny też wtedy funkcjonował.

Przy takim bogactwie produktów sprowadzano w ogóle coś spoza Polski?

Obfitość dóbr naturalnych była tak wielka, że nie było specjalnej potrzeby sprowadzania ich z odległych stron. Już Gall Anonim pisał, że na dworze Chrobrego „w każdy dzień, nieuroczysty nawet, zastawiano stołów głównych w liczbie 40, oprócz pomniejszych wielu, nigdy jednak nie wydawał na to nic z cudzego, lecz wszystko z własnych zasobów” (przekł. Roman Grodecki). Na brak jada nie mogli narzekać. Zasobność w dobra naturalne potwierdzają też badania archeozoologiczne. Wynika z nich, że w czasach piastowskich incydentalnie sprowadzano wspomniane już przeze mnie pawie i karpie. Możliwe też, że w Bałtyku złowiono orki, które na co dzień nie zasiedlały tego akwenu, ale ich pojedyncze kości znaleziono i w Kołobrzegu, i w Gnieźnie.

ROZMAWIAŁ MARIUSZ KARWOWSKI