

Ewa Wólkiewicz

Kuchnia plebana : zwyczajna i nadzwyczajna konsumpcja na parafii św. Jakuba w Nysie (1505-1508)

Przegląd Historyczny 102/4, 609-635

2011

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Kuchnia plebana. Zwyczajna i nadzwyczajna konsumpcja na parafii św. Jakuba w Nysie (1505–1508)

1. W końcu XV w. doszło w Nysie do gwałtownego sporu pomiędzy dwiema najważniejszymi instytucjami kościelnymi — parafią św. Jakuba i kapitułą kolegiacką św. Jana. Translacja kapituły kolegiackiej na Stare Miasto Nysy (1477) odbyła się kosztem finansowych interesów plebana nyskiego. Ówczesnie piastujący ten urząd Mikołaj Tauchan oszacował szkody swej parafii na 50 florenów i podjął starania o uzyskanie odpowiedniej rekompensaty od kanoników. Ci zasłaniali się wyjątkowo wysokimi dochodami fary nyskiej, wedle ich wiedzy sięgającymi 400 florenów węgierskich rocznie. Przywołanie tego argumentu miało niedwuznacznie podkreślać zachłanność plebana, którego nie zaspokajało wysokie uposażenie. Tauchan replikował jednak, że po opłaceniu wszystkich kosztów pozostaje mu najwyżej 25 florenów, przy czym w poprzednim roku dysponował zaledwie pięcioma. Za szczególnie uciążliwe uznał przy tym koszty utrzymania kapelanów i służby. Stałymi stołownikami na plebanii miało być w tym czasie sześciu duchownych pomocniczych, zarządca domu, kucharz bądź kucharka, pomocnik kuchenny, słudzy kapelanów i kaznodziei, chłopak stajenny oraz służący plebana. Dodatkowo w każde święta o randze *duplex* pleban był zobowiązany do ugoszczenia organisty i zakrystiana, a w najważniejsze uroczystości roku kościelnego także trzech dzwonników i rektora szkoły wraz z sześcioma pomocnikami. Wedle wyliczeń Tauchana wynagrodzenie dla sług oraz zakup opału kosztowało go 30 grzywien, natomiast kupno produktów na posiłki kolejne 140 florenów¹.

¹ *Plebanus ecclesiae S. Jacobi Nissen[sis] omni die, nulla in anno dempta, alere habet ad minus quatuordecim personas, sex capellanos, quorum ipsemet est septimus, aliquem virum gravem prudentem, qui provideat domui, mensae, coquinae, cellario superintendat presbyterum vel laicum, qui procurator dicti solet, non enim per se ecclesiae et domus curam genere posset, deinde cocum vel cocam, quae ministrum habet adiutorem sibi, nec enim per se carbones, ligna aquam ferre, coquere, assare et disponere posset sine ministro, item unum famulum pro presbyteris capellanis, communem, item alium*

Ponadto pleban uskarżał się na obciążenie jego budżetu kosztami uczt, które musiały zgodnie z tradycją organizować na plebanii. Przygotowywane dwa razy do roku wystawne przyjęcia dla władz miejskich oraz poczęstunek dla uczniów szkoły parafialnej miały poważnie uszczuplać kasę parafii. Przy tym — jak podkreślił w swojej skardze — próba likwidacji tego uciążliwego obowiązku wywołałaby w mieście wielki skandal i poruszenie².

Materiały procesowe, z których przywołaliśmy tylko skromny fragment, stanowią dobre wprowadzenie do kwestii funkcjonowania gospodarstwa plebańskiego w późnym średniowieczu. Problematyka ta pozostaje słabo rozpoznana mimo opublikowania w ostatnich latach cennych studiów i edycji wybranych źródeł. Podstawową przeszkodę stanowi w tym wypadku wątpliwa podstawa źródłowa. Jedynie dla nielicznych parafii zachowały się księgi rachunkowe pozwalające na pełną rekonstrukcję gospodarki plebańskiej. W Europie Środkowej do najstarszych zabytków tego typu należą wydane niedawno przez Andrzeja Radzińskiego rachunki plebana św. Janów w Toruniu z 1446 r.³ Mniejszą wartość mają zachowane rachunki plebana brodnickiego z lat 1439–1446, ograniczające się do wykazu wpływów z tytułu posług religijnych⁴. Najcenniejszym źródłem o interesującym nas charakterze pozostaje seria ksiąg rachunkowych plebana z Getyngi Johanna

praedicatoris, item alium famulum pro equo et purgatione domus et ministerio mensae et unum ad minus puerum pro ipsomet plebano. Tales quatuordecim personas (praesente praesertim plebano) omni die de redditibus ecclesiae alere oportet, quae centum quadraginta ducatis levissima existimatione vix expediri et sustentari possunt, decem florenos pro qualibet persona, computando, J. F. A. Pedewitz, Historia ecclesiastica ecclesiae parochialis S. Jacobi Nissae, cz. I, „Bericht der wissenschaftlichen Gesellschaft Philomathie in Neisse”, t. XXXI, 1900/1902, s. 118.

² *Praeterea in die corporis Christi et qua canitur O sapientia plebanus de veteri more collationes facere habet, ad quas invitat omnes in oppido presbyteros consules et notabiles cives, nobiles et episcopi familiares et ecclesiae servitores, personarum numero centum vel prope, quos utraque vice bonis, vino, carnibus et piscibus, quanto fieri potest honestius reficere et tractare consuevit. In nocte vero Christi post Matutinas et missam matutinarum omnes scholares magni et parvi quorum aliquando ducenti, aliquando plures esse comperti sunt, ad domum plebani convenire solent, quibus omnibus larga refectio, ut commune prandium dici valeat, in pane, carnibus plumentis et potu dari consuevit. Dictae collationes in die corporis Christi et O sapientia non curantur florenis duodecim. In nocte vero Christi ad sex expediri omnibus computatis possent. Tamen nihil horum sine magno scandalo et oblationem detractio et inimicitia ob inveteratam consuetudinem omitti posset, ibidem, s. 119.*

³ A. Radziński, *Rachunki plebana kościoła parafialnego Świętych Janów w Starym Mieście Toruniu z lat 1445–1446*, „Roczniki Historyczne”, t. LXIX, 2003, s. 167–187. Cf. także: idem, *Piętnastowieczne rachunki plebanów z Torunia i Brodnicy jako źródła do badania dziejów parafii w państwie Zakonu Krzyżackiego w Prusach*, „Roczniki Humanistyczne”, t. XLVIII, 2000, s. 473–482; idem, *Przy stole Jana von Ast — plebana św. Janów na Starym Mieście Toruniu*, „Archaeologia Historica Polona”, t. XIV, 2004 (*Materiały z VII Sesji Naukowej Uniwersyteckiego Centrum Archeologii Średniowiecza i Nowożytności „Wyposażenie wnętrz w średniowieczu”*, Toruń, 21–22 listopada 2002 roku), s. 157–171.

⁴ Idem, *Piętnastowieczne rachunki plebanów*, s. 473–482; idem, *Życie i obyczajowość średniowiecznego duchowieństwa*, Warszawa 2002, s. 100–102.

Hoveta, rejestrująca przychody i wydatki jego parafii w latach 1489–1511⁵. Skromny zasób późnośredniowiecznych zabytków proveniencji parafialnej można uzupełnić o niewykorzystane dotąd w nauce materiały rachunkowe z nyskiej parafii św. Jakuba. Z zachowanych dwóch ksiąg większą wartość posiada starsza, zawierająca wykazy dochodów parafii począwszy od lat osiemdziesiątych XV w. Za czasów zarządzania parafią przez Georga Smeda zostały do niej włączone także szczególnie nas interesujące rejestry wydatków, umożliwiające wgląd w funkcjonowanie plebańskiej kuchni⁶.

Pochodzący z Nysy Georg Smed (Fabri) urodził się zapewne w pierwszej połowie lat sześćdziesiątych XV stulecia. Studia w Krakowie (1480–1488) ukończył z tytułem magistra sztuk, następnie uzupełniał edukację we Włoszech, gdzie na uniwersytecie sienneńskim uzyskał tytuł doktora obojga praw (1497). O jego rozległych zainteresowaniach intelektualnych świadczy obszerna biblioteka, która trafiła później w ręce śląskiego reformatora Walentyna Krautwalda. Czasowo pełnił funkcję rektora szkoły katedralnej we Wrocławiu (1489). Osiągnął wysokie godności kościelne, w tym kanonię w katedrze św. Jana we Wrocławiu. Parafię nyską objął po śmierci Bernardyna Bognera; pierwszy raz jako pleban wzmiankowany jest 29 marca 1504. Z wpisu w księdze nyskiego bractwa altarystów wynika, że zmarł 8 czerwca 1508⁷.

Objęcie parafii przez Smeda wiązało się z reorganizacją prowadzonej dotąd działalności rachunkowej. Oprócz rejestracji przychodów z rent, dziesięcin i innych świadczeń na rzecz parafii, pleban objął kontrolą także przepływ naturaliów z folwarku plebańskiego oraz ponoszone w ciągu roku wydatki na utrzymanie swojego gospodarstwa. Zachowane wykazy wydatków obejmują trzy okresy rozliczeniowe: 1505/1506, 1506/1507 i 1507/1508. Rozliczenia prowadzone są w ty-

⁵ Cf. W. Petke, *Oblationen, Stolgebühren und Pfarreinkünfte vom Mittelalter bis ins Zeitalter der Reformation*, [w:] *Kirche und Gesellschaft im Heiligen Römischen Reich des 15. und 16. Jahrhunderts*, red. H. Bockmann, Göttingen 1994, s. 50–53. Edycja jednej z dziewięciu zachowanych ksiąg została ogłoszona w: *Die Finanzen eines spätmittelalterlichen Stadtpfarrers. Das Rechnungsbuch des Johann Hovet, Pfarrer von St. Johannis in Göttingen, für das Jahr 1510/11*, wyd. M. Prietzel, Hannover 1994 (Schriftenreihe des Landesverbandes Südniedersachsen, 4). Przykłady późniejszych źródeł o mniejszej wartości wymienia W. Petke, op. cit., 50–51. Tylko marginalnie porusza temat A. Reitemeier (*Pfarrkirchen in der Stadt des Spätmittelalters. Politik, Wirtschaft und Verwaltung*, „Vierteljahrschrift für Sozial und Wirtschaftsgeschichte”, Stuttgart 2005, s. 17–20), autor obszernej publikacji o kościelnych rachunkach, skupiając się na analizie rachunków prowadzonych przez wtryków i dotyczących budowy kościoła.

⁶ AAW, V a 100 (dalej: Ks. rach.). Zabytek ten nie posiada paginacji, jednak dla ułatwienia orientacji w zapisach zastosowano umowną foliację. Wstępne omówienie księgi cf. E. Wółkiewicz, *Kościół i jego wierni* (w druku).

⁷ Szczegółowy biogram: E. Wółkiewicz, *Kościół i jego wierni*. Cf.: G. Zimmermann, *Das Breslauer Domkapitel im Zeitalter der Reformation und Gegenreformation (1500–1600)*, Weimar 1938, nr 48, s. 245–246; A. Müller, *Die Pfarrer von Neisse, ein Beitrag zur schlesischen Presbyterologie*, „Archiv für Schlesische Kirchengeschichte”, t. XIV, 1956, nr 27.

powym dla tego rodzaju źródeł układzie — rok rozliczeniowy rozpoczyna się na przełomie sierpnia i września, po ukończeniu żniw⁸. Ostatnie rachunki urywają się późną wiosną 1508 r., co związane jest ze śmiercią plebana, do której doszło w pierwszej połowie czerwca.

Rezygnując z pełnego opracowania rachunków Smeda, w niniejszym artykule chcielibyśmy się skupić na jednym ich aspekcie — zaopatrzeniu plebańskiej kuchni. Interesować nas będą podstawowe zagadnienia związane z funkcjonowaniem późnośredniowiecznego gospodarstwa. Kluczową kwestią pozostaje pytanie, w jakim stopniu pleban korzystał z własnych zasobów, a jaką część towarów nabywał na rynku. Problem ten dodatkowo oświetlają wzmiankowane wyżej materiały procesowe z lat dziewięćdziesiątych XV w. Z kolei dogodnej bazy porównawczej do tego typu badań dostarczają wspomniane edycje materiałów rachunkowych z Torunia i Getyngi. Przedmiotem naszej szczególnej uwagi będą rodzaje produktów wykorzystywanych w plebańskiej kuchni, a także sezonowość dokonywanych zakupów. Pewne ograniczenie stanowi w tym wypadku sam charakter źródła. Nie zawsze jesteśmy w stanie śledzić ceny, ze względu na brak informacji o masie zakupionych towarów (np. *item vor unslet 11 g.*)⁹, bądź nieprecyzyjne zapisy o jego rodzaju (*grose fogel*). Z kolei brak w rachunkach pewnych podstawowych produktów może być wynikiem zarówno niedbałości w prowadzeniu zapisów, jak wykorzystywania własnych zasobów. Nie sposób też rozstrzygnąć, jaki wpływ na rodzaj kupowanej żywności miały osobiste upodobania i idiosynkrazje nyskiego plebana.

Materiały rachunkowe stanowią elementarne źródło do badania konsumpcji zwyczajnej i nadzwyczajnej. W środowisku miejskim szczególną rolę odgrywały uroczyste uczyt stanowiące ważny element życia publicznego. Były to zarówno przyjęcia na cześć dostojnych osób odwiedzających miasto, jak wspólne posiłki organizowane cyklicznie dla członków miejskich korporacji¹⁰. Do takich cyklicznych imprez należały także spotkania plebana z notablami, organizowane każdego roku w parafii. Jak wynika z cytowanej wyżej skargi Mikołaja Tauchana, był to kłopotliwy obowiązek, ale ze względu na presję opinii publicznej pleban nie mógł z niego zrezygnować. Dzięki rachunkom Georga Smeda otrzymujemy możliwość

⁸ Cf. A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywnościową w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII wieku*, Warszawa 1969, s. 14.

⁹ Ks. rach., f. 96^r.

¹⁰ Cf. G. Fouquet, *Das Festmahl in den oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. Zu Form, Funktion und Bedeutung öffentlichen Konsums*, „Archiv für Kulturgeschichte”, t. LXXIV, 1991, s. 83–124. W literaturze polskiej problemem uczt miejskich zajmowali się przede wszystkim badacze miast pruskich: B. Herdżin, P. Oliński, *Rachunki z uczyt wydanej na cześć wiekiego mistrza Ulryka von Jungingen w Toruniu w 1407 roku*, [w:] *Studia nad dziejami miast i mieszczaństwa w średniowieczu. Studia ofiarowane Profesorowi Antoniemu Czacharowskiemu w sześćdziesiątą piątą rocznicę urodzin i czterdziestolecie pracy naukowej*, Toruń 1996 (Studia Polonica Historiae Urbanae, 2), s. 295–301; R. Czaja, *Uczt rady miejskiej w średniowiecznym Elblągu*, [w:] *Archeologia et Historia Urbana. Pamięci Tadeusza Nawrołskiego*, Elbląg 2004, s. 263–266.

wglądu w odświętny jadłospis dorocznych uczt w parafii św. Jakuba. Zapisy pozwalają nie tylko zrekonstruować kolejność serwowanych dań, ale także ustalić rzeczywiste koszty luksusowych przyjęć.

2. Z przywołanej na wstępie skargi Mikołaja Tauchana wynika, że za jego czasów do stołu na plebanii zasiadało czternaście osób, w tym grupa kapelanów, która w dużej parafii nyskiej była szczególnie liczna. Na przełomie XV i XVI w. w kościele św. Jakuba zatrudnionych było na stałe sześciu kapelanów. Stołowanie się duchownych pomocniczych na plebanii było wówczas zwyczajową praktyką. Źródła nowożytne przynoszą informacje o obowiązku informowania przez nich plebana i kucharza o każdorazowej absencji. Wyjście na posiłek poza plebanią było też uzależnione od uzyskania zgody plebana¹¹. Liczną grupę tworzyła także służba tego ostatniego, licząca — wedle danych Tauchana — siedem osób. Analizowana seria rachunków tylko częściowo pozwala zweryfikować te dane. Wprawdzie potwierdzone są wypłaty salariów dla poszczególnych osób, jednak w większości przypadków bez adnotacji o wykonywanych przez nie obowiązkach. Dokładniejsze informacje zachowały się tylko o służbie kuchennej. Z rachunków z 1505 r. wynika, że Smed zatrudniał wówczas kucharkę Girtę¹². Zapisy z lat 1507/1508 poświadczają przyjęcie na to stanowisko dwóch kolejnych kobiet: Jadwigi i Barbary¹³. W analizowanych materiałach pojawia się też szereg osób określanych niewiele mówiącym mianem *famulus*. W przeciągu trzech analizowanych lat imiennie zostało wymienionych siedmiu mężczyzn pełniących bliżej niesprecyzowane funkcje¹⁴. Wielokrotnie wzmiankowane jest też wynagrodzenie dla niejakiego Klapperhansa (m.in. za pomoc przy organizacji uczy), nie jesteśmy jednak w stanie ustalić, czy należał on do stałego personelu plebanii, czy tylko był opłacany za dorywcze prace.

Podczas konfliktu z plebanem nyskim kanonicy kapituły św. Jana wypominali mu, że korzysta z dochodów z siedmiu wsi i wszystkich związanych z nimi pożytków, których wartość szacowali na ponad sto florenów rocznie¹⁵. Mikołaj Tauchan replikował, że są to gołosłowne pomówienia, a do uposażenia parafii nie należy nawet połowa jednej wsi. Podkreślał przy tym, że na swoje potrzeby nie

¹¹ Cf. O. Meyer, *Eine Herzogenauracher Pfarrhausordnung*, [w:] idem, *Varia Franconiae Historica, Aufsätze — Studien — Vorträge zur Geschichte Frankens*, t. II, red. D. Weber i G. Zimmermann, Würzburg 1981 (Mainfränkische Studien, 24/II), s. 559.

¹² Ks. rach., f. 71.

¹³ Ibidem, f. 96', 99'.

¹⁴ Ibidem, f. 70', 72, 80', 81', 82, 82', 84' i in.

¹⁵ *In articulo vero vigesimo tertio articulatur ecclesiam, de qua agitur, habere septem villas hereditarias, ex quarum censibus decimis missalibus, annonis, fertonibus Episcopalis, domorum, pensionibus, allodiis, praediis, pratis, pascuis, agris, silvis, piscinis, nemoribus, rubetis, virgultis, agnis, hedis, capris, jumentis, lana, lacte, caseis, scapulis seu pennis et aliis juribus rector habeat annuatim ultra valorem centum ducatorum auri largorum*, J. F. A. Pedewitz, op. cit., cz. I, s. 117.

otrzymuje żadnych naturaliów poza ziarnem na chleb, natomiast wszystkie inne produkty musi kupować za gotówkę: *Haec omnia ficta sunt et falsa, cum nec unam nec mediam villam ecclesia habeat, aut aliquod allodium aut praedium, piscinam, nemus, silvam, etc. Ita ut rector pro domo sua, vix ex parvula decima et missalibus panem habeat, carnes, pisces, butyrum, arvinam, caseum, ligna, sal, piper, crocum et alias species, pultes, et milium, caules, rapas et omnia legumina necesse habeat aliunde pro pecunia comparare*¹⁶. Enuncjacje plebana możemy skonfrontować ze skrupulatnymi zapisami rachunkowymi Smeda. Wynika z nich, że liczba naturaliów dostarczanych do parafii była całkiem obfita. Pleban korzystał przede wszystkim z dostaw z należącego do parafii folwarku (*Zeudenhoff*). Była to w tym czasie wyspecjalizowana placówka, nastawiona na hodowlę zwierząt, zwłaszcza bydła i kur. Pleban otrzymywał stamtąd nabiał, zwierzęta rzeźne i warzywa. Otrzymywane transporty przewyższały potrzeby gospodarstwa plebańskiego, stąd część produktów była przeznaczana na sprzedaż, przysparzając parafii dodatkowych dochodów. Z drugiej strony pleban ponosił znaczne wydatki związane z opłaceniem zatrudnionego w folwarku personelu, a także z zakupem paszy dla zwierząt¹⁷. Mniejsze znaczenie miały natomiast dostawy wynikające ze świadczeń dziesięcinnych. Potwierdzone jest tylko dostarczanie jagniąt z tytułu dziesięciny od hodowli zwierząt z obszaru Starego Miasta Nysy i Konradowej¹⁸.

3. Rodzaje produktów żywnościowych wykorzystywanych w gospodarstwie plebana św. Jakuba obejmują większość typowych składników kuchni środkowo-europejskiej. Stwierdzić można znaczne urozmaicenie plebańskiego jadłospisu, zawierającego także pokarmy wyszukane i luksusowe.

MIĘSO

Średniowieczna dieta, zwłaszcza elitarna, charakteryzowała się bardzo wysokim udziałem produktów mięsnych. W starszych pracach ich przeciętne spożycie szacowano na ok. 100 kg na osobę w ciągu roku. Autorzy późniejszych studiów dość sceptycznie podeszli do tych wyliczeń, wskazując na znaczne zróżnicowanie regionalne i społeczne konsumpcji¹⁹. W niektórych środowiskach wskazane 100 kg było jednak normą. Wynik taki uzyskała m.in. Barbara Krug-Richter dla podopiecznych szpitali w Münster w XVI w., przy czym w bogatszych placówkach średnie spożycie wynosiło nawet 150 kg²⁰. Bardzo wysokie wydatki na

¹⁶ Ibidem, s. 117.

¹⁷ Ks. rach., f. 81', 85 i in.

¹⁸ Ibidem, f. 10.

¹⁹ Omówienie dyskusji: B. Krug-Richter, *Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650*, Stuttgart 1994, (Studien zur Geschichte des Alltags, 11), s. 123–124.

²⁰ Ibidem, s. 125.

mięso potwierdzone są także w gospodarstwie kolońskiego mieszczanina w końcu XIV w. Łącznie sięgały one prawie 50% wszystkich ponoszonych przez rodzinę kosztów zakupu żywności²¹. Również w kuchni plebana św. Jakuba mięso było jednym z głównych składników wyżywienia. Było ono pozyskiwane zarówno z gospodarstwa własnego, jak drogą zakupu na rynku. Z folwarku poświadczony są przede wszystkim dostawy: cieląt i prosiąt²². Nie zawsze przeznaczano je na potrzeby kuchni, zbywając część zwierząt na miejscowym rynku²³. Z folwarku pochodziły też niewątpliwie świnie, których ubój pleban opłacał w miejskich rzeźniach²⁴. Dodatkowo plebanowi przysługiwało mu dwanaście jagniąt tytułem świadczeń dziesięcinnych ze Starego Miasta i Konradowej²⁵.

Na targu kupowano głównie bydło. Cena płacona za krowę oscylowała wokół dwóch grzywien²⁶, wół mógł być droższy o pół grzywny²⁷. Do zakupów dochodziło najczęściej przed świętami kościelnymi. W jednej z zapisek pojawia się adnotacja, o kupnie wołu *ad diem Natiuitatis Christi*²⁸. Wieprzowinę — jak wspomniano wyżej — najczęściej pozyskiwano z własnego gospodarstwa. Okazyjnie uzupełniano zapasy na rynku. Np. w 1506 r. nabyto na uroczystości bożonarodzeniowe pół tucznika²⁹. Kupowano też dodatkowe sztuki prosiąt i cieląt³⁰. Niewiele można powiedzieć o wykorzystaniu w kuchni plebańskiej podrobów. Potwierdzony jest wprawdzie zakup żołądków cielęcych, ale zaznaczono, że były one przeznaczone na podpuszczkę do sera (*zcu lap*)³¹.

Bardzo istotny element jadłospisu stanowiło ptactwo dzikie i domowe. Z drobiu podawano na stole plebana św. Jakuba przede wszystkim kurczaki i kury. Były one stałym składnikiem uroczystych posiłków w święta Wielkanocy i Bożego Narodzenia; nie brakowało ich także podczas dorocznej uczyty w dniu *O sapientia*³². Większe ilości ptactwa kupowano także podczas miesiący wiosennych, po zakończeniu wielkiego postu³³. Zważywszy, że w folwarku plebańskim prowadzi-

²¹ F. Irsigler, *Ein großbürgerlicher Kölner Haushalt am Ende des 14. Jahrhunderts*, [w:] *Studien zur Volkskultur, Sprache und Landesgeschichte. Festschrift Matthias Zender*, red. E. Ennen, G. Wiegmann, Bonn 1972, s. 640–641.

²² Ks. rach., f. 65^v–66, 101–102.

²³ Np. cielę dostarczone przed Bożym Ciałem 1507 r. sprzedano za targu za 20 groszy, Ks. rach., f. 101^r.

²⁴ Np. ibidem, f. 98, 99.

²⁵ Ibidem, f. 10.

²⁶ Ibidem, f. 68^r.

²⁷ Ibidem, f. 81.

²⁸ Ibidem, f. 81.

²⁹ Ibidem, f. 81^r.

³⁰ Ibidem, f. 97 i in.

³¹ Ibidem, f. 68^r.

³² Ibidem, f. 68, 100.

³³ Ibidem, f. 82^r.

no intensywną hodowlę kur (o czym świadczą dostawy jaj), można zasadnie podejrzewać, że większość wykorzystywanego w kuchni drobiu pochodziła z własnych zasobów. Trudno stwierdzić, czy hodowano także gęsi, w każdym razie rachunki nie zawierają wzmianek o kupowaniu tego gatunku drobiu na targu³⁴.

Wśród zakupów plebana spotykamy różnorodne gatunki dzikiego ptactwa: jarzabki, kuropatwy, kwiczoły i kuliki³⁵. Był to niewątpliwie składnik kuchni elitarnej³⁶. Najczęściej na stół Smeda trafiały jarzabki — ptaki z rodziny bażantowatych cenione ze względu na delikatne mięso³⁷. Cena jednego jarzabka wynosiła zazwyczaj od 16 do 18 denarów, mogła jednak i przekraczać 2 grosze³⁸. Rzadziej odnotowane są zakupy kuropatw, w które jednak zaopatrywano się jednorazowo w większych ilościach. W święto Epifanii 1507 r. nabyto 6 ptaków za 9 groszy³⁹. W kolejnym roku poświadczony jest zakup pewnej liczby kuropatw za 6 groszy⁴⁰. Koszty zakupu jednej sztuki były zbliżone do ceny jarzabka i kształtowały się ok. 16–18 denarów⁴¹. Incydentalne były zakupy innego cenionego kuraka — cietrzewia. Pojawił się on jedynie w rachunkach dorocznej uczty w dniu *O sapentia*. Odnotowano wówczas nabycie jednej sztuki za 22 denary⁴². Chętnie kupowano natomiast kwiczoły (*Krametvogel*), niewielkie ptaki z rodziny drozdowatych, gnieźdzące się na obrzeżach lasów. Ich mięso było cenione ze względu na wyjątkowy aromat, wynikający z zawartości jagód jałowca w diecie ptaków. Kwiczoły były elementem kuchni ekskluzywnej, spotykamy je m.in. w rachunkach uroczystości dworskich⁴³. Patrycjusz Anton Tucher wykorzystywał je jako okolicznościowe prezenty, zwłaszcza dla zakonników i zakonnice⁴⁴. Ze względu na niewielkie rozmiary, kwiczoły były kupowane w większych ilościach. W rachunkach Smeda zazwyczaj odnotowywano jednorazowy zakup 6 sztuk, za cenę

³⁴ Materiały rachunkowe wrocławskiego szpitala Bożego Ciała potwierdzają konsumpcję gęsi i gołębi przez pensjonariuszy, cf. M. Słóń, *Szpital wrocławskie w średniowieczu*, Warszawa 2001, s. 167. Gęsi wymieniane są również wśród zakupów żywnościowych kolońskiego mieszczanina Hermanna von Goch, F. Irsigler, op. cit., s. 644.

³⁵ Konsumpcję jarzabek, kuropatw i przepiórek potwierdzają badania archeozoologiczne dla obszaru Śląska, cf. A. Samsonowicz, *Łowiectwo w Polsce Piastów i Jagiellonów*, Wrocław 1991 (Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej, LXII), s. 129.

³⁶ Cf. P. T. Dobrowolski, *Szynki, jesiotry, migdały. Wydatki na żywność na dworze Henryka hrabiego Derby u schyłku XIV wieku*, KHKM, t. XXXIV, 1986, s. 604.

³⁷ Cf. A. Samsonowicz, op. cit., s. 118–119.

³⁸ Ks. rach., f. 82, 97, 98 i in.

³⁹ Ibidem, f. 81.

⁴⁰ Ibidem, f. 99.

⁴¹ Ibidem, f. 80.

⁴² Ibidem, f. 67.

⁴³ T. A. Bauer, *Feiern unter den Augen der Chronisten. Die Quellentexte zur Landshuter Fürstenthochzeit von 1475*, München 2008, s. 53.

⁴⁴ *Anton Tuchers Haushaltbuch (1507 bis 1517)*, wyd. W. Loose, Stuttgart 1877, s. 91, 94, 127, 136 i in.

3–4 groszy⁴⁵. Kolejnym ptakiem wymienianym w analizowanym źródle jest kulik (Brochvogel)⁴⁶. Najprawdopodobniej zapisy plebana dotyczą kulika wielkiego; nie można jednak wykluczyć, że chodzi o inny gatunek zaliczany do ówczesnych ptaków łownych⁴⁷. Kuliki, podobnie jak kwiczoły kupowano w większych ilościach, po 6–8 sztuk. W wielu przypadkach nie można stwierdzić, jakie ptactwo zakupiono, gdyż odnotowywano tylko wydatki *pro auibus, vor fogel, vor 3 groÙe fogel*⁴⁸. Nie ulega wątpliwości częsta i obfita konsumpcja tego rodzaju mięs. Najliczniejsze zakupy potwierdzone są w miesiącach letnich. Kilkakrotnie odnotowany jest zakup „małych ptaków”. Najprawdopodobniej i w tym wypadku chodzi o drobne dzikie ptactwo. Podobne zapisy znane są także z innych źródeł rachunkowych; w rachunkach elbląskich zaznaczono, że były one wykorzystywane jako składnik pasztetów⁴⁹.

RYBY

W okresach postnych podstawowym źródłem białka zwierzęcego były ryby. Przed początkiem Wielkiego Postu pleban regularnie zaopatrywał się w śledzie, których kupowano jednorazowo większe ilości. W 1507 r. zakupiono całą beczkę, rok później — jej połowę⁵⁰. Cena jednej beczki śledzi wynosiła wówczas 5 florenów, dodatkowo płacono osiem groszy za transport⁵¹. Wzmianki o zakupach ryb poza okresem wielkiego postu są skąpe. Kilkakrotnie na stół trafił świeży pstrąg⁵², na jarmarku świętojakubowym w 1506 r. wydano 5,5 grosza *pro piscibus*⁵³, natomiast w czerwcu roku następnego nabyto nieokreślone bliżej suszone ryby⁵⁴. Lakoniczność rachunków nyskich jest zastanawiająca zważywszy, że źródła późnośredniowieczne notują wiele gatunków spożywanych ryb. W materiałach z klasztorów austriackich można odnaleźć ich kilkadziesiąt⁵⁵. W rachunkach kolońskiego

⁴⁵ Ks. rach., f. 80', 97'.

⁴⁶ Ibidem, f. 97, 97'.

⁴⁷ Cf. A. Samsónowicz, op. cit., s. 125–126.

⁴⁸ Ks. rach., f. 81'.

⁴⁹ M. Töppen, *Festmahle und Ehrungen den Hochmeistern von der Stadt Elbing gegeben*, „Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins”, t. XXXIX, 1899, s. 150.

⁵⁰ Ks. rach., f. 97, 82.

⁵¹ Ibidem, f. 82.

⁵² Ibidem, f. 96'.

⁵³ Ibidem, f. 72.

⁵⁴ Ibidem, f. 84.

⁵⁵ G. Jaritz, *Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters*, [w:] *Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters*, red. H. Appelt, Wien 1980, s. 151–152. Bogaty wybór różnych gatunków ryb odnotowano także w rachunkach kurii papieskiej w Awinionie, S. Weiß, *Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316–1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes*, Berlin 2002, s. 392–402.

mieszczanina znalazło się 27 różnych gatunków⁵⁶. W przypadku konsumpcji ryb i owoców morza nie może ulegać wątpliwości silne zróżnicowanie regionalne. Nie tłumaczy to jednak całkowicie skąpości rachunków nyskich. Sporządzony w końcu XIV w. spis ryb z Odry dowodzi, że rozróżniano wówczas ponad 30 gatunków ryb rzecznych⁵⁷. Inne materiały rachunkowe ze Śląska odnotowują zakupy leszczy, szczupaków czy węgorzy. Brak wzmianek o rybach w rachunkach plebana toruńskiego Andrzej Radziwiński wiązał z pozyskiwaniem ich inną drogą, niż zakupy na targu⁵⁸. Możemy jednak tylko domniemywać istnienia podobnych zależności w przypadku gospodarstwa nyskiego. Nie możemy w tym wypadku wykluczyć wpływu osobistych preferencji kulinarnych samego plebana.

NABIAŁ I TŁUSZCZE

Podstawowymi produktami nabiałowymi spożywanymi w średniowieczu były jaja i ser. W oba produkty kuchnia plebańska zaopatrywała się we własnym gospodarstwie, nie dokonywano natomiast żadnych zakupów na rynku. Dostawy z folwarku były na tyle obfite, że przewyższały znacznie potrzeby plebana i jego domowników. Świeże sery przywożono z folwarku w każdym tygodniu, w niektórych okresach dostarczając jednorazowo nawet ponad 80 gomólek⁵⁹. I w tym wypadku znaczna część dostaw trafiała na miejscowy rynek. Natomiast przedmiotem zakupu mogły stać się wyjątkowe gatunki, nie wytwarzane we własnym gospodarstwie. Wiosną 1507 r. odnotowano zakup „sera czeskiego”⁶⁰, zachowały się także wzmianki o nabyciu serów owczych⁶¹. Wyjątkowo tylko kupowano mleko, którego konsumpcja w średniowieczu i czasach nowożytnych była dość ograniczona. Ze względu na trudności z konserwacją większość mleka przetwarzano, tylko niewielkie ilości przeznaczając do bezpośredniej konsumpcji i na zbył⁶². W rachunkach Smeda pojawia się ono jedynie w kontekście przygotowań do uroczystej biesiady w dniu *O sapientia*. Odnotowano wówczas zakup mleka, potrzebnego do przyrządzenia ryżu (*zcum reis*)⁶³. Gotowany na mleku i przyprawiony cukrem ryż należał w średniowieczu i w czasach nowożytnych do wyjątkowo cenionych deserów⁶⁴.

⁵⁶ F. Irsigler, op. cit., s. 647–650.

⁵⁷ R. Żerelik, A. Witkowski, *Wykaz ryb Śląska z połowy XIV wieku*, [w:] *Studia i materiały z dziejów Śląska i Małopolski*, red. R. Żerelik, Wrocław 2001, s. 167–178; J. Klappper, *Schlesiens Volkskunde auf kulturgeschichtlicher Grundlage*, Breslau 1925, s. 80–81.

⁵⁸ A. Radziwiński, *Przy stole Jana von Ast*, s. 159.

⁵⁹ Liczba dostarczanych serów mogła wahać się od 40 do 84 sztuk, Ks. rach., f. 101–102.

⁶⁰ Ibidem, f. 71.

⁶¹ Ibidem, f. 71’.

⁶² Cf. M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963, s. 124; A. Wyczański, op. cit., s. 20.

⁶³ Ks. rach., f. 67’.

⁶⁴ Cf. U. Bäumker, „...men gaff allemenne genoech ind reedliken...”. *Zur Truppenverpflegung*

Podstawowym tłuszczem wykorzystywanym w kuchni plebana było masło. Podobnie jak jaja i sery było ono dostarczane z własnego folwarku, a jego nadwyżki przeznaczano na sprzedaż. Świeże masło (*butirum recens*) stanowiło składnik kuchni elitarnej. W gospodarstwie plebana z Getyngi kupowano regularnie jego niewielkie ilości na potrzeby bezpośredniej konsumpcji. Natomiast masło konserwowane (*butirum antiquum*) służyło do gotowania⁶⁵. Z innych tłuszczów zwierzęcych wzmiankowany jest w Nysie smalec i łój. Pozyskiwano je przynajmniej częściowo drogą zakupu. Stosunkowo spore zakupy łaju (jednorazowo sięgające nawet 15 kg) były związane niewątpliwie z wykorzystywaniem go przede wszystkim do oświetlenia pomieszczeń⁶⁶. Kupno smalcu wzmiankowane jest tylko w listopadzie, przed ubojem własnych świń⁶⁷. Jak można sądzić, ubój ten, związany z przygotowaniem mięs i kielbas na Boże Narodzenie, dostarczał potrzebnych zapasów smalcu na kolejne miesiące.

Istotnym składnikiem posiłków były oleje. Ich spożycie wzrastało w okresie Wielkiego Postu, gdy stanowiły jedyny tłuszcz dozwolony do przygotowywania potraw⁶⁸. Zwiększone zapotrzebowanie na oleje w tym okresie znajduje także odzwierciedlenie w rachunkach plebana św. Jakuba⁶⁹. Wedle ich świadectwa oleje pozyskiwano z rzepaku, maku i lnu. Rzepak i siemię lniane kupowano na targu, natomiast mak otrzymywano z własnych upraw. Wczesną wiosną odnotowany jest zakup nasion maku do wysiewu, natomiast jesienią, po zbiorze, opłaty za produkcję oleju przez olejarza, z którego usług korzystano także przy pozyskiwaniu oleju rzepakowego i lnianego. Natomiast tylko incydentalnie nabywano kosztowną oliwę z oliwek⁷⁰.

während der Soester Fehde (1448/49), [w:] *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*, red. V. G. Wiegelmann, R.-E. Mohrmann, Münster 1996, s. 231; P. Gąsiorowska, *Kuchnia i infirmeria w klasztorze Klarysek krakowskich do końca XVIII wieku*, [w:] *Sanctimoniales. Zakony żeńskie w Polsce i Europie Środkowej (do przelomu XVIII i XIX wieku)*, red. A. Radziwiński [i in.], Bydgoszcz 2010, s. 399.

⁶⁵ *Die Finanzen eines spätmittelalterlichen Stadtpfarrers*, s. 86–88.

⁶⁶ Cf. A. Wyczański, op. cit., s. 19.

⁶⁷ Ks. rach., f. 81, 98’.

⁶⁸ Sposobem na ominięcie przepisów postnych były rozpowszechnione w późnym średniowieczu specjalne przywileje papieskie zezwalające na konsumpcję nabiału i masła, cf. G. Jaritz, *Fasten als Fest? Überlegungen zu Speisebeschränkungen im späten Mittelalter*, [w:] *Geschichte und ihre Quellen. Festschrift für Friedrich Hausmann zum 70. Geburtstag*, red. R. Härtel, Graz 1987, s. 157–169. W Nysie znany jest przypadek wystarania się o podobną łaskę przez grupę osób duchownych i świeckich (1509), *Neisser Urkunden im Diözesanarchiv zu Breslau*, wyd. M. Unterlauff, „Bericht der wissenschaftlichen Gesellschaft Philomathie in Neisse”, t. XXXIII, 1904/1906, nr 221.

⁶⁹ Ks. rach., f. 99, 99’.

⁷⁰ Ibidem, f. 99.

ZBOŻA I PRZETWORY MĄCZNE

Z rachunków plebana toruńskiego Jana von Ast wynika, że w jego kuchni nie wypiekano chleba i bułek, lecz nabywano je w miejscowej piekarni⁷¹. W Nysie nie zdecydowano się na takie rozwiązanie. Kwestię dostaw pieczywa rozwiązano poprzez opłacanie usług jednego z nyskich piekarzy, który otrzymywał kwartalne wynagrodzenie w wysokości 18 groszy⁷². Najprawdopodobniej kontrakt dotyczył możliwości wypieku własnego ciasta w piekarni, co było typową praktyką w wielu miejskich gospodarstwach⁷³. Przysparzało to niewątpliwie plebanowi oszczędności, jednak powodowało brak urozmaicenia codziennego *menu*. Rachunki toruńskie wskazują na duże zróżnicowanie zakupów w poszczególnych tygodniach⁷⁴. Natomiast w Nysie tylko wyjątkowo zdecydowano się na dodatkowe zakupy. Poświadczane są one wyłącznie w związku z wystawną ucztą w dniu *O sapientia*. Dla gości kupowano wówczas bułki za 2–2,5 groszy⁷⁵. W rachunkach kilkakrotnie pojawia się zapis o wydatkach na *hochzeitssemmel*, a więc szczególne wypieki przygotowywane na uczyty weselne. W tym wypadku mamy zapewne do czynienia z rodzajem okolicznościowego prezentu ze strony plebana⁷⁶. Dostawy z folwarku i świadczenia w naturaliach zaspokajały zapotrzebowanie na mąkę w omawianym gospodarstwie. Zakupy zbóż na rynku były sporadyczne i miały charakter uzupełniający⁷⁷. Z własnego ziarna wyrabiano także kaszę — w 1506 r. opłacono jej wyrób z korca owsa⁷⁸. Ze względu na znaczną samowystarczalność gospodarstwa plebańskiego, rachunki dostarczają tylko skromnej wiedzy na temat produktów mącznych wykorzystywanych na plebanii. Do podstawowych składników ówczesnego jadłospisu należały kasze⁷⁹. Oprócz owsianej — wymienionej wyżej — na stół plebański trafiała także kasza gryczana, kupowana w miesiącach wiosennych⁸⁰.

Luksusowym produktem był ryż, nabywany wraz z egzotycznymi przyprawami i owocami podczas dorocznych jarmarków. Cena funta ryżu wynosiła 1,5 grosza, stąd jego zakupy były dość skromne i nie przekraczały jednorazowo 8 funtów⁸¹.

⁷¹ Cf. A. Radziński, *Przy stole Jana von Ast*, s. 158.

⁷² Ks. rach., f. 68, 70, 80', 81, 84, 99'.

⁷³ Np. K. Rahn, *Der Haushalt der Braunschweiger Witwe Lucie Kubbeling im Spiegel einer Rechnung des Jahres 1520. Der moimen register deß hußholden*, „Braunschweiger Jahrbuch für Landesgeschichte”, t. LXXVIII, 1997, s. 136–137.

⁷⁴ A. Radziński, *Przy stole Jana von Ast*, s. 158–159.

⁷⁵ Ks. rach., f. 81.

⁷⁶ Np. ibidem, f. 97.

⁷⁷ Np. ibidem, f. 84 (pół korca jęczmienia).

⁷⁸ Ibidem, f. 82.

⁷⁹ Cf. M. Dembińska, op. cit., s. 59–65; A. Wyczański, op. cit., s. 18.

⁸⁰ Ks. rach., f. 70'.

⁸¹ Ibidem, f. 81', 84', 98'.

Potrawy z ryżu były elementem odświętnego jadłospisu i podawano je m.in. podczas uroczystej uczyty w dniu *O sapientia*⁸².

Konsumpcja słodyczy w średniowieczu zazwyczaj ograniczała się do wyjątkowych okazji⁸³. Odświętny charakter tego rodzaju zakupów znajduje odzwierciedlenie w omawianych rachunkach. Zakup ciast poświadczony jest niemal wyłącznie w związku z najważniejszymi dorocznymi świętami. Utrwalonym zwyczajem był zakup strucli przed Bożym Narodzeniem. Ówczesna strucla (*striezel*) była słodkim ciastem o kształcie chałki, stanowiącym tradycyjny wypiek bożonarodzeniowy⁸⁴. Struclę kupowano w tym okresie w dużych ilościach, płacąc jednorazowo po 12–14 groszy⁸⁵. Okazyjnie delectowano się nimi także podczas uroczystych posiłków w dni patronów fary. Te ostatnie zakupy były jednak skromne i wydane na słodyczne kwoty nie przekraczały jednego grosza⁸⁶. Podczas jarmarków zaopatrywano się także w pierniki⁸⁷, generalnie jednak gotowe produkty cukiernicze rzadko trafiały na stół plebana. Przygotowywano natomiast niewątpliwie wiele ciast we własnym zakresie. M.in. podczas zapustów w 1506 r. zakupiono lepszą mąkę do wypieku pączków⁸⁸. Ciasta uzupełniały też skromny postny jadłospis, co potwierdzają rachunki za mąkę do placków⁸⁹.

WARZYWA

Warzywa i owoce wydają się odgrywać drugorzędą rolę w ogólnej puli zakupów spożywczych. W gospodarstwie kolońskiego mieszczanina z końca XIV w. stanowiły tylko 2,7 % wszystkich wydatków⁹⁰. Z jednej strony była to konsekwencja nawyków żywieniowych elit, dla których warzywa stanowiły jedynie uzupełnienie diety. Z drugiej strony zwraca się uwagę na niepełność danych z materiałów rachunkowych. W nauce utrwalił się pogląd, że znaczna część warzyw pozyskiwana była z przydomowych upraw bądź przedmiejskich działek, natomiast zakupy na targu miały jedynie charakter suplementarny. Kwestii tej nie sposób zweryfikować. Kolejny problem stanowią ewentualne luki w rachunkach. Nie można wykluczyć,

⁸² Ibidem, f. 67'.

⁸³ Cf. G. Jaritz, *Zur Sachkultur österreichischer Klöster*, s. 155.

⁸⁴ Cf. J. Klapper, op. cit., s. 76–77. Wedle zapisów w nowożytnych rachunkach krakowskiej kapituły św. Floriana struclę rozdzielane były pomiędzy kanoników przed obiadem wigilijnym. A. Karbownik (*Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku*, Kraków 1900, s. 50), analizujący wspomniane źródło, niezbyt precyzyjnie nazywa struclę „chlebami pszenicznymi”.

⁸⁵ Ks. rach., f. 70, 81', 98.

⁸⁶ Ibidem, f. 84'.

⁸⁷ Ibidem, f. 70', 80'.

⁸⁸ Ibidem, f. 73.

⁸⁹ Ibidem, f. 100.

⁹⁰ F. Irsigler, op. cit., s. 640–641.

że doraźne zakupy warzyw i ziół (zwłaszcza sezonowych) obejmujące niewielkie kwoty, umykały w ogólnych rozliczeniach.

W rachunkach plebana nyskiego znalazł się stosunkowo skromny wybór gatunków warzyw. Do podstawowych składników jadłospisu należała rzepa, nabywana jednorazowo w większych ilościach. Jesienią 1506 r. odnotowano zakup 3 korców rzepy za 7 groszy i 3 denary⁹¹. Stałym przedmiotem konsumpcji była kapusta, kupowana na kopy⁹². W średniowiecznej kuchni wykorzystywano kilka jej rodzajów. Wyróżniano kapustę białą, czarną (czerwoną) i brukselkę⁹³. Specyfikacje te nie znajdują jednak odzwierciedlenia w materiałach nyskich. Jedyny odnotowany osobno gatunek to kapusta biała⁹⁴. Pospolitym sposobem konserwacji kapusty było kiszenie. Na plebanii czyniono to we własnym zakresie, o czym świadczy specjalny zakup soli do tego celu⁹⁵. Sporadycznie odnotowane jest nabycie rzodkwi (*rettich*)⁹⁶. Podobnie jak w Krakowie, zakupy rzodkwi poświadczane są wczesną wiosną, co może świadczyć, że była ona ceniona jako nowalijka⁹⁷. Brak natomiast świadectw o zakupie pietruszki, często wymienianej w innych rachunkach gospodarczych⁹⁸. Z warzyw strączkowych kupowano bób i groch. Zakupy grochu koncentrowały się w okresie wielkiego postu, gdy był on jednym z głównych składników diety. W dni postne częstym daniem były zupy grochowe i groch smażony⁹⁹. Na potrzeby kuchni plebańskiej nabywano w tym okresie po pół korca grochu¹⁰⁰, natomiast tylko wyjątkowo odnotowane są zakupy tego warzywa w innych porach roku¹⁰¹. Pojedyncze zapisy świadczą o przyrządzaniu w plebańskiej kuchni sałaty. Wiosną 1507 r. został odnotowany zakup endywii¹⁰². Na stole plebana pojawiał się także farbownik lekarski (*anchussa officinalis*)¹⁰³. Liście tej rośliny, zwanej potocznie wołowym językiem lub wołowym ziele, były wykorzystywane w średniowieczu jako składnik sałatek¹⁰⁴.

⁹¹ Ks. rach., f. 81.

⁹² Ibidem, f. 81.

⁹³ M. D e m b i ń s k a, op. cit., s. 118.

⁹⁴ Ks. rach., f. 68.

⁹⁵ Ibidem, f. 68'.

⁹⁶ Ibidem, f. 100.

⁹⁷ M. D e m b i ń s k a, op. cit., s. 119.

⁹⁸ Np. T. J a s i ń s k i, *Was assen die Hochmeister des Deutschen Ordens und ihre Gäste am Anfang des 15. Jhs?*, „Studia Historica Slavo-Germanica”, t. XVIII, 1991/1992, s. 20; *Die Finanzen eines spätmittelalterlichen Stadtpfarrers*, s. 96–99 i in.

⁹⁹ A. K a r b o w i a k, op. cit. s. 33.

¹⁰⁰ Ks. rach., f. 82, 99'.

¹⁰¹ Tylko wyjątkowo potwierdzone są zakupy grochu w innym terminie. Jedyny taki zapis dotyczy nabycia ćwierci korca w listopadzie, Ks. rach., f. 97'.

¹⁰² Ibidem, f. 84.

¹⁰³ Ibidem, f. 97.

¹⁰⁴ J. K l a p p e r (op. cit., s. 91) identyfikuje wymieniane w źródłach śląskich *ochsenzunge*, zarówno jako farbownika lekarskiego, jak i szczaw tępolistny.

Otwarte musi pozostać pytanie, jakie rozmiary i charakter miały własne uprawy warzyw. Z folwarku plebańskiego potwierdzone są dostawy rzepy, której jednak nie przeznaczano na potrzeby kuchni, tylko sprzedawano na rynku¹⁰⁵. W takim samym kontekście odnotowywano transporty cebuli¹⁰⁶. Korzystanie z własnych upraw potwierdza zakup nasion maku, marchwi, rzepy i kapusty z zaznaczeniem, że są one przeznaczone na wysiewy¹⁰⁷.

OWOCE

Nierozstrzygniętą dotąd kwestię stanowi rozmiar konsumpcji owoców w średniowieczu. Część badaczy opowiada się za ich ograniczonym udziałem w diecie późnośredniowiecznej. Z materiałów rachunkowych wynika, że kupowano je sporadycznie, a wzmianki o podarunkach dla książy w postaci koszy z owocami mogą wskazywać, że było to cenione, ale niecodzienne uzupełnienie jadłospisu¹⁰⁸. Jako dodatkowy argument przywoływany jest fakt, że w traktatach medycznych przestrzegano przed spożywaniem świeżych owoców, uważanych za niebezpieczne dla zdrowia¹⁰⁹. W rachunkach plebana św. Jakuba owoce spotykamy incydentalnie. Kilkakrotnie odnotowane są zakupy jabłek, za które płacono jednorazowo po 1–2 grosze¹¹⁰. W jednym wypadku zaznaczono, że chodziło o ich słodki gatunek¹¹¹. Analiza rachunków dworu jagiellońskiego dowodzi, że jabłka i gruszki były dostępne na rynku od lipca do marca¹¹². Zakupy Georga Smeda ograniczały się jednak do okresu największej podaży tych owoców, przypadającej na miesiące jesienne. W sezonie posiłki plebana urozmaicały też winogrona¹¹³. Świeżych gruszek nie kupowano, natomiast podczas adwentu i w karnawale nabyto gruszki pieczone¹¹⁴. Wzmianka o zakupie śliwek związana jest ze styczniowym jarmarkiem, zatem niewątpliwie nabywano tylko owoce suszone¹¹⁵. Brak jest natomiast świadectw o zakupach innych popularnych owoców: czereśni, wiśni, poziomek czy orzechów laskowych¹¹⁶. W tym miejscu dotykamy tego samego problemu, jaki jest związany

¹⁰⁵ Ks. rach., f. 101.

¹⁰⁶ Ibidem, f. 101.

¹⁰⁷ Ibidem, f. 99'.

¹⁰⁸ W. J a n s s e n, *Ein niederrheinischer Fürstenhof um die Mitte des 14. Jahrhunderts*, „Rheinische Vierteljahrsblätter”, t. XXXIV, 1970, s. 232. Także: M. D e m b i ń s k a, op. cit., s. 163–164.

¹⁰⁹ J. M. v o n W i n t e r, *Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten*, [w:] *Adelige Sachkultur des Spätmittelalters*, Wien 1982, s. 337.

¹¹⁰ Ks. rach., f. 80'.

¹¹¹ Ibidem, f. 80'.

¹¹² M. D e m b i ń s k a, op. cit., s. 120.

¹¹³ Ks. rach., f. 81, 96'.

¹¹⁴ Ibidem, f. 81.

¹¹⁵ Ibidem, f. 81'.

¹¹⁶ Cf. M. D e m b i ń s k a, op. cit., s. 120.

z szacunkami konsumpcji warzyw. Na podstawie materiałów rachunkowych nie sposób ustalić, w jakim stopniu zapotrzebowanie na nie pokrywano z własnych sadów, często zlokalizowanych na przedmieściach. Bartłomiej Stein w swoim opisie Śląska wspomina o sadach pełnych owoców: *Arbores hortenses fructuum magnam copiam ferunt, ut subinde alius alii, novus veteri tanquam recidivus per totam estatem totumque autumnum succedat*¹¹⁷. Świdniczanin Daniel Scheps z naganą odnotował wycięcie przez jednego z właścicieli dorodnych i owocujących drzew owocowych¹¹⁸. Diarysta ten rejestrował też z ubolewaniem występujące w drugiej połowie XVI w. nieurodzaje na owoce¹¹⁹. Jakość ich zbiorów była też przedmiotem uwagi innego pamiętnikarza — Michała Steinberga¹²⁰. W Nysie poświadczono jest funkcjonowanie stałych kramów z jabłkami, gruszkami, orzechami i wiśniami na rynku¹²¹. W sezonie produkty te sprzedawali często mieszkańcy okolicznych wsi. Marton Csombor, który na początku XVII w. odwiedził Nysę, wspominał o wyjątkowej obfitości poziomek¹²². Wszystkie te świadectwa wskazują na znacznie obfitszą konsumpcję, niż dotąd zakładano. Jak można podejrzewać, spora część świeżych owoców pozyskiwana była z własnych upraw; zakupy wykazywane w rachunkach Smeda mają natomiast wyraźnie charakter uzupełniający. Występują w nich winogrona, zapewne nie uprawiane we własnym ogrodzie, bądź produkty przetworzone (pieczone gruszki, suszone śliwki).

W jadalospisie plebana nyskiego znalazły się także kosztowne owoce egzotyczne i bakalie. Zaopatrywano się w nie głównie podczas dwóch miejskich jarmarków. Do stałych produktów kupowanych przy tej okazji należały rodzynki i migdały. Kupowano ich znaczne ilości — dwa bądź trzy funty na każdym z jarmarków¹²³.

¹¹⁷ B. Stein, *Descriptio tocius Silesie et civitatis regie Vratislaviensis*, wyd. H. Markgraf, Breslau 1902 (Scriptores Rerum Silesiacarum, 17), s. 8.

¹¹⁸ *Aprilis 1 ist Melchior Heinrich, ein forwergs Mahn, neben dem D. Florschutzen seinem forwerg wohnhaftig, febre acuta gestorben; hott nicht ein Jahr lang das gutt bewohnt, hott yn seinem krauthgarten die schonsten erwachsenen vnd fruchtbare Bewme vmbgehauen, darauff yhm ein Nobiliste prophezeit, Kein Bawmmorder vberlebte das Jahr, Die Thommendorf'sche Familienchronik, [w:] Schweidnitzer Chronisten des XVI. Jahrhunderts*, wyd. T. Schonborn, (Scriptores Rerum Silesiacarum, 11), Breslau 1878, s. 88.

¹¹⁹ *Circa diem Letare in der Fasthen ist noch so einem warmen wether, do sich alles zue bluthe yn gerten vnd auff dem felde erzeyget, so eine vngewohnliche, ploze vnd vnvorsehene kelte eingefallen, davon die Nusbewme, Kirschbaume vnd andere, so frue obst tragen, ganz erfroren vnd vordorret sein, die bliue knospen auff epfel vnd birnbewmen auch gancz vortorben vnd also schon das vierde Jahr ist, das kein obst gewhsen. Deus nostri misereatur et sterilitatem terrae sua benignitate foecundet, Die Thommendorf'sche Familienchronik*, s. 69. Podobnie: ibidem, s. 86, 91, 93.

¹²⁰ *Chronik Michael Steinbergs, [w:] Schweidnitzer Chronisten des XVI. Jahrhunderts*, s. 168.

¹²¹ BUWr, I Q 143, nr 1, nr 87, nr 146.

¹²² M. Csombor, *Podróż po Polsce*, tłum. J. Ślaski, Warszawa 1961, s. 95.

¹²³ Ks. rach., f. 70', 72, 81', 84' i in. Ceny obu rodzajów bakalii były w tym czasie dość stabilne. Za jeden funt migdałów i zwykłych rodzynków płacono po 4 grosze. Odróżniano od nich rodzynki wielkie. Odnotowana za ich zakup cena była niższa — za 4 grosze zakupiono ich półtora funta, ibidem, f. 70'.

Zarówno migdały, jak rodzynki były niezbędnym składnikiem wielu potraw ówczesnej kuchni. Z migdałów przyrządzano m.in. cenioną zupę, służyły one także jako dodatek do ryb¹²⁴. Niezbyt rozpowszechnione w tym czasie były natomiast cytryny¹²⁵. W rachunkach Georga Smeda pojawiły się tylko raz: w 1507 r. na jarmarku świętojacobowym kupiono 42 cytryny za 10 groszy¹²⁶.

PRZYPRAWY

Podstawową przyprawą średniowiecznej kuchni była sól. Jej transporty na Śląsk pochodziły przede wszystkim z Małopolski¹²⁷. Świdniczanin Daniel Scheps z niepokojem odnotował wyjątkowo wysoką cenę soli w 1570 r., gdy jej ćwiertnia kosztowała tyle samo, co korzec żyta (48 groszy)¹²⁸. Wspomnianą zapisiskę diarysta opatrzył znamienym komentarzem: *das gdencket kynnen menschen yffm ertboden*¹²⁹. Wysokie koszty zakupu soli spowodowały wówczas gwałtowne skargi ubogich, których stać było tylko na najtańszą, nieoczyszczoną sól w bryłach. Rada świdnicka wstrzymała się jednak z interwencją na rynku ze względu na brak własnych zapasów tego produktu¹³⁰. Zapiska Schepsa potwierdza, że kwestia zaopatrzenia w sól była przedmiotem zainteresowania i kontroli władz miejskich. Jak wiadomo z zapisów Waclawa Thommendorfa, okresowo rada mogła ogłosić wolny targ na sól¹³¹. Rachunki Georga Smeda potwierdzają regularne jej zakupy na potrzeby plebańskiej kuchni. Kupowano ją w dużych ilościach: w ćwiertniach i korcach. Latem 1507 r. zaopatrzone się w cztery korce, co wynikało niewątpliwie z niższej ceny oferowanej przy hurtowych zakupach. W przeliczeniu pleban zapłacił za ćwiertnię ok. 8 groszy¹³². Zwyczajowo koszt zakupu takiej ilości wynosił 10 groszy, a więc o jedną trzecią więcej, niż na rynku wrocławskim¹³³. Tańszą sól w bryłach nabywano wyłącznie dla zwierząt lub do konserwacji kapusty. W tym wypadku wydatki zazwyczaj oscyływały wokół 1–2 groszy¹³⁴.

¹²⁴ A. Karbowiak, op. cit., s. 34.

¹²⁵ Cf. J. Tazbir, *Konsumpcja cytrusów w Polsce XV–XVII w.*, Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej, t. XXXI, red. Z. Kamińska (Studia z Dziejów Gospodarstwa Wiejskiego, 9), Wrocław 1968, s. 105–112; M. Dembińska, op. cit., s. 121.

¹²⁶ Ks. rach., f. 84^r.

¹²⁷ Cf. G. Myśliwski, *Wrocław w przestrzeni gospodarczej Europy (XIII–XV wiek). Centrum czy peryferie?*, Wrocław 2009, s. 296–297.

¹²⁸ *Die Thommendorf'sche Familienchronik*, s. 56.

¹²⁹ Ibidem, s. 56.

¹³⁰ Ibidem, s. 56.

¹³¹ Ibidem, s. 9.

¹³² Ks. rach., f. 84^r.

¹³³ W latach 1507–1508 we Wrocławiu za ćwiertnię soli płacono 5,33–6,67 grosza, M. Wołaniński, *Ceny we Wrocławiu w latach 1506–1618*, AUWR, No 1828, Historia CXXVI, Wrocław 1996, s. 32.

¹³⁴ Ks. rach., f. 80^r, Większy zakup soli w bryłach doszedł do skutku latem 1506 r., gdy nabyto jej za 4 grosze i 4 denary z przeznaczeniem *zu besprengen das crawt*, ibidem, f. 72.

W kuchni plebana św. Jakuba wykorzystywano także większość egzotycznych przypraw dostępnych na miejscowym rynku. Potwierdzone są zakupy: pieprzu, cynamonu, imbiru, gałki i kwiatu muszkatołowego oraz szafranu. Większych zakupów dokonywano zazwyczaj podczas dwóch miejskich jarmarków, odbywających się w dniu św. Agnieszki (21 stycznia) i św. Jakuba (25 lipca). Korzystano z usług tego samego dostawcy, często rozliczając się za zakupione produkty dopiero podczas następnego jarmarku¹³⁵. Sporadycznie dokonywano zakupów w innych porach roku. Transakcje koncentrowały się w okresie adwentu i Bożego Narodzenia. M.in. w początku grudnia 1506 r. nabyto dodatkowe ilości szafranu¹³⁶. Rok później uzupełniono zapasy pieprzu¹³⁷. Do większych niedoborów w kuchni plebańskiej doszło przed Nowym Rokiem 1506 r. Zaopatrzono się wówczas w kwiat muszkatołowy, pieprz i imbir. Zakupiono jednak niewielkie ilości tych produktów, odkładając większe sprawunki na zbliżający się jarmark w dniu św. Agnieszki¹³⁸. Okazjonalne nabytki przypraw potwierdzone są także w okresie Wielkiego Postu, gdy zużywano ich większe ilości do sosów rybnych i ciast¹³⁹.

W największych ilościach w plebańskim gospodarstwie wykorzystywano pieprz, którego zakupy sięgały 6 funtów rocznie (ok. 2,4 kg). Cena za funt kształtowała się na poziomie 16–18 groszy¹⁴⁰. Brak jest przy tym świadectw o pozyskiwaniu cenionego, ale droższego pieprzu gwinejskiego (*granum paradisi*)¹⁴¹. Niezbędnym składnikiem średniowiecznej i nowożytnej kuchni był szafran, służący do przygotowywania potraw głównych (np. sosów do ryb)¹⁴² oraz jako dodatek do ciast¹⁴³. Szafran należał do najdroższych przypraw, stąd jego zakupy były dość ograniczone. Zazwyczaj nabywano jedynie po jednym łucie, płacąc za niego 9–10 groszy (ok. 6–7 grzywien za funt)¹⁴⁴. Dwukrotnie nabyto jednak po ćwierć funta korzystając z okazyjnej ceny, niższej niemal o połowę od zwyczajowo płaconych stawek¹⁴⁵. W niewielkich ilościach dostarczany był do kuchni plebańskiej

¹³⁵ Np. ibidem, f. 70'.

¹³⁶ Ibidem, f. 81'.

¹³⁷ Ibidem, f. 98'.

¹³⁸ Ibidem, f. 70.

¹³⁹ Ibidem, f. 82.

¹⁴⁰ Ibidem, f. 70', 72, 81', 98' i in. Na rynku wrocławskim funt pieprzu można było w analizowanym okresie kupić za 12 groszy, M. Wołański, op. cit., s. 35.

¹⁴¹ J. Muszyński, *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w wieku XIV*, Warszawa 1924, s. 31; M. Dembińska, op. cit., s. 130.

¹⁴² A. Karbowiak, op. cit., s. 33.

¹⁴³ A. Januszek–Sieradzka, *Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce*, „Studia Mediaevalia Bohemica”, t. I, 2009, s. 261.

¹⁴⁴ Ks. rach., f. 81', 84, 84', 98'. Znacznie niższe koszty zakupu szafranu poświadczono na rynku wrocławskim, w latach 1506–1507 łut szafranu miał kosztować tam jedynie ok. 5,5 grosza, M. Wołański, op. cit. s. 36.

¹⁴⁵ Ks. rach., f. 68', 72.

cynamon, którego zakupy wynosiły najczęściej po 4 łuty na każdym jarmarku¹⁴⁶. Do cenionych przypraw egzotycznych należał także imbir. Jego zakupy nie były równie regularne jak szafranu czy cynamonu, ale kupowano go jednorazowo w większych ilościach. Na jarmarku świętojakubowym w 1507 r. zaopatrzone się w funt imbiru, płacąc dostawcy 24 grosze¹⁴⁷. Jarmarki dostarczały również okazji do nabycia kwiatu i gałki muszkatolowej. Wykonywana ze zmielonej osnówki ziarna przyprawa, zwana kwiatem muszkatolowym, posiada znacznie intensywniejszy zapach i smak, koszt jej zakupu jest jednak znacznie wyższy. U progu XVI w. za jeden łut *muscatblumen* płacono w Nysie 3,5–4 grosze¹⁴⁸; natomiast cena zakupu gałki muszkatolowej nie przekraczała 3 groszy¹⁴⁹. Z rachunków Georga Smeda wynika, że zazwyczaj decydowano się na zakup kosztowniejszego kwiatu muszkatolowego. Zdarzył się jednak przypadek jednoczesnego nabycia obu przypraw¹⁵⁰. Luksusowym dodatkiem do potraw był cukier trzciniowy, kupowany na jarmarkach wraz z innymi egzotycznymi produktami. Jego cena była stosunkowo wysoka i sięgała przy mniejszych zakupach do 6,5 groszy za funt¹⁵¹. Zakupy cukru wydają się znacznie mniej regularne, niż innych produktów luksusowych. W jednym wypadku ograniczyły się też do zaledwie ćwierci funta¹⁵². Z kolei na zimowym jarmarku w 1508 r. pleban zdecydował się kupić go prawie osiem funtów, wydając na te zapasy 31 groszy¹⁵³.

Bardzo wyraźna jest dysproporcja między cenami przypraw na rynku nyskim i wrocławskim. Porównanie z wykazami cen zestawionymi dla Wrocławia przez Mariana Wołańskiego wskazuje, że pleban nyski przeciętnie płacił o jedną trzecią więcej, zarówno za sól, jak i za egzotyczne przyprawy. Ustalenia wrocławskiego badacza trzeba jednak traktować z dużą ostrożnością. W jego pracy brak informacji o ilości towarów będących przedmiotem analizowanych transakcji. Może to wpływać na poważną deformację wyników. Jak wskazano wyżej, w wielu przypadkach zakupy hurtowe wpływały na znaczące obniżenie ceny każdej z przypraw (nawet do 50%). Przy stosunkowo skromnym rozmiarze plebańskiego gospodarstwa, zrozumiałe są wyższe koszty ponoszone przy cyklicznych i regularnych

¹⁴⁶ Np. ibidem, f. 70', 72. Cena płacona przez plebana oscylowała wokół 4–5 groszy za łut.

¹⁴⁷ Ibidem, f. 72. We Wrocławiu w latach 1512–1513 za funt imbiru płacono 15 groszy, M. Wołański, op. cit., s. 37.

¹⁴⁸ Ks. rach., f. 72, 81.

¹⁴⁹ Ibidem, f. 72.

¹⁵⁰ Ibidem, f. 72.

¹⁵¹ Ibidem, f. 81'. Na jarmarku świętojakubowym w 1507 r. pleban kupił 4 funty cukru płacąc po 5 groszy za funt, ibidem, f. 81, 84. Pół roku później zapłacił już tylko ok. 4 groszy przy zakupie 7,75 funta, ibidem, f. 98. Nie dysponujemy materiałami porównawczymi dla tych wykazów, gdyż M. Wołański (op. cit., s. 34) notuje ceny cukru począwszy od 1548 r. Kwestią do zbadania pozostaje wpływ fluktuacji na rynku towarów egzotycznych na wahania cen na Śląsku.

¹⁵² Ks. rach., f. 81'.

¹⁵³ Ibidem, f. 98'.

zakupach. Z drugiej strony nie można wykluczyć, że mniejsza konkurencja dostawców wpływała na windowanie cen na rynku nyskim. Kwestia to wymagałaby dalszych pogłębionych badań.

Skromne informacje zachowały się odnośnie do innych produktów, służących do przyprawiania potraw. Wykorzystywano dowolnie ocet winny, którego jesienią 1505 r. kupiono 2 kwarty za 2 grosze¹⁵⁴. Trudno natomiast stwierdzić coś pewnego na temat używania musztardy w plebańskiej kuchni. Brakuje zarówno zapisów o zakupie tak gotowego produktu, jak ziaren gorczycy. O jej stosowaniu świadczy natomiast nabycie dwóch miseczek do musztardy¹⁵⁵. W zapisach plebana nie odnotowano też podstawowych ziół wykorzystywane jako przyprawy do potraw. Nie są potwierdzone m.in. zakupy pospolitej naci pietruszki¹⁵⁶. Podobnie, jak w przypadku warzyw i owoców, możemy się w tym wypadku domyślać że korzystano z własnych upraw. Osobną kwestią pozostają zakupy ziół leczniczych. Pleban nyski, podobnie jak Jan von Ast z Torunia, wydawał znaczne kwoty na usługi lekarza i zakup medykamentów. Spośród ziół kupowanych na targu można odnotować m.in. skrzyp polny (*kaczenczal*)¹⁵⁷.

NAPOJE

Najbardziej rozpowszechnionymi napojami alkoholowymi w średniowieczu było niewątpliwie wino i piwo. Konsumpcja wina na Śląsku miała jednak dość ograniczony zasięg. Było ono towarem luksusowym, nabywanym w niewielkich ilościach, zazwyczaj z okazji świąt i wyjątkowych uroczystości. Również Georg Smed zaopatrywał się w nie tylko okazjnie. Przed Bożym Narodzeniem 1507 r. przeznaczył 6 groszy *pro vino bono*¹⁵⁸. Zakupił także 4 garnce wina na uroczysty posiłek podczas święta Bożego Ciała¹⁵⁹. Alkohol był stałą pozycją w czasie uczt w dniu *O sapientia*, np. w 1506 r. nabyto dla gości 4 garnce wina¹⁶⁰. Szczególną okazję do libacji stanowiły imieniny plebana. W 1507 r. zaopatrzono się w tym celu w kwartę wina i piwa *quantum bibere poterant*¹⁶¹. Z libacją imieninową może wiązać się też kolejny zapis o nabyciu garnca wina¹⁶². Jedynie w dwóch przypadkach zakupy tego trunku nie miały związku z konkretnymi uroczystościami. W 1506 r.

¹⁵⁴ Ibidem, f. 70.

¹⁵⁵ Ibidem, f. 81'.

¹⁵⁶ Cf. M. D e m b i ń s k a, op. cit., s. 129. Na Śląsku potwierdzone jest wykorzystywanie naci pietruszki do przyrządzania potraw z jaj, *Die Thommendorf'sche Familienchronik*, s. 68.

¹⁵⁷ Ks. rach., f. 84.

¹⁵⁸ Ibidem, f. 98.

¹⁵⁹ Ibidem, f. 84.

¹⁶⁰ Ibidem, f. 81.

¹⁶¹ Ibidem, f. 82'.

¹⁶² Ibidem, f. 82'. Rok wcześniej pleban zakupił na przyjęcie imieniowe 2,5 garnce wina za 10 groszy, ibidem, f. 71.

przekazano jego garniec niejakiemu Wincentemu¹⁶³, natomiast we wrześniu roku 1505 pleban nabył kwartę cenionego wina włoskiego¹⁶⁴. Prawdopodobnie i w tym ostatnim wypadku chodziło o uroczysty posiłek organizowany z okazji złożonej mu wizyty. Wino było odpowiednim trunkiem do uhonorowania wysoko postawionego gościa. Na przykład nyski drukarz podejmujący plebana ze Świdnicy ugościł go kwartą wina reńskiego¹⁶⁵. Podstawowe informacje o rodzajach tego napoju, sprowadzanych na Śląsk u progu okresu nowożytnego przynosi „Descriptio Silesiae” Bartłomieja Steina. Wedle autora w większych miastach dostępne były wina węgierskie, austriackie, morawskie oraz droższe włoskie i reńskie¹⁶⁶. Rachunki nyskie w skromnym stopniu uzupełniają naszą wiedzę w tym zakresie. Tylko raz pojawia się zapis o zakupie konkretnego gatunku wina; jest nim wspomniana zapiska o nabyciu kwarty trunku włoskiego. Wina włoskie i greckie należały wówczas do najbardziej cenionych alkoholi. Ich konsumpcja była uważana za przejaw luksusu i nieumiarkowanego folgowania swoim popędom. Zakazy serwowania win włoskich pojawiają się w ustawach antyzbytkowych; m.in. w Zgorzelcu i Magdeburgu¹⁶⁷. Ich cena była ponad dwukrotnie wyższa niż innych win. W pierwszym dziesięcioleciu XVI w. we Wrocławiu za garniec zwykłego wina płacono ok. 5,5 grosza, natomiast taka sama ilość małmazji wymagała wyasygnowania 14 groszy¹⁶⁸. Ceny nyskie wydają dość zbieżne z wrocławskimi — pleban zapłacił za kwartę wspomnianego wina włoskiego 4 grosze¹⁶⁹.

O ile konsumpcja wina była niewątpliwie zjawiskiem niepowszednim i elitarnym, piwo należało do podstawowych składników codziennej diety. Był to najpopularniejszy wówczas napój na Śląsku (*ein gemeiner haustranck*)¹⁷⁰. W rachunkach nyskich znalazły się zapisy o zakupie piwa nie tylko na stół plebański, ale także — okazyjnie — dla uczniów szkoły przy kościele św. Jakuba. W przypadku piwa odnotowany jest znacznie bogatszy wybór gatunków, niż w zapiskach dotyczących wina. Do najbardziej cenionych na Śląsku należało piwo świdnickie; ponadlokalny charakter miał także handel piwem wrocławskim, bolesławieckim i lubańskim¹⁷¹. Jednak pleban nyski tylko wyjątkowo decydował się na kupno droższych gatun-

¹⁶³ Ibidem, f. 72.

¹⁶⁴ Ibidem, f. 68.

¹⁶⁵ BUWr, IV Q 143, nr 216.

¹⁶⁶ *In majoribus urbibus, Vratislavie potissimum, vinum habent advecticium ex Hungaria, Austria, Moravia, et his preciosius ab Italia usque petitur, nonnullum et a Rheno, quod caupones privatim vendunt*, B. Stein, op. cit., s. 8. Na temat handlu winami na Śląsku cf. R. Sprandel, *Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands*, Stuttgart 1998, s. 98–101; G. Myśliwski, op. cit., s. 273–274, 450–453 i in.

¹⁶⁷ R. Sprandel, op. cit., s. 98–99.

¹⁶⁸ M. Wolański, op. cit., s. 27–28.

¹⁶⁹ Ks. rach., f. 68.

¹⁷⁰ *Chronik Michael Steinbergs*, s. 170.

¹⁷¹ M. Wolański, op. cit., s. 30–31. Na temat średniowiecznych gatunków piwa w Europie

ków. Zakupy ograniczały się do skromnych ilości, w przypadku piwa świdnickiego odnotowano tylko nabycie jednej beczułki (*fesseleyn*)¹⁷². W beczułkach kupowano także mniej cenioną lankwałę (*languelle*)¹⁷³. Wyraźna była różnica w cenach między oboma gatunkami piwa. Najlepsze śląskie piwo kosztowało 10,5 grosza za beczułkę, natomiast za taką samą ilość lankwali płacono zaledwie 18 denarów¹⁷⁴. Niską jakość miało piwo stołowe (*tischbyr*), które diarysta ze Świdnicy Michał Steinberg określa jako „kiepskie”¹⁷⁵. Do jego produkcji wykorzystywano mniejsze ilości słodu i chmielu¹⁷⁶. Sporadycznie pojawiają się także zapisy o zaopatrzeniu się w podpiwek (*Halbbier*)¹⁷⁷. Gatunek ten uzyskiwano w wyniku wtórnego zalania wodą pozostałych po produkcji wytlóków słodu. Wyraźna jest dystynkcja w doborze gatunków. Dla uczniów szkoły zakupiono tańsze piwo stołowe¹⁷⁸. Piwo stanowiło stały punkt zakupów przez cały rok, jednak w okresach świątecznych następował wzrost jego konsumpcji. W 1506 r., z okazji Bożego Narodzenia, przeznaczono na jego zakup 19 groszy¹⁷⁹. Na świąteczne libacje nabywano też zazwyczaj lepsze gatunki piwa.

Z zakupami tego trunku związane były stosunkowo wysokie koszty transportu. Np. w 1508 r. z kasy plebana zapłacono furmanowi 10 groszy¹⁸⁰. Duchowni skupieni przy parafii byli natomiast zwolnieni od miejskich opłat za przywóz alkoholu. W drugiej połowie XV w. rada nyska podjęła próbę ograniczenia tego przywileju, wyznaczając dozwolone kwoty za transport. Wskutek nacisków ówczesnego plebana Jana Paschkowicza rajcy musieli jednak odstąpić od przyjętych ustaleń i zgodzić się na niekontrolowany przywóz piwa do parafii (1476). Zawarta ugoda zawierała jednak zwyczajową w takich wypadkach klauzulę o zakazie wyszynku sprowadzanego piwa¹⁸¹.

Środkowej cf. S. K u t r z e b a, *Piwo w średniowiecznym Krakowie*, „Rocznik Krakowski”, t. I, 1898, s. 39–40.

¹⁷² Ks. rach., f. 98.

¹⁷³ Np. ibidem, f. 81.

¹⁷⁴ Cena lankwali mogła być też wyższa — w 1507 r. za dwie beczułki pleban zapłacił 4 grosze, ibidem, f. 82. Potwierdzone są także przypadki kupna jednej beczułki za 2,5 grosza, ibidem, f. 82, 98.

¹⁷⁵ *Chronik Michael Steinbergs*, s. 160.

¹⁷⁶ Cf. A. K l o n d e r, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku*, Wrocław 1989, s. 37. Na temat procesów produkcji piwa na Śląsku przeglądowo: D. K a r s t, *Technologia rzemieślniczej produkcji piwa we Wrocławiu w okresie średniowiecznym i nowożytnym na tle browarnictwa europejskiego*, [w:] *Piwo we Wrocławiu. Od średniowiecza po czasy współczesne*, red. H. O k ó l s k a, Wrocław 2002, s. 9–43.

¹⁷⁷ Ks. rach., f. 70’.

¹⁷⁸ Ibidem, f. 70, 98.

¹⁷⁹ Ibidem, f. 81’.

¹⁸⁰ Ibidem, f. 98’.

¹⁸¹ *Neisser Urkunden*, nr 164; cf. E. W ó ł k i e w i c z, *Kościół i jego wierni* (w druku).

4. Zachowanie serii rachunków obejmującej kilka lat umożliwia zbadanie sezonowości zakupów i odtworzenie rytmu funkcjonowania gospodarstwa plebańskiego. Bardzo wyraźnie rysuje się w tym wypadku rola jarmarków, jako miejsca zakupu przypraw i owoców egzotycznych. Jak wskazano wyżej, nabywanie tych produktów w innych terminach miało wyraźnie charakter doraźny i skromny ilościowo, natomiast z większymi zakupami wstrzymywano się do czasu przyjazdu stałego dostawcy na najbliższy jarmark.

Charakter rachunków nie pozwala jednak na odtworzenie jadłospisu w poszczególnych dniach i określenie liczby dni postnych w ciągu każdego tygodnia. Możliwe są jedynie cząstkowe uwagi dotyczące zwyczajnej i nadzwyczajnej konsumpcji na plebanii. Podobnie jak i w innych gospodarstwach, bardzo wyraźną cezurę stanowił początek Wielkiego Postu. Po Środzie Popielcowej regularnie następowały zwiększone zakupy produktów postnych: grochu i oleju. Tylko w tym okresie notowane są też zakupy śledzi. Z drugiej strony można z dużą dokładnością zrekonstruować wystawne *menu* świąteczne. Największe wydatki pleban ponosił w związku z uroczystościami Bożego Narodzenia. Przygotowania do świąt rozpoczynano już w pierwszej połowie grudnia. W 1506 r. dwa tygodnie wcześniej kupiono wołu przeznaczony na świąteczną ucztę. Później uzupełniono zapasy jeszcze o połowę tłustego wieprza. Przy tym większość potrzeb zaspokajały dostawy z plebańskiego folwarku. W jednym z analizowanych lat odnotowano dostarczenie w grudniu dwóch młodych świń, tucznika oraz trzynastu prosiąt¹⁸². Pozwalało to znacząco zredukować wydatki, jednak trzeba pamiętać, że kasę obciążały w tym wypadku koszty uboju w miejskiej rzeźni¹⁸³. Stałym elementem odświętnego jadłospisu były strucle. Przed świętami pleban kupował też kosztowne trunki: „dobre wino” oraz lepsze gatunki piwa. W tym okresie wzmiankowane są też zakupy miodu. W okresie Bożego Narodzenia często uzupełniano zapasy przypraw korzennych, co jednoznacznie świadczy o zwiększonych potrzebach kuchni.

Inne rodzaje produktów kupowano w związku z uroczystymi posiłkami wielkanocnymi. W święto Paschy oraz w ciągu następujących po nim dni tradycyjnie podawano wiele potraw z jaj¹⁸⁴. Również w Nysie można zauważyć ich zwiększone spożycie. Choć kuchnia dysponowała stałymi dostawami z plebańskiego folwarku, niezbędne stawało się dokupywanie jaj na miejscowym targu. W tym czasie odnotowane były także zwiększone zakupy sera. Z mięs podawano cielęcinę oraz kurczaki. Nie brakowało ciast. Podobnie, jak w przypadku świąt Bożego Narodzenia, zaopatrywano się też w większe ilości piwa.

Niewiele możemy natomiast powiedzieć o uroczystych posiłkach związanych z innymi świętami roku kościelnego. W dzień Bożego Ciała odświętny charakter

¹⁸² Ks. rach., f. 101.

¹⁸³ Cf. *ibidem*, f. 98.

¹⁸⁴ A. K a r b o w i a k, *op. cit.*, s. 51.

miał posiłek południowy (*prandium*), gdy podawano dodatkowe porcje piwa¹⁸⁵. W 1506 r. przed dniem św. Marcina kupiono krowę, a w wigilię tego święta — miód¹⁸⁶. Potwierdzony jest także zakup krowy w dzień Zielonych Świątek. Nie sposób natomiast jednoznacznie stwierdzić, w jaki sposób wyróżniały się posiłki w dni patronów kościoła nyskiego. Obfite zakupy, których dokonywano podczas odbywających się wówczas jarmarków, niewątpliwie tylko w niewielkiej części były przeznaczone do bieżącej konsumpcji. Wzmożone wydatki na luksusowe produkty odnotowane zostały w czasie trwania karnawału. Wyjątkowo hucznie obchodzono kończące ten okres ostatki. W 1506 r. zakupiono mąkę do przygotowania pączków na Tłusty Czwartek, a także zającą i pewną ilość dzikiego ptactwa. Wyszukane posiłki miało uzupełniać mięso prosiąt, nie zapomniano też o zaopatrzeniu się w różne gatunki piwa i miód. Trzeba jednak zaznaczyć, że już w kolejnych dwóch latach obchody zapustów były znacznie mniej wystawne, a w rachunkach pojawiły się tylko niektóre elitarne produkty.

Osobną kwestię stanowią spotkania towarzyskie organizowane na plebanii. Z rachunków plebana św. Janów w Toruniu wynika, że prowadził on niezwykle bogate życie towarzyskie. Przy jego stole pojawiali się zarówno przedstawiciele lokalnych władz, miejscowi duchowni świeccy i zakonni, jak sąsiedzi. Niejednokrotnie zapraszani rajcy i ławnicy przybywali w towarzystwie swych żon¹⁸⁷. W źródłach nyskich próżno jednak szukać podobnych informacji. Można tylko domniemywać, że z wizytami wysoko postawionych gości wiążą się poświadczone w rachunkach zakupy dziczyzny i wina. Zachowało się natomiast sporo danych dotyczących zwyczajowej uczyty w dniu *O sapientia*, dla której można w dużej mierze zrekonstruować skład i porządek potraw. Była ona organizowana w czasie adwentu, tradycyjnym okresie spotkań miejskich korporacji. W dniu 16 grudnia pleban toruński gościł członków rady i ławy wraz z rodzinami oraz niektórych niższych duchownych kościoła. Uczta ta odbywała się *iuxta consuetudinem antiquam*¹⁸⁸. Zbliżony był termin uroczystego posiłku organizowanego przez plebana św. Jakuba w Nysie. Czas spotkania przypadał na ostatni tydzień adwentu, w dzień gdy śpiewa się kantatę „O sapientia” (17 grudnia). Posiłek rozpoczynał się od bogatego wyboru potraw mięsnych. W 1505 r. podano m.in. potrawy z kur, kurczaki, pieczeń wołową i baranią, trzy talerze mięsa, a także tzw. białą pieczeń. *Menu* uzupełniał cietrzew. W następnym roku z dziczyzny pojawił się zając, opłacono też ubój świni i cielaka¹⁸⁹. Zakupy dziczyzny miały skromne rozmiary, co wynikało z wykorzystywania jej jedynie w charakterze luksusowej przystawki. Odpowiadało to porządkowi typowych uczt miejskich późnego średniowiecza. Niewielkie ilości

¹⁸⁵ Ks. rach., f. 71’.

¹⁸⁶ Ibidem, f. 68’.

¹⁸⁷ A. Radziwiński, *Przy stole Jana von Ast*, s. 165–168.

¹⁸⁸ Ibidem, s. 165.

¹⁸⁹ Ks. rach., f. 81.

cenionego mięsa dzikich zwierząt i ptactwa serwowane były zazwyczaj na samym początku wraz ze słodkim winem¹⁹⁰. Najdroższą potrawą podczas uczt miejskich były zazwyczaj ryby w galarecie. Koszty ich zakupu mogły nawet przekraczać połowę wszystkich wydanych pieniędzy¹⁹¹. Analizowana seria rachunków nie zawiera informacji o zakupie ryb, jednak niewykluczone, że były składnikiem uroczystego jadłospisu w innych latach. Na potrzeby uczyt specjalnie kupowano bułki, natomiast już z własnych zasobów dostarczano chleb, masło, smalec i przyprawy. Niewielki był wybór warzyw, z których odnotowano tylko kapustę. Wyjątkowy charakter miał natomiast deser, na który podawano ryż z mlekiem, danie niezwykłe w codziennym jadłospisie. *Menu* uzupełniały liczne napoje. Podawano soki oraz duże ilości piwa i wina. Uczta miała uroczystą oprawę — opłacano udział trębaczy, wypłacano też dodatkowe pieniądze służce plebana za obsługę gości¹⁹². Pod względem jadłospisu uczta w dniu *O sapientia* przypominała obiady kiermaszowe profesorów uniwersytetu krakowskiego. Posiłki te obejmowały zazwyczaj cztery dania mięsne, uzupełniane następnie przez leguminy, sery i świeże owoce¹⁹³. Jest to wymowny przykład wystawnej konsumpcji, obejmującej produkty niepojawiające się na co dzień na stole. Warto zwrócić uwagę na starania o zróżnicowanie jadłospisu uczt w kolejnych latach. Niewątpliwie pleban dostosowywał się w tym wypadku do oczekiwań zaproszonych gości, chcąc dobrać prestiżowe produkty, podkreślające ich wysoki status społeczny.

Uroczyscie świętowano także dzień imienin plebana. Nie ma wzmianek o dodatkowych zakupach żywności na tę okazję (co nie znaczy, że posiłek nie był w tym dniu bardziej odświętny). Przeznaczano natomiast osobne fundusze na zakup napojów alkoholowych¹⁹⁴. Do obowiązków plebana należało także ugoszczenie raz do roku uczniów szkoły parafialnej. Czas tego spotkania przypadał na okres świąt Bożego Narodzenia. Z rachunków wynika, że także wówczas ograniczano się do zakupu alkoholi, w tym wypadku tańszego piwa stołowego¹⁹⁵.

5. Krótki przegląd produktów kupowanych na potrzeby gospodarstwa Georga Smeda potwierdza obecność wielu elementów kuchni ekskluzywnej. W jadłospisie plebana nyskiego odnajdujemy produkty związane z kuchnią elitarną (egzotyczne przyprawy, cytrusy, dziczyzna, mięso młodych zwierząt, oliwa z oliwek, białe pieczywo). Szczególnie wymowne są zakupy dziczyzny — rzadkiego i cenionego urozmaicenia codziennej diety. O wysokiej pozycji społecznej plebana świadczy także konsumpcja delikatnego mięsa. Jak wynika z badań Tomasza Jasińskiego

¹⁹⁰ G. F o u q u e t, op. cit., s. 94–95.

¹⁹¹ Ibidem, s. 104–106.

¹⁹² Ks. rach., f. 67'.

¹⁹³ Cf. A. K a r b o w i a k, op. cit., s. 18–25.

¹⁹⁴ Ks. rach., f. 82'.

¹⁹⁵ Ibidem, f. 70.

nad rachunkowością krzyżacką, mięso prosiąt i cieląt trafiało przede wszystkim na stoły wielkich mistrzów, natomiast dla pozostałych braci zakonnych kupowano wieprze i krowy¹⁹⁶. Podobnym ekskluzywizmem cechowała się także kuchnia plebana toruńskiego Jana von Ast z Torunia. Plebani dużych parafii miejskich mieli niewątpliwie dostateczne środki, aby folgować swoim kulinarnym upodobaniom. Parafia nyska należała do najbogatszych beneficjów tego typu na Śląsku, a dochody plebana sięgały kilkuset grzywien. Bogate uposażenie powodowało, że ubiegali się o nią kanonicy katedralni z Wrocławia, do których zaliczał się także Georg Smed. Wyżywienie plebana nyskiego była więc *par excellence* kuchnią ówczesnego wyższego kleru diecezji wrocławskiej. Trzeba jednak podkreślić, że mimo dysponowania imponującymi dochodami (które powiększały jeszcze wpływy z innych beneficjów) w gospodarce Smeda widać strategię kalkulacji i oszczędzania. Znaczną część podstawowych produktów pozyskiwano z własnego gospodarstwa, choć było to związane z uciążliwymi obowiązkami (zatrudnianie i nadzór personelu, rekrutacja osób do prac dorywczych, zakupy i transport pasz, *etc.*). We własnym zakresie sadzono rośliny oleiste i na dużą skalę konserwowano żywność. Ryczałtowy kontrakt z piekarzem wskazuje również na względnie niski stopień urynkowania plebańskiej gospodarki. Trzeba też podkreślić, że pewne kategorie luksusowych produktów zarezerwowane były wyłącznie na czas uroczystej uczyty wydawanej dla miejskich notabli. Ryż z mlekiem, cietrzew czy bułki nie pojawiały się poza tą okazją na plebańskim stole. Luksus ten wynikał więc wyłącznie z dostosowania się plebana do społecznych oczekiwań. Była to społecznie oczekiwana rozrzutność, której — jak wskazuje cytowana na wstępie skarga — plebani nie mogli zaniechać.

The Pastor's Kitchen: Ordinary and Extraordinary Consumption at St. James's Parish in Nysa (1505–1508)

The article is devoted to consumption purchases of the parish rectory. Partial reconstruction of these acquisitions is possible, because the expense registers for the years 1505–1508 are extant. Wólkiewicz analyses the purchases of meat and venison, fish, oil and other fat, cereals and flour products, vegetables, fruit, spices, healing herbs and drinks. In her opinion, the list of the acquired products, compiled on the basis of the registers, discloses several traits characteristic of the medieval cuisine, with relatively large quantities of consumed meat (chiefly pork and chicken), cereals and flour products, some of the spices (salt, pepper), and beer. The small amounts of fish, and complete lack of parsley, argues Wólkiewicz, can be accounted for by the individual preferences of the pastor. The amounts of the goods purchased tended to raise during fairs and before major Church feasts (Christmas, Easter, Pentecost and St. Martin's Day), as well as before larger entertainments organized by the pastor at the rectory. Prior to such moments, luxury products like venison,

¹⁹⁶ T. Jasiński, *op. cit.*, s. 18–19.

white bread, expensive Italian wine, or the better brands of beer, were bought. Fasting seasons are also visible in the account-books. These are notable for acquisitions of herring, garden peas and oil. Although the Parish of St. James in Nysa belonged to the most affluent in Silesia, economising strategies are clearly visible in the book-keeping: baking of bread was ordered at a single baker, who was paid a fixed sum, exotic spices were bought from the same merchant (and sometimes the bill would not be reimbursed before the next fair), moreover some products were prepared and kept over longer periods of time at the rectory (e.g. sauerkraut). The author emphasizes the problem with more precise evaluating of the amounts of food consumed at the rectory. The pastor had at his disposition a landed estate, which regularly supplied the rectory with cereals, cheese and meat. At times, the surplus of these products would be sold at the marketplace, while at other moments, the same goods had to be purchased. There is no indication of the quantities at which these foodstuffs were consumed at the rectory (the only traces of their presence are the transport bills). The relatively large quantities acquired can be accounted for by the fact that quite a lot of people were fed at the pastor's table. On daily basis, apart from the pastor himself, his household included six other clerics and seven servants. During the more important Church holidays, the pastor entertained the town notables (which involved purchasing better quality food products and drinks) and the students of the parish school (who were treated only to larger quantities of cheap beer).