

<http://orcid.org/0000-0001-9977-7431>

Andrzej K. Kuropatnicki

Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie

RECENZJA KSIĄŻKI ERNSTA SCHUBERTA *JEDZENIE I PICIE W ŚREDNIOWIECZU*

Przedstawiona do recenzji książka autorstwa Ernsta Schuberta jest pozycją ciekawą chociażby z uwagi na poruszane w niej zagadnienia opisane przez wybitnego historyka, znawcę średniowiecza i jego społecznych problemów. To dość obszerne dzieło, liczące blisko 500 stron, zostało poprzedzone wprowadzeniem autora opisującym historię wyżywienia jako integralną część historii społecznej. Schubert postanowił w niej, jak sam stwierdza, „śledzić historię żywienia według poszczególnych produktów żywnościowych”¹, co poddaje ocenie czytelnika i co w pewnym stopniu wyjaśnia charakter jego dzieła, o czym piszę później. Autor opisuje historię jedzenia przez pryzmat historii codzienności zintegrowanej z historią gospodarki i prawa. Uważa, że przymus samodzielnego gospodarowania wynikający z rozkładu lub przekształcenia ustroju folwarcznego wpłynął na rozwój pieca (jako ważnego elementu w historii wyżywienia) od paleniska na podłodze przez konstrukcję bardziej wyrafinowaną aż do

pieca kaflowego jako elementu kultury mieszkalnej². Dwie pierwsze części książki poświęcone są jedzeniu i picciu, po czym autor przechodzi do części trzeciej, w której ukazuje „różnorodność rzeczy w średniowiecznym porządku życia: wspólny posiłek, bankiet świąteczny, toasty” i nie tylko³.

Muszę przyznać, że spodziewałem się opracowania analizującego, zgodnie z tytułem, jedzenie i picie w wiekach średnich. W rzeczy samej nieznane jest mi kompleksowe studium poświęcone historii wyżywienia w tym okresie. Istnieją opracowania zajmujące się pewnymi aspektami przygotowywania i spożywania posiłków w średniowieczu, głównie autorów anglojęzycznych, takie jak wymienione jedynie dla przykładu: *Food in Medieval Times*⁴, zbiory esejów *Food in the Middle Ages*⁵ oraz

¹ E. Schubert, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, Toruń 2019, s. 19.

² *Ibidem*, s. 23–24.

³ B. Schneidmüller, *Posłowie*, w: *ibidem*, s. 452.

⁴ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, Greenwood Press, Westport, CT 2004.

⁵ M. Weiss Adamson (red.), *Food in the Middle Ages: A Book of Essays*, Garland, New York 1995.

*Regional Cuisines of Medieval Europe*⁶, *Fast and Feast: Food in Medieval Society*⁷, *The Art of Cookery in the Middle Ages*⁸ czy też *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*⁹ oraz *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*¹⁰. W tym miejscu należy wyraźnie powiedzieć, że *Jedzenie i picie w średniowieczu* nie jest książką o historii jedzenia i picia ani też o jedzeniu i picu *sensu stricto*. Jak kilka książek o podobnym charakterze (w zbliżonym stylu pisali polscy autorzy Jan Stanisław Bystron, Zbigniew Kuchowicz czy Władysław Łoziński) książka Schuberta jest obszernym opracowaniem poświęconym raczej historii gospodarki, handlu i rolnictwa niż problematyce żywienia i kultury kulinarnej. Bez wątplenia *Jedzenie i picie w średniowieczu* wpisuje się bardziej w tradycję szkoły *Annales*. Zaproponowana w latach 60. ubiegłego wieku przez annalistów tak zwana historia totalna miała łączyć w sobie historię gospodarczą, społeczną, antropologię historyczną oraz geografii historyczną i historię mentalności. Zaczęto interesować się człowiekiem widzianym poprzez jego codzienne doświadczenia. Niestety zaj-

mujący się wyżywieniem ludu badacze skupieni wokół *Annales*, patrząc przez pryzmat tabel i wykresów, zaczęli tracić z pola zainteresowań jednostkę. Stworzona nowa dziedzina nauki stała się niejako uzupełnieniem demografii historycznej i historii gospodarczej.

Schubert w sposób wyrafinowany ucieka od tematyki zawartej w tytule jego własnej książki. Już na samym początku wyraźnie zaznacza: „W mojej książce nie znajdziecie średniowiecznych przepisów kulinarnych”¹¹, co nie byłoby konieczne, aby opisać historię wyżywienia. Niejako się usprawiedliwiając, powołuje się na mediewistów z Ameryki Północnej, którzy z dystansem podchodzą do smaku potraw sprzed setek lat. Dziwi mnie takie nastawienie, gdyż trudno jest jednoznacznie ocenić smak potraw przyrządzanych w średniowieczu (ale nie tylko) z wielu powodów, na których omówienie nie ma miejsca w tej recenzji¹². Tutaj na-

⁶ M. Weiss Adamson (red.), *Regional Cuisines of Medieval Europe: A Book of Essays*, Routledge, New York 2002.

⁷ B.A. Henisch, *Fast and Feast: Food in Medieval Society*, Pennsylvania State University Press, University Park, PA 1976.

⁸ T. Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, The Boydell Press, Woodbridge 1995.

⁹ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wydawnictwo PAN, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963.

¹⁰ I. Bitch, T. Ehlert, X. von Ertzdorff, *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Simaringen 1987.

¹¹ E. Schubert, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, s. 13.

¹² Z uznaniem należy zauważyć, że Schubert odnotowuje opinię Johannii Marii Winter, która stwierdza „średniowieczne potrawy smakowały często bardzo dobrze” (*ibidem*, s. 35). Nasuwa się z kolei pytanie, skąd u Winter takie przeświadczenie? Współpracując z historykami żywienia pracującymi w kuchniach królewskich w Hampton Court pod Londynem, niejednokrotnie uczestniczyłem w eksperymentach polegających na próbie odtworzenia potrawy na podstawie przepisu kulinarnego, wykorzystując oryginalne środowisko kuchenne wraz z pochodzącymi z okresu naczyniami i sprzętem kuchennym. Muszę przyznać, że efekt niekoniernie pozostawał w zgodzie z potrawami przygotowywanymi przez średniowiecznych kucharzy, którzy decydowali, ile czegoś dodać lub wsypać. Osobnym zagadnieniem jest kwestia smaku,

suwa się analogia do ukazywania średniowiecznej uczyty przez hollywoodzkich twórców, dla których ważniejsza jest chyba *licentia poetica* niż rzetelna wiedza na temat średniowiecznej kultury jedzenia. Jednocześnie w Ameryce Północnej jest wielu świetnych znawców realiów tamtych czasów, jak na przykład Ken Albala (University of the Pacific), Paul Freeman (Yale University) czy Terence Scully (Wilfred Laurier University w Ontario). Schubert przedstawia zatem nie historię wyżywienia, potraw, napojów, lecz historię składników pokarmowych jako elementów bardziej gospodarki i handlu niż kuchni. Ponadto autor ogranicza się do regionu Niemiec, konsekwentnie korzystając z niemieckich źródeł i odniesień. Nie jest to oczywiście zarzut, lecz wskazówka, że informacja na ten temat powinna być zawarta w tytule lub podtytule – dla jasności.

We wstępie Schubert zastanawia się nad związkiem pomiędzy historią codzienności a realiami dnia codziennego. Dochodzi do wniosku, że „historia codzienności nie jest realizmoznawstwem, ale nie może być pisana bez niego”. Z kolei „realizmoznawstwo nie może obejść się bez perspektyw historii codzienności”. Co istotne, historia codzienności przyporządkowuje realia do przemian historycznych. Autor podziela pogląd Ulricha Müllera, który twierdził, że „wzrost jakości posiłku od końca średniowiecza

widoczny jest dzięki coraz większemu różnicowaniu obiektów, tj. naczyń”¹³. Pozostawia nas jednak z pytaniem, jak ocenić ową jakość.

Schubert rozpoczyna swą analizę historii składników pokarmowych od głodu jako problemu kojarzonego ze średniowieczem. Jak słusznie zauważa, „głód towarzyszył człowiekowi od czasów prehistorycznych”¹⁴. Trudno nie zgodzić się z autorem, że fale głodu nie mają jedynie przyczyn ekonomicznych. Wiele kronik zawiera informacje o głodzie i śmiertelności wywołanej przez głód, ale także przez choroby, których przyczyn nie znano. Nie można jednak pominąć faktu, że okres średniowiecza obejmujący prawie tysiąc lat musiał się różnić przynajmniej w poszczególnych jego fazach. Wczesne średniowiecze, na przykład, nie było wprawdzie czasem obfitości, ale żywności nie brakowało i była ona różnicowana. W okresie późniejszym sytuacja uległa zmianie głównie na skutek wzrostu liczby ludności i zmianom w gospodarce europejskiej¹⁵. Moż-

¹³ *Ibidem*, s. 29.

¹⁴ *Ibidem*, s. 45.

¹⁵ Pozwolę sobie w tym miejscu nie zgodzić się z Schubertem, dla którego „autentycznym posiłkiem średniowiecznym” była papka owsiana, przygotowana na wodzie bez dodatku cukru (*ibidem*, s. 14). Pisze, że potrawa ta była najpopularniejszym daniem w ówczesnych Niemczech, ale nie dodaje, kto ową papkę spożywał. Na pewno nie można tego powiedzieć o ogóle społeczeństwa niemieckiego. Sam autor wyjaśnia dopiero na stronie 119, że „owsianka była podstawowym posiłkiem biednych ludzi”. Ponadto trudno spodziewać się słodzenia cukrem, który nawet dla najzamożniejszych był drogi. Miód był szeroko stosowany, a hodowlę pszczoł i pasieki są doskonale znane badaczom średniowiecza.

a raczej jego przemian na przestrzeni wieków. Na temat smaku pisał Jean-Louis Flandrin, badacz historii kulinarnej. Zob. J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, w: R. Chartier (red.), *Historia życia prywatnego*, t. 3: *Od renesansu do oświecenia*, Ossolineum, Wrocław-Warszawa-Kraków 1999, s. 277–318.

na jednak śmiało stwierdzić, że pewne elementy diety średniowiecznego człowieka pozostawały niezmiennie i były to w zasadzie pokarmy stanowiące podstawowe wyżywienie wszystkich warstw społecznych, o których Schubert pisze w swojej książce.

Istotnym elementem części I jest podrozdział poświęcony soli. Sól z natury rzeczy była i pozostaje istotnym elementem diety człowieka, a jej znaczenia w wiekach średnich nie sposób przecenić. Była potrzebna nie tylko z racji poprawy smaku potraw, lecz zasadniczo służyła do konserwowania żywności w czasach, kiedy nieznana była metoda chłodzenia bądź zamrażania. Autor stwierdza, że zapotrzebowanie na sól współczesnego człowieka wynosi 5–6 kg rocznie. Zadaje przy tym pytanie: „Czy w dawnych czasach zapotrzebowanie też było tak wysokie?”¹⁶. To zależy od tego, jak podejmiemy do tego zagadnienia. Człowiek średniowieczny używał soli jako przyprawy w o wiele mniejszym stopniu niż człowiek współczesny. Wiemy doskonale, jak droga była sól i jak ją ceniono. Na stołach ludzi zamożnych stawiano zdobione solniczki o wyszukanych kształtach, jak na przykład *nef* – pojemnik w kształcie statku¹⁷. Duże ilości soli, aczkolwiek gorszej jakości niż ta podawana na stoły, wykorzystywano do konserwowania mięsa i ryb, które szybko uległyby zepsuciu. W dalszej części tego podrozdziału autor przedstawia opis gospodarki solnej, analizuje rozkwit miast w odniesieniu do nazw związa-

nych z solą, przedstawia górnictwo soli i handel solą. Są to informacje niezwykle ciekawe i istotne dla historyka zajmującego się gospodarką, handlem czy nawet polityką, mniej natomiast przydatne dla historyka wyżywienia, który chciałby wiedzieć coś więcej o rodzajach soli przeznaczonych na stół, używanych w kuchni, chciałby się dowiedzieć, w jaki sposób przygotowywano konserwującą solankę i tym podobne. Zastanawiające są w tym miejscu informacje odnoszące się do robotników pracujących przy wydobywaniu soli. Jako historyk wyżywienia niewiele mnie to interesuje, chociaż jako człowieka bardzo mnie martwi wyzysk robotników w warzelni. Co ciekawe, autor przedstawia opis pracowników saliny z 1789 oraz 1807 roku oraz dostarcza informacji na temat rozmiaru patelni warzelniczej. Jak to się ma do tytułu książki *Jedzenie i picie w średniowieczu*?

Następnym tematem poruszonym przez autora jest zboże i jego przetwory, kasza i chleb. Schubert na wstępie tego podrozdziału pisze, że „historia kaszy i chleba jest (...) niespektakularną częścią historii pracy, bo praca w średniowieczu (...) jest częścią tego, co dzisiaj rozumiane jest pod terminem ‘społeczeństwo’”¹⁸. A więc ponownie autor traktuje kaszę i chleb jako część historii społecznej, ważny element w rozwoju społeczeństwa. Zboże trzeba zasiać, zebrać, przetworzyć. Do tego potrzebny był młyn lub wiatrak. Tu nasuwa się refleksja. O ile rodzaje zbóż opisane w książce, a także charakterystyka ich upraw, przyczyniają się do zrozumie-

¹⁶ *Ibidem*, s. 62.

¹⁷ M. Kurlansky, *Dzieje soli*, Książka i Wiedza, Warszawa 2004, s. 146.

¹⁸ E. Schubert, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, s. 107.

nia wyborów i przewagi jednych zbóż nad innymi, o tyle opisy młynów i wiatraków jako miejsc „spotkań podejrzanych typów”¹⁹ w małym stopniu mają związek z historią wyżywienia. Wywody autora, bardzo ciekawe, aczkolwiek niezwiązane z tytułem książki, są czasami przydługawe i monotonne. Sam autor zdaje sobie sprawę z monotonii opisu i zanudzania czytelnika, pisząc: „Odeszliśmy chyba daleko od naszego tematu”²⁰. Brakuje natomiast potrzebnego wyjaśnienia różnic pomiędzy pszenicą a żytem oraz owsem a prosem dla zrozumienia, dlaczego pszenica była cennym zbożem do wypieku chleba, a owies do wyrobu kaszy.

W innym miejscu autor wspomina, że „średniowieczny chleb wypiekany był mocniej, ponieważ musiał wytrzymać bez pleśnienia dłużej niż dzisiejszy” oraz „[t]akie czerstwe kromki chleba mogły służyć za substytut talerza”²¹. Otóż średniowieczny chleb wypiekano dość regularnie i często. Ze znanych mi dokumentów pochodzących na przykład z posiadłości Alice de Bryene na terenie Anglii w XV wieku chleb wypiekano co pięć dni, w innych domach arystokratycznych chleb albo wypiekano co kilka dni, albo go kupowano²². Innym zagadnieniem jest wspomniany „substytut talerza”, który nie był chlebem powszednim, lecz specjalnie wypiekany bochenkiem z mąki pełnoziarnistej

(razowej)²³, z którego krojono kromki o średnicy ok. 10 cm i grubości co najmniej 1 centymetra, kiedy chleb miał co najmniej 4 dni²⁴. Taki chleb nie służył do bezpośredniego spożycia, nie zmięczano go zatem w płynnej potrawie ani w „winie korzennym”²⁵. To na takie chlebowe talerze nakładano potrawę, a później nasiąknięte sosami przeważnie rozdawano ubogim (dobroczynność była, i być powinna, obowiązkiem każdego chrześcijanina).

Nieco dalej, przy okazji opisu pracy w kuchni, autor stwierdza „Czystość była rzadkością w brudnym średniowieczu”²⁶. Jest to stereotyp, z którym trudno się zgodzić. Ludzie średniowiecza nie kąpali się dwa razy dziennie, ale często myli dłonie. Posiłki spożywano rękami, a więc myto je przed i po posiłku. Warto wspomnieć, że średniowieczne malowidła ukazujące wnętrza domostw zawierają dzbanki i miednice, można na nich zobaczyć także ściereczki do osuszania dłoni, rodzaj współczesnych ręczników. Nieprzestrzeganie zwyczaju mycia rąk wywoływało konsternację, jak w przypadku bohatera XIII-wiecznej powieści, który podczas swej podróży ze Szkocji do Norwegii zauważa ze zgrozą, że Norwegowie nie myją rąk po

¹⁹ *Ibidem*, s. 117.

²⁰ *Ibidem*.

²¹ *Ibidem*, s. 120.

²² A.K. Kuropatnicki, *Food and Drink in the Household of English Nobility in the 15th and 16th Centuries*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie, Kraków 2012, s. 158–159.

²³ H. Percy, *The Regulations and Establishment of the Household of Henry Algernon Percy, the Fifth Earl of Northumberland*, London 1905, s. 58.

²⁴ O tego typu talerzach zob. M. Dembińska, *Food and Drink in Medieval Poland*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia 1999, s. 180–181.

²⁵ E. Schubert, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, s. 121.

²⁶ *Ibidem*.

posiłku²⁷. Po rękach najczęściej mytymi częściami ciała były twarz oraz jama ustna²⁸. Niemowlęta myto przynajmniej raz dziennie²⁹. Także w średniowieczu, dzięki krzyżowcom, powróciły publiczne łaźnie. Gdzieniedzie odnowiono rzymskie łaźnie oraz, jak na przykład na terenie dzisiejszej Szwajcarii, zbudowano duże odkryte baseny.

Znaczną część podrozdziału poświęconemu zbożu wypełniają nużące opisy procesów ustawodawczych ze zbożem i chlebem związanych, jakże istotnych dla opisu historii prawa lub gospodarki, lecz nie historii jedzenia. Jakie znaczenie dla historii żywienia miał fakt, iż „każdy piekarz musiał wystawiać swoje towary na sprzedaż w ławach chlebowych”³⁰ Albo czemu służy informacja o wymianie starych fenigów na nowe w przypadku historii chleba?³¹

W podobnym stylu autor przechodzi do następnego podrozdziału, w którym zajmuje się zwierzętami i mięsem. Tutaj także dowiemy się więcej o hodowli trzody chlewnej, handlu wołami i pracy rzeźnika niż o sposobach przyrządzania wieprzowiny, wołowiny lub innego rodzaju mięsa. Istotną natomiast informacją dla historyka jedzenia jest opis średniowiecznej świni i rogacizny. Zwierzęta

te różniły się zasadniczo w porównaniu z obecnie żyjącymi. Pisząc o wołach, autor wspomina, że „[d]opiero po czterech czy pięciu latach woły przeznaczano na ubój”³². Rodzi się pytanie, jak postępowano z młodymi byczkami, jeśli liczba zwierząt pociągowych była wystarczająca. Czytając ten fragment książki, odnosi się wrażenie, że autor traktuje podroby jako coś mniej wartościowego, a ich spożycie tłumaczy biedą³³. Podroby w średniowieczu ceniono, a potrawy z żołądka, języka (ozora) czy płuc znajdowały swe miejsce na stołach możnych. Do podrobów zaliczano łeb zwierzęcia, a specjalnie przyrządzona głowa dzika zdobiła niejedyn stół. Aby nie być gołosłownym, przytoczę, że w rachunkach Barbary Radziwiłłówny pojawiają się wątróbki, serca, ozory, głowizna, flaki oraz krowie wymiona³⁴.

W „Podziękowaniu dla kury” autor opisuje znaczenie kur i kurczaków w wyżywieniu średniowiecznego społeczeństwa. Niestety, z rezerwą należy podejść do stwierdzenia, że „Potrawy z kurczaka i jaj były lubiane w warstwach wyższych i niższych”³⁵. Z ksiąg gospodarskich i przepisów kulinarnych wiemy, że bez wątpienia kury i kurczaki zajmowały ważne miejsce na stole warstw wyższych. Sam autor pisze, że

²⁷ D. Régner-Bohler, *Świat fikcji*, w: G. Duby (red.), *Historia życia prywatnego*, t. 2: *Od Europy feudalnej do renesansu*, Ossolineum, Wrocław–Warszawa–Kraków 1998, s. 397.

²⁸ A.K. Kuropatnicki, *Higiena jamy ustnej w Anglii w średniowieczu i na początku ery nowożytnej*, TPS 2012 (7–8), s. 71–74.

²⁹ Sh. Shahar, *Childhood in the Middle Ages*, Routledge, New York 1992, s. 83–86.

³⁰ E. Schubert, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, s. 129.

³¹ *Ibidem*, s. 130.

³² *Ibidem*, s. 148.

³³ *Ibidem*, s. 157.

³⁴ A. Januszek-Sieradzka, *Dwór królowej od kuchni, czyli o zaopatrzeniu stołu Barbary Radziwiłłówny*, w: B. Czwojdrak, J. Sperka, P. Węcowski, *Jagiellonowie i ich świat. Dynastia królewska w drugiej połowie XV i w XVI wieku*, Wydawnictwo Towarzystwa Naukowego Societas Vistulana, Kraków 2015, s. 79.

³⁵ *Ibidem*, s. 186.

„[p]otrawy z kurczaków i innego drobiu są wśród wszystkich dań mięsnych najczęściej wzmiankowane w średniowiecznych książkach kucharskich”³⁶. Mniej na ten temat znajduje się informacji dotyczących warstw niższych, możemy jednak wyciągnąć pewne wnioski z wiadomości, które dotyczą poziomu życia pospółstwa. Chłop trzymał kurę na jajka, które sprzedawał. Nie był więc zainteresowany zjadaniem żywicielki aż do momentu, kiedy kura przestawała się nieść, czyli stawała się bezużyteczna. Stara kura o twardym mięsie na pewno nie była na tyle atrakcyjna, by przyrządzić z niej smakowitą potrawę.

W swym opisie historii jedzenia Schubert ani słowem nie wspomina o jakże popularnych w średniowiecznej kuchni pulardach i kapłonach.

Czas na ryby. Schubert, powołując się na ustalenia Angeliki Lampen, pisze, że „w średniowieczu ryby były niezbędnym produktem spożywczym ze względu na wysoki poziom białka w ich mięsie” oraz że „zapotrzebowanie na ryby szybko rosło”³⁷. Otóż nie jest prawdą, że owo zapotrzebowanie rosło głównie dlatego, że „ich wartość odżywcza [była] tak duża”³⁸, tylko dlatego, że Kościół narzucał przepisy skłaniające ludzi do spożywania ryb w dni postne, których w kalendarzu kościelnym było wiele (prawie połowa ze wszystkich dni w roku). Nieco dalej autor wypowiada dziwne stwierdzenie dotyczące śledzi. Stwierdza mianowicie, że „podobnie jak wielu produktom żywnościowym, także

i śledziowi przypisywane jest działanie zdrowotne”³⁹. Stwierdzenie zadziwia, bo według teorii humoralnej powszechnie panującej w okresie średniowiecza ryby uważano za produkty niezdrowe, wymagające szczególnej obróbki i przyrządzania z powodu swej charakterystyki humoralnej. Dowód na prawdziwość mych słów dostarcza Thomas Cogan, który pisze: „Śledzie są najpowszechniejszymi i najtańszymi rybami. Jednakże nie są zdrowe, jak to wykazał przykład tych, którzy dostali gorączki po spożyciu świeżego śledzia”⁴⁰.

Owoce i warzywa w średniowieczu to osobny i dość skomplikowany temat. Rzadko występują one w źródłach pisanych z różnych powodów. Ich częsty brak w księgach gospodarskich jest spowodowany faktem, iż rzadko je nabywano. Owoce i warzywa pochodziły z własnego ogrodu lub sadu, często były darowane lub opłacano nimi na przykład czynsz dzierżawny. Stąd utarło się przekonanie, że owoców i warzyw unikano, że nie spożywano ich zbyt wiele. Występują one w wielu przepisach kulinarnych, co przeczy teorii o ich braku w codziennej diecie. Wiadomo także, że warzywa oraz owoce stanowiły ważny element wyżywienia wieśniaków chociażby z racji łatwości ich uprawy. Autor pisze, że „(...) w odniesieniu do witamin gospodarka średniowieczna była gospodarką braku. W średniowieczu brakowało świeżych owoców”⁴¹. W tym miejscu warto pokusić się o ważną uwagę. Wielu

³⁶ *Ibidem*, s. 183.

³⁷ *Ibidem*, s. 192.

³⁸ *Ibidem*.

³⁹ *Ibidem*, s. 202.

⁴⁰ Th. Cogan, *The Haven of Health*, London 1584, s. 147 (tłum. A.K.K.).

⁴¹ E. Schubert, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, s. 235.

historyków (i nie tylko) popełnia częsty błąd, zapominając, że pojęcie zdrowej diety współcześnie różni się zasadniczo od jego rozumienia w wiekach odległych. Inaczej rozumiano tak zwaną zdrową kuchnię w średniowieczu, któremu nieznane były pojęcia współczesnej dietetyki, nie znano takich terminów, jak witaminy, białka czy węglowodany. Stąd zapewne wypowiedziane przez autora słowa: „Obecne żywienie jest zdrowsze niż to w średniowieczu”⁴². Jest to jednak bardziej kwestia konwencji albo doktryny żywieniowej. Nawet obecnie jeśli mówimy, że warzywa i owoce są zdrowe dla naszego organizmu, musimy pamiętać, że nie zawsze i nie wszystkie. Często miejsce ich pochodzenia decyduje, czy wolno nam je spożywać, czy też nie. Marchew pochodząca ze skażonej metalami ciężkimi gleby na pewno zdrowa nie jest.

W średniowieczu owoce nie były cenione jako zdrowe, wręcz przeciwnie, uważano, że spożywane na surowo mogą zaszkodzić. Należało je poddać obróbce, aby wyeliminować niekorzystne dla organizmu ich atrybuty, głównie wilgotność. Co ciekawe, surowe owoce podawano zawsze przed posiłkiem, co wiązało się z zasadami fizjologii humorальной. Autor czerpie informacje na temat owoców i warzyw z bogatej bazy źródłowej. Należy do niej literatura fachowa (jak chociażby *Pelzbuch* Gotfryda z Frankonii z 1350 roku, ordynacje dotyczące rynku owoców, dokumentacja handlowa, *Capitulare de Villis*⁴³, kultura

materialna, ale także nazwy miejscowości zawierające w sobie nazwy warzyw i owoców, oraz wykopaliska). Pisząc o przyprawach, autor słusznie stwierdza, że „[z] ogrodu klasztorowego powstał w średniowieczu ogród kuchenny”⁴⁴. Ogrody ziołowe i kapuściane mieszczały były powszechnym obrazkiem przedpłotami miejskimi. Autor ma typowe podejście historyka zajmującego się gospodarką, handlem i rolnictwem do problemu przypraw. Wszystko, co pisze, jest rzetelną prawdą. Przyprawy stosowano powszechnie, stanowiły wyróżnik społeczny i były oznaką luksusu. Musimy jednak pamiętać, że stosowano je, poza wspomnianą potrzebą poprawy smaku, głównie dla zrównoważenia niekorzystnych cech produktów pokarmowych. „Nie należy przy tym zapominać, że przyprawy służą także zdrowiu”⁴⁵.

W średniowieczu oszustwa były na porządku dziennym, te związane z jedzeniem i piciem także. „To był świat, który cenił sztuczne ryby z mleka, jajek i migdałów jako szczyt sztuki kulinarnej”⁴⁶. Po tym stwierdzeniu należy odwołać się do owej średniowiecznej sztuki kulinarnej. Zadaniem dobrego kucharza było przygotowanie dań, które szokowały, wywoływały emocje, wprawiały gości w zachwyt. Stosowano wszelkiego rodzaju barwniki, aby potrawy wyglądały okazale i kolorowo, używano złota, aby zachwycić biesiadników, wymyślano nieprawdziwe potrawy, jak chociażby znany w kuchni angielskiej *cockatrice* – połączenie prosiaka i kapłona upieczone

⁴² *Ibidem*, s. 227.

⁴³ Kapitularz o włościach, dokument wydany najprawdopodobniej w latach 771–800, w ostatnich latach panowania Karola Wielkiego.

⁴⁴ *Ibidem*, s. 246.

⁴⁵ *Ibidem*, s. 248.

⁴⁶ *Ibidem*, s. 249.

na różnie, pieczone ciasta, z których po rozcięciu wylatywały żywe ptaki, lub gęś pieczona żywcem czy w końcu pieczony bażant zrobiony ze zmielonego mięsa ryby, nadziany przyprawami i upieczony. Ta ostatnia potrawa wynikała z potrzeby obejścia przepisów postnych zabraniających spożywania mięsa w środy, piątki i soboty. Z tej samej przyczyny przyrządzano także „sztuczne” jajka z mleka migdałowego w części barwionego szafranem.

W części II recenzowanej książki autor zajmuje się napojami. Na wstępie napotykamy dziwne i niezrozumiałe stwierdzenie: „Średniowieczne książki kucharskie nigdzie nie wzmiankują wody”⁴⁷. Woda nie występuje w książkach kucharskich jako napój, występuje natomiast jako składnik potraw, i to często. Autor, twierdząc za Sastrowem, pisze, że do wody dolewano wino, aby zabić bakterie. Kto mógł sobie na to pozwolić, wody nie pił, bo miał do dyspozycji piwo albo wino. Do wina dolewano wodę, gdyż było często zbyt mocne, lub w trosce o zdrowie⁴⁸, a jeśli dodawano wino do gotowania, to podyktowane to było regułami dietyki humoralnej. Czystą wodę stosowano, chociaż było o nią trudno, szczególnie w miastach leżących przy zanieczyszczonych rzekach. Innym stwierdzeniem, z którym trudno się zgodzić, jest to, że „mleko było napojem

biednych ludzi”⁴⁹. Jak w przypadku kur, które oszczędzano, dopóki dostarczały jajka, tak mleko było zbyt drogie dla biedaków, chociaż, rzecz jasna, powszechnie dostępne. Z mleka wytwarzano sery i masło, które, po pierwsze, można było dłużej przechowywać niż nietrawne mleko, a po drugie, nabiał można było sprzedać lub wymienić na inne towary.

Pisząc o książkach kucharskich w części III, Schubert słusznie stwierdza, że przez długi czas były one domeną mężczyzn. Wspomina wydaną w 1692 roku książkę autorstwa Marii Zofii Schellhammer⁵⁰. Warto w tym miejscu wymienić Annę Wecker, która sto lat wcześniej, jako pierwsza kobieta, opublikowała książkę kucharską *Ein Köstlich new Kochbuch*⁵¹. Wiele z przepisów zawartych w tej książce sygnalizuje leczniczy charakter potraw.

Podsumowując, książka Ernsta Schuberta jest ważną pozycją z zakresu historii gospodarczej, historii codzienności, historii kultury materialnej Rzeszy Niemieckiej w wiekach średnich. Opisuje przemiany gospodarcze, a także społeczne, mając na uwadze produkty żywnościowe w postaci roślin, zwierząt oraz kopalin, jak to ma miejsce w przypadku soli kamiennej. Schubert udowadnia, że jest doskonałym analitykiem i historiografem, radzącym sobie perfekcyjnie z ogromem tekstów źródłowych oraz odwołującym się do licznych autorów. Jest przy tym kopalnią przysłów, które przytacza przy każdej sposobności. Niestety ogranicza się do realiów niemieckich oraz

⁴⁷ *Ibidem*, s. 257.

⁴⁸ Jak pisze Stefan K. Estreicher, picie rozcieńczonego wina zamiast samej wody ze względu na zagrożenia chorobami było powszechne przez tysiące lat. Zob. S.K. Estreicher, *Wine: From Neolithic Times to the 21st Century*, Algora Publishing, New York 2006, s. 4–7.

⁴⁹ *Ibidem*, s. 258.

⁵⁰ *Ibidem*, s. 438.

⁵¹ A. Wecker, *Ein Köstlich new Kochbuch*, Amberg 1597.

źródeł niemieckich i w dość ograniczony sposób odwołuje się do szerszej bazy źródłowej⁵². Poleganie tylko na źródłach i wiara w to, co napisane, prowadzi go czasami do nietrafnych wniosków. W przypadku produktów żywnościowych i przedmiotów z nimi związanych nie wszystkie informacje ich dotyczące znajdują się w dokumentach i tekstach pisanych, takich jak księgi gospodarskie, rachunki celne, inwentarze czy zapisy testamentowe. Jeśli trudno znaleźć wzmianki o nich, to czy oznacza to, że ich nie używano? Autor konsekwentnie pomija znaczenie książek kucharskich, zbiorów przepisów kulinarnych, które w pewnym zakresie dostarczają cennych informacji. Również nie sposób pominąć w tego typu publikacji najważniejszej teorii dotyczącej diety. Wprawdzie zarówno książkom kucharskim, jak i teorii humoralnej poświęcił autor kilka stron, lecz jest to zdecydowanie za mało⁵³. Możemy znaleźć wzmianki i odniesienia do *Tacuinum sanitatis*⁵⁴, lecz ani słowem

nie wspomina autor o równie ważnych, a może ważniejszych, traktatach średniowiecznej diety, jak chociażby *Regimen sanitatis Salernitanum* i innych utworach należących do gatunku poradników medycznych.

W książce można znaleźć pewne niedociągnięcia wynikające raczej z błędów redakcyjnych, jak na przykład powtórzenie informacji o książkach Brunshwygha (s. 353), brak odniesienia do profesorów w tekście podrozdziału zatytułowanego „Jedzenie i picie w prawie chłopów, rzemieślników i profesorów” (s. 393–395) czy błędnie podany tytuł poradnika (*Mesnagier de Paris* zamiast poprawnego *Ménagier de Paris*) w formie pouczeń kierowanych do nowo zaślubionej piętnastoletniej żony przez paryskiego mieszczanina Arnulfa (s. 413).

wersjach w postaci rękopisów przechowywanych w Wiedniu, Paryżu, Liège oraz w Bibliotece Casanatense w Rzymie. Wersje różnią się między sobą. Na przykład informacje dotyczące wiśni pochodzą z rękopisu przechowywanego w Wiedniu. W wersji rzymskiej wiśnie są zimne w pierwszym stopniu i wilgotne także w pierwszym stopniu.

⁵² Nie byłoby to zarzutem, gdyby było jasno określone w tytule książki.

⁵³ E. Schubert, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, s. 432–439.

⁵⁴ Autor nie wspomina, że ten przegląd tabelaryczny zachował się w co najmniej czterech