

Kwaśna polewka dla bogów

10 maja 2017

Ponad tysiąc lat temu przesądni budowniczowie chaty umieścili pod podłogą gliniane naczynie, w którym złożyli w ofierze... kwaśną polewkę. O związanym z tym odkryciu w Żmijowiskach (woj. lubelskie) poinformował PAP kierujący wykopaliskami archeolog, Paweł Lis.

Odkryta przez archeologów chata z X w. znajduje się w pobliżu grodziska Żmijowiska – jest to miejsce, w którym naukowcy w ramach otwartego muzeum tematycznego od kilku lat popularyzują archeologię.

„Była duża – mierzyła 5 na ponad 4 m długości i była dość głęboko wkopana w ziemię” – opowiada PAP Paweł Lis z Muzeum Nadwiślańskiego w Kazimierzu Dolnym, do którego należy również grodzisko Żmijowiska.

Co ciekawe, znaleziska dokonano w sposób niespodziewany. Archeolodzy chcieli przenieść rekonstrukcję średniowiecznej chaty tam, gdzie nie byłaby notorycznie zalewana przez wody gruntowe.

„Jako że miejsce obfituje w relikty po średniowieczu – w uzgodnieniu z konserwatorem zabytków – rozpoczęliśmy wykopaliska. Jakież było nasze zdziwienie, gdy dokładnie w miejscu, gdzie chcieliśmy umieścić rekonstrukcję, natknęliśmy się na oryginalną konstrukcję sprzed ponad tysiąca lat!” – dodaje Lis. Planowana rekonstrukcja miała niemal identyczne wymiary i była wzniesiona w podobny sposób, jak ta sprzed ponad 1000 lat.

Obok wejścia do chaty (usytuowanego w ścianie wschodniej) znajdował się piec kuchenny zbudowany z gliny i granitowych kamieni. Przy budowie jej ścian stosowano zaawansowane techniki konstrukcyjne: zrębową i sumikowo-łatkową.

„Jej właścicielom bardzo zależało na przychylności opiekuńczych bóstw domowych: pod polepą podłogi wkopali ofiarę zakładzinową – gliniane naczynie, które udało się odkryć w całości” – opowiada archeolog.

Archeolodzy odkrywają najczęściej pojedyncze skorupy dawnych naczyń. Tymczasem garnek pod posadzką nie tyle zachował się w całości, co dodatkowo krył wewnątrz szczątki roślin. Z analiz archeobotanicznych wykonanych przez Grzegorza Skrzyńskiego z Muzeum Ziemi PAN w Warszawie wynika, że były to fragmenty roślin uprawnych: zbóż (jęczmień, proso, pszenica samopsza), soczewicy oraz roślin dziko rosnących: łobody, rdestu, szczawiu, mięty polnej. Szczególnie dużo było w tym zbiorze komosy białej, czyli lebiody.

„Potrawą, która została ofiarowana bóstwom domowym, mogła być kwaśna polewka na bazie komosy białej i dodatkiem łobody, szczawiu i rdestu, zagęszczona soczewicą, kaszą z jęczmienia i prosa, mąką pszenną oraz przyprawionej do smaku miętą. Ta ostatnia dobrze komponuje się z soczewicą” – opowiada Lis.

Archeolog uważa, że danie mogło być przyrządzone późną wiosną lub latem – biorąc po uwagę sezonowość zastosowanych składników.

„Nie była to specjalnie wyszukana potrawa, a raczej typowe, dość bogate w składniki odżywcze słowiańskie jadło” – zaznaczył archeolog.

Wewnątrz chaty naukowcy odkryli w sumie pozostałości po ponad dziesięciu rodzajach garnków ceramicznych – co najmniej pięć z nich uda się w pełni zrekonstruować. Oprócz tego w domu znajdowały się liczne przeszliki tkackie, paciorki szklane oraz wyroby rogownicze.

Gród obronny powstał w Żmijowiskach pod koniec IX wieku. Wznieśli go Słowianie w miejscu zwykłej osady. Założenie funkcjonowało do połowy X stulecia, kiedy zostało spalone, być może przez Rusinów.

Źródło: NaukawPolsce.PAP.pl