

# Od uczt na złotej zastawie do spleśniałego chleba

6 kwietnia 2025

Od rozpasanej konsumpcji aż do przedłużających się ponad miarę postów. Od trzydniowych uczt na złotej zastawie do spleśniałego chleba. Tak jadano za czasów Bolesława Chrobrego.

O tym, co jadali mieszkańcy państwa pierwszych Piastów pisał Gall Anonim. Z jednej strony w „Pieśni wojów Bolesława Krzywoustego” zostawił dość smutny obraz o tym, że „naszym przodkom wystarczały ryby słone i cuchnące”, ale z drugiej poświęcił osobny, choć zaledwie kilkuwersowy rozdział kulinariom dworskim. „W każdy dzień, nieuroczysty nawet, zastawiono ich [stołów] głównych w liczbie 40, oprócz pomniejszych wielu przy zdarzeniu” – pisał kronikarz w rozdziale „O wystawności stołu i hojności króla Bolesława”.

Okazją do najbardziej wystawnych uczt, będących – jak to nazywał Gall Anonim – „dowodem szczodroty” przyszłego pierwszego polskiego króla był Zjazd Gnieźnieński. Wtedy to „przez trzy dni z rzędu po swym ukoronowaniu ucztę z królewską a z cesarską wyprawiając” dania podawano na złotych i srebrnych misach „jako [jakby] tam drewnianych wcale nie było” – pisał z niekrywanym podziwem.

Chrobremu najpewniej zależało na zrobieniu dobrego wrażenia na swoim cesarskim gościu, bo po uczcie wszystkie naczynia: „misy i czary, różny i noże, jako też rogi do picia” podarował Ottonowi III i członkom jego świty. „Przez uczczenie, a nie w daninie książęcej” – zaznaczył kronikarz. Jakby tego było mało, to w podziękowaniach dla cesarza znalazły się też obrusy, ręczniki „innych naczyń jeszcze wiele tak złotych, jak srebrnych różnego wyrobu”, czy „ozdoby przeznaczenia niewiadomego”, że nawet „ani jeden pacholek spomiędzy takiego mnóstwa bez podarunku nie odszedł”. Dbano przy tym o to, by

wszystko co znajdowało się na stołach „pochodziło z własnych dobytów”.

Z kolejnych opisów dowiadujemy się, że Chrobry „miał swych ptaszników i łowców, dobranych z rozmaitych narodowości, którzy właściwymi sobie misternymi środkami imali wszelkiego rodzaju zwierzynę lądową i ptastwo”. Opis Galla Anonima zgadza się z tym, co ustalili XX-wieczni historycy: Ireneusz Ihnatowicz, Antoni Mączak, Benedykt Zientara i Janusz Żarnowski w opracowaniu „Społeczeństwo polskie od X do XX wieku”. Zauważyli oni, że na potrzeby książęcego (a potem królewskiego) dworu pierwszych Piastów pracowali np. dostawcy słodkowodnych i morskich ryb. Tymi pierwszymi byli rybitwi, którzy „eksploatowali rzeki i jeziora, zastrzeżone dla księcia”.

O upodobaniach do ryb wspominał też autor „Polski pierwszych Piastów” Paweł Jasienica. Wspominał o odkrytej w trakcie wykopalisk jamie, która „służyła ludziom za wędzarnię ryb”. Ryby były tylko częścią menu. Za pierwszych Piastów jadano też rzeczne i morskie skorupiaki, w znacznie większej niż dziś ilości. Były to głównie raki, ale też kraby. Nazwy wielu z nich spotkać można już tylko w tekstach historycznych, bo wyginęły. Przykładem są popularne ówczynie skójki, czyli fachowo mówiąc „perłoródki” – małże słodkowodne.

W popularnych wyobrażeniach jedenastowieczna Polska, za Gallem Anonimem, jawi się więc jako „kraina [...] chociaż lesista wielce, [to jednocześnie obfitująca] w złoto i srebro, chleb i mięso, rybę i miód”. W podobnym duchu pisał iberyjski podróżnik Ibrahīm ibn Jakub i „najrozleglejszy” ze słowiańskich krajów chwalił za obfitość w „żywność”. Bynajmniej nie znaczy to, że wczesnopiastowski jadłospis był egalitarny i jednakowy dla wszystkich.

Z dużym prawdopodobieństwem można przyjąć, że „podstawę kuchni stanowiły zboża, zwłaszcza proso i żyto, a także pszenica i jęczmień” – zauważają Maja i Jan Łozińscy w książce „Historia

polskiego smaku". Ziarna zbóż dawały się stosunkowo łatwo przechowywać, były więc znanym od starożytnego Egiptu zabezpieczeniem na niepewne czasy. Danych potwierdzających uprawę zbóż na terenach Polski dostarczają także m.in. prace archeologiczne Łukasza Miechowicza i Grzegorza Skrzyńskiego, opublikowane przez Cambridge University Press. Opisali oni znaleziony w Kłodnicy na Lubelszczyźnie największy w średniowiecznej Europie depozyt roślin strączkowych, w tym bobu i grochu. Ponadto odkryto tam ziarna pszenicy i „zwęglone resztki chleba”.

Tak jak i dzisiaj chleb był wtedy podstawą pożywienia, jednak jego jakość, a co za tym idzie smak, były zależne od statusu majątkowego konsumenta. Najbogatsi jedli białe wyroby pszeniczne, dzięki naukom pobranym od Celtów, wypiekane już na zakwasie. Biedniejsi musieli zadawać się płaskimi plackami z ciemnej, grubej mąki, twardymi, a często i nadpsutymi, bowiem piecze chlebowe były wspólne i każda rodzina mogła z nich korzystać tylko raz na jakiś czas. Odświętnym rodzajem pieczywa, czy może raczej ciasta, był kołacz. Zygmunt Gloger w „Encyklopedii staropolskiej” opisuje go jako „placek wielki, zwykle kolisty, czasem podługowaty, z mąki pszennej lub najlepszej żytniej”. Był najczęściej „obrzędowym ciastem weselnym”, znanym i w innych słowiańskich kulturach, bo – jak tłumaczył badacz – „odwieczny to wyraz Wschodni”.

Oprócz odświętnych kołaczy do bardziej wykwintnych dań należało mięso, które tak jak ryby suszono, solono i pieczono, najczęściej po prostu nad ogniem. Na stołach Chrobrego i innych możnych pojawiała się wołowina, drób i dziczyzna, choć trzeba zaznaczyć, że prawo do polowania mieli tylko wyznaczeni przez króla myśliwi. Biedniejsi od czasu do czasu mogli pozwolić sobie na wieprzowinę, choć byli i tacy, dla których i to mięso było frykasem. Gall Anonim przytacza legendarną ucztę z okazji postrzyżyn Siemowita (Ziemowita). Biedny kołodziej szykował się do skromnego posiłku, który miał uczcić przejście jego syna w stan młodzieńczy. W tym celu „wieprzka wykarmił,

co go był ku temu celowi zachował”, ale niespodziewanie zjawili się tajemniczy goście, których należało stosownie przywitać. Podał więc pierwszy Piast to, co miał, a jedzenia zamiast ubywać, tylko przybywało.

Uwieczniony w legendzie posiłek musiał być dość prosty. Za to Bolesław Chrobry, co wiemy za Gallem, miał menu bardziej urozmaicone. Potrafił ucztować nawet kilka dni z rzędu, a „po każdym dniu skończonym zmieniając inne naczynia i sprzęty, więcej też różnorodności osobnych, coraz kosztowniejszych na widok dobywając”. Na złotych i srebrnych talerzach „jako tam drewnianych wcale nie było”, porozkładane były mięsa, ryby i najprawdopodobniej także warzywa, takie jak rzepa, kapusta, buraki, marchew, ogórki – twierdzi badacz staropolszczyzny Dawid Barbarzak.

Znacznie gorzej rzecz się miała z owocami, na co jeszcze w XV w. narzekał wenecki dyplomata Ambrogio Conlarini. Nie znaczy to, że we wczesnośredniowiecznej Polsce ich nie jadano. Znane były leśne jagody i maliny, jabłka, „śliwy, wiśnie i czereśnie, grusze, orzechy i niekiedy brzoskwinie” – przeczytamy w „Obyczajach w Polsce” pod redakcją Andrzeja Chwałby. Z tego samego opracowania dowiadujemy się, że dużą popularnością cieszył się za to nabiał, bo „mleka, jajek [...] z pewnością nie brakowało”, zaś sery „jedzono świeże [...] w postaci twarogu lub obsuszone czy wędzone w formie gomółek i małdrzyków”.

Wszystkie te mniej lub bardziej wykwintne dania należało czymś popić. W starożytnym Rzymie ukuto powiedzenie „Ab ovo usque ad mala”, w myśl którego ucztę zaczynało się od jajek, a kończyło na jabłkach. W Polsce czasów Chrobrego takie przysłowie powinno zaczynać się i kończyć piwem, bo właśnie ten napój, według historyków, był podstawą ówczesnej kuchni polskiej. Oczywiście pito też miody, zbierane przez królewskich bartników, a nieoceniony Gloger donosił, że i „po domach [...] prywatnych prawdopodobnie już za doby Piastów w każdej wiosce miód «sycono»”, a zatem poddawano podgrzaniu tak, aby dodać

procentów, a przy tym zapewnić mu dłuższą świeżość. Znano też wino, ale ze względu na dość surowy klimat, nie miało ono dużych walorów smakowych. Więc piwo właśnie było tym napojem, z którego słynęła ówczesna Polska. To piwem, tak jak dziś winem lub wódką, „przepijano umowę ślubną” – czytamy u Chwałby. Złocisty napój sporządzano z „jęczmienia i uszlachetniano chmielem”, podają Łozińscy. Używano go do gotowania polewek, dosładzanych miodem, ale i do wzmacniania smaku potraw, głównie mięs. Najczęściej jednak po prostu upijano się nim. Niechlubny prym miał tu wieść sam Chrobry, który „tyle pijał piwa, że Niemcy przezywali go złośliwie Trink-bier, tj. „piwoszem”, czytamy u Glogera.

„Płynący czas uświetnił odległą przeszłość” – pisał Jasienica – a kronikarze „w nazbyt już kolorowym atramencie maczali swe pióra”. Mimo to popularne wyobrażenia, karzące nam widzieć w Piastach obżartuchów i opojów, mogą mieć w sobie wiele z prawdy. A równocześnie świeżo przyswojone chrześcijaństwo nakazywało zachowywać posty, a rolą władcy było dawać dobry przykład i dbać, aby jego poddani przestrzegali tych zasad. Stąd w Polsce końca X w. zarządzano okresy postne, które trwały średnio o dwa tygodnie dłużej niż obecnie, podaje mediewista Roman Michałowski.

Nie jedzono wtedy mięsa i nabiału, a „jedynym dozwolonym tłuszczem był olej, tłoczony z maku lub siemienia konopnego”, precyzują autorzy „Historii polskiego smaku”. Uboga dieta obowiązywać miała wszystkie stany, choć na dworze królewskim postną kaszę polewano zagranicznymi olejami. Mimo to Bolesław Chrobry, przez ruskiego kronikarza opisany jako „wielki i ciężki, że ledwie na koniu mógł usiedzieć”, osobiście pilnował, czy aby nikt nie łamie świętych przykazań. Biskup i kronikarz Thietmar donosił, że karał łakomych grzeszników wybijaniem przednich zębów.

I tak codzienne i zwyczajne, mieszało się z tym co boskie, ale w czasach postu, jak jeden mąż wszyscy ograniczali konsumpcję. Michałowski widzi w tym celowe działanie Chrobrego, który z

ludzi różnych narodowości i plemion, chciał za pomocą „narodowo-religijnego” wstrzymywania się od pokarmów, zbudować „ojczyznę na litej skale”, skupioną wokół wspólnego doświadczenia i idei. W dni zaś powszednie „ogół społeczeństwa marzył i dążył do zasiadania przy najbardziej obitym, najdroższym stole” – tłumaczy historyk Zbigniew Kuchowicz i dodaje, że „Zasobny, bogaty, uatrakcyjniony alkoholem stół stanowił ideał szczęścia dla większości ludzi ówczesnych czasów”.

Autorstwo: Marta Panas-Goworska (PAP)

Źródło: [NaukawPolsce.pl](http://NaukawPolsce.pl)