

Tajemnica średniowiecznych jaj

20 kwietnia 2014

Obowiązkowe na wielkanocnym stole jajka nie od zawsze były obecne w naszym menu. Z badań prowadzonych na terenie Wielkopolski wynika, że dopiero we wczesnym średniowieczu ludzie nauczyli się karmić i hodować nioski tak, by korzystać nie tylko z mięsa, ale i z jajek.

Na naszych terenach kury pojawiły się dość późno, ok. 750 lat p.n.e. – powiedział dr hab. Daniel Makowiecki z Laboratorium Rekonstrukcji Środowiska Naturalnego Instytutu Archeologii Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Nie od razu jednak kura stała się ptakiem o dużym znaczeniu gospodarczym. Z początku nie miała nawet większego znaczenia jeśli chodzi o jej mięso, gdyż jako ptak sprowadzony na ziemię polskie była rzadko hodowana. Możliwe – przypuszczają badacze – że raczej jako ptak ozdobny.

Dopiero wraz z początkami państwa polskiego kury hodowano powszechnie. – Trafiały na stoły ludzi możnych i uboższych. Dlatego też ich szczątki pojawiają się zarówno na stanowiskach archeologicznych o dużej randze społecznej, związanych z elitami, ale i w wioskach czy osadach służeńbnych – opisał Makowiecki. Dopiero z czasem nasi przodkowie opanowali sztukę ich żywienia w takim stopniu, który pozwolił wydłużyć cykl nieśny. Mogli je karmić prosem, pszenicą, żytem. – Można powiedzieć, że pozyskiwanie jaj jest efektem ludzkich osiągnięć intelektualnych w zakresie hodowli zwierząt – uważa naukowiec z UMK. Taki wniosek płynie z badań prowadzonych w trzech osiedlach z wczesnego średniowiecza na terenie Wielkopolski: dawnego grodu i podgrodzia na Ostrowie Lednickim, osady w Dziekanowicach oraz grodu w Grzybowie.

Z całego dostępnego ptactwa ludność wymienionych osiedli

najczęściej trzymała i jadała właśnie mięso kur (ich szczątki stanowią 60-70 proc. wszystkich ptasich kości). – Dlaczego? Niewykluczone, że głównym powodem były jaja. Prawdopodobnie właśnie we wczesnym średniowieczu ludzie nauczyli się karmić i hodować nioski tak, by korzystać nie tylko z mięsa, ale i z jajek – wyjaśnił Makowiecki.

Badania w Wielkopolsce pozwoliły dostrzec pewne upodobania kulinarne ludzi. Jak powiedział archeozoolog, mięso młodszych kur częściej serwowano mieszkańcom grodu i wyspy. Na Ostrowie Lednickim, w obrębie grodu, badacze znaleźli więcej kur młodych, niż w przypadku Dziekanowic i Grzybowa.

– Proszę sobie wyobrazić tamte czasy. Skupiska grodowe zapełnione były ludźmi o wyższym statusie, dla których pracowali ludzie o statusie niższym. Wszystko musiało sprawnie funkcjonować, wszystkim trzeba było dostarczyć odpowiednią ilość pożywienia. I zawsze na czas” – powiedział Makowiecki. Dodał, że trzymano świnie, które „świetnie nadawały się dla elit, bo dzięki wysokiej plenności zapewniały dużo soczystego oraz kalorycznego mięsa”. Masowo hodowano też kury, o których obecności świadczą badania przeprowadzone na kilku tysiącach szczątków ptasich przez dr. Makowieckiego oraz Teresę Tomek i Zbigniewa Bocheńskiego z Instytutu Systematyki i Ewolucji Zwierząt PAN w Krakowie. Wyniki tych badań opublikowano w renomowanym czasopiśmie „International Journal of Osteoarchaeology”.

Autor: JW

Na podstawie: PAP

Źródło: Niezalezna.pl