**Prof. Beata Możejko**

**Cywilizacja średniowiecznego jedzenia albo po prostu o jedzeniu i piciu w średniowieczu**

**Figa w średniowiecznym Gdańsku**

Figa jest uznawana za rajski owoc, po który według najnowszych ustaleń badawczych sięgnęła biblijna Ewa (nie jabłko, nie grant lecz właśnie figa). Figowce (drzewa lub krzewy) były już kultywowane w starożytnej Mezopotamii. Według niedawnych (2008) odkryć w antycznym mieście Assos w Turcji, w grobowcu sprzed około 2400 lat znaleziono figi, które okazały się jadalne. Fakt przetrwania tych owoców w takiej postaci tłumaczy się złożeniem ich do grobowca jako jeszcze niedojrzałych. Figi znali i lubili jeść starożytni Grecy i Rzymianie. O leczniczych właściwościach fig był przekonany Kwintus Gragiliusz Marcjalis (200- 260 ne.), pisząc, że okłady z tych owoców pomagają leczyć opuchliznę, czyraki i wszelkie owrzodzenia. Przestrzegał jednak przed jedzeniem niedojrzałych fig bo powodują wzdęcia ale te dojrzałe dodawał prawie nie szkodzą i sycą ciało jak te suszone.

 W średniowieczu głównym producentem i eksporterem fig była Portugalia, w mniejszych stopniu zaś Hiszpania i Włochy. Portugalczycy wysyłali rocznie po kilkaset ton suszonych fig, ich odbiorcami były porty w Anglii, Flandrii, Holandii ale też miasta hanzeatyckie, w tym Gdańsk, gdzie docierały za pośrednictwem Brugii i Lubeki.

 Nasiona fig (pestki) pojawiają się na niemal wszystkich stanowiskach archeologicznych, w latrynach zarówno na Starym Mieście Gdańsk jaki i na Głównym Mieście, w warstwach datowanych na epokę średniowiecza Odnaleziono szczątki należą do ficus carica, figi pospolitej, gatunku posiadającego dużą liczbę nasion i dobrze reprezentowanego na stanowiskach w Europie Środkowej i Północnej. Obecność figi w średniowiecznym Gdańsku potwierdzają też źródła pisane.

Figa pojawia się w inwentarzach kuchni, na zamku krzyżackim w Gdańsku. W 1385 r. w kuchni notowano 3 kosze fig, kosz odpowiadał około 25 - 27 kilogramom. Z kolei w 1389 (kolejny inwentarz) notował w tej kuchni dwa kosze fig, a w 1410 – 4 kosze fig. W 1399 r. na gdańskim okręcie, przewożącym zbrojną załogę na Gotlandię, znajdowały się też różne wiktuały, w tym około 50 kilogramów fig. Import fig do Gdańska, w początkach XV wieku notuje księga cła funtowego, cła płaconego od towarów. Przykładowo około 1409/10 roku do gdańskiego portu zawinął duży statek szypra Thomasa Ludikenssona, wiozący między innymi 200 koszów czyli około 5000 - 5400 kg suszonych fig. Z kolei, w tym samym czasie szyper Marguart Nygeman na małym statku, przywiózł do Gdańska ładunek dorsza, ryżu (bardzo drogi) i dwa kosze fig.

 W styczniu 1417 r. gdański kupiec Erwin Marchand wysłał do Brugii zamówienie na figi i po kilku tygodniach narzekał w liście do swych kontrahentów, że jeszcze nie otrzymał tych owoców. Na początku wojny trzynastoletniej, wojny między Zakonem krzyżackim a Polską, 6 marca 1454 r. dowódcy gdańscy spod Człuchowa Kurt von Dalen, Hans Peczkow pisali do Gdańska min. z prośbą o nadesłanie kilku koszów fig.

Ładunki fig i to w dużych ilościach był przywożone na statkach do Gdańska w latach 60 i 70 XV wieku. Informacje o tym notowały księgi cła palowego, kolejnego podatku portowego. Przykładowo w początkach lat 70 XV wieku szyper Hans Schulte, przywiózł z Flandrii do Gdańska spory ładunek towaru, w tym aż 4 łaszty fig. Z łasztem to osobna dyskusja, bo mamy różne łaszty dla różnych towarów, ale przyjmując średnią jako 1800 kg, to nasz Hans przywiózł ponad 7000 kg fig. A dziś można kupić opakowanie suszonych fig, 250 gramowe. Uwaga 100 gramów fig suszonych dostarcza obecnie 274 kalorii. Smacznego, ciąg dalszy wykładów nastąpi.

Korzystałam z :

Badania własne, opracowanie o fidze w przygotowaniu, w oparciu o materiały z Archiwum Państwowego w Gdańsku (obie ilustracje pod postem – list z 1454 i fragment księgi cła palowego, pochodzą z zasobów tego archiwum)

Gargiliusz. Lekarstwa z warzyw i owoców. Przełożyła Tatiana Krynicka, Wrocław 2016,

Monika Badura, Rośliny użytkowe w danym Gdańsku. Studium archeobotaniczne, Gdańsk 2011

Carsten Jahnke, *Der Feigenhandel im Hanseraum*, Hansische Geschichtsblätter133*,* 2015,41-76

[Flávio Miranda](https://novaresearch.unl.pt/en/persons/fl%C3%A1vio-miranda), *Die Saga der portugiesischen Feigen. Der Handel mit dem Nord- und Ostseeraum im Mittelalter*, Hansische Geschichtsblätter 133, 2015, 77-98

David C. Sutton, Figs. A Global History. London 2014