

Prof. Beata Możejko

Wykłady na czas trudny: Cywilizacja średniowiecznego jedzenia albo po prostu o jedzeniu i piciu w średniowieczu.

Wykład 4: Co jedli marynarze na statkach i okrętach w średniowieczu?

Temat posiłków dla załóg na średniowiecznych statkach i okrętach jest oczywiście bardzo szeroki. W tym miejscu zgłoszę tylko podstawowe uwagi i ewentualnie kiedyś do problemu wrócimy.

Sprawy życia codziennego, w tym kwestię jedzenia dla marynarzy na pokładzie średniowiecznych statków i okrętów normowały kodeksy morskiego prawa. Jakby co wyjaśniam statek to jednostka przewożąca towary i pasażerów, okręt zaś to jednostka z załogą marynarską ale też z zaciężnymi, przygotowana do bitwy morskiej, taka marynarka wojenna. Według orzeczeń „Prawa morskiego z Damme” (chodzi o Damme leżące w dzisiejszej Belgii, niedaleko od Brugii), marynarze z Bretanii mieli otrzymywać tylko jeden posiłek dziennie, gdyż dodatkowo serwowano im wino i więcej się już nie należało. Z kolei według tego samego prawa Normanom przysługiwały dwa posiłki dziennie, bo w trakcie rejsu pili tylko wodę. Prawo z Oléron, portu położonego u zachodnich, atlantyckich wybrzeży Francji, nakazywało marynarzom zapewniać ciepły posiłek raz dziennie, powinni też otrzymywać dodatkowo chleb i wino. Natomiast zgodnie z postanowieniami barcelońskiego „Konsulatu morskiego” patron statku (kapitan) był zobowiązany do żywienia załogi: trzy razy w tygodniu mieli otrzymywać mięso (niedziela, wtorek i czwartek), w pozostałe dni zupę, codziennie wieczorem chleb, trzy razy w tygodniu wino. Dodatkami do chleba miały być cebula lub sardynki, ewentualnie inne ryby. W dni świąteczne porcje miały być

podwajane, jeśli jednak marynarz nie nocował na statku w trakcie postoju w porcie, patron nie był zobowiązany do dawania mu żywności. Powinni też otrzymywać wino, kapitan mógł zlecić zrobienie wina z rodzynek lub z fig. Tak na marginesie dodam jeszcze, że ten sam kodeks barceloński kilkakrotnie wspominał o konieczności trzymania na pokładzie kota: miał odstraszać gryzonia, które ewentualnie zagrażałyby przewożonym towarom żywnościowym. Na katalońsko-aragońskich galerach pożywienie dla załóg miało składać się z trzech części: napoju, posiłku złożonego z sucharów, sera, mięsa i trzeciej: specjalnej potrawy z ciecierzycy, fasoli, oliwy, czosnku, cebuli, soli, przyprawy. Oprócz jedzenia ważnym składnikiem zaopatrzenia były na statku zapasy pitnej wody. Obowiązywała zasada około dwóch litrów wody pitnej na marynarza. Norweskie regulacje z okresu wczesnego średniowiecza zobowiązywały kucharza ze statku do trzech podróży na ląd w ciągu dnia – jedną po wodę i dwie by coś ugotować. Obecność kucharzy na statkach i okrętach średniowiecznych to osobny problem. Jak zorganizowane były kuchnie? i co z paleniskiem i zagrożeniem pożarem, na drewnianej (!) łajbie? Przykładowo wiadomo, że w czasie podróży (koniec XIV wieku) księcia Derby, przyszłego króla Anglii Henryka IV, do krzyżackich Prus, zatrudniony był kucharz, a w rachunkach wspomina się nawet o kajucie dla niego. W 1438 r. na statku gdańskiego szypra Konrada Stals zatrudniony był kucharz Johannes Ysaakson. W latach 1466–1467 na angielskim statku „Edward”, prowadzonym przez sir Johna Howarda, służył kucharz Nicolas Blowbolle. W dalszym ciągu nie jesteśmy pewni jak przebiegało gotowanie na pokładzie. Około 1409 r. spłonął na gdańskiej redzie słynny dziś holk, tzw. „Miedziowiec”, prawdopodobnie kucharz na palenisku zaproszył ogień. W wyniku błyskawicznego pożaru statek poszedł na dno (szczegóły co dalej w publikacjach, o których poniżej).

Jakkolwiek z pewnością starano się sprostać wymaganiom morskich prawnych kodeksów, faktyczne zaopatrzenie było różne, zależało to od liczebności załogi i długości planowanej podróży. Przykładowo na angielskim statku „Lavrence”, w 1344 r, dla załogi liczącej 30 osób, zaopatrzenie stanowiła mąka , 9 beczek piwa, pewna miara cydru, 9 tusz wołowych, 18 tusz baranich, a także około 500 kg ryb. Z kolei inny angielski, tym razem mały statek płynący w 1426 r. z portu Southampton do Hiszpanii został zaopatrzony w chleb, wołowinę, sól i świeże ryby. W 1487 r. również angielski statek „Margaret” idący do Bordeaux po wino, zaopatrzono w macierzystym porcie na potrzeby załogi w chleb, mięso, ryby w tym w śledzie oraz w piwo.

A z Gdańska? Wiosną 1471 r. w gdańskim porcie szykowano ekspedycję przeciw Anglikom, zwaśnionym od lat z Hanzą. W tym celu wyremontowano wielką, niegdyś francuską, karawelę „Pierre la Rochelle”, od teraz mającą służyć jako okręt „Peter von Danzig”. Dla załogi i około 300 zaciężnych (w sumie 350 osób) nabyto mięso, około pół kilograma na osobę, nie licząc dni postnych , poza tym zaopatrzenie stanowiły dorsze, sól, masło, mąkę, groch, piwo. Co z tych produktów przygotował kucharz pozostaje w sferze domysłów.

Korzystałam m.in. z :

Niepublikowane badania własne, w przygotowaniu.

Miedziowiec. Wrak średniowiecznego statku, pod red. W. Ossowski, Gdańsk 2015.

B. Możejko, „Peter von Danzig”. Dzieje wielkiej karaweli 1462-1475, Gdańsk 2011.

I. Friel, The good ship. Ships, Shipbuilding and technology in England 1200-1520, 1995

S. Rose, England's Medieval Navy 1066-1509. Ships, Men and Warfare, Londyn 2013.

Ilustracja dostępna online, na zasadzie wolnej licencji, port w Hamburgu