

Prof. Beata Możejko

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

Odcinek 6 – zamiast zakończenia

Wielki Post, Wielki tydzień i Wielkanoc stanowiły ważny element kultury w średniowiecznej Polsce. Były to dni, kiedy czas spędzano na oficjalnych kościelnych uroczystościach i nabożeństwach, ale korzystano także z okazji by uczestniczyć w rozmaitych praktykach magicznych. Miały one na celu zapewnienia zdrowia, pomyślności i udanych plonów. Znamy je między innymi dzięki kazaniom. Stanisław ze Skarbimierza (ok. 1365–1431), rektor Uniwersytetu Jagiellońskiego pouczał, że błędzą ci, którzy w czwartą niedzielę Wielkiego Postu, w czasie czytania Ewangelii, połykają zabobonnie pączki bazi i wypisują na karteczkach „uczynił błoto ze śliny” (nawiązując do uzdrowienia przez Jezusa niewidomego), co ma im pomóc na ból oczu. Wedle niego błędzą ogrodnicy, którzy „czynią zabobony biorąc popioły poświęcone na początku postu, posypując coś lub z czymś mieszając, by robaki nie gryzły ani nie jadły kapusty” . Dalej nasz kaznodzieja upominał, że zabobonne są takie praktyki jak posługiwanie się głowniami z ogniska poświęconego w wigilię Wielkiej Niedzieli, by w jakiś sposób leczyć konie lub inne zwierzęta. Krytykował też wieśniaków, oraczy pól „którzy oprócz nawożenia i właściwego przygotowania pola, by ziarno, czyli zbiory, było obfite, by nie psuła ich rdza, by nie porastało kąkołem i by nie niszczyło go nic innego, w pewien sposób w dzień Wielkiej Nocy nożem, którym wcześniej tnie się kawałki, przecinają niektóre z ziaren”.

Zabobony, praktyki magiczne utrzymywały się nadal choćby dlatego, że ludziom towarzyszył strach przed głodem, a związana z czasem wielkanocnym wiosna przynosiła nadzieje, iż tym razem plony udadzą się, ziemia obrodzi i wszystko będzie dobrze.

Nie wiemy jakie było menu świątecznego stołu na Wielkanoc w średniowiecznej Polsce. Możemy jednak domyślać się, że na przykład mogła na nim pojawić się polewka piwna, była ona bowiem jedzona jako danie śniadaniowe: litr piwa zagotować z przyprawami, z 4 żółtkami, szczyptą soli; podać z pokruszonym twarogiem i kawałeczkami chleba i grzankami.

Trunki w średniowiecznej Polsce, to osobny temat i oczywiście nie koniecznie tylko Wielkanocny. Już rzekomo Piast na swej uczcie podał prosiaczka i piwo (tak przynajmniej twierdził kronikarz Gall Anonim). Piwo było popularne wśród

wszystkich warstw społecznych. Produkowano je wykorzystując fermentację prosa, jęczmienia, pszenicy, żyta, owsa, często po prostu mieszanki tych ziaren. Bardzo prosty był sposób przygotowania napoju z prosa: najpierw się je praży, tłucze, zaparza gorącą wodą i poddaje fermentacji przez 2-3 dni. Proces produkcji piwa miał wyglądać następująco : zboże suszono na wietrze lub przy ogniu. Mielono, zalewano wrzącą wodą. Następnie ponownie gotowano ten wywar. Osobno warzono ziele zwane porajem lub bagnem, albo chmiel. Wywar zbożowy zmieszany z chmielem cedzono i dodawano drożdży, następował proces fermentacji. Czasem dla podkreślenia smaku dodawano do piwa miodu. Ten ostatni był pospolitym napojem, konsumowano też miód jako dodatek do potraw i stosowano jako lekarstwo. Innym środkiem leczniczym było palone wino, gorzałka. Stosowana niemal na wszystko: „komu głowa boli... komu czerwone oczy- gorzałką pomaż...Kto w miarę pije wewnątrz umarza robaki, kto ma kamień w sobie niech pije wieczorem i rano, bo ona kamień psuje.... Kto też nie słyszy niech go w uszy wlewa a bardzo pomaga”. Na końcu jednak autor tego tekstu przestrzega przed zgubnym nadużyciem gorzałki.

Tym odcinkiem kończę sezon I wykładów jedzeniowych, ale ponieważ nie wytrzymam bez pisania przygotuję wkrótce (?) coś nowego. Dobrych i Zdrowych Świąt !

A w bonusie: stary przepis na babę wielkanocną i spis potraw podanych na uczenie weselnej królowej Bony. 😊 Do zobaczenia!

BABA ŁOKCIOWA WIELKANOCNA :

1 i ½ litra żółtek bić w bójce godzinę: wsypać cztery filiżanki suchej mąki, dwie cukru, dwie gęstych dobrych drożdży, bić znów godzinę, wlać do formy i postawić na letnim piecu, aby podeszło na dwa palce niżej od formy. Skoro się podniesie wstawić do gorącego pieca na trzy kwadransy, ostrożnie aby nie strząść. Forma powinna być wysoka na arkusz papieru. Piec w górze wygasić i przykryć babkę cienkim papierem. Wyjmować z pieca ostrożnie i z rondlem położyć na poduszce, póki zupełnie nie wystygnie i potem jeszcze ostrożnie wyjmować, gdyż to ciasto jest lekkie i delikatne.

Ślub Bony per procura (czyli przez zastępcę) z Zygmuntem Starym – ucztę weselną w Neapolu – podano (kolejność oryginalna): nugat z orzeszków z serem śmietankowym, przybrany marmoladą i konfiturą z różnych owoców; galaretę mięsną z sałatą, sztukę mięsa z białym sosem i musztardą; pieczone gołąbki; pieczeń wołową z sosem winnym lub octowy do wyboru, francuskie ciasto nadziewane serem; dziczyznę gotowaną z przyprawą węgierską; paszteciki

mięsne, pawie duszone we własnym sosie, ciasteczka florenckie; pieczeń z dziczyzny z białymi kluskami; gałeczki z mięsa, ostrą zupę z pieprzem (polską?), bażanty pieczone, słodki hiszpański placek z sera; kapłony szpikowane słoniną; galaretę z mięsa w specjalnych garnuszkach; króliki w sosie własnym, weselne ciasto neapolitańskie z ciasta francuskiego ze słodkim farszem z cukru i miodu, kuropatwy z małymi kwaśnymi jabłuszkami i konfiturą z pigw, ciasteczka ryżowe; obwarzanki i nadziewane ciasteczka. A dodatkowo jeszcze na stół, gdzie siedziała Bona, pieczone kasztany i delikatne ciasto posypane cukrem. Serwowano wino – białe i czerwone.

Korzystałam m.in. z :

Krystyna Bockenheim, Przy polskim stole, Wrocław 2003
Maria Dembińska, Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej, Wrocław 1963

Michał Olszewski, Świat zabobonów w średniowieczu. Studium kazania o zabobonach Stanisława ze Skarbimierza, Warszawa 2002

Beata Wojciechowska, „O purgowaniu w ziołach, prochach i w korzeniu” czyli o lekach i ich dozowaniu w Polsce w XV i XVI wieku, w: Człowiek i przyroda w średniowieczu i we wczesnym okresie nowożytnym, pod r ed. W. Iwańczaka i K. Brachy, Warszawa 2000