

Prof. Beata Mozejko

Cywilizacja średniowiecznego jedzenia albo po prostu o jedzeniu i picu 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 Gracjusz Marcialis (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 mniejszym 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 jak i na Głównym Mieście, w warstwach datowanych na epokę średniowiecza. Odnaleziono szczątki należące 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 figach 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 Geschichtsblätter 133, 2015, 41-76

Flávio 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