

Idzi Panic

## **Jadłospis mieszkańców małych miast na południu Górnego Śląska na przełomie średniowiecza i czasów nowożytnych**

Wśród wielu problemów dnia codziennego ludzi w każdej epoce poczesne miejsce zajmowały sprawy stołu. To, co jedzono, w jaki sposób, kiedy, dla badaczy stanowi cenne źródło do badań nad kulturą nie tylko materialną, lecz także duchową ludności w dawnych wiekach. Temat ten kryje w sobie ogromny potencjał zagadnień, które dotyczą nie tylko szeroko rozumianych ziem polskich na przełomie średniowiecza i czasów nowożytnych (a więc zarówno tych, które ostały się w jej granicach po różnych stratach terytorialnych we wczesnym średniowieczu, a także po zajęciu Śląska przez Czechy po roku 1327, jak i tych, które weszły w jej granice w toku ekspansji Kazimierza Wielkiego, a następnie w dobie jagiellońskiej), lecz Europy w ogóle. Można tu wspomnieć choćby pytanie o różnice w jakości posiłków pomiędzy mieszkańcami wielkich i małych miast, członków warstwy mieszczańskiej i plebsu, zwyczajów kulinarnych związanych z okresami postów u mieszkańców Europy północnej i środkowej a mieszkańców południa, itd. Równie bogaty wachlarz pytań pojawi się w trakcie badań tych kwestii dla ziem dawnej Polski, zważywszy jej wielkie zróżnicowanie etniczne i religijne, i to już w okresie poprzedzającym reformację. Owo zróżnicowanie skłania do podejmowania opisów cząstkowych, które mogą być przydatne przy próbach syntetycznego opracowania tematu. Z tego więc powodu w niniejszym tekście proponujemy przyjrzenie się, w jaki sposób kształtowały się zwyczaje kulinarne mieszkańców średniej wielkości miasta górnośląskiego u schyłku średniowiecza i w początkach czasów nowożytnych. Decydując się na taki wybór, kierowaliśmy się przede wszystkim dostępem do materiału źródłowego. Niemniej, co warto podkreślić, o wyborze tematu decydowała także pewna prostota zagadnienia. Mianowicie tutejsze mieszczaństwo posiadało względ-

nie prosty skład etniczny, składało się w głównej mierze z ludności z polskiego i niemieckiego pnia etnicznego, a więc pod tym względem było jedynie w części podobne do różnych miast polskich, gdzie obok Niemców i Polaków mieszkał cały konglomerat innych nacji, by wspomnieć tylko Rusinów, Ormian lub Żydów<sup>1</sup>. O ile więc przedstawiciele tych dwóch pierwszych nacji w zakresie zwyczajów kulinarnych różnili się w zasadzie przynależnością (przynajmniej w owym czasie) do określonej warstwy mieszczańskiej, o tyle w wypadku pozostałych mamy tutaj do czynienia nieraz z odmienną tradycją (jak na przykład u Żydów). Przedstawione tu wyniki mogą służyć jako materiał porównawczy do badań tego zjawiska na terenach ościennych, na przykład w miastach położonych w innych regionach dzisiejszej Polski, jak na przykład Małopolski czy Ziemi Wieluńskiej.

Spojrzymy zatem na jadłospis mieszczan górnośląskich. Jako teren badań wybraliśmy Cieszyn, Skoczów oraz Żory. Były to miasta, które w owym czasie znajdowały się w rękach książęcych. Położenie materialne i polityczno-prawne ich mieszkańców było na ogół lepsze od tego, w jakim znajdowali się mieszkańcy miast prywatnych, co doskonale ilustruje przykład upadku takich miast, jak Rybnik, czy Mikołów<sup>2</sup>. Dysponujemy też bogatą podstawą źródłową do badania dziejów tych miast w omawianym przedziale czasu. Mamy tu zwłaszcza na uwadze informacje zawarte w rozlicznych zapiskach cechowych, po drugie zaś w notkach zamieszczonych w najstarszych księgach cechów cieszyńskich<sup>3</sup>, skoczowskich<sup>4</sup> oraz żorskich<sup>5</sup>. Cennych wiadomości dostarcza nam na ten temat także pamiętnik sporządzony w połowie XVII wieku przez Jana Tilgnera<sup>6</sup>. Spójrzmy zatem, jak w kontekście informacji zawartych w tych źródłach przedstawiały się zwyczaje mieszkańców tych miast.

Lektura źródeł nowożytnych nie pozostawia wątpliwości, że sposoby odżywiania zależały przede wszystkim od trzech wzajemnie ze sobą uzależnionych okoliczności: pierwszą z nich był bez wątpienia status majątkowy mieszczanina, drugim – pora roku kalendarzowego, trzecim natomiast pora roku liturgicznego.

<sup>1</sup> H. Zaremska, „*Die fleisch, das nicht laug den juden zu essen*”. *Miasto wobec problemu żydowskiego uboju rytualnego*, [w:] *Civitas and villa. Miasto i wieś w średniowiecznej Europie Środkowej. Księga pamiątkowa ku czci Marty Młynarskiej-Kaletynowej*, komitet redakcyjny: C. Buško, J. Klápště, L. Leciejewicz, S. Moździoch. Wrocław – Praha 2002, s. 299 nn.

<sup>2</sup> Confer: I. Panic, *Zamek rybnicki od średniowiecza do schyłku XVIII wieku*, [w:] I. Panic, W. Iwanek, *Zamek rybnicki*, Rybnik 1990, s. 27–31.

<sup>3</sup> Archiwum Państwowe w Cieszynie. Zespół Akt Komora Cieszyńska, sygn. 71, 77, 78, i nast.; Zespół Akt Zbiór dokumentów pergaminowych i papierowych, sygn. 69 nn.

<sup>4</sup> Dyplomatariusz Skoczowski-Księga Gorgosza. Muzeum w Skoczowie. Oddział Muzeum w Cieszynie. Sygn. D/M/SK/48.

<sup>5</sup> AP Racibórz. Zespół Akt Cechy Żorskie, sygn. 1–7.

<sup>6</sup> Johann Tilgner, „*Skotschauer Denkwürdigkeiten*” Książnica Cieszyńska. Zespół Akt Zbiór Rękopisów Księdza Leopolda Jana Szersznika.

Brak odpowiednich źródeł uniemożliwia co prawda uchwycenie różnic, jeśli chodzi o związek pomiędzy jakością posiłków, a statusem majątkowym mieszczanina z tutejszych miast w średniowieczu, niemniej na podstawie źródeł nowożytnych możemy założyć, że również w średniowieczu istniała zależność pomiędzy zamożnością rodziny, a jakością jej odżywiania się; inaczej mówiąc, przyjmujemy, że im bardziej była ona zamożna, tym bardziej urozmaicony (a czasami może i wyszukany) był jej jadłospis<sup>7</sup>. Tak bowiem było zawsze w dziejach, tak też jest i obecnie.

Podstawowym pożywieniem codziennym tutejszych mieszczan było pieczywo i kasze. Informują nas o tym akta cechów piekarniczych. Dowodzi też tego znany już nam fakt, iż na przykład w Cieszynie, Skoczowie i Żorach (tak jak i w innych okolicznych miastach średniowiecznych oraz nowożytnych) piekarze stanowili jedną z najliczniejszych grup zawodowych, pomimo iż wypiek chleba nie wymagał tylu skomplikowanych czynności, jak na przykład wyrób obuwia, lub mebli<sup>8</sup>. Wiemy, że mieszczanie na co dzień spożywali chleb żytni; żyto zresztą było w owych czasach uprawiane o wiele częściej niż pszenica<sup>9</sup>. Był to chleb ciemny, zapewne nie zawsze wyglądający okazale. Możemy w takim razie przypuszczać, że w domach najzamożniejszych mieszczan (w których zawsze znajdujemy skłonność do szukania choćby odrobiny luksusu) podawano do stołu częściej chleb jaśniejszy, z mąki, która była wyrabiana z bardziej dokładnie mielonego żyta, i przez to droższej. W święta i przy szczególnie uroczystych okazjach podawano na stół chleb biały (albus), przez to uważany za wytworny, wypiekany z pszenicy<sup>10</sup>.

Z wyrobów zbożowych oprócz mąki, potrzebnej między innymi do wypieku chleba, wykorzystywano również wiele różnych odmian kaszy, którą przeznaczano zarówno do sporządzania osobnych potraw, jak i do przygotowywania wszelkich zup.

Jak wskazują akta cechowe, zwłaszcza zapisy wydatków związanych z przyjęciami nowego mistrza do cechu, a także wpisami na listę czeladniczą, bardzo popularne wśród mieszczan żorskich były wszelkiego rodzaju bułeczki, spożywane szczególnie chętnie przez dzieci, zwłaszcza w domach zamożniejszych obywateli, gdyż uważano to za dowód zamożności i dawało ludziom namiastkę luksusu<sup>11</sup>.

<sup>7</sup> J. Drabina, *Życie codzienne w miastach śląskich XIV i XV w.*, Wrocław 1998, passim.

<sup>8</sup> *Urbarz państwa skoczowsko-strumińskiego z 1621 roku*, wyd. W. Gojniczek, Skoczów 1999, passim.

<sup>9</sup> *Urbarz cieszyński z 1577 r.*, wyd. I. Panic, Cieszyn 2001, passim.

<sup>10</sup> Analogiczny zwyczaj panował w tym czasie także wśród mieszczan krakowskich, confer: A. Jelicz, *Życie codzienne w średniowiecznym Krakowie (wiek XIII–XV)*, Warszawa 1966, s. 87–88.

<sup>11</sup> AP Racibórz. Zespół Akt Cech sukienników żorskich, sygn. 2. Księga wydatków, k. 8–17.

Nie ulega wątpliwości, że ważne miejsce w jadłospisie mieszczan z Żor odgrywało mięso. Wiadomości na ten temat pochodzą dopiero z czasów nowożytnych (w zapiskach ksiąg cechowych), niemniej bez wątpienia tak było również i w średniowieczu. Za naszym wnioskiem przemawia analogia z piekarzami. Tak bowiem jak w przypadku piekarzy, tak również i rzeźnicy byli (jak już wiemy) w Żorach licznie reprezentowani już od średniowiecza. Ponadto, przez cały omawiany okres uiszczali oni znaczne w skali miasta opłaty w pieniądzu i darowizny w naturze (szczególnie w łoju potrzebnym do wyrobu świec) na rzecz instytucji zewnętrznych. Między innymi informuje nas na ten temat dokument wystawiony w Raciborzu 23 grudnia 1317 roku. Na jego mocy opat klasztoru z Rud, Mikołaj, sprzedawał 4 z wymienionych 9 jatek siostrze Leszka raciborskiego, księżnej Ofce, podówczas już dominikance z Raciborza. Pozostałe natomiast 5 jatek cystersi zachowywali dla siebie<sup>12</sup>.

Za naszym wnioskiem przemawia ponadto mnogość rzeźników, którzy w przynależeli do cechu w pozostałych tutejszych miastach na przełomie obu epok<sup>13</sup>. W Cieszynie w początkach czasów nowożytnych do cechu rzeźników przynależało aż 24 mistrzów, którzy posiadali prawo prowadzenia warsztatów<sup>14</sup>. Dla odmiany w mniejszych od Cieszyna Żorach prowadziło działalność gospodarczą 12 rzeźników zrzeszonych w cechu, odnotowanych w urbarzu z 1534 roku. Podobnie liczne grono rzeźników prowadziło swoje warsztaty w Skoczowie. Zwróćmy również uwagę na fakt, że zarówno w Skoczowie, jak i w Cieszynie oraz Żorach, prawo do bicia zwierząt w określone dni posiadali nawet właściciele domów szynkowych, którzy zresztą toczyli z miejscowymi rzeźnikami ostre spory, o czym świadczy znany już nam fakt, iż na przykład w Żorach władza monarsza w XVI i XVII wieku kilkakrotnie zawieszała miejscowym rzeźnikom prawo do zrzeszania się w cechu<sup>15</sup>. Wszystko to, naszym zdaniem, dowodzi (wbrew wygłaszanym niekiedy poglądom, iż mięso bardzo rzadko trafiało na ówczesne stoły), że mięso zajmowało równie ważne miejsce w jadłospisie mieszczan, jak potrawy mączne. W przeciwnym wypadku rzeźnicy nie posiadaliby dostatecznych środków finansowych ani w naturze, aby sprostać nałożonym na nich obowiązkom.

Powstaje w związku z tym pytanie, jakiego rodzaju mięso tutejsi mieszcza- nie spożywali w dawnych wiekach. Jeśli chodzi o epokę średniowieczną brak nam jakichkolwiek wiadomości źródłowych na ten temat. Zupełnie przyzwoity

<sup>12</sup> *Urkunden der Klöster Rauden und Himmelwitz, der Dominikaner und der Dominicanerinnen in der Stadt Ratibor*, wyd. W. Wattenbach, *Codex diplomaticus Silesiae*, T. II, Breslau 1859, nr XXXIII.

<sup>13</sup> APC KC, sygn. 82.

<sup>14</sup> APC KC, sygn. 1364.

<sup>15</sup> A. Weltzel, *Historia miasta Żory na Górnym Śląsku*, Żory 1997, s. 112.

zakres informacji dostarczają nam źródła nowożytne, w tym zarówno przywoływane już akta cechowe, jak i dane z urbarzy żorskich, zestawione w końcu XIX wieku przez proboszcza z Tworkowa, księdza Augustyna Weltzla. Pomocą mogą nam służyć również zachowane do dziś urbarze z okolicznych miast, jak na przykład: ze Skoczowa<sup>16</sup>, Cieszyna<sup>17</sup>, lub Frydku<sup>18</sup>. Niewielka odległość, jaka dzieliła wymienione ośrodki od Żor, a także porównywalna ich wielkość, pozwalają bez obawy o popełnienie błędu założyć, iż we wszystkich tych miastach panowały analogiczne zwyczaje, jeśli chodzi o hodowlę określonych gatunków zwierząt i trzody, a także ptactwa domowego. Z wymienionych źródeł dowiadujemy się przede wszystkim, że mieszczenie hodowali w okresach pomyślności miasta (a ten fakt należy podkreślić) znaczne ilości bydła i trzody chlewnej: wołów, krów, owiec oraz świń. Bardzo ważne miejsce zajmowała w gospodarce rolnej mieszczań z wymienionych miast hodowla drobiu. Zwróćmy zresztą uwagę, że drób był również jednym z ważniejszych towarów na co dzień sprzedawanych w miastach przez chłopów. Na powyższej podstawie wnosimy, że ludzie spożywali w dawnych wiekach stosunkowo dużo potraw mięsnych, tyle tylko, że (jak zawsze) ilość spożywanego mięsa zależała od warstwy społecznej, do której dany człowiek należał. Odbiegając nieco od tematu, dodajmy, że mieszczenie spożywali mięso o wiele częściej aniżeli mieszkańcy wiosek.

Z danych, zawartych w urbarzach okolicznych miast i miasteczek, wynika, że najczęściej spożywanym rodzajem mięsa były wołowina i wieprzowina. W okresie od późnego lata do jesieni spożywano również młody drób, zwany ślepicami (szczególnie kogutki), a w okresie późnojesiennym – kury, które przestawały już znosić jajka<sup>19</sup>. W okresie przed świętami Bożego Narodzenia, zwanymi wówczas godami, rozpoczynało się natomiast masowe zabijanie oraz wędzenie prosiąt, których mięso, trzymane w obawie przed złodziejami na strychach domostw, musiało mieszczańom wytrzymać do okresu Wielkiego Postu. Na czas po Wielkim Poście zostawała mieszczańom co najwyżej najłatwiejsza do przechowania wędzona słonina.

Nie znamy natomiast sposobów przygotowywania posiłków mięsnych. Na podstawie znanych nam zwyczajów krakowskich sądzimy, że w niedziele i dniach świątecznych najchętniej spożywano mięsiwo pieczone na patelniach, podlewane sosami, natomiast w dni powszednie mięso niewątpliwie podawano o wiele rzadziej. Ograniczano się też jedynie do mięsa duszonego lub gotowanego<sup>20</sup>. Tak

<sup>16</sup> *Urbarz państwa skoczowsko-strumińskiego z 1621 roku*, passim.

<sup>17</sup> *Urbarz cieszyński z 1577 r.*, passim.

<sup>18</sup> *Urbář panství frýdecko-místeckého z r. 1580*, wyd. B. Sobotik i A. Grobelny, Opava 1953, passim.

<sup>19</sup> *Urbarz państwa skoczowsko-strumińskiego z 1621 roku*, passim; *Urbarz cieszyński z 1577 r.*, passim.

<sup>20</sup> A. Jelicz, *Życie codzienne w średniowiecznym Krakowie...*, s. 94.

też było w położonym niedaleko Żor niewielkim Skoczowie<sup>21</sup>, co wskazuje, iż w dawnych wiekach był to ogólnie praktykowany sposób przyrządzania dań mięsnych.

Mówiąc o spożyciu mięsa, należy mieć na uwadze fakt, iż częściej trafiało ono na stoły zamożnych mieszczan. Im natomiast rodzina mieszczańska była uboższa, tym rzadziej mięsiwo pojawiało się na jej stole i tym gorszego było ono gatunku.

W dawnych wiekach o wiele skrupulatniej niż w czasach obecnych przestrzegano postów. Ich liczba była też o wiele większa. Tak jak w czasach dzisiejszych, tak i dawniej najważniejszym okresem postów był czas adwentu oraz Wielki Post. W tym okresie skrupulatnie wystrzegano się spożywania mięsa wszelkiego rodzaju zwierząt i ptactwa. Wolno było wówczas spożywać jedynie ryby. Podobnie rybnie mięso było też jedynym rodzajem mięsa, które było wolno spożywać w cotygodniowe posty piątkowe, w liczne wigilie poprzedzające święta, a także w dni szczególne (na przykład w dni krzyżowe).

Owa częstotliwość i różnorodność okresów postnych sprawiała, że mieszczanie (podobnie zresztą jak rycerstwo, a następnie szlachta) bardzo zabiegali u władz książęcych o zgodę na zakładanie stawów, które w tamtych wiekach zwano rybnikami. Warto przypomnieć, że w rezultacie trwających kilka stuleci zabiegów o prawo do zakładania rybników w rękach mieszczan znajdowało się kilkanaście stawów, w których hodowano ryby. Nie wiemy natomiast, jakie gatunki ryb, poza karpem, trzymano w tych stawach.

Analogicznie jak w przypadku mięsiwa nie posiadamy żadnych informacji na temat sposobów przyrządzania ryb. Znane nam zwyczaje krakowskie wskazują, że mieszczanie jadali zarówno ryby suszone, wędzone, (morskie) solone, jak i ryby świeżo gotowane w wodzie<sup>22</sup>. Nie mamy podstaw, by sądzić, że inaczej było również w miastach południowego Górnego Śląska.

Pokarmem, który często trafiał na stoły mieszczan w dawnych wiekach, był nabiał, w tym przede wszystkim wszelkiego rodzaju sery.

Bardzo popularne wśród mieszkańców naszych miast i wiosek w średniowieczu i w czasach nowożytnych były warzywa. Najczęściej sięgano po wszelkie odmiany kapusty, groch, cebulę, pietruszkę, a także buraki oraz rzepę, która spełniała wówczas rolę podobną do tej, jaką odgrywają obecnie ziemniaki: była bowiem potrawą najtańszą i dla wielu ludzi najłatwiej dostępną. Mieszkańcy miast (i wsi) spożywali również inne warzywa, jak na przykład pasternak lub marchewkę. Ulubioną potrawą był pogardzany dziś zestaw (przysłowiowego) grochu z kapustą, przyprawiony grzybami oraz czosnkiem, porami i koprem.

<sup>21</sup> J. Tilgner, „Tagebuch”, AP w Cieszynie, Zespół Akt Komora Cieszyńska, passim.

<sup>22</sup> A. Jelicz, *Życie codzienne w średniowiecznym Krakowie...*, s. 95.



Z wymienionych warzyw przyrządzano swego rodzaju sałatki, przede wszystkim jednak gotowano z nich polewkę (zupę). Warto wspomnieć, że w uboższych domach polewki gotowano bezpośrednio na wodzie, natomiast w domach bogatszych mieszczan do mieszanki warzyw i wody dodawano kawałki tłustego mięsa, podrobów lub niekiedy łożu, przez co tak ugotowana zupa była wprawdzie często bardzo gęsta, niemniej pożywna.

Nie dysponujemy aktualnie żadnymi informacjami na temat ciast i innych przysmaków, którymi raczyli się ówcześni mieszczanie żorscy. Współczesny czytelnik nieraz przypuszcza, że smakowite ciasta to głównie wymysł czasów nowszych (szczególnie XIX wieku), niemniej lektura dawnych urbarzy wskazuje, iż w naszych miastach pracowali nawet osobni cukiernicy alias piernikarze, którzy utrzymywali się ze sprzedawanych przez siebie wyrobów<sup>23</sup>. Wskazuje to, że również mieszczki trudniły się wypiekiem ciast na potrzeby domowe; trudno bowiem sobie wyobrazić, że po tego rodzaju przysmaki sięgano tylko od czasu do czasu, korzystając z usług piernikarza. Brak natomiast wiadomości, jakie ciasta wypiekał piernikarz i jakie dodawał do nich specjały. Mamy prawo domyślać się, że jednym z nich był miód, którego nie trzeba było sprowadzać z dalekich stron, lecz można było nabyć od bartników z okolicznych lasów.

Nie wiemy dla odmiany, czy – a jeżeli tak, to jakie – tutejsi mieszczanie spożywali pokarmy egzotyczne, czy jak byśmy dzisiaj powiedzieli, kolonialne. Że jednak istotnie pojawiały się one na stołach, świadczy obecność wśród towarów, którymi handlowano, pieprzu oraz migdałów.

Jako napoju do posiłków mieszczanie używali na co dzień wodę. Częstym napojem było też mleko, szczególnie kwaśne. Brak natomiast wskazówek, które pomogłyby nam ustalić, odkąd mieszczanie zaczęli popijać wino. Prawdopodobnie miało to miejsce już w XIV wieku, jednak częściej napój ów pojawiał się na stołach mieszczańskich dopiero od schyłku XV stulecia<sup>24</sup>. Handel winem był zawsze obwarowany zgodą książęcą i nigdy też nie sprzedawano go w takich ilościach, jak piwo<sup>25</sup>. Ponadto mieszczanie zawsze byli zobowiązani do sprzedaży kilku beczek wina rocznie na poczet skarbu książęcego lub (po wymarcu linii książęcej) państwowego<sup>26</sup>. Jak sądzymy na podstawie analogii cieszyńskiej – w początkowym okresie czasu po wino sięgali jedynie najzamożniejsi mieszczanie, i to przy wyjątkowych okazjach. Wiemy, że w XVI wieku sprowadzali je na swoje stoły z Górnych Węgier.

<sup>23</sup> *Urbarz cieszyński z 1577 r.*, s. 12.

<sup>24</sup> I. Panic, *Żory. Pod rządami Przemyślidów i Habsburgów. Z badań nad historią miasta w latach 1327–1742*, Żory 2002, s. 198.

<sup>25</sup> *Urbarz cieszyński z 1577 r.*, s. 13–14.

<sup>26</sup> *Urbarz państwa skoczowsko-strumieńskiego z 1621 roku*, s. 26.

Ważne miejsce w gospodarce miasta odgrywała produkcja piwa. Najwcześniejsze wzmianki na temat browarów z omawianych miast pochodzą z Cieszyna. Wiemy, że pierwotnie tamtejszy browar znajdował się w sąsiedztwie najstarszego rynku i był własnością ksiązęca. W XV wieku książęta cieszyńscy odsprzedali go miastu. Także Żory przynajmniej od XVI wieku posiadały prawo do trzymania browaru, jakkolwiek z zapisek, które posiadał ksiądz Augustyn Weltzel, zdaje się wynikać, że tutejszy browar posiadał o wiele starszy rodowód<sup>27</sup>. Dodajmy, że oprócz browaru, najczęściej stosowanym sposobem jego wyrobu było warzenie piwa w domostwach wielkomieszczan. Prawo to przechodziło codziennie na inny dom wielkomieszkański, którego właściciele mieli prawo w tym dniu do jego sprzedaży.

Piwo wytwarzano w omawianych miastach najczęściej ze słodu pszenicznego (było to na ogół piwo białe, smaczniejsze) lub też jęczmiennego (piwo marcowe). Handlowano nim w każdym domu wielkomieszkańskim, a także w karczmie. Ponadto prawo do codziennego poczęstunku piwem posiadali czeladnicy (lub pacholki) zatrudnieni w warsztacie rzemieślniczym. Podawano je do obiadu i kolacji, częstowano nim również gości. Podawano je wreszcie na uroczystościach i spotkaniach cechowych, a nawet w czasie posiedzeń rady miejskiej<sup>28</sup>. Pomimo częstego spożywania tego trunku przypadki upijania się piwem nie zdarzały się często, jako iż w obyczajowości mieszczańskiej mistrzowi cechowemu nie wypadało się upijać, zaś w warsztacie tenże mistrz był zainteresowany utrzymaniem przynajmniej względnej trzeźwości swoich pracowników.

Piwo było również ważnym towarem sprzedawanym mieszkańcom wiosek, które przynależały do miejskich okręgów. Przybywali oni do miast zarówno w dni powszednie, jak i świąteczne, i chętnie sięgali po szklanice piwa w domu szynkowym. Szczególnie licznie wieśniacy pojawiali się jednak w mieście w dni targowe i wtedy właściciele domów szynkowych osiągnęli największe utargi.

Od schyłku XVI wieku niektórzy mieszczaństwo zaczęli warzyć gorzałkę<sup>29</sup>. Dodajmy, że nie wolno było pędzić jej bez ograniczeń, bowiem władza państwowa wyznaczała miastu stosowne limity produkcji. Prawo do sprzedaży gorzałki posiadali, analogicznie jak w przypadku piwa, tylko wielkomieszczanie, czyli tutejsi właściciele domów szynkowych. Jako że w średniowieczu i początkach czasów nowożytnych w tutejszych miastach nie było wolno osiedlać się żydom (na przykład w Cieszynie pierwsza rodzina żydowska, Singerów, otrzy-

<sup>27</sup> Confer: A. Weltzel, *Historia miasta Żory na Górnym Śląsku...*, s. 62 nn.

<sup>28</sup> Confer: AP Racibórz. Zespół Akt Cechy Żorskie, sygn. 1–7, passim; APC. KC, sygn. 82, 1364.

<sup>29</sup> Wniosek nasz formułujemy na podstawie faktu, iż w tym mniej więcej czasie zaczęto warzyć gorzałkę w niedalekim Cieszynie. *Urbarz cieszyński z 1577 r.*, s. 14.



mała takie prawo dopiero w latach trzydziestych XVII wieku<sup>30</sup>), więc propinacją wódki w miastach zajmowali się sami mieszczanie, a na wsiach szlachta.

Generalnie mieszczanie spożywali 2 główne posiłki: pierwszym był spożywany w południe obiad (*prandium*), drugim natomiast konsumowana pod wieczór (kiedy powoli zbliżał się zmierzch) kolacja (*cena*). Były to posiłki ciężkie, zazwyczaj mocno przyprawiane różnego rodzaju ziołami (zaś w zamożniejszych domach również pieprzem). Ich obfite dodawanie nie miało na celu li tylko względy kulinarne, lecz powinno także ułatwić mieszczanom trawienie ciężkich i często tłustych dań (szczególnie w przypadku posiłku wieczornego), a także zabicie zapachu ewentualnego nieświeżego mięsa.

Menu mieszczanina zależało od pory roku kalendarzowego i liturgicznego. Najuboższe posiłki spożywano oczywiście w okresie Wielkiego Postu i to nie tylko z powodu obowiązującej wstrzemięźliwości od pokarmów mięsnych, lecz również i dlatego, iż – po pierwsze – ludzie w ogóle ograniczali w okresach postnych ilość spożywanego jedzenia, po drugie zaś dlatego, że czas Wielkiego Postu zbiegał się często z przednówkiem, kiedy kończyły się już powoli zapasy pożywienia zgromadzone w domowych spiżarniach, a ponadto wyczerpywały się też zapasy żywności przygotowanej na sprzedaż przez mieszkańców okolicznych wiosek. Zaczynał się wówczas okres głodu, który w praktyce dotyczył co roku uboższych (i oczywiście najuboższych) mieszkańców miast. Mówiąc o poście, warto przypomnieć, że większą ich część przestrzegano również w okresie Reformacji.

## Konkluzje

Lektura źródeł nie pozostawia wątpliwości, że menu mieszczan w miastach południowego Górnego Śląska na przełomie średniowiecza i czasów nowożytnych było o wiele bogatsze, niż można by sądzić na podstawie obiegowych opinii, dotyczących tej epoki. Podstawę posiłków stanowiły co prawda przyrządzone na różne sposoby potrawy mączne, niemniej ważne miejsce w jadłospisie zajmowało mięso. Równie istotną pozycję zajmowały ryby, hodowane masowo w okolicznych stawach, początkowo będących własnością książąt i szlachty, a z biegiem czasu – dzięki nadaniom książęcym – również miast. Zapewniały one dostęp do białka nie tylko w okresie postów, lecz także na przednówku, kiedy praktycznie białko zwierzęce było dla wszystkich nieosiągalne.

---

<sup>30</sup> J. Spyra, *Książęce i cesarskie przywileje dla rodziny Singerów z Cieszyna*, [w:] „Pamiętnik Cieszyński”, T. 7, 1993, s. 112 nn.

Jeśli chodzi o napoje, mieszczanie pili na co dzień wodę, kwaśne mleko, a także piwo. To ostatnie było napojem podawanym do posiłków. Z racji dużej zawartości kalorii stanowiło ono nieraz substytut śniadania. Na przełomie nowych czasów na stołach zaczęło pojawiać się wino węgierskie, a od schyłku XVI wieku także gorzałka.

Nie ulega wątpliwości, że jakość pożywienia zależała od zamożności rodziny mieszczańskiej: im wyższe zajmowała ona miejsce w miejskiej hierarchii społecznej i majątkowej, tym posiłki były bardziej urozmaicone, a nawet wyszukane. Natomiast w rodzinach ubogich zróżnicowanie, a tym bardziej jakość posiłków, przedstawiały wiele do życzenia, co w sposób poważny wpływało na zdrowotność uboższych rodzin mieszczańskich.