

6. PRZEMIANY OBYCZAJÓW W KULTURZE STOŁU

Na łamach niniejszej pracy kilkakrotnie zaznaczono przełomowe znaczenie transformacji XIII wieku, która to zapoczątkowała wieloaspektowe zmiany na Śląsku. Lokacje miast, przemiany prawne, napływ osadników z Zachodu, rozwój gospodarki towarowo-pieniężnej i stopniowy wzrost niezależności gospodarczej, stworzyły możliwości podniesienia poziomu życia większej niż uprzednio części ludności. Wzrost dobrobytu i nowinki technologiczne przyczyniły się z kolei do wprowadzenia budownictwa mieszkalnego nowego typu, charakteryzującego się zastosowaniem podziału przestrzeni mieszkalnej w budynkach szkieletowych na przyciesiach, a od końca XIII stulecia także ceglanych, usytuowanych wokół rynków.

Zmiany uchwytnie są również w przestrzeni jadalnej, zaś przede wszystkim w omówionej szczegółowo zastawie stołowej. Wypada podkreślić znaczenie rozwoju form utensyliów stołowych, przypadającego na lata około 1200–1650, a będącego rezultatem dokonujących się zmian w obyczajowości. Zastawa stołu w XI–XII wiecznych osadach koncentrujących się wokół grodów składała się głównie z naczyń drewnianych, takich jak: misy, talerze, dużo rzadziej kielichy, a także garnki ceramiczne o esowatym profilu, z cylindryczną szyjką oraz odwrotnie stożkowate puchary. Wraz z kolonistami do miast Śląska dotarły w XIII stuleciu zarówno importowane, choć nieliczne jeszcze dobra stołowe, jak i nowy pod względem technologii i stylistyki profil wytwórczości garncarskiej. Do użytku weszły wów-

czas dzbany, a na większą skalę niż w poprzednim stuleciu czarki, misy oraz puchary, wypalane w atmosferze redukcyjnej na różne odcienie szarości.

XIV i XV wiek przyniosły dalsze zmiany, uchwytnie w coraz większym stopniu nie tylko dzięki źródłom wykopaliskowym, ale również pisanym i ikonograficznym (por. np. Dygo 2006). Coraz liczniej wykorzystywano naczynia szklane, początkowo najpewniej głównie importowane z południa Europy, następnie sprowadzane między innymi z bliższego obszaru Czech, a także wytwarzane na Śląsku. Rozpowszechnienie się szkła stołowego w drugiej połowie XV wieku, przede wszystkim szklanic, świadczy o adaptacji tych początkowo luksusowych wyrobów przez szersze grono mieszczan. Częściowo podobna sytuacja miała miejsce w przypadku naczyń protokamionkowych i kamionkowych, które zaczęły napływać od XIV stulecia z Nadrenii i Saksonii, następnie również z Czech oraz Łużyc, choć wytwory z tych surowców nigdy nie dorównały popularnością zastawie szklanej. Ponadto w XV wieku zaszły zmiany w technice i technologii produkcji pospolitych naczyń ceramicznych: garncarze stopniowo odchodzili od wypału redukcyjnego na korzyść utleniającego, upowszechnili także toczenie naczyń z jednej porcji gliny, schudzonej domieszką o wyselekcjonowanej, drobnej frakcji piasku. Przystosowania te stały się podwalinami garncarstwa nowożytnego. Co więcej, na schyłek średniowiecza przypadł zauważalny rozwój zastawy cynowej w formie dzbanków,

talerzy, mis oraz pucharków, poświadczony źródłami archeologicznymi, ale przede wszystkim uchwytny dzięki zapisom testamentowym oraz listom dłużnym. Przekazy pisane wskazują ponadto, że w bogatszych gospodarstwach domowych użytkowano zastawę srebrną i pozłacaną, a w nielicznych przypadkach wykonaną nawet ze złota. Obok naczyń wymieniane są sztuce, wśród których dominują metalowe łyżki oraz noże, pełniące też funkcję podróżnych narzędzi osobistych. Łyżki drewniane, choć występują sporadycznie w źródłach historycznych, służyły mieszkańcom miast śląskich przez całe średniowiecze, na co wskazują zabytki odnajdywane w nawarstwieńcach ziemnych. W drugiej połowie XV wieku po raz pierwszy w testamentach wrocławskim i krakowskim zapisano widelce.

W XVI stuleciu miał miejsce kolejny istotny przełom – nowożytny. W przeciwieństwie jednak do pierwszego, dla którego istotny impuls stanowiła kolonizacja przybyszów zza Odry, dla drugiego dużo ważniejsze okazały się dalekosiężne powiązania gospodarcze, skorelowane z napływem idei humanistycznych oraz wzorców renesansowych. Najbardziej uchwytnie są one w luksusowej zastawie stołowej, na którą składają się importowane naczynia kamionkowe, a także wytwarzane na miejscu lub sprowadzane z terenów ościennych malowane emaliami i pozłotą naczynia szklane oraz zdobione nakładkami wyroby ceramiczne. Stosowane na nich motywy, obok treści religijnych, zawierają przedstawienia świeckie i mitologiczne, w tym wyobrażenia par w modnych strojach. Jako regionalną próbę naśladownictwa wyszukanych i zaawansowanych technologicznie wyrobów majolikowych z Półwyspu Apenińskiego, które bardzo rzadko docierały na Śląsk, uznać można z kolei lokalną wytwórczość tak zwanych naczyń pseudomajolikowych. Mają one jednak swoją odrębną, środkowoeuropejską specyfikę, a zatem zasadna wydaje się teza, że na Śląsku dopiero na przełomie średniowiecza i czasów nowożytnych w większym zakresie zaczęto wykorzystywać zdobnictwo naczyń wykraczające dzięki swoim treściom ideowym poza ornamentykę.

Pospolitsze pojemniki ceramiczne przeznaczone na stół powszechnie szkliwiono, a do niespotykanych w poprzedniej epoce na taką skalę form należały płytkie misy oraz talerze. Systematycznie wzrastał udział zastawy stołu wytwarzanej z cyny i szkła zorientowanej na szersze gro-

no odbiorców, kosztem – jak się wydaje – przedmiotów drewnianych, choć te ostatnie w dalszym ciągu stanowiły istotne wyposażenie biedniejszych gospodarstw, a także powszechnie używane przybory kuchenne. Pośród sztuców od początku XVII wieku coraz większą rolę zaczęły odgrywać widelce o rozmaicie dekorowanych trzonkach, współtworzące komplety z analogicznie dekorowanymi nożami. Luksusowe egzemplarze miały rękojeści między innymi rzeźbione z drewna i inkrustowane metalami oraz wkładkami z masy perłowej, źródła pisane poświadczają również użytkowanie przez najbogatszych mieszkańców Śląska sztuców o rączkach srebrnych i pozłacanych. Z tych samych szlachetnych metali wytwarzano drogie naczynia, takie jak puchary i czarki.

Zróźnicowanie zastawy stołowej, jakie dokonało się w ciągu omawianego półwiecza, sprawiło, że poszczególne jej elementy przestały być tylko utylitarne, a zaczęły pełnić rolę przedmiotów podkreślających statut majątkowy ich właścicieli. Zdobywający wpływy patrycjat i bogatsze pospólstwo naśladowało na miarę swych możliwości zachowania książąt i szlachty, tak samo jak moi starali się wzorować na monarchach (np. Morawski 1922, s. 37; Łoziński 1974, s. 25). Archeologiczne tego potwierdzenie stanowią między innymi wyroby protokamionkowe z okręgu Loštic i kamionkowe grupy Falkego, odkrywane zarówno w miastach, jak i na zamkach oraz w założeniach rezydencjalnych (mapa 1), a w późniejszym czasie szkła malowane i rytowane diamentem. Innymi artefaktami przejętymi przez mieszczan z kręgu kultury dworskiej są akwamanile, co prawda tylko ceramiczne, ale niepozbawione walorów artystycznych.

Licznych przykładów manifestacji zbytku dostarczają dzieła malarskie, w szczególności powstałe w XV–XVII wieku. Podczas uroczystych spotkań, organizowanych przez zamożnych mieszczan, obok zastawionych jadłem stołów ustawiano dodatkowe kredensy, w których przechowywano najcenniejsze utensylia. Nie zawsze wykorzystywano je w trakcie posiłków, ale z pewnością podkreślały one statut organizatorów takich uroczystości. Z kolei na konterfektach często praktykowaną manierą było ukazywanie modelu wraz z atrybutem świadczącym o jego pozycji majątkowej, na przykład ze zdobionym naczyniem wykonanym ze szkła bądź kosztownego metalu. Osten-

tacyjne manifestowanie bogactwa w życiu publicznym skutkowało nie tylko potępieniem ze strony Kościoła, ale budziło również sprzeciw władz miejskich, co objawiało się powstawaniem wspomnianych uprzednio ustaw przeciwko zbytowi. Tutaj warto jedynie dodać, że ich stosowanie wykaczało poza ramy średniowiecza, o czym świadczy przykładowo działalność legislacyjna ogarniętego Reformacją XVI-wiecznego Gdańska. „W roku 1540 władze miejskie zarządziły, iż na uczcie zaślubinowej w bogatym domu kupieckim można podać najwyżej pięć dań, które w drobiazgowy sposób określono. Rozpoczynała się więc taka biesiada od kurcząt w ostrym, korzennym sosie, następnie podawano pieczenie, dziczyznę, słodkie ciasta i owoce. Potrawy zakrapiano obficie południowymi winami i świetnym dubeltowym piwem gdańskim. Uboższe warstwy ludności musiały się zadowalać trzema lub tylko dwoma daniami – podstawę przyjęcia stanowiła tu zwykle pieczeń wołowa. Nie wolno było także podawać do stołu wina, a tylko piwo. Dodatkową atrakcją zaślubin stanowił zwyczaj składania z tej okazji podarków” (Żyromski 2003, s. 102). Być może w ich skład wchodziły też dekorowane emalią naczynia szklane przedstawiające nowożeńców, odkrywane w miastach Pomorza, Prus oraz na Śląsku, przeważnie na parcelach zlokalizowanych w pobliżu rynków.

Topografia znalezisk wskazuje, że elementy wyposażenia wykraczające poza standard, funkcjonowały również na parcelach zamieszkiwanych przez ludzi o niższym statusie majątkowym. Przykładem jest romański, wykonany z miosądzu świecznik, pozyskany z pozostałości po domostwie na terenie późniejszego placu targowego we Wrocławiu (ryc. 1 b), mający analogie w Europie Zachodniej (ryc. 1 a). Tego typu podstawy dla źródła sztucznego światła pojawiały się na stołach podczas wieczornych posiłków, na co wskazuje ikonografia, chociaż należą one do unikatowych zabytków archeologicznych nie tylko w późnym średniowieczu, lecz jeszcze w początkach nowożytności. Jeden kompletny świecznik i dwie tuleje do mocowania świec z tego okresu zostały pozyskane na działkach przyrynkowych w Głogowie (ryc. 1 d, 2). Znajdują one wiele analogii zarówno w przypadkowych odkryciach (ryc. 1 e), jak i eksponatach muzealnych, o czym świadczy choćby dzieło Jehana Aerta van Trichta z Niderlandów (ryc. 1 c).

Ikonografia późnośredniowieczna i nowożytna wskazuje, że nawet proste w swojej formie okrągłe bądź prostokątne stoły były przed posiłkiem w zdecydowanej przewadze nakrywane obrusami (ryc. 9, 11, 12–13, 17–18, 20–22, 25–26, 28–30). Dominowały nakrycia białe, w niektórych przypadkach dodatkowo ozdobiane kolorowymi wzorami lub koronkowymi zakończeniami. Źródła pisane datowane od drugiej połowy XIV do początku XVII wieku przekazują informacje o folowanych obrusach wełnianych, lnianych oraz płóciennych, a także wykonanych z „pogańskiego sukna”, w więc prawdopodobnie z tkanin orientalnych, w tym adamaszku (Schultz 1871, nr 3, 12–13, 34, 37, 41, 45, 59–60, 64–65, 88, 103; Goliński 2006, s. 90; Bobowski 2011, s. 123–125). Częstotliwość występowania tego typu wyrobów w testamentach i zastawach poświadcza ich relatywnie dużą wartość, zaś do ciekawych wzmianek zaliczyć wypada niewielkich rozmiarów obrusy pod talerze (*ibidem*, s. 123–124). Przedstawienia malarskie z interesującego nas okresu dostarczają dowodów użytkowania obrusów nie tylko w izbach jadalnych, lecz również na otwartym powietrzu, zarówno podczas posiłków na polowaniach przez rycerstwo i szlachtę, jak i przez wieśniaków w trakcie żniw, co obrazuje słynny pejzaż Petera Bruegela starszego z 1565 roku, przechowywany w Muzeum Metropolitalnym w Nowym Jorku (Bianco 2006, s. 90, 93). Stanisław Trawkowski, powołując się na XII-wieczną legendę przemysłidzką spisana przez Kosmasa, interpretuje takie traktowanie posiłków jako akt przydający pewnej godności czynnościom jedzenia, będącego owocem ciężkiej pracy, ale i darem bożym (Trawkowski 1985, s. 58).

Ponownie wykorzystując głównie ikonografię i źródła pisane, należy zwrócić uwagę na specyfikę posiłków w przestrzeni jadalnej. Stoły, poza tym że częstokroć nakryte, przez całe średniowiecze wyposażone były dość skromnie w naczynia i sztucce, z tym że większe pojemniki na płyny oraz kosze z żywnością umieszczano wokół nich (ryc. 13, 20, 26). Nawet wśród bogatego mieszczaństwa za osobiste utensylia służyły biesiadnikom puchary, noże oraz podkładki, na które ze wspólnych mis i talerzy nabierano potrawy stałe, nierzadko posługując się w tym celu dłońmi. Taki sposób spożywania posiłków potwierdzają moralizatorskie – bywa, że pisane z ironią – traktaty o zachowaniu się przy stole, które zdobywały popularność od XIII wieku,

wciąż stanowiąc składowe poczytnych rozpraw dydaktycznych w czasach nowożytnych (np. Elias 1980, s. 80–86; Obladen-Kauder 1999, s. 180–182). Prześledzenie twórczości tego typu, wywodzącej się z kręgów duchowieństwa, a później rycersko-dworskich, pozwala uchwycić ogólne przemiany, jakie zaszły w strukturze stosunków międzyludzkich, zaś w szczególności w obyczajowości związanej ze spożywaniem posiłków. W wierszowanym traktacie *Hofzucht* (*Dworność*) Tannhäuser napomina na przykład, by nie maczać we wspólnej misce nadgryzionej raz kromki chleba, podług chłopskiego zwyczaju (Elias 2011, s. 133). Należy pamiętać, że łamane pieczywo powszechnie pojawiało się na stołach, nierzadko służąc za substytut płytkich naczyń lub łyżek. Dość zgodnie w późnośredniowiecznych książkach powtarzano te same nakazy i zakazy: zmywania wspólnej modlitwy przed rozpoczęciem posiłku, mycia rąk, zajmowania wyznaczonego uprzednio miejsca przy stole; łapczywego wybierania najlepszych porcji ze wspólnej misy, wysiakiwania nosa w rękę, dłubania nożem w zębach i tym podobne. Niektóre spośród wymienionych porad wydają się uniwersalne, a nawet aktualne, inne natomiast – jak słusznie zauważył N. Elias – wywołują u współczesnych uśmiech lub zażenowanie poprzez swoją bezpośredniość i elementaryzm (*ibidem*, s. 136–138).

Zmiany w obyczajowości związanej ze spożywaniem strawy, jakie dokonały się w nowożytności, były procesem długofalowym. Erazm z Rotterdamu w swym *De civilitate morum puerilium* (*O przystojnym zachowaniu dzieci*) powtórzył wiele z przykazań średniowiecznych. Co więcej, ten poczytny traktat, wznowiony przeszło trzydziestokrotnie jeszcze za życia jego autora, odcisnął swoje piętno na innych, XVI- i XVII-wiecznych podręcznikach kurtuazji (*ibidem*, s. 124, 140–141). Jego nowa jakość wynikała raczej z indywidualnego spojrzenia Erazma na zagadnienie współżycia ludzi w różnych sytuacjach, spojrzenia oczami wybitnego humanisty, żyjącego w okresie przejściowym między dwiema epokami. Zapewne to właśnie sprawiło, że poza wskazówkami dotyczącymi właściwego postępowania znalazły się w *De civilitate...* również postulaty szacunku wobec człowieka i nadrzędnej roli wykształcenia. Co jednak zmieniło się w ciągu XVI i XVII stulecia w porównaniu do późnego średniowiecza? Arthur Denecke zwrócił uwagę na uszczegółowienie nakazów wynikających z ada-

ptacji nowych obyczajów. Dla przykładu – należy już nie tylko posługiwać się serwetką, ale umiejscowić ją na lewym ramieniu albo przedramieniu, po kęsy jedzenia ze wspólnej misy powinno się sięgać trzema palcami, a nie całą dłońią, jak dawniej było w zwyczaju, natomiast sól z solniczki czerpać za pomocą noża. Precyzyjne wytyczne dotyczą rozmieszczenia zastawy stołowej przed biesiadnikami: na prawo od talerza znajdować ma się kubek i nóż, na lewo chleb (za: Elias 2011, s. 148–149, 158). W renesansie powstało wiele innych pism o analogicznej tematyce, z których wymienimy *Il Cortegiano* (*Dworzanin*) Baldassare Castiglione (1528 r.) oraz *Il Galateo* (*Etykieta*) Giovanniego della Casa (1558 r.). Rozchodziły się one szeroko w kręgach dworskich, o czym poświadcza *Dworzanin* Łukasza Górnickiego (1566 r.), inspirowany książką pierwszego z wymienionych włoskich pisarzy (zob. Delumeau 1993, s. 329, 332–339). Nawet jeśli prace Erazma i pozostałych twórców cechowała otwartość, to jednak zasadniczo skierowane były one do ludzi szlacheckich urodzonych – mieszczanie, wyłączając elity – co najmniej do XVIII wieku nie wykształcili w sobie potrzeby kodyfikacji zachowań podczas wspólnego biesiadowania, a dużo większy wpływ na ustrukturyzowanie ich bytowania społecznego miał Kościół oraz świeckie instytucje i miejsca, gdzie toczyło się życie zbiorowe.

Chrześcijaństwo, wraz ze swoimi nakazami i reglamentacją zwyczajów, istotnie wpłynęło na niemal wszystkie sfery życia, w tym na kulturę stołu (np. Piekarczyk 1987, s. 136–138). Przez całe późne średniowiecze i w nieco mniejszym stopniu wczesną nowożytność, czas, ilość i rodzaj spożywanych pokarmów związany był nieodzownie z kalendarzem liturgicznym. Dość wspomnieć o około stu pięćdziesięciu dniach postnych w roku, reorganizujących funkcjonowanie dominującej w Europie wspólnoty chrześcijańskiej (Żyromski 2003, s. 97). W XIII wieku nastąpiło wręcz rozszerzenie okresów, w których wiernych obowiązywały obostrzenia pokarmowe, przewidujące powstrzymanie się choćby od mięsa trzy razy w tygodniu lub przynajmniej w piątki, okresie Wielkiego Postu, Adwentu, Suchych Dni i wigilie świąt (Le Goff, Truong 2006, s. 32). Z kolei w święta, jak choćby w najważniejsze obchody związane z upamiętnieniem Zmartwychwstania, ludzie mieli oficjalne przyzwolenie kościoła do folgowania sobie przy stole (Pisarszak 1993, s. 98–99). Schemat opierający

się na podobnych zasadach określał również funkcjonowanie mniejszości religijnych, w tym społeczności żydowskiej.

Wspólny posiłek, o czym będzie jeszcze mowa w świątkim kontekście, pełnił jednak wiele ważnych społecznych funkcji, wykraczających poza sferę czysto biologiczną, przede wszystkim mając szeroko pojęte znaczenie integrujące lub wykluczające. Warto zaznaczyć, że Biblia, będąca rdzeniem, na którym zasadza się obyczajowość religijna, umiejscawiała posiłki w tle ważnych wydarzeń, zarówno staro- jak i nowotestamentowych, nadając im nierzadko symboliczne konotacje. Zaproszenie do wzięcia udziału w uczcie oznaczać mogło darowanie przewinień, jak to miało miejsce z królem Joachimem na dworze babilońskiego władcy Ewil-Merodacha i z Silasem na dworze Heroda Agrypy I. Nawet prosty poczęstunek chlebem i wodą mógł zwiastować pokojowe przyjęcie (Gryglewicz 1968, s. 12, 55). Pomijając tutaj wiele innych przypowieści wraz z ich znaczeniami, wymienimy jeszcze Ostatnią Wieczerzę, w trakcie której Jezus objawił apostołom plan zbawienia. Wydarzenie to miało obok Zmartwychwstania bodaj największe następstwa w kulturze interesujących nas czasów i może być traktowane wieloaspektowo. Symbolizowało ono wspólnotę stołu, do której w średniowieczu odnosiła się kultura dworska, a później też mieszczańska (ryc. 13). Było okazją do ustanowienia jednego z sakramentów – posiłku składającego się z chleba i wina, warunkującego osiągnięcie życia wiecznego (Gryglewicz 1968, s. 118; por. Baudy 2009; Wenz 2009). W związku z powyższym wyobrażenie Ostatniej Wieczerzy stało się popularnym w sztuce tematem ikonograficznym, wykorzystywanym zarówno przez katolików, jak i protestantów, dostarczając kapitalnego źródła do badań zastawy stołowej.

Równie istotne dla kształtowania się obyczajowości związanej z kulturą stołu pozostawały miejsca publiczne, takie jak karczmy, gospody, organizacje cechowe i brackie, a nawet łaźnie. Tawerny miejskie, poza tym że pełniły funkcję gastronomiczną, nierzadko były miejscami wyszynku oraz sprzedaży na wynos piwa i miodu, drobnego handlu, noclegu, zabaw, spotkań towarzyskich i intymnych, wymiany myśli oraz wszelkich nowinek (Żyromski 2003, s. 99). Co ważne – tego typu przybytki o nierzadko niskim standardzie, gromadziły ludzi różnych stanów, ułatwiając integrację społeczną. Biskup Ratyzbony Henryk z Absber-

ga, udający się w roku 1475 z poselstwem do Kazimierza Jagiellończyka od księcia Ludwika IX Bogatego, wymienił w liście do kanoników trudy pobytu w gościńcach, gdzie zdarzało mu się sypiać na słomie pospołu z cielętami (Zaremska 1997, s. 242). Duchowni i szlachcice nie przebywali w karczmach tylko podczas podróży, co było oficjalnie przyzwolone, lecz bywali w nich stałymi gośćmi, czego dowodem są źródła pisane (*ibidem*, s. 244). Bywali tam również żacy, bywały kobiety, a nawet dzieci. Specyfikę tawern wczesnonowożytnych dobrze oddaje inny dialog Erazma – wydane drukiem w Bazylei w 1523 roku *Diversoria* (*Domy zajezdne*). Znajduje się w nich opis na przykład oberży niemieckiej, w której „Osiemdziesiąt osób przebywa obok siebie i jak wyjaśnia, nie jest to tylko lud prosty, lecz również ludzie zamożni i szlachta, mężczyźni, kobiety i dzieci – wszystko to w zupełnym pomieszaniu. [...] Każdy zanurza swój chleb we wspólnym półmisku, odgryza kęs i macza ponownie. Talerze są brudne, wino liche, a gdy się prosi o lepsze, oberżysta odpowiada: «Gościłem niemało szlachty i hrabiów. Jeśli tu waszmości nie odpowiada, niech sobie poszuka innej kwatery». [...] Izba jest przegrzana, wszyscy się pocą, ocierają pot z czoła. Z pewnością jest wśród tego tłumu wielu ludzi dotkniętych jakąś utajoną chorobą” (Elias 2011, s. 141–142). W podobnym tonie utrzymane są opisy gospód jeszcze XVIII-wiecznych, co potwierdza relacja z pobytu w Polsce uczonego Johanna Bernoulliego, utyskującego na słabe zaopatrzenie tutejszych zajazdów w naczynia i sztucce (Wendland 2008, s. 168).

Pozostawiający ogółem wiele do życzenia stan sanitarny gospód średniowiecznych i nowożytnych należałoby jednak skonfrontować z danymi, które świadczą o tym, że w obu epokach dbano o higienę i zdrowie. Przy okazji omawiania akwamanil i ławaterzy była mowa o tym, że umywalnie znajdowały się w izbach jadalnych, a w trakcie posiłków myto ręce, wycierając je w ręczniki. Analiza źródeł pisanych wskazuje ponadto na bardzo powolny, aczkolwiek czytelny wzrost przemian świadomości ludzkiej w tym względzie oraz na przesuwanie się progu uczuć wstydu i zakłopotania, związanych z korzystaniem ze wspólnych elementów zastawy stołu (Elias 2011, s. 153). Już w późnym średniowieczu powstawały przecież traktaty medyczne oraz książki dotyczące higieny ciała, co dobrze oddaje dzieło pod takim właśnie tytułem autor-

stwa Aldebrandina ze Sieny, żyjącego w drugiej połowie XIII wieku (Toussaint-Samat 2006, s. 486). Mniej więcej w tym samym czasie został wydany przez Arnolda de Villanova traktat *Reginem Sanitatis*, zawierający wiedzę szkoły medycznej z Salerno, w którym podjęto między innymi zagadnienie związane z pozyskaniem eliksiru długowieczności (Minois 1995, s. 188–189). W renesansie wiele wybitnych postaci zajmowało się tematyką zdrowia i higieny, jak chociażby wspomniany wielokrotnie Erazm, Girolamo Cardano, a także podchodzący do tematu bodaj najbardziej racjonalnie Luigi Cornaro, autor *Discorsi della vita sobria* (*Rozprawy o życiu ustrzemięzliwym*). Propagował on miarkowanie w spożywaniu posiłków, składających się w dużej mierze z warzyw i owoców oraz aktywność fizyczną, i być może dzięki konsekwentnemu stosowaniu się do własnych zaleceń był w stanie jeszcze w wieku osiemdziesięciu trzech lat dosiadać konia, co wywierało niemałe wrażenie na współczesnych mu ludziach (Burckhardt 1930, s. 349–352). Twórczość tamtej epoki wciąż jednak cechował synkretyzm, objawiający się połączeniem nauki z alchemią, w związku z czym te same umysły formułowały swoje tezy zarówno na podstawie wyników badań teoretycznych i empirycznych, jak i nierzadko czerpiąc z astrologii oraz kabały. Przykładów takich powiązań dostarcza życiorys wspomnianego Cardana (Cardano 1974; zob. też Minois 1995, s. 287–288).

Pozostając bliżej naszych terenów, wspomnieć wypada o pochodzącym z Lwówka Franciszku Mymerze, zaprzyjaźnionym z krakowskimi Bonerami. Wydawał on liczne książki w drukarni swego wuja, w tym właśnie *Reginem Sanitatis*, w wolnym tłumaczeniu na język polski i niemiecki. Zawarte zostały w nim proste porady zdrowotne, doradzające przykładowo umiarkowanie w jedzeniu i picciu. Mymer doprowadził w roku 1533 również do druku niemiecki i polski przekład *Wierszy o obyczajach chłopców*, napisany przez Włocha Sulpitiusa Verulanusa. Jak trafnie ujął to Kazimierz Morawski: „Odrodzenie przywiązywało człowieka do życia, duch ludzki wytężał się, aby wynaleźć środki do jego utrzymania i przedłużenia wiodące; stąd ta bujna literatura medyczna, która w miarę wzmaganie się nowego kierunku rozkwita. A ręka w rękę z tym idzie prąd równoległy, aby to życie uszlachetnić, zewnętrznie nawet przybrać w formy poprawne i wykwiłtne, prąd stwarza-

jący życie towarzyskie nowożytnego świata” (Morawski 1922, s. 18–21).

Troskę o higienę umożliwiały cieszące się w późnym średniowieczu dużą popularnością łaźnie. W tym miejscu interesować nas będą ich związki z jedzeniem oraz panująca w nich obyczajowość. Powszechnie znane są zarzuty Kościoła i pruderyjnych moralistów kierowane wobec tych przybytków, w których istotnie dochodziło do przekraczania granic między życiem towarzyskim i erotycznym, a nie pozostawały też one wolne od aktów nierzędu (Le Goff, Truong 2006, s. 126). Łaźnie stanowiły jednak niewątpliwie specyficzne zjawisko średniowiecznych miast, skoro na przykład w Paryżu było ich wówczas więcej niż w wieku XIX, a nawet na początku XX (Toussaint-Samat 2006, s. 485). Malarstwo XV-wieczne i przekazy piśmiennicze ukazują łaźnie jako miejsca zabaw połączone z wyszynkiem, gdzie wspólnie jadaliby posiłki i zażywali kąpeli kobiety i mężczyźni, nierzadko sobie obcy, a jednak – za sprawą tego miejsca – bezwstydnie spoufaleni. Taki obraz przedstawia iluminacja Mistrza Antoniego Burgundzkiego z około 1470 roku do kopii jednego z manuskryptów Waleriusza Maksymusa, ukazująca nagie pary siedzące w drewnianych baliach, przedzielonych blatami zastawionymi przekąskami, w asyście muzykantów (ryc. 41). Nie był to bynajmniej obraz odosobniony, bowiem jedna ze średniowiecznych *fabliaux* zawiera opowieść o trzech kantonikach z Kolonii spędzających czas w łaźni w analogicznych warunkach, również z muzykantem, śpiewającym sprośne pieśni (Quellier 2013, s. 180).

Drobiazgowy i wysublimowany opis kompleksu uzdrowiskowego w Baden pozostawił po sobie Poggio Bracciolini – włoski humanista, sekretarz apostolski oraz łowca starożytnych rękopisów, który zasłynął odnalezieniem poematu Lukrecjusza *O rzeczywistości*, jaki według Stephena Greenblatt zmięnił zapatrywanie ówczesnych ludzi, torując drogę światopoglądowi renesansowemu. Poggio mianowicie w 1416 roku udał się do Badenu, gdzie zdziwiło go to, co zobaczył w łaźniach: „Zarówno stare kobiety, jak i młode – pisał do przyjaciela we Florencji – wchodzi nago do wody na oczach mężczyzn i ukazują patrzącym wstydlive części ciała oraz pośladki. Między łaźnią dla kobiet i dla mężczyzn znajdowała się wprawdzie kratownica, ale stanowiła symboliczną przegrodę; Poggio zauważył, że były tam ni-

skie okna, przez które zażywający kąpieli mogą pić razem, rozmawiać, widzieć się wzajem i dotykać, co powszechnie mają w zwyczaju” (Greenblatt 2012, s. 203–204). Picie z tych samych pucharów i jądanie ze wspólnych mis w takim kontekście mogło potęgować uczucie cielesnej bliskości, choć należy zaznaczyć, że na ucztach toasty wznoszone jednym naczyniem miały inne znaczenie, o czym będzie jeszcze mowa. Niemniej historie tego typu dały asumpt kaznodziom i moralistom do traktowania łaźni jako miejsc zatracenia, w których spotykają się *gula i luxuria*, a więc grzechy główne zagrażające zbawieniu ludzi, na co wskazywał między innymi wrocławski statut synodalny z 1410 roku (Zaremska 1997, s. 249). I chociaż ofensywa moralistów wywarła zapewne umiarkowany wpływ na postrzeganie łaźni, to prawdziwym zagrożeniem dla ich istnienia okazały się epidemie kiły, jakie przetoczyły się przez Europę u schyłku średniowiecza, co w następstwie doprowadziło do zamknięcia wielu ośrodków w XVI stuleciu. Należy też zwrócić uwagę na cechę wspólną karczem i łaźni, jaką była nie tylko możliwość zaspokojenia podobnych potrzeb, ale i różnorodność klienteli. Według tradycji z wrocławskich łaźni korzystać miał anonimowo sam cesarz Karol IV Luksemburski (Piekański, Wachowski 2009, s. 85).

Odmienne, gdy idzie o strukturę uczestników, wyglądały spotkania cechowe i brackie, były to bowiem przeważnie zamknięte obrady jednej lub kilku zrzeszonych grup rzemieślniczych albo członków tego samego stowarzyszenia oraz ewentualnie ich rodzin. Od czasu lokacji miast w XIII wieku, kiedy na Śląsku zakładano pierwsze organizacje cechowe, ich udział w życiu społeczno-politycznym systematycznie wzrastał, a tym samym ich znaczenie. Proces ten dobrze oddaje sytuacja Wrocławia, w którym u schyłku XV wieku funkcjonowało dziewięćdziesiąt jeden rodzajów rzemioł, podczas gdy w 1300 roku zaledwie dwadzieścia osiem (Drabina 1998, s. 27, 33). Stopniowym przemianom ulegała też obyczajowość cechowa, skoro na przykład wymóg przygotowania tak zwanego majstersztyku⁷ podczas egzaminu mistrzowskiego pojawił się w niektórych cechach dopiero około połowy XV stulecia (Fercowicz 2011, s. 240).

Bogate cechy dysponowały własnymi lokalami – odbywały się w nich kwartalne obrady i różnego rodzaju uroczystości. Od 1448 roku w kamienicy przy dzisiejszej ulicy Odrzańskiej we Wrocławiu mieścił się dom cechowy rzeźników ze Starych Jatek, natomiast przy ulicy Cieszyńskiego lokal białoskórników, zakupiony przez nich w roku 1545 (*ibidem*, s. 247–249). Zapewne w pomieszczeniach tego typu przechowywano cenne wyposażenie, w którego skład mogły wchodzić godła cechowe, tablice przysięg oraz elementy zastawy wykorzystywane podczas biesiad. Do najstarszych naczyń cechowych należą opisane w poprzednich rozdziałach konwie – dużych rozmiarów, na ogół cylindryczne pojemniki, napełniane piwem lub winem, służące do przechowywania trunków. Największe egzemplarze, ważące ponad dwadzieścia kilogramów, miały zamontowane mosiężne kraniki, aby ułatwić rozlewanie płynów. Z dużym ciężarem i gabarytami wiąże się ich historyczna nazwa, gdyż napełnione po brzegi nie mogły być już podnoszone, w zamian przesuwano je po stole i stąd przyjęło się określenie *Schleifkanne* – od niemieckiego czasownika *schleifen* (Nadolski 1986, s. 140–141). Konwi używano podczas uroczystości, organizowanych na przykład w związku z wyzwoleńcami uczniów na czeladników albo po promocjach mistrzowskich. Okazji do wznoszenia toastów musiało być sporo, gdyż nowi, pełnoprawni już członkowie cechów musieli zadbać o to, by konwie pozostawały pełne w trakcie takich uczt. W czasach nowożytnych nie zrezygnowano bynajmniej z wystawnych posiłków, opłacanych z kiesi nowych mistrzów. Uchwała gdańskich siodlarzy z 1626 roku stanowiła przykładowo, że „kandydat na mistrza musi poczęstować współbraci obiadem składającym się z kurcząt w winie, pieczeni i słodkiego ciasta; obowiązywało również podanie sera, masła oraz gdańskiego piwa w dobrym gatunku” (Żyromski 2003, s. 104–105).

Do nieco młodszych wyrobów zaliczają się wilkomy, których nazwa również wywodzi się z języka niemieckiego, a dokładniej od powitalnego słowa *willkommen*. Tak zwane kielichy albo puchary oraz szklance powitalne, zwane ze staropolską poczesnymi, były wykonywane z cyny, srebra oraz szkła, najczęściej na zamówienie starszych cechów

⁷ Od niemieckiego słowa *Meisterstück*, oznaczającego sztukę mistrzowską, a więc przedmiot wykonywany w celu osiągnięcia promocji na mistrza, będącego samodzielnym rzemieślnikiem mogącym posiadać własny warsztat.

lub nowo mianowanych mistrzów. Tradycja używania wilkomów sięga połowy XVI wieku i trwała nadal po wiek XVIII, o czym świadczą zachowane zabytki. Najstarszy śląski puchar poczesny, wykonany z cyny na zamówienie krawców lubańskich, pochodzi z 1593 roku (*ibidem*, s. 84–138; Fercowicz 2011, s. 250–253). Omawianymi naczyniami posługiwano się zapewne, by uczcić specjalnych gości albo z okazji ważnych uroczystości, kiedy to kielichy podawano z rąk do rąk uczestników, aby spełnić nimi toast. Zwyczaj ten został prawdopodobnie przejęty z kręgów dworskich, jak zresztą i wiele innych, które zostały zaadaptowane przez mieszczaństwo i w obu strukturach przetrwały do czasów nowożytnych. Dowodem jest ustęp francuskiej książki François de Callières’a z 1717 roku, opisującej między innymi zwyczaje panujące w „Niemczech i królestwach północnych”, gdzie za przejaw ogłady i przystojności uchodziło, gdy książę pierwszy wypijał kielich za zdrowie podejmowanych gości. Potem zaś podawał im to samo naczynie jako wyraz szczerości i przyjaźni. Tak samo czyniły kobiety, każąc podać kielich osobie, czyjej zdrowie piły, co wcale nie uchodziło tam za oznakę szczególnego faworu (Elias 2011, s. 162). Analogiczne obyczaje związane ze wznoszeniem toastów wspólnym naczyniem pojawiały się w tym samym czasie także w polskiej kulturze szlacheckiej (Łoziński 1974, s. 108). Na podobnej zasadzie jak korporacje cechowe działały konfraternie religijne, których statuty postulowały wspólne biesiady jako formę życia brackiego. Część zwyczajów dotyczących uczt zostało zaczerpniętych z organizacji cechowych, czego przykładem może być posługiwanie się konwiami, o czym świadczy z kolei zachowana do dziś we wrocławskim Muzeum Archidiecezjalnym cynowa konew Bractwa Najświętszej Marii Panny z Paczkowa (tabl. 60 c).

Mimo pewnych różnic między zaprezentowanymi w tym rozdziale twórcami średniowiecznych miast wszystkie miały jedną cechę wspólną – służyły mianowicie integracji społecznej, wykorzystując w tym celu wiele sposobów, w tym zabawę i rozrywkę, w przypadku cechów, dopiero stopniowo wypierane przez interes gospodarczy (Huizinga 1985, s. 244). Istotę wspólnego biesiadowania trafnie podsumował autor pierwszego podręcznika gastronomii Anthelme Brillat-Savarin (2015, s. 129) pisząc w swojej *Fizjologii smaku...*, że przy „jednym stole zasiada często

to wszystko, co zrodziło bogate życie towarzyskie: miłość, przyjaźń, interes, spekulacja, potęga, prośba, protekcja, ambicja, intryga; dlatego biesiada tyczy wszystkiego; dlatego przynosi owoce o wszelkich smakach”.

Definiując kulturę stołu we wstępie tej pracy, wykorzystałem ustalenia S. Czarnowskiego, opublikowane po raz pierwszy w roku 1938, w pośmiertnie wydanej pracy pod tytułem *Kultura*. Trafne spostrzeżenia tego socjologa posłużyć mogą ponownie do sformułowania końcowego wniosku niniejszego rozdziału. Badacz ów, dysponując znacznie mniejszą liczbą przesłanek od współczesnych archeologów i historyków, dostrzegł uniwersalistyczny schemat rozwoju średniowiecznej Europy, splecionej siecią powiązań kulturowych, czerpiących zarówno z dorobku cywilizacji „barbarzyńskiej”, grecko-rzymskiej, jak i chrześcijańskiej (Czarnowski 2005, s. 158–161). Późnośredniowieczny i wczesnonowożytny Śląsk, położony na kulturowym pograniczu, jest dobrym przykładem sprzężenia zachodniego sposobu bytowania z miejscowymi tradycjami, sięgającymi czasów kształtowania się osad słowiańskich, które następnie przekształciły się w miasta (por. Piekalski, Wachowski 2018, s. 1113–1118). Postępująca okcydentalizacja stylu życia odcisnęła swoje piętno na kulturze stołu, co w materiale archeologicznym jest uchwytne w przekształceniach zastawy stołowej, natomiast w źródłach pisanych za sprawą zmienności obyczajów. Nie byłoby jednak śląskiej specyfiki bez wpływów regionalnych, wyróżniających każdy mikroregion kulturowy na tle europejskim.