

Leonarda Mariak

Uniwersytet Szczeciński

## **„O zachowaniu się przy stole”, czyli językowa kreacja obyczajów biesiadnych w *Krzyżakach* Henryka Sienkiewicza**

Konstanty Wojciechowski w rozprawie poświęconej twórczości Henryka Sienkiewicza tak pisał o realiach społeczno-obyczajowych w *Krzyżakach*: „Obrazów „rodzajowych”, charakteryzujących wiek XV, znajdujemy w powieści niemało. Autor dba o to, by ludzi ówczesnych pokazać w rozmaitych sytuacjach, u siebie w domu i w gościnie, w kościele, w podróży, na dworze i w gospodzie”<sup>1</sup>. Ze słów badacza wynika, że polska rzeczywistość obyczajowa przełomu XIV i XV wieku wykreowana w powieści jawi się jako obraz niezwykle bogaty i zróżnicowany, ponieważ pisarz starał się odnieść (w mniejszym lub większym zakresie) do wszystkich aspektów egzystencji ówczesnych Polaków. Do ciekawszych przejawów życia codziennego, choć niezbyt często poruszanych na kartach powieści, należą obyczaje biesiadne oraz sztuka kulinarna w średniowiecznej Polsce. Realia te uatrakcyjniają fabułę powieści, ponieważ dają czytelnikom możliwość przyjrzenia się bohaterom działającym w różnych sytuacjach: codziennych i oficjalnych, dzięki nim postacie i ich życie stają się bardziej wiarygodne i prawdziwe. Ponadto, pomimo że przykłady scen biesiadnych i kulinariów nie są zbyt częste w *Krzyżakach*, a ich opis charakteryzuje się dużą ogólnikowością, wprowadzenie ich do powieści uzupełnia obraz obyczajów badanej epoki, zwiększa sugestywność i realizm tej sfery życia codziennego. Z tego choćby względu warto omówienia.

Z uwagi na znikomą liczbę bezpośrednich źródeł zawierających sprawdzone informacje na temat historii kulinariów i zwyczajów biesiadnych w średniowiecznej Polsce Sienkiewicz odwołał się do dwóch tekstów historycznych: Karola Szajnochy *Jadwiga i Jagiełło* oraz Aleksandra Przeździeckiego

---

<sup>1</sup> K. Wojciechowski, *Henryk Sienkiewicz*, Lwów–Warszawa 1925, s. 105.

*Życie domowe Jadwigi i Jagielły*<sup>2</sup> traktujących o czasach panowania w Polsce pierwszego króla z dynastii Jagiellonów i jego żony. Być może pisarz sięgał także do *Kroniki* Długosza oraz do wiersza Słoty *O chlebowym stole*. Dzięki tym źródłom rzeczywistość obyczajowa ukazana w *Krzyżakach* osadzona została w realiach bliskich rzeczywistości historycznej XV-wiecznej Polski.

Niniejszy artykuł jest dopełnieniem wcześniej podjętych rozważań poświęconych innym aspektom obyczajowości i życia codziennego w powieści, takim jak: grzeczność językowa oraz miłość dworska<sup>3</sup>. Przedstawione w powieści opisy potraw i napojów, zastawy stołowej oraz obyczajów biesiadnych nie są zbyt szczegółowe, ponieważ bliższa charakterystyka tych realiów życia nigdy nie była głównym celem pisarza. Sporadycznie pojawiające się fragmenty poświęcone ucztowaniu i innym spotkaniom towarzyskim przy stole były zawsze tłem i pretekstem do wprowadzenia innych wątków fabularnych, np. charakterystyki bohaterów czy problematyki społeczno-politycznej. Ze względu na oszczędność opisu czytelnik powieści właściwie nie mógłby odtworzyć pełnego jadłospisu uczyty ani opisać jej przebiegu, a mimo to można wyodrębnić w sferze obyczajów biesiadnych i średniowiecznej sztuki kulinarnej następujące kręgi tematyczne:

- 1) potrawy, napoje, przyprawy kuchenne;
- 2) sprzęty kuchenne i zastawa stołowa;
- 3) zachowania i obyczaje biesiadne.

## 1. Potrawy, napoje i przyprawy kuchenne

W odniesieniu do pierwszego zagadnienia dotyczącego kulinariów i przypraw uwzględnionych przez Sienkiewicza w powieści można wskazać przede wszystkim nazwy ogólne, pojemne znaczeniowo. Dotyczą one zwłaszcza *jeżdzenia* (I, 33), które bywa określane również jako: *jadło* (I, 129; II, 110) lub w starszej formie fonetycznej z nagłosową grupą *je-*: *jedło* (I, 12), a także jako: *pokarm* (II, 206; II, 294), *positek* (II, 164; II, 256), *potrawa* (I, 97; II, 393), *pożywienie* (II, 159) lub *spyża* (II, 202; II, 214), *strawa* (I, 312; I, 456) oraz *żywność* (II, 131; II, 384). Na nazwanie czegoś, co było wyjątkowo smaczne, ale też bliżej niesprecyzowane, pisarz posłużył się określeniami: *przysmaki* (I, 30; I, 33) lub *słodkości* (I, 169).

<sup>2</sup> S.M. Kuczyński, *Rzeczywistość historyczna w „Krzyżakach” Henryka Sienkiewicza*, Warszawa 1963, s. 135.

<sup>3</sup> L. Mariak, *Grzeczność językowa w „Krzyżakach” Henryka Sienkiewicza*, „Studia z Filologii Polskiej i Słowiańskiej” 43, 2008, s. 75–112; eadem, *Językowa kreacja miłości w „Krzyżakach” Henryka Sienkiewicza*, „Slavia Occidentalis” 65, 2008, s. 55–77.

Do grupy kilku wymienionych przez Sienkiewicza podstawowych produktów spożywczych, z których przyrządzano różne potrawy, można zaliczyć: *mąkę* mieloną na żarnach lub w coraz popularniejszych od połowy średniowiecza młynach, *mleko*, *jaja*, następnie owoce runa i poszycia leśnego, zwłaszcza *grzyby* i *zioła* oraz wybierany z leśnych barci *miód*. Jeśli chodzi o mąkę, to pozyskiwano ją z pszenicy, prosa, a zwłaszcza z jęczmienia. Tym zbożem głównie obsiewał Maćko swoje pola w Bogdańcu, co zostało kilkakrotnie poświadczane w powieści: *Cieszyła go i nadzieja, że jęczmień [...] tego zejdzie* (II, 425); *Maćko zaś [...] podniecon myślą, że jęczmiona udają się doskonale na nowinach* (II, 424).

W opisie żywności występującej na średniowiecznym stole Sienkiewicz pomija warzywa, choć ówczesnie znane były marchew, ogórki, cebula oraz kapusta. Z roślin motylkowych, takich jak: bób, soczewica, groch czy wyka, często spożywanych w tym okresie, pisarz uwzględnił tylko *groch*: *Nasypał jeden prażonego grochu do wołowej mechery [...]* (I, 11). O powszechnym spożyciu grochu w średniowieczu świadczą liczne wiejskie nazwiska: *Kwasigroch*, *Moczygroch*, *Warzygroch*<sup>4</sup> oraz zarejestrowana w Bulli gnieźnieńskiej<sup>5</sup> nazwa wsi: *Grochowiszczka*. Wśród rzadko wymienianych przez Sienkiewicza nazw potraw znajduje się przede wszystkim *mięso* (I, 79; I, 197; II, 206) // *mięsiwo* (II, 210; II, 267; II, 464) pieczone najczęściej na ogniu. W całym średniowieczu mięso stanowiło liczący się składnik pożywienia wszystkich grup społecznych (z wyjątkiem biedoty miejskiej), nie mogło więc zabraknąć go w opisie realiów powieściowych związanych ze średniowiecznymi kulinariami. Sporadycznie również Sienkiewicz wypowiada się na temat gatunków mięs, sposobów ich pozyskiwania oraz przyrządzania. Pisarz poświęcił temu zagadnieniu zaledwie jeden krótki akapit, w którym przedstawił zawartość spiżarni zgorzelickiego dworu:

Pułap ów, czarny zupełnie, bywał za lepszych czasów zarazem i wędlnią, na kołkach bowiem powbijanych w belki wieszano wówczas **szynki wieprzowe, dzicze, niedźwiedzie i losie, combry jelenie i sarnie, grzbiety wołowe i całe zwoje kielbas**. (I, 196)

Z opisu wynika, że w domu Zycha, tak jak w większości ówczesnych domów szlacheckich, potrawy przygotowywano głównie z dziczyzny pochodzącej z polowań lub z mięsa pozyskiwanego od zwierząt hodowlanych. Najbardziej pożądane były te części zwierzyny, które zawierały najwięcej mięsa,

<sup>4</sup> *Kultura Polski średniowiecznej XIV i XV w.*, red. B. Geremek, Warszawa 1997, s. 53.

<sup>5</sup> W. Wydra, W.R. Rzepka, *Chrestomatia staropolska. Teksty do roku 1543*, Wrocław 1984, s. 18.

a więc *szynki*, *combry* i *grzbiety*. Prócz wymienionej dziczyzny i wieprzowiny jedzono również wołowinę oraz baraninę, o czym wspomina Maćko po powrocie do Bogdańca:

Twarde my chłopcy. Juźci, z początku nie ma wygod, ale nie ma i głodu. Kazalim zarznąć **wołu** i dwie **owce**, mięsa jest dość. (I, 197)

W powszechnie jedzonym mięsie upatrywano siły i tężyzny fizycznej Polaków. Pogląd taki wyrażali zwłaszcza obcokrajowcy, np. rycerz de Lorche, który niejednokrotnie podziwiał krzepę polskich rycerzy oraz kmieci:

De Lorche słuchał opowiadań Maćkowych, przypatrując się z zajęciem postaciom **osaczników**, którzy żyjąc w zdrowym, żywicznym powietrzu i **karmiąc się, jak zresztą większość chłopów ówczesnych, przeważnie mięsem – zdumiewali nieraz zagranicznych wędrowców wzrostem i siłą** [...]. (I, 311)

Pomimo że mięso należało do podstawowych produktów spożywczych w średniowiecznej kuchni, pisarz podał niewiele szczegółów na temat konkretnych potraw mięsnych i sposobów ich przyrządzania. Z Sienkiewiczowskich opisów wiemy jedynie, że obróbka mięsa polegała najczęściej na pieczeniu: w domu na ruszcie, poza domem głównie na ognisku: *plonął duży, podsycany przez czeladź ogień, a w nim kopcily się przygotowane przez czeladź **mięsiwa*** (II, 210) lub na wędzeniu.

Jedyną wymienioną z nazwy potrawą przyrządzaną z mięsa była *kielbasa* (I, 157). Podawano ją jako danie podstawowe lub jako dodatek do innych potraw, np. *jajecznicy* (I, 33; I, 157). Z opisów Sienkiewicza wynika, że jedzono ją zwłaszcza w zamożniejszych domach, np. podczas wieczerzy, w której uczestniczyli księżna mazowiecka Danuta oraz jej orszak:

z czeladnej dziewczki służebne poczęły wynosić misy pełne dymiącej **jajecznicy**, a okolone **kielbasami**, od których rozszedł się po całej izbie mocny a smakowity zapach wieprzowego tłuszczu. (I, 33)

Ważnym składnikiem przygotowywanych potraw był tłuszcz, zwłaszcza wieprzowy. Im potrawa była tłustsza i bardziej kaloryczna, tym uznawano ją za lepszą i smacniejszą. Posiłki mocno okraszone tłuszczem świadczyły bowiem o zamożności gospodarza. Potwierdzeniem takiego poglądu może być zleksykalizowany zwrot przenośny: *thusto jadać* ‘otrzymać duże korzyści materialne i korzystać z nich’: *Mile król widział tych, którzy z Litwy pod Jaśkiem z Oleśnicy wrócili – i wszyscy oni **thusto** teraz **jadają*** (I, 15) oraz zachowanie Zbyszka, który chcąc okazać swoje dworne obyczaje i tym samym przypodobać się Danusi, podczas wspomnianej wyżej wieczerzy: *odkrawał co **najtłust-***

*sze kawalki kielbasy i podawał je Danusi albo jej wprost do ust je wkładał, ona zaś rada, że jej tak strojny rycerz służy, jadła z wypchanymi policzkami [...] (I, 34).* Ponadto *kielbasę*, jako produkt wędzony, można było dłużej przechowywać, dlatego w średniowiecznych domach duże jej ilości gromadzono w formie zapasów, o czym świadczy przedstawiony wyżej opis zawartości spiżarni w zgorzelickim dworze.

Prócz *mięsa, kielbas, jajecznicy* Sienkiewicz wymienia niewielką liczbę konkretnych nazw potraw, są to np.: *chleb* (I, 222; I, 280; II, 132), czasami z określeniem *czarny*, oraz *gomółka* (I, 207) ‘serek ze zbieranego mleka krowiego’, *kluski z serem* (I, 205), *krupy* (II, 464), *polewka winna* (I, 96), *ryby* (I, 76), *słodkie placki z rodzynkami* (I, 35), jak również *suchary* (I, 203), *twaróg* (I, 11) oraz  *słonina* (I, 197). Nazwy te należą do leksyki rzadko używanej w tekście *Krzyżaków*, w którym pojawiły się okazjonalnie, zaledwie dwa razy.

Spośród przypraw i dodatków charakterystycznych dla średniowiecznej kuchni Sienkiewicz uwzględnił *sól*, a także różne *ziola, grzyby* (choć nie podaje ich nazw) oraz *orzechy*, najczęściej *laskowe*. Były one stosowane we wszystkich domach, nawet niezamożnych. Na stołach ludzi bogatych pojawiały się natomiast potrawy doprawiane drogimi, egzotycznymi przyprawami, importowanymi z odległych zamorskich krajów, takimi jak: *cynamon, gwoździki, imbir* oraz szczególnie pożądaną *szafran*, który nadawał potrawom ciepłej, złotawo-żółtej barwy. Każda przyprawa była ważnym składnikiem mało urozmaiconej i ubogiej smakowo kuchni średniowiecznej.

Rozpoczęło się śniadanie. Wniesiono polewkę winną, zaprawną jajami, **cynamonem, gwoździkami, imbirem i szafranem** tak silnie, że zapach rozszedł się po całej izbie. Jednocześnie trefniś Ciaruszek siedzący we drzwiach na zydlu począł udawać śpiew słowika, co widocznie weseliło króla. (I, 96)

Wielkim smakoszem szafranu był w powieści opat – znany z dużego apetytu i skłonności do uctowania:

Co do jadła, sam powie [opat – L.M.], na co ma ochotę; lubi on dobrze podjeść, ale byle dużo było **szafranu**, to i nie przebredza. Maćko, słysząc to, porwał się za głowę. – Skąd ja mu szafranu wezmę!... (I, 236)

Warto zaznaczyć, że wymienione przez pisarza przyprawy i dodatki, nawet te egzotyczne, były obecne w średniowiecznej kuchni, co potwierdza *Słownik staropolski* oraz inne opracowania źródłowe<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> *Słownik staropolski*, red. S. Urbańczyk, t. 1–11, Warszawa 1953–2003; *Kultura Polski średniowiecznej...*, s. 54–55; *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa 2005, s. 59.

W czasach, kiedy nie znano jeszcze cukru, podstawowym produktem używanym do słodzenia potraw był oczywiście *miód*. Pozyskiwano go głównie z barci leśnych, później również z przydomowych uli. Miód zapewniał słodki smak placków i innych potraw: *Wieczera przeciągnęła się, gdyż po orzechach podano słodkie placki pełne rodzyneków* (I, 35). Dzieciom podawano orzechy zaprawione miodem: *Z ośm roków temu przyjechaliście do nas [...] i nieboszczka matula przynieśli nam orzechów z miodem* (I, 193). Do rzadko wymienianych przez Sienkiewicza łakoci można zaliczyć, prócz *miodu, orzechów laskowych, słodkich placków*, również sprowadzane z zagranicy od XIV wieku *rodzynki* oraz *orzechy włoskie*:

wniesiono pełne garncówki przysłanych z klasztoru **orzechów**. Były tam **laskowe** i rzadkie podówczas, bo z daleka sprowadzane, **włoskie**, na które też rzucili się biesiadnicy z wielką ochotą. (I, 34)

W menu średniowiecznych Polaków znajdowały się zapewne różne owoce, takie jak: gruszki, śliwki, wiśnie oraz jabłka. Sienkiewicz nie podaje wprawdzie wśród spożywanych posiłków żadnych nazw owoców, ale możemy wnioskować o tym pośrednio na podstawie wymienionych w powieści nazw drzew owocowych: *grusza* (dzika) (II, 312; II, 314), *jabłoń* (II, 94), *wiśniowy sad* i wielu porównań, zwłaszcza kobiecej urody, z komponentami: *kwiat jabłoni* (II, 190), *jabłko* (I, 310), *jabłuszko* (I, 143; I, 197). Według opinii niektórych obcych obserwatorów, np. weneckiego dyplomaty Ambrogia Contariniego<sup>7</sup>, polska kuchnia nie należała do wyrafinowanych, przede wszystkim ze względu na zbyt małą ilość spożywanych owoców. Uwaga Włocha nie była jednak w pełni słuszna, ponieważ wizyty jego miały miejsce zimą i wczesną wiosną pod koniec XV wieku, a – jak wiadomo – w naszym klimacie trudno w tym czasie o świeże owoce.

Jeśli chodzi o dzienny tryb jadania, to Sienkiewicz uwzględnił współczesny sobie układ trzech posiłków: poranny – *śniadanie* (I, 49), południowy – *obiad* (I, 455) oraz wieczorny – *wieczerę* (II, 59). Nieliczne źródła badające tę sferę życia wskazują jednak, że śniadanie prawdopodobnie było nieznanym polskim średniowiecznym realiom i obyczajowości<sup>8</sup>. Pierwszym posiłkiem, który spożywano przed południem, było *prandium*, czyli wczesny obiad, w porze popołudniowej była jedzona *cena*. Według *Kultury Polski średniowiecznej* nazwę *śniadanie* w znaczeniu ‘poranny posiłek’ wprowadził Bartłomiej z Bydgoszczy w swoim *Słowniku* z 1532 roku<sup>9</sup>. Można jednak przypuszczać,

<sup>7</sup> Informacja za: *Obyczaje w Polsce...*, s. 55.

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 61.

<sup>9</sup> *Kultura Polski średniowiecznej...*, s. 56.

że wyraz ten był obecny w późnej dobie staropolskiej, ponieważ notuje go *Słownik staropolski* z cytatem z połowy XV wieku oraz *Słownik etymologiczny* Wiesława Borysia również z lokalizacją XV-wieczną<sup>10</sup>. W zamożnych domach i na dworach jadano trzy posiłki: prócz *prandium* i *ceny* wieczorem spożywano *collatio*. Był to posiłek zarezerwowany dla najbogatszych prawdopodobnie dlatego, że do jego przygotowania i spożycia trzeba było zapewnić sztuczne oświetlenie. Niektóre z tych wieczornych posiłków były bardzo wystawne, gdyż wyprawiano je na cześć znaczących osób lub z powodu szczególnych okazji. W powieści takie uroczyste posiłki, suto zakrapiane alkoholem, połączone z tańcami, muzyką i innymi zabawami określano mianem *uczty*, *uczty wieczornej* lub *biesiady*, np.: *rycerze przyozdabiali się godnie na wieczorną ucztę do zamku [...]* (II, 338); *Co dzień tam teraz ucztę, a po pologu i po gonitwach nastąpią jeszcze większe* (I, 36); *Często u nas przy biesiadach takie rzeczy czynią, a zdarzy się, że mniejszy tasak to ci i poniektóra dziewczka zwinie* (II, 397).

Kolejną cechą zwyczaju związanego z biesiadowaniem była obfitość zjadanych posiłków i wypijanych trunków. Zgodnie z opisem podanym przez Sienkiewicza jadano i pito dużo, o czym w powieści czytamy kilkakrotnie, np.:

zawołał na tkackich czeladników, by mu **misę grzanego piwa** przynieśli [...].  
(II, 138)

Ja wolę wziąć coś niż nic, gdyż mieszek u mnie zawsze próżny i nieraz ledwie na **trzy garnce piwa dziennie** wstrzyma, zaś **bez pięciu lub sześciu krzywda mi!**  
(II, 361)<sup>11</sup>

Najbardziej wymowny pod tym względem fragment opisuje posiłki Maćka, które bohater spożywał w czasie ciężkiej choroby i podczas rekonwalescencji:

Skarżył się też, że ustawicznie krwią spluwa i jeść nie może. **Kwarta wyluska-nych orzechów, dwie piędzie kielbasy, misa jajecznicy, ot i całe jegoienne jedzenie.** (I, 157)<sup>12</sup>

Na niedźwiedzie sadło nie mógł już patrzeć, ale za to rozbito mu **dwadzieścia jaj do rynki, gdyż na więcej nie chciała przez ostrożność Jagienka pozwolić. On**

<sup>10</sup> *Słownik staropolski*, t. 9, z. 1, s. 32; W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2005, s. 619.

<sup>11</sup> Jeden *garniec* to cztery kwarty (w przybliżeniu 4 litry).

<sup>12</sup> *Kwarta* to pojemność mniej więcej jednego litra; *piędź* to w przybliżeniu osiem cali, czyli około 18 cm.

zaś spożył je łapczywie wraz z półbochenkiem chleba i popił garncem piwa, po czym jął wołać, by mu przywieśli Zycha, bo mu się uczyniło wesoło. (I, 222)

O dużym apetycie i skłonności do ucztowania bohaterów powieści świadczyć może pośrednio wielkość naczyń i zastawy stołowej:

zwłaszcza nabrali całkiem otuchy, gdy wszedłszy do izby, [...] spostrzegli dwa stoły pełne **cynowych mis, jeszcze wprawdzie pustych, ale tak ogromnych**, iż każde oczy musiały poweseleć na ich widok. (I, 257)

Skłonność Polaków do sutego jadła i dużych ilości napojów potwierdzają nieliczne wypowiedzi obcokrajowców odwiedzających Polskę w tamtych czasach, którzy zarzucali naszym przodkom pijaństwo i obżarstwo<sup>13</sup>. Takie opinie zdają się potwierdzać również informacje zawarte w *Kronice* Jana Długosza na temat uroczystych uczt wyprawianych przez Władysława Jagiełłę, podczas których liczba podawanych potraw dochodziła do setki<sup>14</sup>.

Posiłki najuboższych, o których wiemy najmniej (jeśli chodzi zarówno o źródła historyczne, jak i o powieść), Sienkiewicz przedstawił w dwóch ujęciach zdeterminowanych miejscem zamieszkania bohaterów:

1) na ziemiach krzyżackich los chłopca z racji wysokich podatków był najcięższy, dlatego:

ubogi człek musi z plewą ziarno gryźć jak bydłę. A gdzie żarna w chałupie znajdują, tam chłopca skatują, dobytek zagarną, [...]. Co tam człek ziarna między dwoma kamieniami ugniecie, to tę przygarść mąki na świętą niedzielę chowa, a w piątek tak jeść musi jako ptacy. Ale chwała Bogu i za to, bo przyjdzie-li przednowek, to i tego nie stanie... Ryby łowić nie wolno... zwierza bić też... (I, 446)

2) na ziemiach polskich dostępność do różnych źródeł pokarmu była większa, a zakazów mniej, więc:

ludzie nie przymierali głodem, gdyż wszelkich wędlin, a zwłaszcza wędzonych piskorzów, od których roily się wszystkie błota, mieli w bród. Częstowali też nimi hojnie, wyciągając w zamian łakome ręce po placki. (II, 132)

Widoczne skontrastowanie opisów służyło głównie celom perswazyjnym, uwypukleniu trudnych warunków bytowych chłopów żyjących pod lennem

<sup>13</sup> Jeden z takich XV-wiecznych anonimowych autorów napisał: „Oto, co czyni Polaków ubogimi: [...] pijaństwo, lenistwo, zabójstwo, niecierpliwość, gminność obyczajów i obżarstwo”. Cyt. za: *Obyczaje w Polsce...*, s. 55.

<sup>14</sup> Za: *Obyczaje w Polsce...*, s. 61.



krzyżackim. Można więc przyjąć, że przedstawiona tu wizja służyła celom bardziej ideologicznym niż poznawczym.

Podobnie jak w przypadku jedzenia, tak i w grupie nazw napojów Sienkiewicz posłużył się określeniami ogólnymi typu *napój* lub *napitek*, np.:

Ów zaś, jako człowiek znający obyczaj, chwalił jadło, **napitek** i gościnność i dopiero gdy się dobrze nasycił, spojrzał przed się z powagą [...]. (II, 110)

Po czym zaprosił starego do Bogdańca, gdzie uczcił go obficie jadłem i **napojem** – albowiem i sam miał w duszy radość wielką. (II, 425)

Nazwy te nie były znane w staropolszczyźnie, nie rejestruje ich *Słownik staropolski*, zamieszcza je dopiero *Słownik polszczyzny XVI wieku*<sup>15</sup>.

Wydawać by się mogło, że z uwagi na surowe realia średniowiecznego życia podstawowym napojem ówczesnych Polaków powinna być woda. Otóż nic bardziej mylnego, jak zaznaczają autorzy *Encyklopedii staropolskiej*, nasi przodkowie pili wodę rzadko i „odwykali tak od niej, że chorowali, gdy okoliczności (np. na okręcie) do jej picia zmuszały”<sup>16</sup>. Podobnego zdania w tym względzie był zapewne Sienkiewicz, ponieważ *wodę* i *czarny chleb* spożywali w *Krzyżakach* tylko więźniowie, pątnicy oraz osoby umartwiające się:

Ciążyła mu samotność, gdyż bywały dni, że nawet stróż więzienny nie przynosił mu świeżego jadła i **wody**, tak dalece wszyscy byli zajęci pogrzebem królowej. (I, 129)

Kawałek **czarnego chleba** i łyk **wody** – ot, co dla mnie – a resztę, co zbieram, do Rzymu odwożę [...]. (I, 280)

Przy krześle stał stół, a na nim krucyfiks, dzban z **wodą** i bochen **czarnego chleba** [...]. Innego pokarmu prócz chleba i **wody** od dawna już Jurand nie używał. (II, 296)

Podczas biesiad w zamożnych domach *woda* pojawiała się zwykle jako dodatek do innych napojów lub, co nakazywał ówczesny obyczaj, służyła do mycia rąk między posiłkami:

– Żałośliwa to będzie dla nas obojga uczta, ale mi służ, jakoś dawniej sługiwał. Więc młody rycerz [...], gdy goście zasiedli, stanął przy ławce za plecami księżny, aby zmieniać miski i nalewać jej **wody** i wina. (II, 348)

<sup>15</sup> *Słownik polszczyzny XVI wieku*, red. M.R. Mayenowa, t. 1–33, Warszawa 1966 i n.

<sup>16</sup> *Encyklopedia staropolska*, oprac. A. Brückner, K. Estreicher, t. 2, Warszawa 1992, s. 158.

Najpopularniejszym napojem w średniowiecznej Polsce, znanym od zamierzchłych czasów, spożywanym przy każdej okazji i przez wszystkich, było *piwo* (I, 11)<sup>17</sup>. Według słów Galla Anonima już podczas postrzyżyn w domu Piasta podawano „dobrze sfermentowane piwo”<sup>18</sup>. Było ono wykorzystywane do różnych celów i pite w różnej postaci, nie tylko dla ugaszenia pragnienia czy dla poprawy humoru, ale także w postaci pożywej polewki zaprawianej zwykle jajami i przyprawami. Pomimo że *piwo* występuje w powieści znacznie rzadziej niż *wino* (około 20 razy), to informacje na temat tego trunku są bardziej szczegółowe. Pisarz wymienia kilka rodzajów piwa, na przykład ze względu na jego pochodzenie jest to: *piwo z Przasnysza* czy *piwo świdnickie*:

w jeszcze większy podziw wprowadziły obydwóch gmachy publiczne: [...] sukiennice, ratusz z olbrzymią piwnicą, w której sprzedawano **piwo świdnickie** [...]. (I, 79)

**Przasnyszanie** zwozili na ową leśną krawędź **ślynnne swe piwa**, mąkę mieloną w miejskich wiatrakach [...]. (I, 311)

Innym wyróżnikiem był sposób przygotowania i podania tego napoju, dlatego pisarz wymienił: *piwo sytne*, czyli o większej zawartości alkoholu:

Gospodarz Niemiec, w płowym kapturze z kołnierzem wycinanym w zęby, lał im z konwi **sytne piwo** do glinianych stągiewek [...]. (I, 5)

oraz *grzane*:

zawołał na tkackich czeladników, by mu misę **grzanego piwa** przynieśli [...]. (II, 138)

W średniowieczu znane były dwa sposoby wyrobu piwa: ze słodu z dodatkiem ziela zwanego bagnem lub późniejszy – ze słodu i dzikiego chmielu, przez co zawartość alkoholu w napoju znacznie wzrosła<sup>19</sup>. O tej drugiej metodzie produkcji wspomina (pośrednio) pisarz:

Nie szpylmamy my już ni goliardowie, jeno waszej miłości dworzanie – odpowiedział jeden z nich, zaglądając w tymże czasie do dużej konwi, od której z daleka bił zapach **słodu i chmielu**.

<sup>17</sup> Pierwotnie polskie piwa nie były mocne (nie dodawano do nich słodu ani chmielu), były „jasne aż do zieloności” i lekko musowały, dlatego nie szkodziły i mogły być spożywane przez dzieci. *Encyklopedia staropolska...*

<sup>18</sup> Gall Anonim, *Kronika polska*, oprac. M. Plezia, Wrocław 2003, s. 12.

<sup>19</sup> *Kultura Polski średniowiecznej...*, s. 55; *Obyczaje w Polsce...*, s. 59–60.

– Patrzcie!... mówi jakoby z beczki! – zawołał opat. – Hej, ty kudłaty! A czego do konwi zaglądasz? Łaciny tam na dnie nie znajdziesz.

– Ja też nie łaciny szukam, jedno piwa, którego nie mogę naleźć. (I, 240)

Nieliczne źródła i przekazy historyczne przekonują, że polskie piwa już w czasach średniowiecza znane były szeroko poza granicami naszego państwa. Prawdopodobnie za panowania Jagiellonów trunek ten trafił na Litwę i Żmudź i wyparł wytwarzane tam kwaśne napoje produkowane na bazie różnych zbóż. Wielkim smakoszem chmielowego napoju z Warki był legat papieski w Polsce w 1588 roku, późniejszy papież Klemens VIII. O zamięłowaniu ojca świętego do polskiego piwa krążyły nawet anegdoty<sup>20</sup>.

W czasie uczt do potraw prócz piwa podawano również *wino* zwykle *słodkie* lub *przyprawione korzeniami*, np.: *Po wyprzątnięciu mis słudzy klasztorni poczęli nalewać **wino słodkie i pachnące** – mężom obficie, paniom po trochu [...]* (I, 34); *Wraz z nim przybyło kilku jego przyjaciół – i używając obficie na **winie** i mięsie, ucztowali wesoło [...]* (I, 79). Drogie *wino* dobrego gatunku pijano zwykle w zamożniejszych domach przy szczególnych okazjach, ponieważ z racji niskiej jakości polskich win trunek ten importowano najczęściej z Węgier, Austrii lub Włoch. W tekście powieści *wino* pojawia się wielokrotnie (blisko 50 razy), pili je na przykład goście w czasie odwiedzin sąsiedzkich w domu Zycha i w Bogdańcu oraz oczywiście podczas uczt odbywających się na książęcym i królewskim dworze:

– **Wina!** – zawołał rozochocony dziedzic Zgorzelic, Jagienka skoczyła do komory i po chwili wyniosła kamionkę z **winem** [...]. (I, 207)

**Wina** dawajcie! Pojedziemy na ops! jak mawiał nieboszczyk biskup Zawisza z Kurozwęk!

– A z opsu do piekła, jak mówił diabeł! – dodał trefniś Ciaruszek. (I, 98)

Zwykle Sienkiewicz nie nazywał gatunków win spożywanych podczas uczt i wizyt sąsiedzkich, z wyjątkiem greckiej *malmazji*, którą w owym czasie uważano za najlepsze wino<sup>21</sup>. Nazwa tego trunku pojawiła się w powie-

<sup>20</sup> Autorzy *Encyklopedii staropolskiej* (s. 159–160) przytaczają anegdotę związaną z tym faktem. Otóż papież, leżąc na łożu śmierci, domagał się tego nieznanego w Rzymie napoju, wołając: „Piva di Varca!”. Zgromadzeni przy jego łożu kardynałowie sądzili, że Klemens wzywa pomocy jakiejś nieznaney im świętej. Dołączyli więc i swoje modły o ocalenie papieża: „Sancta Piva di Varca, ora pro nobis!”.

<sup>21</sup> Według Władysława Kopalińskiego (*Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1991, s. 644) i *Wielkiego słownika wyrazów obcych* pod redakcją Mirosława Bańki (Warszawa 2005, s. 778) nazwa *malmazja* pochodzi od miasta Napoli di Malvasia na Peloponie, skąd w średniowieczu sprowadzano wina do Wenecji.

ści trzy razy i zawsze w odniesieniu do realiów związanych z zakonem krzyżackim. *Małmazję* serwowano między innymi podczas niezwykle wystawnej uczty wyprawionej w „Malborgu” przez rycerzy zakonnych na cześć polskiej delegacji posłów. Wspaniałe potrawy i drogie wina oraz inne przedmioty zbytku miały zachwycić polskich rycerzy i potwierdzić bogactwo zakonu:

Jakkolwiek Zakon ślubował ubóstwo, jedzono na złocie i srebrze, a popijano **małmazją**, albowiem mistrz chciał olśnić oczy posłów polskich. (II, 393)

Wśród zamożniejszych Polaków wielką renomą cieszył się także *miód pitny*, zwany *syconym*<sup>22</sup>. Podobnie jak piwo, znany był od niepamiętnych czasów i zaliczany do polskich napojów narodowych. Półtorak, dwójniak czy trójniak<sup>23</sup>, ze względu na wysoką cenę i dużą zawartość alkoholu<sup>24</sup>, pojawiał się na stołach zamożnych osób zwykle podczas uroczystych okazji, np. ślubów, pogrzebów czy chrzcin. W *Krzyżakach* trunkiem tym kilkakrotnie raczyli się Zbyszko i Maćko podczas wizyt u Zycha w Zgorzelicach (I, 203, 222, 224) oraz w Brzozowej u Wilka (II, 109, 110, 112, 455), co może pośrednio świadczyć o zamożności tych domów i popularności napoju.

Obcy obserwatorzy bywający w owym czasie w Polsce zwracali uwagę na pijaństwo naszych przodków stanowiące stereotyp do dziś. W *Krzyżakach* możemy znaleźć kilka przykładów, w których Sienkiewicz wskazał na tę niechlubną cechę nie tylko Polaków, ale i innych nacji, np. Żmudzinów, Krzyżaków czy Duńczyków. W opisie takich sytuacji pisarz użył leksyki potocznej i nacechowanej ekspresywnie, np.: *po pijanemu*, *pijany*, *mieć wytrzymałą głowę*, *pijactwo*, *opój*, *piwożłop*, *podpić*, *nie znać pomiarkowania w napoju // w picciu*. *Wilk* zwykle **po pijanemu** zwady szukał (II, 114); *Maćko* mając **głowę nad miarę wytrzymałą**, nie był **pijany**, tylko *nieco rozochoccon* (II, 115); *niektórzy* puszczali się na rozpustę i **pijactwo** (II, 437); *Cztan*, który po mszy **pijał w karczmie**, mawiał, **podpiwszy** (II, 449); *Skirgiello*, którego jest *wicher* i **opój** (II, 338); *Litwini* w **picciu** i *jedle* **nie znają pomiarkowania** (I, 12); **niepomiarowani** w *jedle* i **napoju** *Duńczycy* (II, 378); *Hugo Danveld* z *twarzą chytrego piwożłopa* (I, 313).

<sup>22</sup> Syceń miód polegało na przerabianiu miodu pszczelego na pitny.

<sup>23</sup> Określenia *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak*... wskazują na objętościowy stosunek miodu do wody w beczce: półtorak (2:1, najmocniejszy), dwójniak (1:1), trójniak (1:2), był jeszcze czwórniak (1:3, najslabszy). Zob. W. Kopaliński, op.cit., s. 696.

<sup>24</sup> W niektórych regionach Polski, np. na Mazowszu, trójniak był osiem razy droższy od uważanego za najlepsze, sierpckiego piwa i tylko pięć razy tańszy od egzotycznej, greckiej małmazji (*Kultura Polski średniowiecznej...*, s. 55).

Realia kulinarne oraz obyczaje związane ze spożywaniem posiłków posłużyły Sienkiewiczowi do różnicowania bohaterów nie tylko ze względu na pochodzenie społeczne (zamożni jadali zwykle obficie i potrawy lepszej jakości, biedniejsi zaś musieli zadowolić się skromniejszymi posiłkami gorszymi jakościowo), ale również z uwagi na ich narodowość i miejsce zamieszkania. W charakterystyce przedstawicieli poszczególnych nacji, a także mieszkańców różnych dzielnic i regionów Polski, pisarz umieszczał niekiedy informacje na temat ich upodobań kulinarnych. W opisach Tatarów, Żmudzinów, Litwinów oraz prostych mieszkańców puszczy autor zwrócił uwagę na ich odmienne obyczaje i kulturę jedzenia oraz dietę, na którą miała wpływ geograficznie uwarunkowana dostępność do różnych produktów. Mieszkańcy ostępów leśnych odżywiali się zwykle mięsem upolowanych zwierząt oraz rybami, rarytasem dla nich były wyroby mączne: chleb, placki, a z przypraw – sól:

Osacznicy nie lubili wychodzić z puszczy, gdyż nieswojo im było bez szumu drzew nad głowami, więc Przasnyszanie zwozili na ową leśną krawędź słynne swe piwa, mąkę mieloną w miejskich wiatrakach lub na wodnych młynach na Węgerce, sól rzadką w puszczy i poszukiwaną chciwie [...]. (I, 311)

Ludzie ci, zżyci z puszczą, rzadko widywali chleb i mąkę, ale nie przymierali głodem, gdyż wszelkich wędlin, a zwłaszcza wędzonych piskorzów, od których roily się wszystkie błota, mieli w bród. Częstowali też nimi hojnie, wyciągając w zamian łakome ręce po placki. (II, 132)

Smolarz podjął się chętnie, wyprosiwszy jeszcze pół bochenka chleba, bo w lesie, chociaż głodem nie przymierali, ale chleba z dawna nie widzieli. (II, 127)

Dieta Tatarów, którzy postrzegani byli jako ludzi niecywilizowani i dzicy, składała się głównie z krwistego, pieczonego na ogniu mięsa końskiego i baraniego oraz tłuszczu:

Inni [Tatarzy – L.M.] żarli świeżo wyjęte z ognia, dymiące, a zarazem krwawe kawały mięsiwa, na które dmuchali wzdętymi, sinymi wargami. W ogóle wyglądali tak dziko i złowrogo, że łatwiej ich było wziąć za jakieś okropne stwory leśne niż za ludzi. Dymy ognisk były gryzące od końskiego i baraniego tłuszczu, który w nich topniał, a prócz tego rozchodził się naokół nieznośny swąd przypalonej sierści, przygrzanych tołubów i cikliwa woń świeżo zdartych skór i krwi. (II, 486)

Do potraw i napojów charakterystycznych dla Litwinów, a także Żmudzinów należą *kobyłe mleko* oraz *rzepa*, którą spożywano w postaci pieczonej lub wędzonej:

inni grzebali w przygastych już i zasutych popiołem watrzyskach, od których rozchodził się zapach **pieczonej rzepy, zwykłego pokarmu Litwinów**, i swąd przypalonych mięsów. (II, 205–206)

Kudłaci są [Litwini – L.M.] i ledwie który kniaź włosy trefi; **pieczoną rzepą** żyją, nad wszelkie jadło ją przekładając, bo mówią, że męstwo od niej rośnie. (I, 12)

Wreszcie, przemóglszy się nieco i pokrzepion **kobyli mlekiem**, którym Litwa nauczyła krzepić się od Tatarów, począł biadać [...]. (II, 242)

Koloryt lokalny opisów upodobań kulinarnych wpływał na wiarygodność relacji, jakie zachodziły między przedstawicielami różnych narodowości.

W kreacji średniowiecznych realiów związanych z kuchnią i kulinariami pisarz uwzględnił również charakterystyczne dla średniowiecza metody przechowywania żywności. Najczęstszym sposobem konserwowania łatwo psujących się produktów, zwłaszcza mięsa i ryb, było solenie oraz wędzenie. Na taki sposób obróbki jedzenia wskazał Sienkiewicz kilkakrotnie, między innymi opisując żywność zabieraną przez rycerzy na dłuższe wyprawy:

To rzekłszy, poszedł wydobyć z biesagów **wędzone mięswo i wędzoną rzepę**, w którą zaopatrzyli się na drogę w obozie żmujdzkim. (II, 267)

czy przygotowania do wielkiej wojny z Krzyżakami:

Zbierano tedy tysiącami osaczników na obławy, na których padały całe stada żubrów, turów, jeleni, dzików i różnej pomniejszej zwierzyny. **Lasy dymily przez całe tygodnie i miesiące, w dymach zaś wędzono solone mięswo**, a następnie odsyłano je do miast wojewódzkich. (II, 467)

## 2. Sprzęty kuchenne i zastawa stołowa

W opisie średniowiecznej zastawy stołowej pisarz posłużył się jedną nazwą ogólną: *naczynia* oraz określeniami metonimicznymi: *złoto*, *srebro* w znaczeniu ‘naczynia stołowe wykonane ze złota lub srebra’: *Jakkolwiek Zakon ślubował ubóstwo, jedzono na **złocie i srebrze*** (II, 393). Wśród nazw sprzętów stołowych, występujących w powieści, najczęściej wymieniane były naczynia służące do przechowywania, podawania oraz spożywania napojów, zwłaszcza alkoholowych: piwa, wina i miodu. Można tu wymienić takie nazwy, jak: *barylka* (I, 158), *beczka* (I, 76; II, 418), *beczuleczka* (I, 197), *beczulka* (I, 197),

*buklak* (II, 243), *dzbaniec* (II, 110), *gąsiorek* (I, 278), *kamionka* (I, 207), *konew* (I, 5; I, 240), *łagiew* (I, 252; II, 110), *łagiewka* (I, 130; I, 202; II, 434), *mechera* (II, 124), *stągiewka* (I, 5; II, 201). Podstawowymi naczyniami, z których pijano trunki, były: *blaszanka* (II, 201), *czara* (II, 112), *garniec* (I, 222; II, 361), *kielich* (I, 158), *kubek* (I, 203), *kufel* (I, 10), *puchar* (II, 367), *pucharek* (II, 146). Do gotowania i przyrządzania potraw wykorzystywano: *garnek* (I, 219; II, 489), *garncówkę* (I, 34), *półmisek* (I, 97), *rynkę* (I, 222). *Misa* (I, 33; II, 110) i *miska* (I, 396; II, 348) były naczyniami wielofunkcyjnymi, tzn. służyły do podawania zarówno napojów, jak i jedzenia:

więc siadłszy na zydlu, zawołał na tkackich czeladników, by mu **misę grzanego piwa** przynieśli [...]. (II, 138)

dziewki służebne poczęły wynosić **misy pełne dymiącej jajecznicy**, a okolone kielbasami [...]. (I, 33)

Formy zdrobniałe: *beczuleczka*, *gąsiorek*, *łagiewka*, *miska*, *pucharek* oznaczają zwykle naczynia o mniejszej pojemności. Niekiedy wymienione tu nazwy naczyń i zastawy stołowej Sienkiewicz charakteryzował bardziej szczegółowo, wskazując nie tylko na napoje i potrawy, które w nich umieszczano, ale także z jakiego materiału dane naczynie zostało zrobione i jakiego było kształtu. Jeśli chodzi np. o *misę* // *misę*, to mogła ona być: *cala srebrna* (I, 257), *cynowa* (I, 100), *gliniana* (I, 196), *błyszcząca jak słońce* (I, 203), *płaska* (I, 399), *do jadła* (I, 312), *z jadem* (I, 205), *gorąca* (I, 315), *pełna jadła* (II, 110), *pełna kłusków z serem* (I, 205), pojawiają się też: *misa jajecznicy* (I, 33), *zastawione misy* (I, 398). Inne naczynia pisarz opatrzył następującymi precyzującymi określeniami: *kubek*: *miodu* (I, 203), *piękny, wygniatały w srebrne kwiaty* (I, 207); *łagiew* // *łagiewka*: *cudnie rzeźbiona* (I, 257), *z miodem* (II, 434), *z winem* (I, 30); *puchar* // *pucharek*: *przepelniony małmazją* (II, 367), *spory srebrny* (I, 146), *zacny* (I, 146); *stągiew* // *stągiewka*: *gliniana* (I, 5), *miodu* (II, 201). Niektóre naczynia z zastawy stołowej opisano w powieści dokładniej, dla podkreślenia ich szczególnych walorów estetycznych i praktycznych, np.:

darował jednak Lichtensteinowi **spory srebrny pucharek, ozdobnie wykuty we Wrocławiu, taki, jaki rycerze mieli zwyczaj stawiać napelniony winem na noc przy łożu, aby w razie bezsenności mieć pod ręką i lekarstwo na sen, i uciechę**. (II, 146)

Opisana w powieści zastawa stołowa, zwłaszcza ta codzienna, była raczej skromna i dość prosta, składała się bowiem z naczyń wykonanych głównie

z gliny, kamienia lub cyny. Podczas specjalnych okazji stoły wyglądały jednak lepiej pod względem zarówno przygotowanego jadła, jak i zastawy. Podczas wizyt znamienitych gości, na przykład w Zgorzelicach, Brzozowej czy Bogdańcu stoły przykrywano *kilimkiem*: *usadzili [Maćka – L.M.] na poczesnym miejscu za stołem. W mig dołożono szczap do komina, nakryto **kilimkiem** stół, postawiono misy pełne jada, łagwie piwa, dzbańce miodu i poczęli jeść i pić* (II, 110), stawiano także świąteczną zastawę, czyli *cynowe misy* i wykonane ze srebra *pucharki, kufle* oraz *łyżki*. Niektóre z tych przedmiotów były prawdziwymi dziełami sztuki:

Wina! – zawołał rozochocony dziedzic Zgorzelic, Jagienka skoczyła do komory i po chwili wyniosła kamionkę z winem, dwa **kubki piękne, wygniatane w srebrne kwiaty, roboty wrocławskich złotników** [...]. (I, 207)

Szczególnie pięknymi i cennymi naczyniami, np. kielichami czy pucharami, obdarowywano znaczących gości, którzy brali udział w uczcie lub dobrodziejów w podzięce za okazaną pomoc:

Nic im król nie rzekł, chociaż mu dary przywieźli: ścigle krzeczoty i **drogie naczynia**. (II, 194)

Otrzymał tedy polecenie do starosty w Brodnicy [...], za które darował jednak Lichtensteinowi **spory srebrny puchar, ozdobnie wykuty we Wrocławiu** [...]. Hojność ta Maćkowa zdziwiła nieco Czecha, który wiedział, iż stary rycerz nie był zbyt pochopny do obsypywania darami nikogo [...]. (II, 146)

Ten średniowieczny zwyczaj udokumentował w *Kronice* również Gall Anonim, opisując wystawne uczyty wyprawiane na cześć cesarza Ottona i dary, które ofiarował mu Bolesław Chrobry<sup>25</sup>. Ponadto, wykonane ze srebra lub złota naczynia ze względu na swoją wartość uznawane były za cenną i pożądaną zdobycz wojenną:

Na mniejszym stole **świeciła przygotowana dla opata misa cała srebrna i także cudnie rzeźbiona lagiewka**, obie zdobyte razem z innymi skarbami na Fryzach. (I, 257)

<sup>25</sup> „Po zakończeniu bowiem biesiady nakazał (Bolesław Chrobry) [...] zebrać ze wszystkich stołów z trzech dni złote i srebrne naczynia, bo żadnych drewnianych tam nie było, mianowicie kubki, puchary, misy, czarki i rogi, i ofiarował je cesarzowi dla uczczenia go [...]. A nadto jeszcze złożył (mu) wiele innych darów, mianowicie naczyń złotych i srebrnych rozmaitego wyrobu i różnobarwnych płaszczy, ozdób nie widzianego (dotąd) rodzaju i drogich kamieni; a tego wszystkiego tyle ofiarował, że cesarz tyle darów uważał za cud”. Gall Anonim, op.cit., s. 21.



Bo jeśli mi Pan Jezus miłosierny pozwoli Niemca powalić, to jużci i **pucharek** odzyszcze, i siła innych godnych rzeczy wraz z nim zdobędę. (II, 146)

Jeśli chodzi o sztucce, to zaznaczyć należy, że bohaterowie *Krzyżaków* używali tylko *łyżki*, zwykle drewnianej, w zasobniejszych domach i podczas specjalnych okazji prócz drewnianych były także *łyżki srebrne*, jak np. w domu Jagienki:

Podłoga była z modrzewiowych desek czysto umytych, na ścianach zbroje i mnóstwo mis błyszczących jak słońca oraz pięknie wyciętych łyżników, z szeregami **łyżek, z których dwie były ze srebra**. (I, 203)

Pozostałe sztucce, czyli widelce i noże<sup>26</sup>, nie pojawiły się w powieści ani razu. Można więc przyjąć, że w opisie naczyń stołowych i sztucców Sienkiewicz wykazał się znajomością średniowiecznych realiów i nie popełnił w tym względzie błędu, bowiem tradycyjny komplet sztucców: nóż, łyżka i widelec jest wynalazkiem dopiero XVIII wieku<sup>27</sup>.

Jedyna nieścisłość związana z zastawą stołową, która pojawiła się w *Krzyżakach*, dotyczy *mis cynowych* używanych na dworze monarchy. Zdaniem Stefana M. Kuczyńskiego<sup>28</sup> królewska zastawa stołowa była złota, srebrna lub pozłacana<sup>29</sup>, na dworach książęcych naczynia były skromniejsze: srebrne lub miedziane. Misy cynowe pojawiają się w powszechnym użyciu dopiero w drugiej połowie XV wieku, dlatego nie mogły być używane w 1399 roku na uroczystym przyjęciu posła krzyżackiego, z udziałem króla i innych najdosłojniejszych gości. W dworach szlacheckich naczynia z cyny upowszechniły się jeszcze później, pod koniec XV lub na początku XVI wieku. Na półkach zgorzelickiego i bogdanieckiego dworu mogły stać misy gliniane, drewniane lub rzadziej srebrne, ale nie cynowe. Te drobne błędy nie wpływają na jakość, realizm i prawdopodobieństwo kreowanych przez Sienkiewicza obrazów średniowiecznej codzienności.

<sup>26</sup> *Nóż* występuje w powieści wiele razy, ale tylko jako narzędzie walki.

<sup>27</sup> Jako przykład średniowiecznej obyczajowości biesiadnej związanej z używaniem sztucców Norman Davies (*Europa*, Kraków 2002, s. 379) podaje opis uczt wydanej na cześć bizantyjskiej księżniczki, która przyjechała pod koniec XI wieku do Wenecji na swój ślub z dożą. W czasie biesiady księżniczka posłużyła się złotym widelcem, za co biskup skarcił ją, uznając, że jest to niespołeczne, naganne zachowanie. Na średniowiecznym Zachodzie jadło się mięso, biorąc je palcami ze wspólnej misy. Widelec wszedł w powszechne użycie dopiero w okresie odrodzenia, a i wtedy służył tylko do przenoszenia jedzenia na własny talerz.

<sup>28</sup> S.M. Kuczyński, op.cit., s. 135–136.

<sup>29</sup> Zob. przypis 10.

### 3. Zachowania i obyczaje biesiadne

W znanych w średniowieczu poradnikach zaliczanych do dydaktyki kultury ucztowania<sup>30</sup> zalecano przestrzeganie określonych zasad *savoir-vivre*'u biesiadnego. Słota w swym recytatywie daje ogólny obraz dworskich zasad zachowania się przy stole, odzwierciedlający europejski stereotyp obecny w ówczesnej łacińskiej *parenezie* biesiadnej, znanej również polskiemu piśmiennictwu łacińskiemu tego okresu<sup>31</sup>. W utworze Słoty przedstawione zostały dwa podstawowe tematy związane z dworską obyczajowością: rytuały i zasady dwornego biesiadowania oraz kult damy. Jeśli chodzi o prawa ucztowania i kulturę jedzenia, to zgodnie z przestrogiami autora wspomnianego poradnika współbiesiadnicy nie powinni: brać do ust zbyt dużych kawałków jedzenia, wyszukiwać dla siebie najlepszych kąsków, objadać się oraz zasiadać do stołu w nieodpowiedni sposób, tzn. z brudnymi rękoma i na miejscu nieprzeznaczonym dla siebie<sup>32</sup>. Spośród wymienionych w poradniku Słoty różnych zasad kulturalnego spożywania posiłków Sienkiewicz najwięcej miejsca poświęcił kolejności zajmowania miejsc przy stole. Etykieta tego czasu nakazywała zasiadać do stołu w odpowiedniej kolejności i zajmować wyznaczone miejsca, według znaczenia i pochodzenia społecznego gościa. W *Krzyżakach* Sienkiewicz kilkakrotnie nawiązywał do tego obyczaju, między innymi przy opisie śniadania wydanego przez Jagiełłę na cześć gości, którzy przybyli na dwór, by uczcić narodziny Bonifacji – królewskiej córki:

Odgłos trąb oznajmił, że śniadanie gotowe, więc księżna Anna, wzięwszy za rękę Danusie, udała się do komnat królewskich, przed którymi stali, czekając na jej przyjście, świeccy dygnitarze i rycerze. Księżna Ziemowitowa weszła już była pierwszej, gdyż jako rodzona siostra królewska wyższe brała miejsce za stołem. Wnet zaroilo się w komnacie od gości zagranicznych i zaproszonych miejscowych dygnitarzy i rycerzy. Król siedział u wyższego końca stołu, mając przy so-

<sup>30</sup> Do średniowiecznej literatury europejskiej zawierającej szczegółowe przepisy ucztowania i rytuały biesiadne należą np.: XIII-wieczny anonimowy poemat włoski *Ktokolwiek jesteś na uczcie...*, łaciński *Fagifacetus (Zasady eleganckiego ucztowania)* z XIV wieku, niemiecki *Tieschzucht (O zachowaniu się przy stole)*, angielska *Księga biesiadowania* Johna Russella z XV wieku oraz czeski *Naučení způsobův přystolních*. W Polsce jedynym tego rodzaju tekstem jest wspomniany wcześniej *Wiersz Słoty o chlebowym stole* z początku XV wieku. Zob. T. Michałowska, *Średniowiecze*, Warszawa 1995, s. 530.

<sup>31</sup> Według Teresy Michałowskiej w polskich szkołach w XIV i XV wieku czytano np.: wierszowane *Facetus, Fagi Facetus*, poemat Frowinusa *Antigameratus* i inne teksty zawierające motywy obyczajów biesiadnych. Ibidem.

<sup>32</sup> Zob. *Wiersz Słoty o chlebowym stole*, w: W. Wydra, W.R. Rzepka, op.cit., s. 285–286.

bie biskupa krakowskiego i Wojciecha Jastrzębca, który chociaż niższy godnością od infulatów, siedział jako poseł papieski po prawicy króla. Dwie księżne zajęły miejsca następne. Za Anną Danutą rozparł się wygodnie na szerokim krześle były arcybiskup gnieźnieński Jan, księżę pochodzący z Piastów śląskich, syn Bolka III, księcia opolskiego. (I, 94–95)

W powyższym fragmencie Sienkiewicz dość wiernie odtworzył realia panujące na dworze królewskim i ścisłą hierarchię biesiadników, która obowiązywała przy stole: dla najdostojniejszych gości rezerwowano specjalne miejsca – najbliżej króla, zwracano również uwagę na to, przy którym boku władcy: po prawicy czy po lewicy dany gość mógł zająć miejsce. Król, jako najważniejsza osoba na uczcie, zasiadał na najwyższym miejscu przy stole.

W domach rycerskich, które często wzorowały się na etykiecie dworskiej, również ta zasada obowiązywała:

Mają ci też komnatę, w której z sołtysami, z karbowymi i czeladzią obiadują, a w niej ławy, dla niego i dla niej wyższe – inni zaś poniżej siedzą i czekają, póki państwo godnie mis nie nałożą. Taki to dworski obyczaj. (II, 455)

Do innych przejawów *savoir-vivre*'u biesiadnego, przedstawionych w powieści, zaliczyć można sposób przyjmowania gościa w domu. W opisie tego obyczaju Sienkiewicz odwołał się do staropolskiej zasady: *Gość w dom – Bóg w dom*. Każdego przybywającego, odwiedzającego należało odpowiednio przyjąć, ugościć, a na koniec obdarować: *A jak, trafił się li gość Niemiec, który do Krzyżaków ciągnął, tom go jeszcze jako rycerz rycerza podejmował i obdarzał* (I, 427). Jeśli gościem była osoba ważna, zajmująca wysoką pozycję społeczną, to należało przeznaczyć dla niej poczesne miejsce przy odświętnie nakrytym stole, a potrawy podać na najlepszej zastawie:

– Po somszdzkum przyjechał – z dobrą wolą.  
– Z dobrą wolą witamy. **Święta osoba gość**. Dopieroż stary Wilk skoczył ku Maćkowi, a za starym młody i obaj poczęli ścisnąć mu prawicę, a następnie **usadzili na poczesnym miejscu za stołem**. W mig [...] **nakryto kilimkiem stół, postawiono misy pełne jadła, łagwie piwa, dzbańce miodu**. (II, 110)

Na mniejszym stole **świeciła przygotowana dla opata misa cała srebrna i takąż cudnie rzeźbiona łagiewka**. (I, 257)

Średniowieczna biesiada była jedną z tych społecznych sytuacji, w której mężczyźni spotykali się z kobietami przy wspólnym stole. Jeśli nie chcieli się wyjść na parweniusza, należało zabawiać damy rozmową i podawać im półmi-

ski z najlepszym jadem. Kurtuazyjne zachowanie wobec niewiast uczujących przy jednym stole uznawano za podstawowy probierz ogłady i kultury osobistej rycerza oraz znajomości dworskich manier. Zwyczaj usługiwania damom przy stole Sienkiewicz przestawił w powieści kilkakrotnie, ale dość pobieżnie, nie podając szczegółów, na czym ta czynność miała polegać:

Opuściła go dawna niefrasobliwość w mowie i choć jeszcze trochę dworował przy wieczerzy z bojaźliwości dziewczyny, ale już inaczej, i przy **tym służył jej tak, jak rycerski giermek obowiązany był służyć szlachciance**. (II, 129)

gdy wniesiono gorące misy, zwróciła się rozradowana pani do Zbyszka i rzekła: – **Służcie nam, miły służko, a bogdaj nie tylko przy jedle, ale i na zawsze**. (I, 315)

Żałośliwa to będzie dla nas obojga uczta, ale mi służ, jakoś dawniej służywał. Więc młody rycerz musiał odejść od Jagienki i gdy goście zasiedli, **stanął przy lawce za plecami księżny, aby zmieniać miski i nalewać jej wody i wina**. (II, 348)

Dworski obyczaj i dobre wychowanie nakazywały również, aby do stołu zasiąść w najładniejszym ubraniu i w odpowiednio utrefionych włosach. Zasada ta obowiązywała wszystkich biesiadników, zarówno kobiety, jak i mężczyzn:

W kilka pacierzy później, przybrawszy się pięknie, wyszli na zamek. Uczta wieczorna miała się odbyć [...] u starosty grodowego. [...] Koronowani goście jeszcze nie nadeszli, ale roilo się już od miejscowego rycerstwa [...] [Zbyszko przypatrywał się – L.M.] ich świetnym szatom, ich trefieniu włosów, których cudne zwoje polepione były białkiem dla mocy. (II, 339)

Przestrzeń biesiadną czy to na dworze królewskim, czy w domostwie rycerza wypełniały nie tylko jedzenie i trunki, ale także rozmowy, wspólne słuchanie muzyki i ciekawych opowieści oraz tańce. Szczególnie lubianą rozrywką były wystąpienia rybaltów, panien dworskich, grających na różnych instrumentach, a także popisy słowne trefnisiów. Po posiłku umilano sobie czas grą w *kości* (I, 236), *arcaby* (II, 394) lub *szachy* (II, 394). Wszystkie towarzyszące ucztom zabawy zostały wiernie odtworzone w powieści:

Niektórym z dworzan chciało się **tańcować**; inni chcieli słuchać **śpiewania rybaltów lub Danusi**; ale Danusi pod koniec poczęły się oczka kleić [...]. Ale jej nie zbudziło nawet granie i śpiewy rybaltów. **Inni też przytupywali muzyce, inni brząkali do wtóru misami**. (I, 35)

Grano i tego wieczora nie tylko w **arcaby** i w **szachy**, lecz i w **kości**; więcej tego nawet było niż rozmowy, którą głuszyły pieśni i owa zbyt wrzaskliwa kapela. (II, 394–395)

Wspólne spędzanie czasu przy stole było okazją nie tylko do ucztowania, rozmów czy tańców. Podczas biesiad wyprawianych przez znane, zamożne osoby zaproszeni goście, a zwłaszcza rycerze, mogli pochwalić się swoją siłą fizyczną i innymi zaletami rycerskimi, np. łamaniem lub zwijaniem toporów i innych przedmiotów:

Lecz na to znów Powął z Taczewa wyciągnął rękę ku środkowi stołu, wziął długi na łokieć i szeroki więcej niż na pół piędzi tasak służący do rąbania mięsa, zwinął go lekko w trąbkę jak pergamin, podniósł w górę, tak aby wszyscy mogli go zobaczyć. (II, 396)

W tego typu zabawach uczestniczyły czasami co silniejsze polskie niewiasty:

Często u nas przy biesiadach takie rzeczy czynią, a zdarzy się, że mniejszy tasak to ci i poniektóra dziewczka zwinie. (II, 397)

Bywały nawet i takie niewiasty w tym rodzie, które wychodząc za obcych książąt, zwijały w palcach przy weselnych ucztach szerokie tasaki żelazne. (I, 317)

Na zakończenie analizy obyczajów biesiadnych odnotowanych w *Krzyżakach* warto wspomnieć o toastach, które wygłaszano przy okazji spożywania napojów alkoholowych:

**Wina dajcie i niech żywie miłość między chrześcijany!** (I, 98)

Napijecie się miodu?

– Napiję się.

– **Za zdrowie Zbyszka i Jagienki!** (I, 225)

– Pomagaj ci Bóg! rzekł Powął, wznosząc kielich.

– **Na zdrowie twoje i Danuśki!** (I, 160)

Przedstawione przykłady wskazują na bardzo prosty i niepretensjonalny sposób spełniania toastów. Uroczyste wypijanie kielicha za czyjeś zdrowie z zachowaniem całego skomplikowanego ceremoniału upowszechniło się w Polsce dopiero w XVII wieku<sup>33</sup>.

<sup>33</sup> M. Urbański, *Toasty biesiadne*, Warszawa 2006, s. 10.

Wśród wyróżników językowych, które pisarz wykorzystał do kreacji scen biesiadnych i opisu kulinariów, znalazły się głównie rzeczowniki (około 80 przykładów) oraz znacznie mniej liczne przymiotniki (7 przykładów) i czasowniki (20 przykładów) nazywające głównie czynności jedzenia i picia np.: *biesiadować, jeść // zjeść, karmić // nakarmić, karmić się, napić // pić, napoić // poić, nasycić się, podjeść, pokrzepić się, pożywić się // żywić się, spożyć, ucztować, żreć*. Prócz nazw syntetycznych mamy sporą liczbę frazeologizmów, do których zaliczamy na przykład zwroty związane z piciem alkoholu: *napić się (za czyje) zdrowie, trącać się kielichami // trącić się z kim kubkiem (miodu), wznieść kielich, zabawiać się kielichami (Obie też księżne [...] wstały wcześniej od stołów, od króla, książąt i rycerzy, którzy mieli zwyczaj do późna w noc zabawiać się kielichami, II, 351–352), zasiąść do kielicha*. Spora część przykładów dotyczy wieczerzy lub innych posiłków, np.: *czuwać nad wieczerzą, godnie misy nałożyć, jeść z jednej misy, prosić na wieczerzę, wyprawić ucztę, wziąć udział w obiedzie, wydać na wieczerzę* ‘dać rozporządzenia co do wieczerzy’ (*Ostańże z nami. Lecz ona nie chciała zostać, tłumacząc się, że w domu nie wydała na wieczerzę, II, 101*), *zasiąść do (wspólnej) wieczerzy // do (wspólnego) stołu, zawezwać na wieczerzę, zmieniać (przed kim) misę*.

Na zakończenie warto dodać, że z wyjątkiem powszechnie występujących określeń napojów: *wino, piwo*, pozostałe nazwy proste i analityczne związane z kreacją obyczajów biesiadnych i kulinariów w *Krzyżakach* charakteryzują się niską frekwencją tekstową (poniżej 10 użyć). Przeważają hapax legomena, dis- i trislegomena.

#### 4. Podsumowanie

Przedstawiony przegląd kulinariów występujących w powieści wskazuje, że kuchnia średniowieczna była bardzo prosta, składała się z produktów dostępnych na danym obszarze geograficznym, a jej podstawę stanowiły głównie *mięso* oraz *jaja, ryby* i potrawy sporządzane z mąki: *chleb, placki, kluski* lub mleka: *twaróg, gomółki*. Wśród napojów dominowały wyroby alkoholowe, czyli *piwo, wino* oraz *miód*. Wydaje się więc, że wykreowany przez Sienkiewicza obraz jest zgodny z ogólną wiedzą historyczną na temat jedła i napojów spożywanych przez naszych przodków w czasach średniowiecza. W nielicznych opracowaniach naukowych poświęconych życiu codziennemu w średniowiecznej Polsce podkreśla się, że ówczesne proste, „przaśne” potrawy składały się z produktów dostarczanych przez rzeki i jeziora, bory, leśne barcie lub przydomowe pasieki oraz łąny zbóż, których ziarno mielone we młynach i na żarnach dawało mąkę lub wspaniałe, słabo znane poza Polską, kasze.

Zasobność polskich rzek, jezior i lasów oraz żyzność pól sprawiały, że problem głodu na większą skalę nie istniał w Polsce średniowiecznej. Przedstawiona przez Sienkiewicza wizja Polski jako krainy mlekiem i miodem płynącej zgadza się z przekazem Galla Anonima – kronikarza Bolesława Chrobrego – oraz podróżnika Ibrahima ibn Jakuba, który za czasów Mieszka I przemierzał kraje słowiańskie, w tym również Polskę. Pierwszy z dziejopisarzy tak opisywał bogactwa państwa Bolesława:

Kraj to wprawdzie bardzo lesisty, ale niemało przecież obfituje w złoto, srebro, chleb, mięso, w ryby i miód. [...] kraj, gdzie powietrze zdrowe, rola żyzna, las miodoplanny, wody rybne, [...], krowy mleczne, owce wełniste<sup>34</sup>.

Podróżnik arabski w podobnej formie i treści oddał zasobność polskich ziem za czasów pierwszego Piasta: „Obfituje on [kraj Mieszka – L.M.] w żyzność, mięso, miód i rolę orną [lub: ryby – L.M.]”<sup>35</sup>. Inni XV-wieczni przybysze z Zachodu podkreślali, że kraj obfituje w żywność i bydło<sup>36</sup>.

Prostocie przygotowywanych potraw i napojów doskonale odpowiada niewyszukana zastawa stołowa, złożona głównie z naczyń wykonanych z gliny, drewna, czasami ze srebra (służących do przechowywania różnych napojów) oraz mis, kubków i pucharów, w których podawano napoje i potrawy. Ważne jest, że w wypadku przywołanych tu realiów pisarz nie popełnił znaczących anachronizmów. Większość nazw naczyń, potraw i napojów rejestruje *Słownik staropolski* lub *Słownik polszczyzny XVI wieku*.

Obyczaje biesiadne, podobnie jak opisy potraw, napojów i zastawy stołowej, zostały przedstawione przez pisarza w sposób ogólny i wybiórczy. W kreacji tej sfery życia codziennego Sienkiewicz pominął wiele istotnych szczegółów, na przykład związanych z wpływem postów na kuchnię. Tymczasem źródła historyczne i literatura przedmiotu wyraźnie wskazują, że w średniowiecznych realiach ludziom świeckim zakazywano jeść mięso przez 192 dni w roku, a przez 51 zakaz dotyczył także nabiału<sup>37</sup>. Czas uctowania przypadał na chrczyny, śluby, pogrzeby oraz święta Bożego Narodzenia i Wielkanoc. W *Krzyżakach* Sienkiewicz nie przedstawił opisu żadnej z takich uroczystości, jest jedynie skąpy przekaz o ucztach wigilijnej u księstwa mazowieckich, z którego dowiadujemy się, że podano wówczas *cienko krojone placki i oplatak*:

<sup>34</sup> Gall Anonim, op.cit., s. 10–11.

<sup>35</sup> Ibidem, s. 10.

<sup>36</sup> *Obyczaje w Polsce...*, s. 55.

<sup>37</sup> *Kultura Polski średniowiecznej...*, s. 53–54.

Z wieczerą wigilijną czekać już dłużej nie podobna, bo pan tego nie lubi, ale oni pewnie zjadą, nim wieczerza się skończy.

– Co do Juranda – mówiła księżna – będzie wedle natchnienia Bożego. [...] I odeszła ku księciu, przed którym rękodajni wysunęli już krzesło, aby mógł na nim zasiąść. Przedtem jednak jeden z nich podał mu płaską misę, pełną cienko pokrajanego placka i opłatków, którymi książę miał się dzielić z gośćmi, dworzany i służbą. [...] Po przeciwnej stronie stołu stał ksiądz Wyszoniek, który miał błogosławić ustawioną na pachnącym sianie wieczerzę. (I, 398–399)

Opis obyczajów biesiadnych oraz ówczesnych potraw i napojów został poszerzony w powieści o inne wiarygodne realia średniowiecznego życia codziennego, jak np.: ubiór, wyposażenie domu czy rozrywki. Proste zasady *savoir-vivre* u biesiadnego oraz niewyszukane potrawy i napoje znakomicie przystają do surowych czasów średniowiecza. Dodać również należy, że dość ogólnikowy opis kultury biesiadowania i sztuki kulinarnej zawarty w *Krzyżakach* wynika ze skromnej w czasach Sienkiewicza wiedzy na temat obyczajowości średniowiecznej i niewielkiej liczby tekstów źródłowych, do których pisarz mógłby się odwołać. Podsumowując, stwierdzić należy, że wykreowany przez Sienkiewicza niezbyt szczegółowy, ale realistyczny świat obyczajów biesiadnych i sztuki kulinarnej, bliski rzeczywistym średniowiecznym realiom, zawdzięczać należy wyobraźni i intuicji językowej pisarza.

Leonarda Mariak

**‘On the manners to be observed at meals’, or the linguistic creation of festive manners and cuisine in *Krzyżacy* by Henryk Sienkiewicz**

The present article contains a linguistic and stylistic analysis of the presentation of table manners and table etiquette as it is described in *Krzyżacy* [The Knights of the Cross] by Henryk Sienkiewicz. The article consists of three parts which successively describe the most important elements of medieval cuisine (courses, beverages and spices). Some attention has also been paid to the dishes and good manners at the table. The analysis of the collected lexical material shows that the festive manners, courses, beverages and dishes presented in the novel complete the credibility of other realities of medieval everyday life described in the novel, such as clothes, furnishings of Medieval houses and entertainment. Taking into account the minimal number of historical sources dedicated to everyday life of Medieval Polish people, the world of festive manners and the cuisine created by Henryk Sienkiewicz, which is close to medieval reality, came into existence mainly thanks to the writer’s imagination and language intuition.