

NACZYNIA W CZASACH OKOŁOGRUNWALDZKICH

WSTĘP

Ceramika, drewno, szkło i metale to podstawowe surowce, z których w wiekach średnich wykonywano zastawę stołową oraz pojemniki do przechowywania pokarmów. Ich asortyment prezentował się niezwykle bogato, a jakość zależała głównie od umiejętności wykonawcy. Nie oznacza to jednak, że w odtwórstwie historycznym możemy pozwolić sobie na całkowitą dowolność przy wyborze niezbędnych misek, kufli czy łyżek. Zadowolenie się zaś enigmatycznymi informacjami serwowanymi nam od współczesnych rzemieślników-rekonstruktorów o datowaniu konkretnego wyrobu np. na XIV – XV wiek również jest błędne. Pamiętajmy, że w ciągu dwustu lat technologie rozwijały się, a naczynia – jedne z najbardziej narażonych na zniszczenia rzeczy – zmieniały. Celem niniejszego opracowania jest więc zarysowanie współczesnego stanu wiedzy o polskiej zastawie w czasach okołogrunwaldzkich, przedstawienie znanej ikonografii oraz zdjęć zabytków i ich dokumentacji. Przy tym – ze względu na duże zróżnicowanie regionalne wyrobów rzemieślniczych w dawnych wiekach – swoje rozważania skupię na, jak mi się wydaje, najbardziej nas interesującym obszarze Mazowsza. Praca ta skierowana jest głównie dla osób, które swoją przygodę z odtwórstwem historycznym dopiero zaczynają i poruszanie się wśród licznych źródeł archeologicznych, etnograficznych, ikonograficznych i pisemnych jest im jeszcze obce.

Katarzyna Bonio, grudzień 2012 r.

1. CERAMIKA

Jest to chyba najbardziej wdzięczny i zarazem niewdzięczny surowiec do zaprezentowania. Naczynia ceramiczne znane są już od głębokich pradziejów, a na podstawie ich typów archeolodzy wydzielają nawet konkretne kultury np. pucharów lejkowatych i amfor kulistych.

Przez wieki techniki otrzymywania zastawy z tego surowca rozwijały się m.in. w zakresie rodzaju użytej gliny, domieszki mineralnej, temperatury wypału etc. Finalnie powstawał coraz lepszy jakościowo produkt. U schyłku XIV i na początku XV w. gałąź rzemiosła garncarstwa ceramicznego była mocno rozwinięta, a zapotrzebowanie na naczynia ogromne.



Ryc. 1. Naczynia kultury pucharów lejkowatych¹.

W późnym średniowieczu² najpopularniejszy surowiec służący do wyrobu naczyń ceramicznych stanowiły **gliny żelaziste**. Często „schudzano” je używając do tego celu domieszek m.in. piasku o różnej grubości ziaren³. Wyroby ceramiczne lepiono i obtaczano sposobem ślizgowo-taśmowym lub taśmowo-wstęgowym. Techniki te polegały na nakładaniu na siebie kolejnych wałków gliny, które wygładzano formując w ten sposób naczynie. Toczenie z jednego kawałka gliny upowszechniło się dopiero pod koniec XV wieku⁴, chociaż pojedyncze egzemplarze wyrobów toczonych znane są od XIII wieku. Wypału

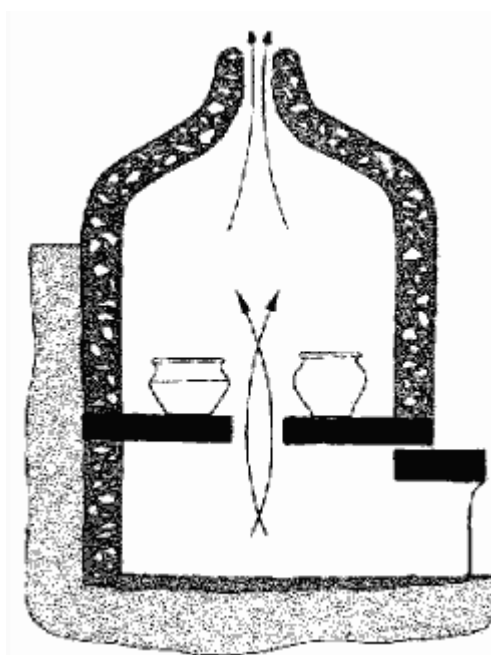
¹ Zdjęcia i ikonografia zamieszczona w niniejszym opracowaniu pochodzi z różnych publikacji, głównie archeologicznych. Niektóre z rycin nie przedstawiają naczyń datowanych dokładnie na koniec XIV i początek XV w., lecz mimo to całkiem dobrze obrazują utensylia kuchenne i stołowe używane w tym czasie.

² Okres ten rozpoczyna się wraz z początkiem kolonizacji na prawie niemieckim i kończy u schyłku XV wieku.

³ Taki zabieg miał zapobiegać pękaniu wyrobów w czasie wypału.

⁴ Kruppé J., 1967, s. 74 – 77.

dokonywano w piecach o specjalnej konstrukcji. Mógł on przebiegać w atmosferze utleniającej lub redukcyjnej. W przypadku pierwszej odbywał się on z dopływem tlenu, w drugim zaś z jego odcięciem w odpowiedniej fazie wypalania. W efekcie powstawały naczynia o **barwie ceglastej** (a. utleniająca) lub **siwej** (a. redukcyjna). Na Mazowszu i północy Polski w XIV i XV wieku dominowały naczynia siwe, na południu zaś częściej w materiale archeologicznym znajdowane są pozostałości po produktach w kolorze ceglastym i ceglastoszarym z glin żelazistych i kaolinitowych⁵. W atmosferze utleniającej wypalano **garnki** i **misy**, rzadziej **kubki** i **dzbany**⁶. Niewielką liczbę spośród tych naczyń stanowią wyroby **szkliwione**, są to głównie **trójnóżki**⁷. Ich datowanie jest jednak bardzo nieprecyzyjne i obejmuje ramy od połowy XIV wieku do pierwszej ćwierci XVI wieku⁸. Glazurę otrzymywano dzięki zastosowaniu odpowiednich tlenków; mogła mieć ona kolor rdzawy, oliwkowy, brązowy, miodowo-złoty i zielony. Szkliwem najczęściej pokrywano wewnętrzną część wyrobu. Obustronne szklwienie należy do najrzadszych i stało się powszechne dopiero w epoce nowożytnej⁹.



Ryc. 2. Piec dwukomorowy do wypału naczyń ceramicznych.



Ryc. 3. Późnośredniowieczne „siwaki”.

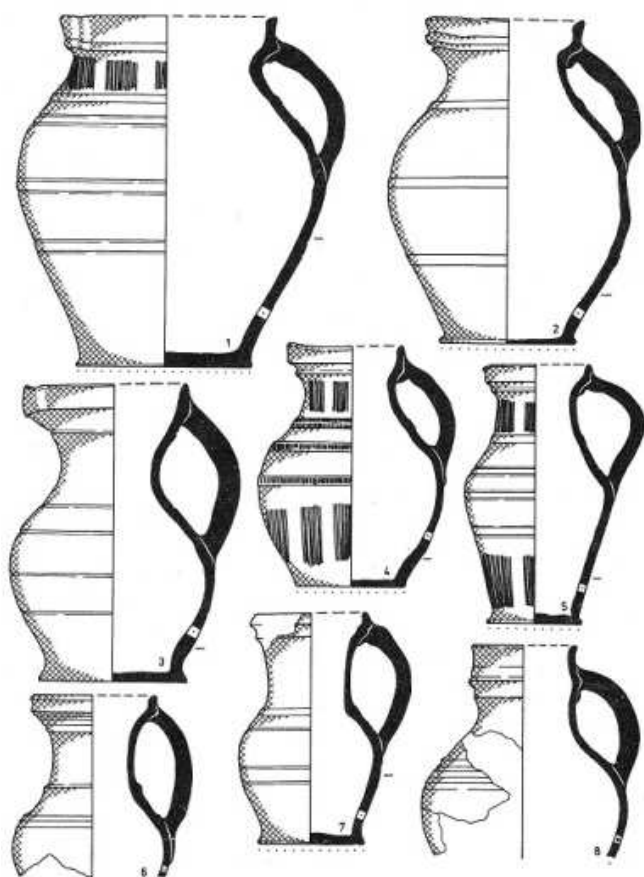
⁵ Tamże, s. 100 – 101.

⁶ Na przykładzie Mogilna; Ryszewska K., 2001, s. 65 – 66.

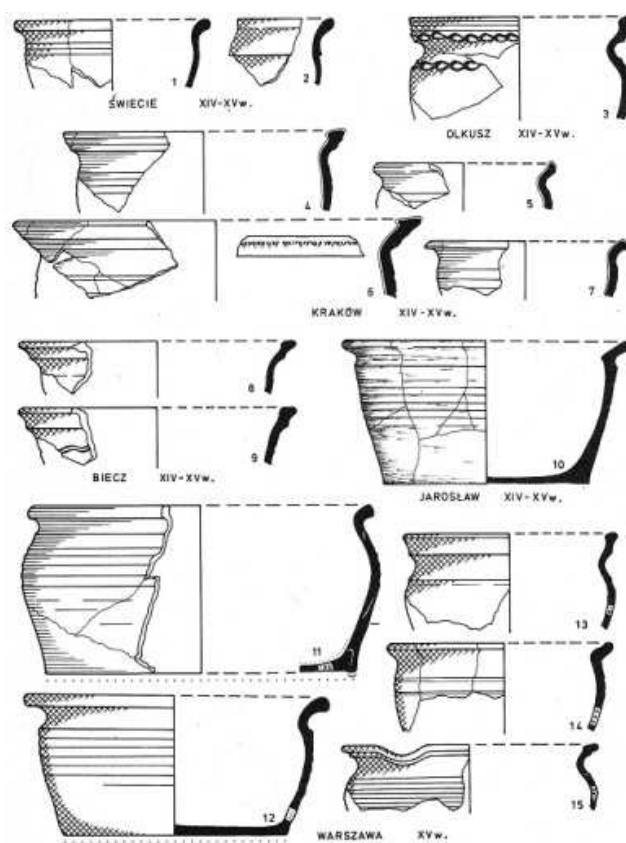
⁷ Tamże, s. 77 – 78.

⁸ Tamże, s. 248.

⁹ Kruppé J., 1967, s. 17.



Ryc. 4. Dzbany z Warszawy; 2 poł. XIV w.



Ryc. 5. Misy XV-wieczne.



Ryc. 6. Przedstawienie średniowiecznego dzbana.

Obok glin żelazistych do wyrobu ceramiki służyły **gliny kaolinitowe i ilitowe**, które pozyskiwano w rejonie gór Świętokrzyskich. Przez małą zawartość żelaza w składzie po wypale naczynie przyjmowało barwy od białej do kremowej (tzw. **ceramika biała**)¹⁰. Chociaż wyroby tego rodzaju znane były od wieków i używane m.in. na Rusi, w Polsce upowszechniły się dopiero w czasach nowożytnych¹¹. W niewielkim odsetku importowano je do Warszawy w XIV i XV w.¹², jednak z całą pewnością były to rzeczy bardzo elitarne, na których zakup pozwolić sobie mogli tylko najzamożniejsi.



Ryc. 7. Późnośredniowieczne garnki; po prawej tzw. ceramika biała.

Z **glin skaleniovych** powstawała kamionka. W czasie wypału w bardzo wysokiej temperaturze ok. 1200°C na jej powierzchni w skutek reakcji tlenu z popiołem powstawały samoistnie charakterystyczne pomarańczowe zacieki. Naczynia tego rodzaju cechowały się bardzo dużą twardością, nieprześlakliwością i nieprzepuszczalnością. Znalazły też swoje zastosowanie w aptekarstwie, jako pojemniki kwasoodporne. Jej głównymi producentami byli Niemcy¹³. W późnośredniowiecznej Polsce kamionkę znano jedynie z importu i ze względu na cenę zaopatrywać się w nią mogli jedynie najbogatsi.

¹⁰ Buko A., 2005, s. 32.

¹¹ Tamże, s. 55.

¹² Tamże, s. 57.

¹³ Melegati L., 1996, s. 62.



Ryc. 8. Kamionka z charakterystycznymi pomarańczowymi zaciekami.

Typowo nowożytnymi wyrobami ceramicznymi były **fajanse i majoliki**. Pojawiły się one w XV w. na południu Europy z Bliskiego Wschodu¹⁴. Najwcześniej ich produkcję rozpoczęła Hiszpania i Włochy. W Polsce nastąpiło to dopiero w XVIII w.¹⁵.



Ryc. 9. Nowożytny fajansowy talerz.



Ryc. 10. Nowożytna majolika.

Naczynia ceramiczne używano głównie w kuchni, a w mniejszym stopniu jako zastawę stołową. Były to najczęściej mniej lub bardziej baniaste **garnki** średniej wielkości o różnej formie wylewu. W nich gotowano mięsa, kasze, jarzyny, polewki etc.¹⁶, przykładając je bokiem do ognia¹⁷. Najprawdopodobniej w późnośredniowiecznych domach asortyment

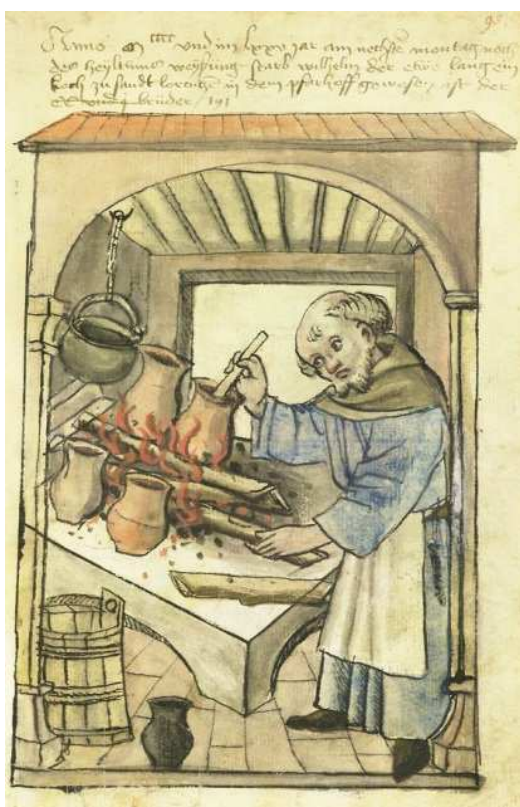
¹⁴ Polski fajans, 2004, s. 23.

¹⁵ Tamże, s. 31.

¹⁶ Kruppé J., 1967, s. 136.

¹⁷ Tamże, s. 132 – 133.

ceramiki kuchennej był bardzo szeroki, a każde osobne naczynie służyło do przygotowywania konkretnej potrawy i przechowywania konkretnych składników. Było to spowodowane faktem, iż glina dość szybko i mocno przesiąkała zapachami¹⁸. W kuchni używano także ceramicznych **dzbanków, misek, pucharków, kubków, durszlaków, rynienek i naczyń na trzech nóżkach (tzw. trójnóżków)**¹⁹. Często dekorowano je ornamentami.



Ryc. 11 i 12. Sposoby gotowania w naczyniach ceramicznych.



Ryc. 13. Późnośredniowieczne miski.

¹⁸ Tamże, 1967, s. 136.

¹⁹ Tamże, s. 138 – 182.



Ryc. 14 i 15. Naczynia na trzech nóżkach.



Ryc. 16. Kubki wypalone w atmosferze redukcyjnej.



Ryc. 17. Dzbany wypalone w atmosferze utleniającej.



Ryc. 18. Nowożytny kubek z ornamentem polewany dwustronnie.

Przy wyrobie naczyń w warsztatach rzemieślniczych obowiązywała standaryzacja. W miastach istniały zestawy sposobów formowania utensyliów kuchennych i stołowych, w odróżnieniu od wsi, na których produkcja ceramiki cechowała się większą dowolnością²⁰.

Mało precyzyjne datowanie zabytków oraz bardzo duży asortyment rodzajów i typów wyrobów z gliny nie bardzo ułatwia nam wybór odpowiednich naczyń w czasie zaopatrywania się w nie na kramach rekonstruktorów. Pamiętać trzeba jednak o kilku faktach:

- Niech nasza zastawa będzie adekwatna do warstwy społecznej, którą odtwarzamy. Prosty mieszczanin raczej nie mógł sobie pozwolić na zakup kamionki i najpewniej używał głównie naczyń z glin żelazistych.
- Na obszarze Mazowsza najpopularniejsze w okresie okołogrunwaldzkim były tzw. naczynia siwe. Mogły mieć one różny odcień. Im wyższa w glinie zawartość węgla, tym produkt był ciemniejszy²¹.
- Powszechne używanie naczyń polewanych, choć bardzo wygodne, również jest błędne.

²⁰ Kruppé J., 1981, s. 75.

²¹ Kruppé J., 1967, s. 100 – 101.

- Zawsze pytajmy rzemieślników o znaleziska i ich datowanie, na jakich podstawie naczynia zostały odtworzone. Nie wpadajmy jednak w pułapkę kształtu, który mógł być odmienny w zależności od miasta i regionu.
- Fajanse, majoliki i porcelany są mroczne. ☺

2. DREWNO

Chociaż drewniane wyroby odnajdowane są w trakcie wykopalisk archeologicznych rzadziej od ceramiki, nie oznacza to, że były one wykorzystywane w średniowieczu w mniejszym stopniu. Materia organiczna po prostu zdecydowanie szybciej rozkłada się w glebie, a najlepiej zachowane znaleziska przedmiotów z drewna najczęściej znajdowane są w miejscach o korzystnych warunkach fizykochemicznych jak np. latryny, studnie i jamy odpadkowe²². Liczne fragmenty m.in. klepek pozyskiwane w trakcie wykopalisk archeologicznych stanowią zaś mocny dowód na to, że w średniowieczu drewniana zastawa produkowana była na masową skalę²³. Na początku XV w. naczynia gospodarcze i stołowe z tego surowca mogły być wykonywane kilkoma sposobami: przez **ciosanie**, **dłubanie**, **plecenie** i **toczenie**²⁴. Do tego wykorzystywano najczęściej drewno miękkie, jak np. sosnę i świerk²⁵, chociaż do wytwarzania m.in. beczek z przeznaczeniem przechowywania płynów lepiej sprawdzała się twarda i nieprzeziąkliwa dębina²⁶. Produkcją większych wyrobów zajmowali się bednarze, mniejszymi tzw. mali bednarze, czyli łagiewnicy²⁷. Istnieli też specjaliści od produkcji łyżek, jednak nie posiadali oni organizacji cechowej²⁸.

Ciosanie służyło do wykonywania klepek, czyli opracowanych odpowiednimi narzędziami ciesielskimi deseczek z podłużnymi otworami²⁹ na jednym z końców, w które wkładano dno. Najczęściej wykonywano je z drewna sosnowego³⁰. Naczynia klepkowe musiały mieć bardzo

²² Falk A., 1983, s. 55.

²³ Polak Z., 1996, s. 331.

²⁴ Barnycz-Gupieniec, 1959, s. 41.

²⁵ Tamże.

²⁶ Itman L., 1955, s. 11 - 12.

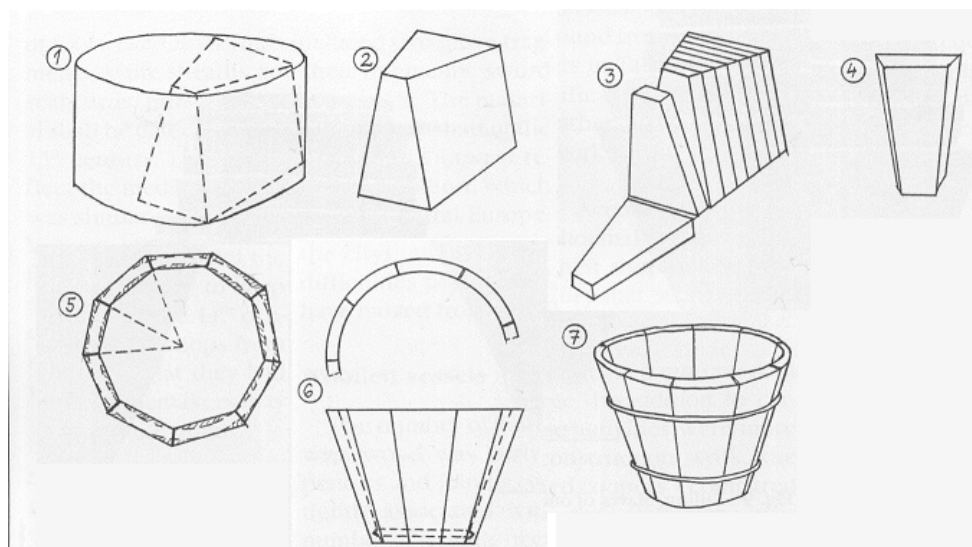
²⁷ Metz D., 2006, s. 297.

²⁸ Tamże, s. 300.

²⁹ Fachowa nazwa tych otworów to **wątory**.

³⁰ Barnycz-Gupieniec, 1959, s. 49.

precyzyjnie dopasowane elementy³¹. Mogły służyć jako zastawa stołowa (**miski i kubki**), innym przykładem produktów z klepek są **beczki**. Do ich spajania służyły drewniane obręcze³² lub surowa wiklina³³. Na początku XV w. produkowano bardzo dużo misek z klepek; większe mogły posiadać dwa pasy pierścieni z wikliny³⁴. Były one tanie i chętnie używane przez wszystkie warstwy społeczne³⁵.



Ryc. 19. Etapy produkcji naczyń klepkowych.



Ryc. 20. Miseczka wykonana z klepek.

³¹ Itman L., 1955, s. 14.

³² Wysocka I., 2001, s. 148.

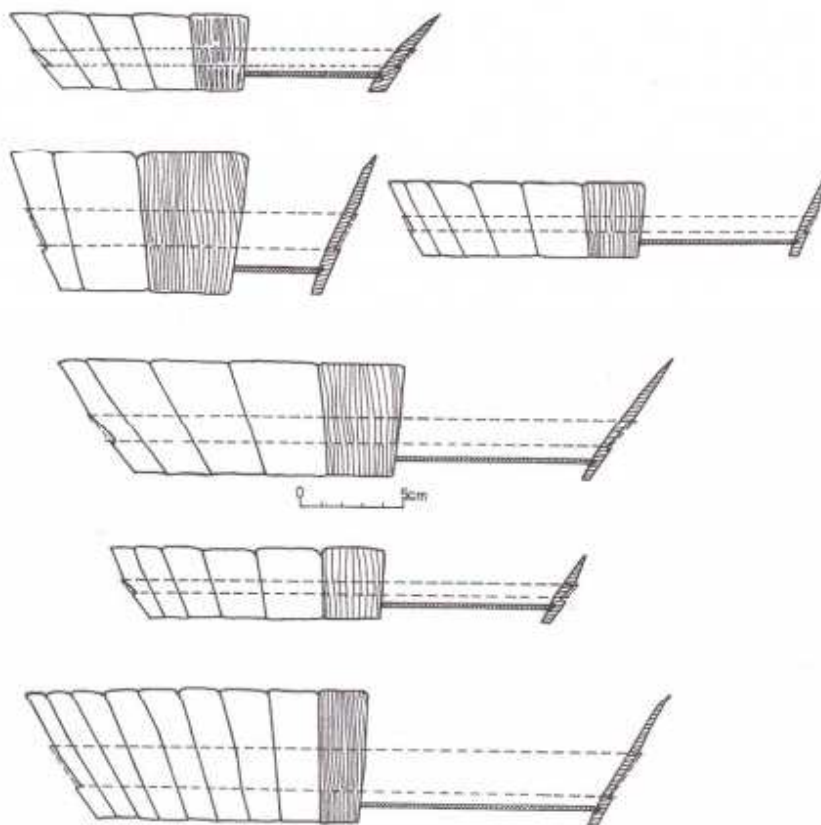
³³ Polak Z., 1996, s. 179.

³⁴ Tenże, 1997, s. 229.

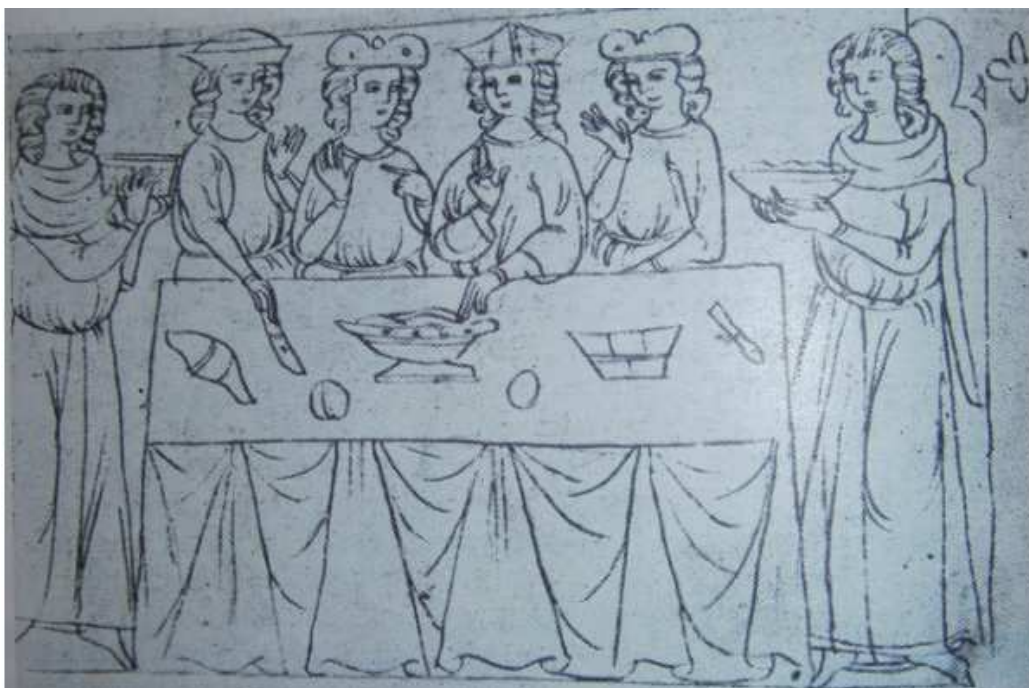
³⁵ Tenże, 1998, s. 253.



Ryc. 21. Wyroby bednarskie.



Ryc. 22. Miski klepkowe.



Ryc. 23. Podawanie do stołu m.in. w miseczce wykonanej z klepek.



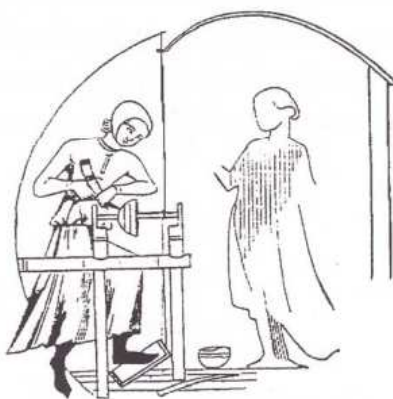
Ryc. 24. Przedstawienie wykonanego z klepek drewnianego pojemnika na napoje noszonego przy pasku.

Najpopularniejszymi przedmiotami **dłubanymi** były **łyżki, łopatki, niecki, korytka, pokrywki i kubki**³⁶. Mogły być one strugane zwykłymi nożami lub specjalnie do tego przygotowanym sprzętem. Łyżki powstawały z odpowiednio wygiętych i wysuszonych klepek. Niecki wyciosywano najpewniej siekierami, wyłabiano nożami lub ośnikami³⁷.

Do **plecenia** koszy wykorzystywano m.in. wiklinę, korzenie sosny i tyto. Z tych surowców tworzone również obręcze do naczyń klepkowych np. **wiader, cebrzyków i beczek**.

W późnym średniowieczu dobrze znane było też **toczenie** na tokarce poprzez wprowadzenie za pomocą sznura w jednostronny ruch wirowy obrabianego przedmiotu, który rzeźbiło nieruchome ostrze, trzymane przez toczącego³⁸. Na tym urządzeniu tokarz mocował wcześniej wstępnie ociosany w konkretny kształt klocek drewna i następnie przerabiał je do odpowiadającej mu formy. Opis produkcji na tokarce znany jest już z XI w. z dzieła francuskiego zakonnika Teofila. Pisał on:

*(...) zrób sobie tokarnię na sposób tych, które służą do toczenia misek i innych naczyń drewnianych, gdzie jeden słupek stale ustawiony, drugi ruchomy, tak jednak, iżby po dosunięciu mógł być u spodu małym kołeczkiem przytwierdzony. Między tymi słupkami umieść formę, a wpuściwszy obydwie czopy w swoje dziury oraz rzemyk około drewna obwinąwszy, przy pomocy siedzącego chłopca, który zań pociągać będzie, obtoczyć ją według upodobania (...)*³⁹



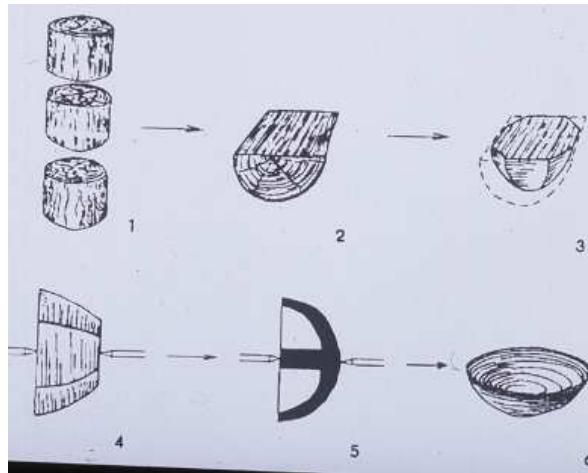
Ryc. 25. Warsztat tokarski z połowy XIII w.

³⁶ Barnycz-Gupieniec, 1959, s. 47.

³⁷ Tamże, s. 48.

³⁸ Woźnicka Z., 1961, s. 29.

³⁹ Teofil Prezbiter, 1880, s. 175.



Ryc. 26. Etapy toczenia.

Opisana w ten sposób tokarka jest zbliżona konstrukcją do tego rodzaju współczesnego urządzenia relikтового znanego ze Śląska⁴⁰. Wśród toczonych przedmiotów najpopularniejsze były **miski** i **talerze**. W ten sposób produkowano także **kubki** i **puszki**⁴¹. Potrafiono wykonywać je bardzo starannie, także po stronie zewnętrznej. Dna nieraz posiadały nawet małe nóżki⁴². Najtańsze, bo wymagające najmniej nakładu pracy, były naczynia toczne jedynie od wewnątrz. W takich przypadkach po zewnętrznej stronie przedmiot kształtowany był poprzez szereg płytkich cięć ośnikiem⁴³. Przy użyciu tokarki wykonywano również **czerpaki** i **łyżki**. Te ostatnie miały szeroką, dość płytką, gruszkowatą miseczkę i leżący w tej samej płaszczyźnie długi trzonek o okrągłym przekroju⁴⁴.



Ryc. 27. Talerz toczony.

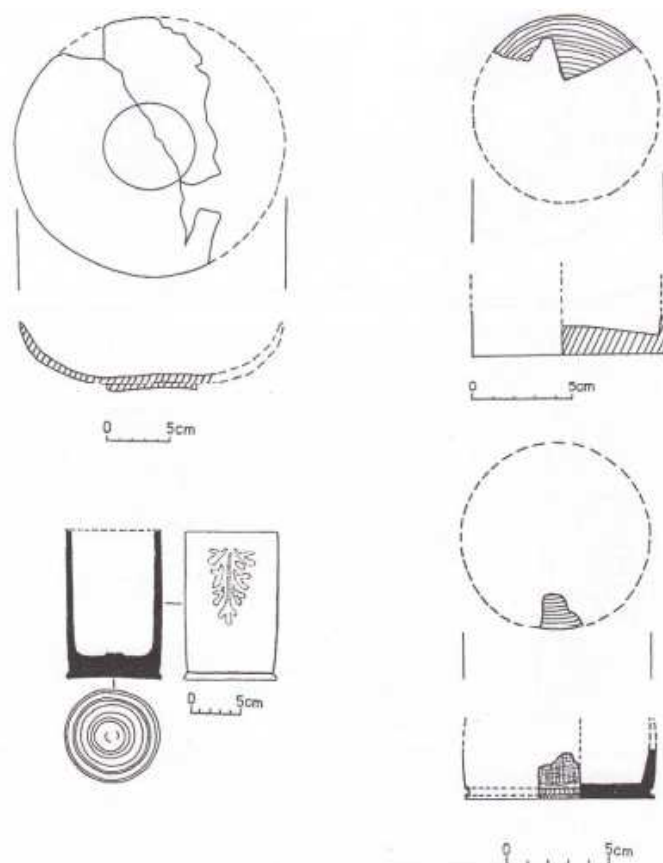
⁴⁰ Barnycz-Gupieniec, 1959, s. 45.

⁴¹ Wysocka I., 2002, s. 148 – 152.

⁴² Tamże, s. 46.

⁴³ Polak Z., 1998, s. 256.

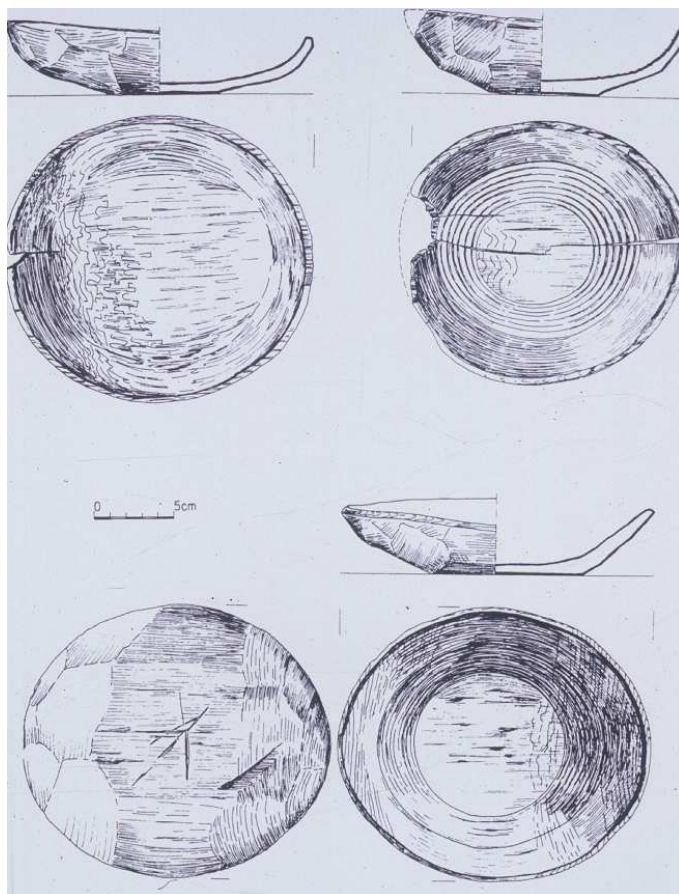
⁴⁴ Tamże, s. 255.



Ryc. 28. Naczynia toczone.



Ryc. 29. Ornamentowany talerz toczone.



Ryc. 30. Talerze toczone od środka.



Ryc. 31. Łyżki toczone.



Ryc. 32. Głęboki talerz toczony dwustronnie i miska klepkowa.

Wśród narzędzi, które używano do produkcji naczyń drewnianych, były: **siekiery, kliny, pałki ciesielskie, strugi, noże, piłki bednarskie, dłuta, spinacze do klepek i heble**⁴⁵.

Wykonywane przez bednarzy i łagiewników przedmioty czasami ozdabiano i zaopatrywano w znaki cechowe. Miski i talerze mogły mieć różną grubość i profilowanie. Inną grupę stanowiły naczynia wykonane z klepek, wśród nich: **miski, wiadra, cebrzyki, beczki, kubki**. Najbiedniejsi drewniane naczynia i łyżki strugali sami. Pamiętajmy więc:

- Znowu! Im wyższą warstwę odtwarzamy, tym staranniej wykonaną zastawę możemy posiadać. W miarę zamożny mieszczanin mógł kupić dwustronnie toczoną miskę o bardzo cienkich ściankach, biedny chłop najprawdopodobniej wystrugał sobie ją sam.
- Produkty wykonane z klepek używane były dość powszechnie przez wszystkie warstwy społeczne.
- Wyroby klepkowe okładano drewnianymi i wiklinowymi obręczami.

⁴⁵ Woźnicka Z., 1961, s. 25.

3. SZKŁO

Naczynia szklane wytwarzano w **hutach**, które najczęściej zlokalizowane były w lasach. Wynikało to z bardzo dużego zapotrzebowania na drewno przeznaczone do opału przy produkcji⁴⁶. W późnym średniowieczu najwięcej tego rodzaju warsztatów funkcjonowało na terenie Małopolski⁴⁷ i w Gdańsku⁴⁸. Ich wyposażenie było raczej skromne. Najważniejszą konstrukcją stanowił **piec do wytopu masy szklarskiej**. Zwykle wykonywano go z kamieni lub cegieł; miał kształt owalnej kopuły⁴⁹. Powiązana z nim była osobna komora, która służyła do odprężania szkła. Przy produkcji zastawy szklanej używano **tygli** z ogniotrwałej gliny do wytopu



Ryc. 33. Leśna huta szkła.

szkła, **piszczeli**, czyli długich rurek do wydmuchiwania szkła, **przyczepca** – metalowego pręta, do którego przytwierdzano częściowo uformowany już przedmiot, **nożyc** i **szczypiec**⁵⁰. Podstawę surowcową stanowił **piasek szklarski**. Oprócz niego niezbędne przy wyrobie były **topniki**, **stabilizatory** oraz **środki barwiące** i **odbarwiające**⁵¹. Jako podstawowego topnika używano popiołu drzewnego, głównie bukowego, sosnowego i świerkowego. Wapień, magiel i kredę spełniały funkcję stabilizatorów. Sam wypał składał się z dwóch etapów. Najpierw przepalano zestaw surowcowy, a następnie w niższej temperaturze odbywał się wypał

⁴⁶ Wyrobisz A., 1992, s. 401.

⁴⁷ Tenże, 1987, s. 54.

⁴⁸ Tenże, 1968, s. 38.

⁴⁹ Tenże, 1987, s. 54.

⁵⁰ Tamże.

⁵¹ Tamże, s. 54 – 55.

właściwy. Szkło na końcu **odprężano**, czyli bardzo powoli ochładzano w specjalnych komorach. Miało to na celu zwiększenie jego trwałości.

Wytwarzane w czasach okołogrunwaldzich szklane naczynia często zdobiono. Jednym ze sposobów ich ornamentowania było nalepianie blisko wylewu **szklanych nici** oraz wykonywanie szczypczykami **żeberek**⁵². W ten sposób zdobiono też stopki. Inną techniką było nakładanie **tasiemek-spirali** lub **tasiemek-obrączek**. Dość często na naczyniach pojawiały się też **guzki** i **sopelki**⁵³. Produkowano m.in. **pucharki**, **kieliszki**, **szklanki**, **flety** (smukłe podłużne kieliszki o prostych wylewach), **kubki**, **ampułki laboratoryjne**, **butelki** etc. Jednak wyroby takie datowane na okres okołogrunwaldzki na terenach polskich znajdowane są głównie w małych fragmentach. Na Zachodzie, chociażby na terenie Niemiec, znany ze źródeł asortyment form i kształtów zastawy szklanej prezentuje się znacznie obficiej⁵⁴. Stąd też mogły one lub wiedza na temat ich produkcji docierać na Mazowsze.



Ryc. 34. Przykłady naczyń szklanych; od lewej czarka, butla żebrowana i tzw. flet.

⁵² Ciepiela S., 1987, s. 71.

⁵³ Tamże, s. 72.

⁵⁴ Drahotová O., 1984, s. 27 – 30.



Ryc. 35. Różnego rodzaju kubki szklane.

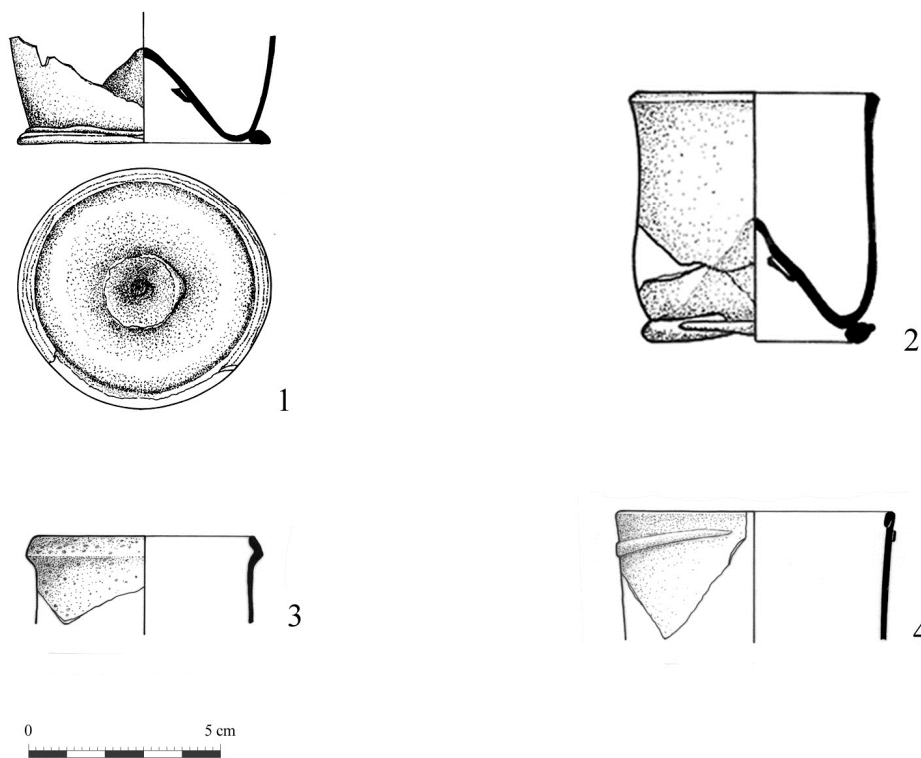
Handel szkła był raczej mały. Wynikało to oczywiście przede wszystkim z dużej kruchości wytworów⁵⁵. Trudno też określić stopień rozpowszechnienia tego surowca na ziemiach polskich na początku XV wieku ze względu na małą liczbę znalezisk oraz brak źródeł ikonograficznych i pisanych o używaniu zastawy szklanej, które znane są z terenów Europy Zachodniej⁵⁶. Na pewno popularne było na zamkach; na takich stanowiskach w warstwach archeologicznych odnajdywane są fragmenty m.in. **szklenic**, **kieliszków** i **pucharków**. Zakupy naczyń szklanych na dworze Jadwigi i Jagiełły są potwierdzone licznymi rachunkami, choć nie było to jednak wielkie ilości⁵⁷. W epoce nowożytnej szkło używały już wszystkie warstwy społeczne, co nie oznacza, iż nie było cenne. Za tym przemawiają skrupulatne zapisy o szklanych przedmiotach z różnego rodzaju inwentarzy⁵⁸.

⁵⁵ Wyrobisz A., 1987, s. 55.

⁵⁶ Tenże, 1968, s. 131 – 133.

⁵⁷ Tamże, s. 143.

⁵⁸ Tenże, 1987, 55 – 58.



Ryc. 36. Czarka szklana.



Ryc. 37. Kieliszki szklane.

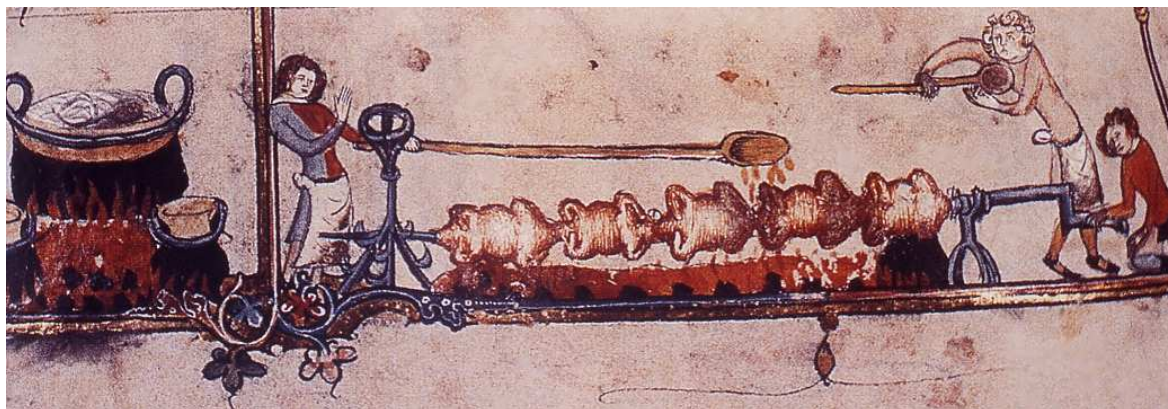
- Z powodu braku odpowiednich źródeł z terenów dawnej Polski potwierdzających używanie konkretnych typów naczyń, możemy jedynie przypuszczać, że zamożniejsi mogli pozwolić sobie na zakup pięknie zdobionej zastawy szklanej. Wtedy też warto dowiedzieć się od sprzedawcy, jak przedmiot jest datowany i z jakich terenów pochodzi.
- Bądźmy rozsądni. Z o wiele większym prawdopodobieństwem w Polsce ludzie mogli używać naczyń szklanych znanych z terenów Niemiec, Śląska i Czech, niż tych z odległej Anglii.
- Bogactwo form, kształtów i ornamentów daje nam duży wybór. Późne średniowiecze to okres, kiedy europejscy hutnicy-szklarze fach swój znali doskonale (w Polsce to rzemiosło jeszcze raczkowało!), a z masy szklarskiej potrafili wyprodukować niesamowicie wyrafinowane wyroby.



Ryc. 38. Przedstawienie różnego rodzaju naczyń używanych w średniowieczu. Centralnie tzw. flet.

4. METALE

Materiały archeologiczne poświadczające używanie naczyń wykonanych z różnych rodzajów metali są ubogie; najczęściej znajdowane są one jedynie we fragmentach⁵⁹. Dzięki zachowanej ikonografii i źródłom pisanym, wiemy jednak, że w kuchni używano m.in. **miedzianych i żelaznych kotłów** zawieszanych nad ogniem na hakach, **rondli** o długich rączkach oraz **rusztów i rożnów**. Najprostszą formą tych ostatnich był drewniany lub metalowy pręt z jednej strony zaostroszony, a z drugiej wyposażony w uchwyt do obracania pieczeni⁶⁰. Znane są też średniowieczne **gofrownice**⁶¹. Chętnie używały ich już nawet średnie warstwy społeczne. Wśród sprzętów wykorzystywanych przy stole znajdowały się **łyżki, talerze, kubki i noże**. Każdy z tych przedmiotów wymagał innej obróbki, a rzemieślnicy zajmujący się metalurgią mieli bardzo wąskie specjalizacje.



Ryc. 39. Kotły i rożna.

O ile stopień wykorzystania metalowych łyżek czy misek na ziemiach polskich w czasach okołogrunwaldzkich z powodu braku zachowanych zabytków budzi pewne wątpliwości, nie ma ich zupełnie w przypadku wykorzystywania **noży**. Obok kowali i ślusarzy nożownicy byli najliczniejszą grupą rzemieślniczą przetwarzającą metale w średniowiecznych miastach⁶². Produkowali oni nie tylko noże kuchenne i stołowe, ale też osobiste, do obróbki drewna, skór, myśliwskie, bojowe, tasaki etc. W trakcie ich kucia – w zależności od tego, do czego finalnie miały być przeznaczone – wykonywano szereg czynności kowalskich jak wydłużanie,

⁵⁹ Buśko C., 2002, s. 309.

⁶⁰ Tamże, s. 311.

⁶¹ Adamson W., s. 70 – 71.

⁶² Sztetyło J., 1978, s. 83.

skręcanie, przebijanie otworów, gładzenie, zgrzewanie, nawęglanie, hartowanie etc.⁶³. Na początku formowano trzpień, który finalnie miał się znaleźć w **oprawce** z **rogu, kości** lub **drewna**, a kolejno głownię. Średniowieczne **noże kuchenne** miały różne formy np. łukowate lub proste linie ostrza⁶⁴. Były one stosunkowo **duże**⁶⁵, miały poza tym dość **masywne niezdobione trzonki i głownie**. W przypadku **noży stołowych** rozmiar był zdecydowanie mniejszy⁶⁶, a ich rękojeści często **ornamentowane**⁶⁷. Takimi zdobnymi nożykami chętnie posługiwali się ludzie zamożniejsi⁶⁸. Część z nich mogła pełnić również funkcję noży osobistych noszonych w pochewkach przy paskach.



Ryc. 40. Noże.

⁶³ Michalik P., 2007, s. 32.

⁶⁴ Tamże, s. 45.

⁶⁵ Ich głownie mogły mieć długość ok. 13 cm, a nawet ponad 27 cm; Tamże, s. 56 – 57.

⁶⁶ Np. ok 8 cm długości głowni; Tamże, s. 53.

⁶⁷ Tamże.

⁶⁸ Tamże, s. 51.



Ryc. 41. Spożywanie posiłku przy użyciu noży stołowych.

Obok żelaza i stali do produkcji naczyń używano także **cyny i miedzi**. Obróbką tych metali zajmowali się m.in. konwisarze i miedziownicy. Konwisarstwo znane było od starożytności. Cyna topi się już w 230°C. Produkty z niej wykonywane odlewano w specjalnie przygotowanych formach, które mogły być używane nawet przez kilka pokoleń⁶⁹. Odlewy następnie lutowano, a wyrób polerowano na tokarce. Ornament wykonywano rylcem⁷⁰. **Odlewane naczynia cynowe** stały się powszechne w dużych miastach na początku XV wieku⁷¹. Liczne inwentarze i testamenty z tego okresu zawierają informacje o coraz większym udziale cynowej zastawy w mieszczańskich domach⁷². Wśród znalezisk archeologicznych cynowe **konwie** (czyli **dzbany**) i inne elementy zastawy właściwie nie są znane w terenów polskich⁷³, jednak wśród źródeł pisanych zachował się przepis cechowy z 9 czerwca 1410 r. z Malborka, w którym ściśle określono zawartość czystej cyny w stosunku do domieszki ołowiu służących w rzemiośle konwisarskim⁷⁴. Braku wykonanych z tego metalu naczyń w materiale zabytkowym można tłumaczyć przetapianiem zniszczonej zastawy,

⁶⁹ Kwiatkowski A. A., 1992, s. 15.

⁷⁰ Tuchołka-Włodarska B., 1992, s. 8.

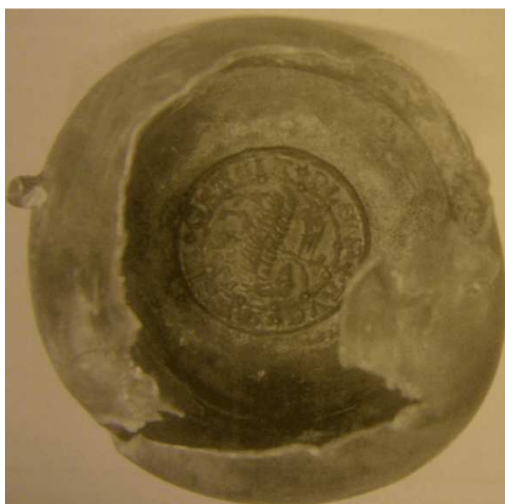
⁷¹ Sztetyło J., 1978, s. 86.

⁷² Tamże.

⁷³ Tuchołka-Włodarska, 1995, s. 511.

⁷⁴ Wg niego butle i misy miały być produkowane z czystej cyny, a pozostałe wyroby z 3 funtów czystej cyny i 1 funta ołowiu.; Witczak-Kufel A., 2010, s. 11.

co w średniowieczu było zabiegiem dość powszechnym⁷⁵. Obok dzbanów z cyny produkowano też **grapeny** – półkoliste naczynia na trzech nóżkach i z dwoma uchwytami⁷⁶ oraz **łyżki** formą zbliżone do drewnianych⁷⁷, często ornamentowane. **Miedź** w dużym stopniu wykorzystywano do **wykuwania kotłów**.



Ryc. 42. Cynowy dzban – widok z góry na wybity medalion.



Ryc. 43 i 44. Cynowy kubek i talerz z ornamentem.

⁷⁵ Z Kołobrzegu znany jest odnaleziony w latrynie cynowy dzban, który został pozbawiony górnej części. Interpretuje się, że brakująca część została przetopiona.; Polak Z., 1997, s. 178.

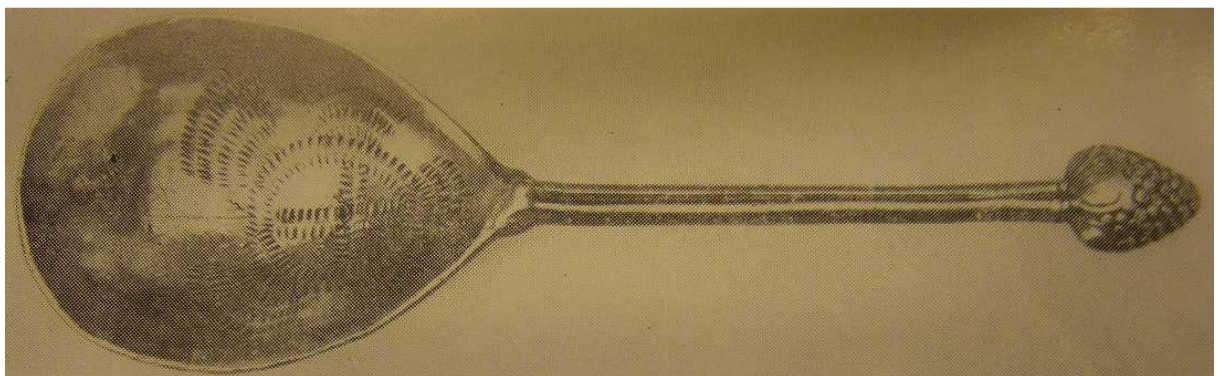
⁷⁶ Były to po prostu metalowe odpowiedniki ceramicznych trójnóżków.; Tamże, s. 177.

⁷⁷ Tuchołka-Włodarska B., 1992, s. 20.



Ryc. 45. Spożywanie posiłku przy użyciu zastawy cynowej.

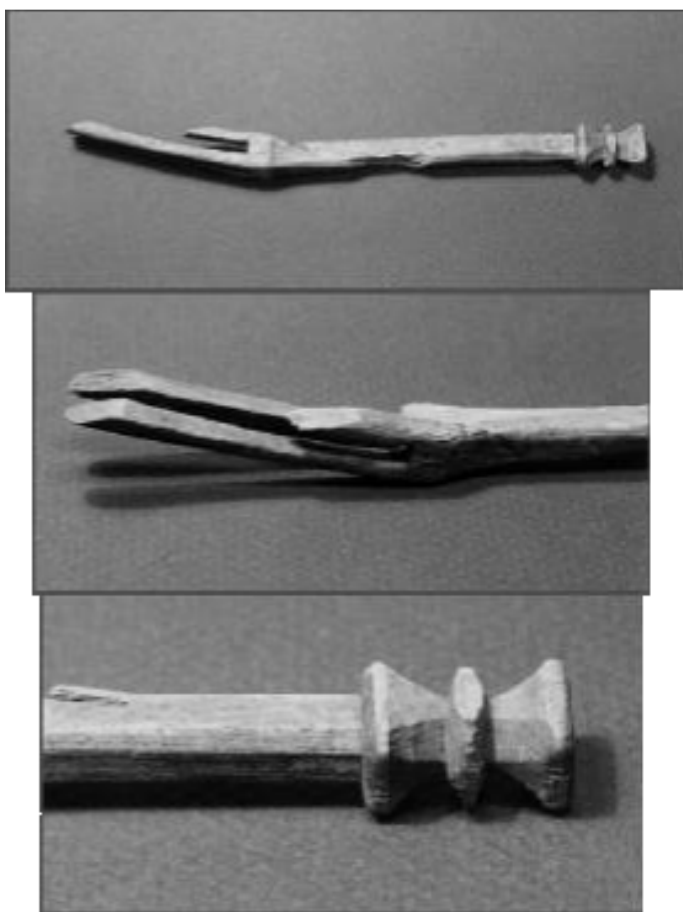
Bogate mieszczaństwo i arystokracja mogła sobie pozwolić nawet na **zastawę pozłocaną i posrebrzaną** produkowaną przez złotników (m.in. **łyżeczki i kubki**)⁷⁸.



Ryc. 46. Cynowa łyżeczka.

⁷⁸ Sztetyllo J., 1978, s. 89.

Rzadkością na średniowiecznym stole był **widelec**. Jego dużą wersję wykorzystywano do obracania mięsa na rusztach i patelniach, jednak przy spożywaniu potraw świetnie zastępowały go ręce⁷⁹. W Europie najwcześniej rozpowszechnił się na dworach włoskich⁸⁰; używano go głównie do spożywania lepkich owoców. Tego rodzaju sztucce mogły mieć 2 i więcej ząbków. Wykonywano je z metali szlachetnych, chociaż znane są również widelce drewniane m.in. z Polski⁸¹.



Ryc. 47. Strugany drewniany widelec.

- Używać cyny czy nie używać? Oto jest pytanie! Bogaci mieszczanie zdecydowanie mogą sobie pozwolić na tę odrobinę luksusu...

⁷⁹ Adamson W., 2004, s. 160.

⁸⁰ Tamże, s. 124.

⁸¹ http://agencjawydawniczapdn.pl/ksiazki/fragmenty/opowiesci_o_archeologii.pdf, 21/12/2012 r.

5. POZOSTAŁE SUROWCE

Na **kamiennych żarnach** produkowano mąkę do robienia podplomyków i różnego rodzaju pieczywa. Z tego surowca mogły być też wykonane **moździerze**, chętnie wykorzystywane w kuchni do rozcierania orzechów, nasion i przypraw⁸².

W trakcie podróży obok ceramicznych tzw. flasz pielgrzymich używano zdecydowanie wygodniejszych i lżejszych **skórzanych bukłaków**.



Ryc. 48. Przedstawienie bukłaka lub flasz pielgrzymiej.



Ryc. 49. Przedstawienie bukłaka.

Napoje można było spożywać ze zwierzęcych **rogów**. Pełniły one też funkcję butelek do karmienia dzieci.

⁸² Adamson W., 2004, s. 25.

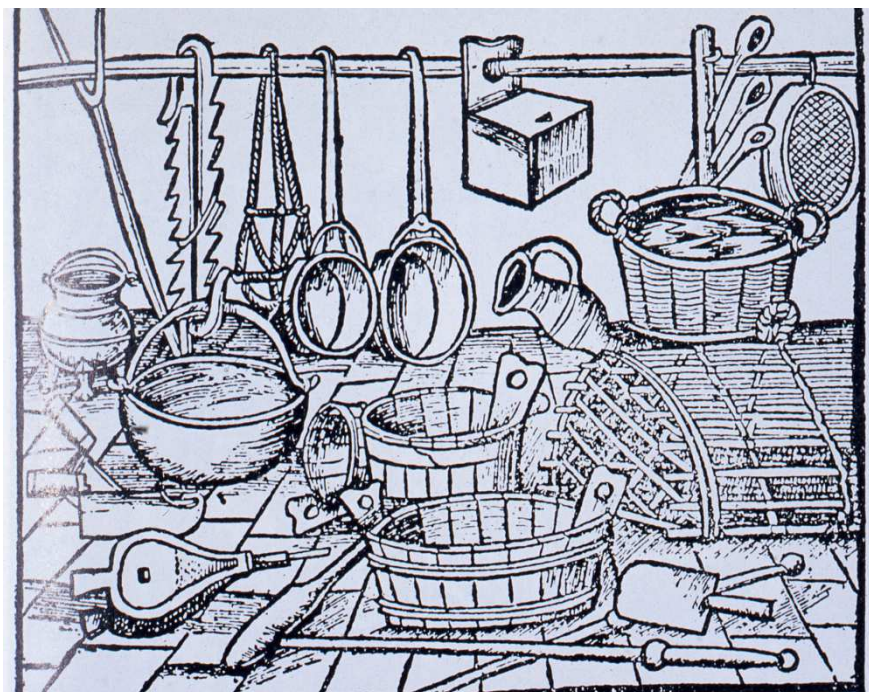


Ryc. 50. Przedstawienie pieczenia na rożnie i tarcia w moździerzu.

ZAKOŃCZENIE

Przenieśmy się na chwilę do XXI wieku... Z czego jecie i pijecie? W czym gotujecie obiady? W czym podają wam herbatę w małym barze mlecznym a w czym w drogiej restauracji? Prosta szklanka z kompotem na stołówce, poślaczana porcelana na specjalne okazje, blaszany kubek z parującą kawą w podróży, studencka patelnia ze zdartą powłoką teflonową... można tak wyliczać i wyliczać. Średniowiecze również było pełne niesamowicie zróżnicowanej zastawy kuchennej i stołowej, a opracowanie jednolitego asortymentu naczyń dla każdej warstwy społecznej jest po prostu niemożliwe. W oparciu o zachowane źródła archeologiczne, ikonograficzne i pisane oraz dzięki najnormalniejszemu w życiu rozsądkowi i logice możemy jednak dobrać odpowiedni dla nas zestaw. Wczujmy się w epokę! Bo przecież osoba biegająca w podartych nogawicach i prostym stroju roboczym nie będzie piła delikatnego wina z importowanej kamionki, a suzeren zjadał kaszy z samodzielnie

wystruganej drewnianej misy... Dla biednego chłopca priorytetem będzie jak najwięcej pieniędzy w i tak mizernym mieszkaniu, a dla bogacza zaprezentowanie się i prestiż.



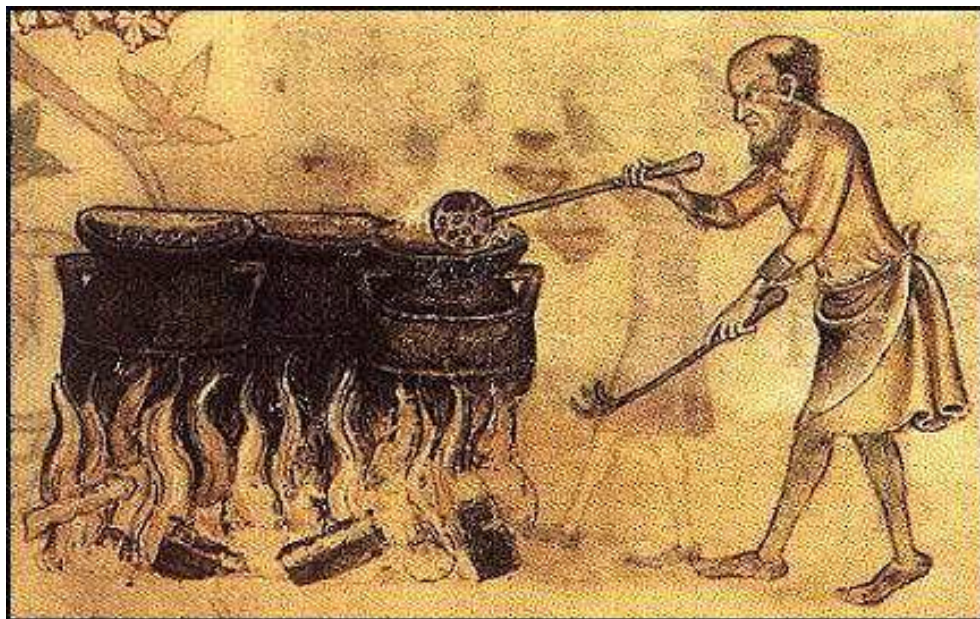
Ryc. 51. Bogactwo form utensyliów używanych w kuchni i na stole.



Ryc. 52. Przedstawienie ze średniowieczną zastawą stołową.



Ryc. 53 i 54. Przedstawienia kuchni i naczyń używanych w średniowieczu.



Ryc. 55. Gotowanie potraw.

Ryzykownym jest także sugerowanie się naczyniami znanymi z terenów Europy Zachodniej w sytuacji, gdy nie odtwarzamy osoby bogatej lub z tamtych terenów. Rozwój naczyń przebiegał odmiennie na każdym terenie, a nowinki technologiczne docierały w odrębne miejsca w różnym czasie. Także w Polsce widoczne jest duże zróżnicowanie regionalne⁸³. Jako Chorągiew Mazowiecka obszary swoich poszukiwań możemy więc zawęzić – na ile to możliwe – do obszarów Mazowsza.



Ryc. 56 i 57. Różne elementy zastawy stołowej i kuchennej używane w średniowieczu..

I pamiętajmy, że mimo iż średniowieczni rzemieślnicy ze względów opłacalności wykonywali zestandaryzowane wyroby, to były produkty **rąk własnych**, a zatem mogły mniej lub więcej różnić się kształtem, grubością i wielkością. Poza tym najpierw takie standardy musieli stworzyć i to, jak ostatecznie wyglądało naczynie, zależało głównie od ich wizji. Archeolodzy oczywiście próbują tworzyć typy naczyń adekwatnych dla pewnych okresów (uwzględniając m.in. ich proporcje, wydętość brzuśca, uformowanie dna etc.), ale

⁸³ Biorąc pod uwagę jej współczesne granice.

zastanawianie się, czy *grubość tej miski jest odpowiednia na czasy okołogrunwaldzkie* to już lekka paranoja! Bo... niby dlaczego nie?!



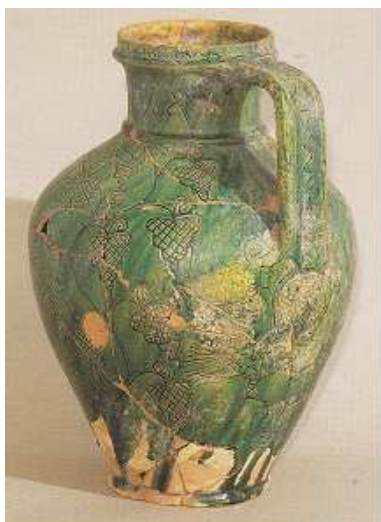
Ryc. 58. Późnośredniowieczne garnki ceramiczne. Trzy po lewej tzw. „siwaki”, po prawej „ceglasty”.

Jak więc mogłyby wyglądać **przykładowe** zestawy naszych naczyń?

- Dla chłopów:
 - ❖ drewniana miska klepkowa + strugana łyżka + dzbanek „siwak” + nóż w drewnianej oprawie
- Dla mieszczan:
 - ❖ drewniana miska toczona + toczona łyżka drewniana + dzbanek „siwak” + nóż w rogowej oprawie
- Dla jaśniepaństwa:
 - ❖ talerz toczony z ornamentem + posrebrzana łyżka + kamionkowy dzbanek + nóż w oprawie z posrebrzanymi okuciami

A czego powinniśmy unikać bez względu na to, jaką warstwę odtwarzamy?

- ceramiki polewanej; zwłaszcza dwustronnie!
- majoliki
- fajansów
- brązowej kamionki; np. tzw. dzbanów z brodaczami
- zbędnych utensyliów typu widelce



Ryc. 59, 60, 61, 62 i 63. Nowożytne naczynia kuchenne i stołowe.

Kończąc to ogólne opracowanie i wiedząc, że absolutnie nie wyczerpałam tematu naczyń używanych na przełomie XIV i XV wieku⁸⁴, zainteresowanym pozostawiam bibliografię, która może stanowić dobrą podstawę do dalszych badań oraz do prowadzenia i rozwiązywania (mam nadzieję!) sporów nad zagadnieniem.

Katarzyna Bonio, grudzień 2012 r.

BIBLIOGRAFIA

Adamson W.

2004 *Food in Medieval Times*, London

Barnycz-Gupieniec R.

1959 *Naczynia drewniane z Gdańska w X – XIII wieku*, Łódź

Buko A.

2005 *Średniowieczne produkcje garncarskie z glin białych na Ziemi Sandomierskiej*, [w:] *Naczynia białe w Polsce południowej i środkowej. Wstęp do problematyki badawczej*, s. 28 – 40.

Buśko C.

2002 *Archeolog w kuchni*, [w:] *Civitas & Villa. Miasto i wieś w średniowiecznej Europie Środkowej*, Wrocław – Praha, s. 309 – 315.

Ciepiela S.

1987 *Wyroby szklane od połowy XIII do połowy XVII wieku*, [w:] *Polskie szkło do połowy XIX wieku*, Wrocław, s. 70 – 79.

Dekówna M.

1992 *Produkcja i obróbka szkła (do XV wieku)*, [w:] *Z dziejów techniki w dawnej Polsce*, Warszawa, s.379 – 410.

Drahotová O.

1984 *Szkło europejskie*, Warszawa

Hołubowicz W.

1950 *Garncarstwo wiejskie zachodnich terenów Białorusi*, Toruń

⁸⁴ Kto to zrobi, od razu powinien dostać habilitację! ☺

Itman L.

1955 *Przyczynek do znajomości rzemiosła bednarskiego w Polsce*, Wrocław

Kruppé J.

1967 *Garncarstwo warszawskie w wiekach XIV i XV*

1981 *Garncarstwo późnośredniowieczne w Polsce*

Kwiatkowski A. A. (oprac.)

1992 *Cyna. Zbiory secesji Muzeum Mazowieckiego w Płocku*, Warszawa

Melegati L.

1996 *Ceramika*, tłum. T. Łozińska, Milan

Metz D.

2006 *Organizacja wytwórczości naczyń drewnianych w średniowieczu*, [w:] *Nie tylko archeologia. Księga poświęcona pamięci Eugeniusza „Gwidona” Wilgockiego [1952 – 2004]*, red. E. Cnotliwy, Szczecin, s. 293 – 302

Michalik P.

2007 *Późnośredniowieczne i wczesnonowożytnie noże z zamku w Pucku*, Warszawa

Polak Z.

1996 *Przedmioty wykonane z drewna*, Archeologia średniowiecznego Kołobrzegu, t. I, red. M. Rębkowski, Kołobrzeg, s. 331 – 335.

1997 *Zabytki metalowe*, Archeologia średniowiecznego Kołobrzegu, t. II, red. M. Rębkowski, Kołobrzeg, s. 173 – 181.

1997 *Zabytki wykonane z drewna*, Archeologia średniowiecznego Kołobrzegu, t. II, red. M. Rębkowski, Kołobrzeg, s. 229 – 233.

1998 *Przedmioty drewniane*, Archeologia średniowiecznego Kołobrzegu, t. III, red. M. Rębkowski, Kołobrzeg, s. 209 – 221.

1999 *Średniowieczne przedmioty wykonane z drewna*, Archeologia średniowiecznego Kołobrzegu, t. IV, red. M. Rębkowski, Kołobrzeg, s. 253 – 259.

Polski fajans

2004 *Polski fajans w zbiorach Muzeum Zamkowego w Malborku. Katalog*, oprac. U. Jastrzebowska, Malbork

Prezbiter T.

1880 *Teofila kapłana i zakonnika O sztukach rozmaitych ksiąg troje*, tłum. T. Żebrowski, Kraków

Ryszewska K.

2001 *Późnośredniowieczna ceramika naczyniowa z opactwa Benedyktynów w Mogilnie*, Kielce

Sztetyło J.

1978 *Rzemiosła metalowe wraz z uzbrojeniem*, Historia kultury materialnej Polski w zarysie, t. II, red. W. Hensel, J. Pazdur, s. 73 – 108.

Tuchołka-Włodarska B.

1992 *Cyna od XV do XIX wieku. Katalog stałej wystawy ze zbiorów Muzeum Narodowego w Gdańsku*, Gdańsk

1995 *Jeszcze raz w sprawie cyny w Polsce i znaków na gdańskich srebrach. Uwagi polemiczne do recenzji A.K.F. Wołosza, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. XLIII, nr 4, s. 511 – 524.*

Witczak-Kufel A.

2005 *Cyna. Katalog zbiorów muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie*, Olsztyn

Woźnicka Z.

1961 *Wyroby bednarskie i tokarskie średniowiecznego Międzyrzecza*, Poznań

Wyrobisz A.

1968 *Szkło w Polsce od XIV do XVII wieku*, Wrocław – Warszawa – Kraków

1987 *Wytwórczość szklarska od połowy XIII do połowy XVII wieku, [w:] Polskie szkło do połowy XIX wieku*, Wrocław, s. 48 – 62.

Wysocka I.

2001 *Wyroby drewniane. Produkcja i dystrybucja*, Wratislavia Antiqua, t. III, red. C. Buśko, Wrocław, s. 147 – 208.

Strony internetowe:

http://agencjawydawniczapdn.pl/ksiazki/fragmenty/opowiesci_o_archeologii.pdf, 21/12/2012 r.