

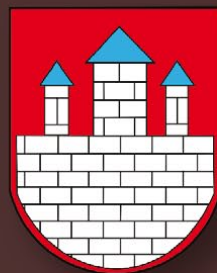


Episki

Nr 13/2014

KAZIMIERZOWSKIE

STOWARZYSZENIE
KRÓLA
KAZIMIERZA WIELKIEGO



Inowłódz



STOWARZYSZENIE KRÓLA KAZIMIERZA WIELKIEGO



Zapiski Kazimierzowskie

NR 13/2014

Kowal, grudzień 2014 r.

Kolegium Redakcyjne

Jacek Maciejewski, Bydgoszcz – przewodniczący
Zbigniew Zyglewski, Bydgoszcz – zastępca przewodniczącego
Zdzisław J. Zasada, Słubica Dobra – sekretarz redakcji
Arkadiusz Ciechalski, Kowal
Jerzy Giergielewicz, Włocławek
Lech Łbik, Bydgoszcz
Wojciech Nawrocki, Gołaszewo

Korekta redakcyjna

Arkadiusz Ciechalski, Kowal

Współpraca

Pracownia Kazimierzowska
Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy

Opracowanie graficzne, łamanie

Anna Marcinkowska

© Copyright by Stowarzyszenie Króla Kazimierza Wielkiego w Kowalu

Na okładce

- Dziedziniec zamku króla Kazimierza Wielkiego w Inowłodzu po gruntownej odbudowie
- Herb Inowłodza

Adres Redakcji

Stowarzyszenie Króla Kazimierza Wielkiego
87-820 Kowal, ul. Zamkowa 4, woj. kujawsko-pomorskie
e-mail: kazimierzwielenki@kazimierzwielenki.pl; kazimierzwielenki@home.pl
www.kazimierzwielenki.pl

ISSN 2080-0312

Nakład 250 egz.

Wszelkie prawa zastrzeżone – żadna część niniejszej publikacji nie może być reprodukowana, przetwarzana ani kopiowana bez pisemnej zgody Kolegium Redakcyjnego.

Spis treści



Konferencja Naukowa w Inowłodzu	7
Tomasz Dziaki	
Zjazd Królów w Krakowie w 1364 r. – referat opublikowany został w nr 12/2014 Zapisków Kazimierzowskich.	
Zdzisław Jan Zasada	
Rozkosze stołu w Polsce średniowiecznej.....	14
Marian Włosiński	
Problematyka postów w Polsce średniowiecznej	40
Stanisław Kunikowski	
„Człowiek miarą wszechrzeczy”. Sposoby mierzenia i ważenia w Polsce w czasach średniowiecza	50
Krzysztof Witkowski	
Łaźnie w miejskich przywilejach lokacyjnych króla Kazimierza Wielkiego	60
Małgorzata Monika Palka	
Medycyna wieków średnich i epidemia dżumy w średniowiecznej Polsce	68
Adam Wróbel	
Motyw chleba (i zboża) w średniowiecznej kulturze, literaturze oraz w języku staropolskim	77
Michał Słoniewski	
Spała królewska, carska i prezydencka	102
Bogdan Tkocz	
Zadania i działalność Ogólnopolskiego Stowarzyszenia „Optymalni”	117
Wojciech Nawrocki	
Medal króla Kazimierza Wielkiego dla Kruszwcy	122
Piotr Walczak	
XVI Międzynarodowy Turniej Rycerski w Szydłowie	126
Urząd Gminy w Lelowie	
XII Święto Ciulimu – Czulentu w Lelowie	130
Wojciech Nawrocki	
Zebrań władz statutowych SKKW w Krakowie	133
Agnieszka Knap	
Kazimierz Wielki patronem Szkoły Podstawowej w Rogach	139
Arkadiusz Ciechalski	
Medal Króla Kazimierza Wielkiego dla Szkoły Rolniczej w Kowalu	144
Wojciech Nawrocki	
Panorama miejscowości króla Kazimierza Wielkiego w Gostyninie	147
Zdzisław J. Zasada	
Kalendarium	153



Kolegium Redakcyjne

uprzejmie zaprasza wszystkich chętnych, aby zechcieli nadsyłać materiały do kolejnych wydań „Zapisków Kazimierzowskich”. Oczekujemy artykułów dotyczących postaci Kazimierza Wielkiego, czasów, w których żył, dokonań krzewiących jego reformatorskie poczynania w miastach, miejscowościach, szkołach i innych podmiotach. Szczególnym uznaniem cieszyć się będą materiały opisujące dzieje miast Kazimierzowskich.

Ogólnopolska Konferencja Naukowa w Inowłodzu, woj. łódzkie

Siedem lat upłynęło, kiedy to w rodzinnym mieście króla Kazimierza Wielkiego, Kowalu na Kujawach, powstało Stowarzyszenie Króla Kazimierza Wielkiego. Inicjatywa ta związana była z upamiętnieniem 700. rocznicy urodzin ostatniego z rodu Piastów na polskim tronie oraz skupieniem wokół sprawy Kazimierzowskiej wszystkich tych miast i miejscowości, które zawdzięczają królowi powstanie, lokację, budowle obronne oraz sakralne.

Będąc świadomymi przyjętych na siebie obowiązków, przy znakomitym wsparciu 30 miast i miejscowości należących do naszego Stowarzyszenia, 23 szkół, uczelni wyższych i organizacji, które za patrona mają króla Kazimierza Wielkiego oraz 81 osób indywidualnych udało nam się wspólnie uczynić wiele. Na szczególne podkreślenie zasługuje bardzo pozytywny klimat, jaki został wytworzony dla popularyzacji osoby Kazimierza Wielkiego i jego czasów.

Działalność władz samorządowych licznych miast i gmin była imponująca, które w nadzwyczajny sposób pielęgnują i kultywują tradycje oraz spuściznę, jaką pozostawił po niezwykle udanym panowaniu król Kazimierz III Wielki.

Przed władzami naszego Stowarzyszenia były kolejne wyzwania. Do najważniejszych zaliczamy uczczenie przypadającej w dniach 22-27 IX 2014 r. 650. rocznicy zjazdu królów i książąt w Krakowie oraz popieranie wszelkich inicjatyw zmierzających do upamiętniania i podtrzymywania idei Kazimierzowskiej.

Będąc przekonanym, że postać Kazimierza Wielkiego, mimo upływu siedmiu wieków od jego śmierci, wymaga ciągłego ugruntowywania w świadomości wszystkich Polaków, Zarząd Stowarzyszenia przy istotnej współpracy władz samorządowych Inowłodza, Tomaszowa

Mazowieckiego, województwa łódzkiego oraz Wyższej Szkoły Humanistyczno-Ekonomicznej we Włocławku zorganizowały ogólnopolską konferencję naukową pn. „Życie codzienne w Polsce w okresie średniowiecza”. Odbędzie się ona w Inowłodzu, w dniu 11 października 2014 r., a honorowy patronat objął nad nią Marszałek woj. łódzkiego.

Podczas konferencji, którą prowadziła mgr Aldona Orman – członek Zarządu SKKW, wygłoszono referaty:

1. **Zjazd Królów w Krakowie w 1364 r.** – dr Tomasz Dziński, Archiwum Państwowe we Włocławku – referat opublikowany został w nr 12 / 2014 Zapisków Kazimierzowskich.
2. **Rozkosze stołu w Polsce średniowiecznej** – dr Zdzisław Jan Zasada, Włocławskie Towarzystwo Naukowe.
3. **Problematyka postów w Polsce średniowiecznej** – ks. prof. dr hab. Marian Włosiński, Wyższa Szkoła Humanistyczno-Ekonomiczna we Włocławku.
4. **„Człowiek miarą wszechrzeczy”. Sposoby mierzenia i ważenia w Polsce w czasach średniowiecza** – prof. dr hab. Stanisław Kunikowski, Wyższa Szkoła Humanistyczno-Ekonomiczna we Włocławku.
5. **Łaźnie w miejskich przywilejach lokacyjnych króla Kazimierza Wielkiego** – dr Krzysztof Witkowski, Muzeum Technik Ceramicznych w Kole.
6. **A maximis ad minima, Dżuma i inne choroby w Polsce wieków średnich** – dr n. med. Małgorzata Monika Palka, Uniwersytet Jagielloński w Krakowie.
7. **Motyw chleba (i zboża) w średniowiecznej kulturze, literaturze oraz w języku staropolskim** – dr Adam Wróbel, Wyższa Szkoła Humanistyczno-Ekonomiczna we Włocławku.
8. **Spała królewska, carska i prezydencka** – dr Michał Stoniewski – Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji w Warszawie.



Prezydium konferencji. Od lewej: Zenon Chojnacki – wójt gminy Inowłódz, Aldona Orman – prowadząca konferencję, członek Zarządu SKKW, dr Zdzisław J. Zasada – sekretarz generalny SKKW. Fot. Wojciech Nawrocki

Na zaproszenie władz SKKW w konferencji uczestniczyli przedstawiciele Ogólnopolskiego Stowarzyszenia „Optymalni”, a jego prezes Bogdan Tkocz zaprezentował ideę działalności, kilka zrealizowanych przedsięwzięć oraz zaprosił do współpracy.

Gospodarze podczas trwania konferencji zorganizowali konkurs kulinarny na potrawy z okresu średniowiecza. Przygotowane posiłki, dania, przekąski mieli możliwość skosztowania wszyscy uczestnicy konferencji. Dla wyróżniających się zespołów kulinarnych zostały wręczone nagrody w postaci sprzętu AGD.



Próbowanie smacznych posiłków oraz jeden z zespołów wyróżnionych nagrodą za kulinarne dania. Fot. Wojciech Nawrocki

Wartym odnotowania jest fakt starannego przygotowania całej oprawy konferencji, na którą złożyły się występy młodzieży szkolnej przedstawiające zarys dziejów Inowłódza oraz pokaz walk grupy rycerzy z miejscowego zamku.



Grupa muzyczno-taneczna z Inowłódza.
Fot. Wojciech Nawrocki



Rycerze zamku inowłodzkiego.
Fot. Wojciech Nawrocki



Uczestnicy konferencji. Fot. Wojciech Nawrocki

(Wystąpienie powitalne)

Szanowni Państwo, drodzy, mili Goście, zacni Mieszkańcy gminy Inowłódz



Wystąpienie powitalne wójta Gminy Inowłódz Zenona Chojnackiego. Fot. Wojciech Nawrocki

Mam nadzieję, że dostrzeżecie Państwo piękno i urok Ziemi Inowłodzkiej w jesiennych cudownych barwach i pięknym jesiennym słońcu. Na terenie Gminy Inowłódz znajdują się dwa historyczne ośrodki o ogólnopolskim znaczeniu. Zostały ukształtowane w różnych epokach historycznych i pełniły odmienne funkcje. Jednym z tych ośrodków jest Inowłódz, będący

siedzibą władz gminy. Drugim z nich jest Spała, która z końcem XIX w. stała się rezydencją myśliwską carów rosyjskich. W okresie międzywojennym siedzibą prezydentów II Rzeczypospolitej, a obecnie siedzibą ośrodka przygotowań olimpijskich. Obie miejscowości są historycznymi ośrodkami o znaczeniu wykraczającym daleko poza obszar gminy.

Inowłódz należy do ścisłego grona tych miejscowości w Polsce, w dziejach których znajdują odbicie początki naszego Państwa. To tu istniała jedna z najważniejszych przepraw na Pilicy i tutaj przebiegał najważniejszy szlak z południowego-wschodu w kierunku północno-zachodnim. Tym szlakiem przenikały w X i XI w. impulsy organizacyjne pierwszych władców Polski.

I ten sam szlak, nazywany przed tysiącami lat „pontyjsko-bałtyckim”, stał się w połowie XIV w. główną osią rozwojową państwa polskiego. Wyjątkowe, nie mające sobie równych w historii Polski, działania zaplanowane i zrealizowane przez Kazimierza Wielkiego, mają swój „ślad” w Inowłodzu i są dowodem na szczególne zadania, jakie król Kazimierz Wielki stawiał przed Inowłodzem.

Upadek gospodarczy, jaki miał miejsce w ostatnich wiekach niepodległej Polski i w XIX w. spowodował, iż w 1870 r. Inowłódz utracił prawa miejskie.

Zamek, zniszczony za czasów potopu szwedzkiego, nie został nigdy odbudowany, a z czasem zamienił się w kopiec ziemny, z którego widocznych było kilka sterczyn murów kamiennych.

W 2009 r. Gmina Inowłódz złożyła wniosek do Urzędu Marszałkowskiego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Wojewódz-

twą Łódzkiego na rekonstrukcję i adaptację ruin zamku. W 2011 r. rozpoczęto prace związane z odbudową. Niezwykle trudny problem utrzymania ogólnego widoku bryły zamku jako ruiny i wprowadzenia do środka programu użytkowego, został w Inowłodzu rozwiązany dzięki przebudowie dokonanej w XVI w.

Tak więc XVI -wieczny dziedziniec stał się, ponownie po 480 latach, dziedzińcem, po którym rozpoczynają swą zamkową wędrówkę zwiedzający.

Szanowni Państwo! W imieniu władz samorządowych Gminy Inowódz oraz Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Króla Kazimierza, na dzisiejszej konferencji naukowej – pierwszej zorganizowanej na królewskim zamku Kazimierza Wielkiego w Inowłodzu – serdecznie Państwa witam oraz życzę niezwyklej intelektualnych doznań.

Medal Króla Kazimierza Wielkiego dla Inowłodza

W przeszłości Inowódz miał duże znaczenie wynikające z usytuowania na granicy trzech jednostek administracyjnych oraz w miejscu przeprawy na Pilicy. Gród inowłodzki był najdalej na południe wysuniętym skrawkiem Ziemi Łęczyckiej i bronił przejścia przez Pilicę z Małopolski.

Na przełomie IX i X w. inowłodzka przeprawa stanowiła ważny element prowadzących wtedy szlaków drogowych, zarówno tych o charakterze krajowym, jak i dalekosieżnych szlaków prowadzących m.in. na Ruś i Węgry. W połowie XIII w. Inowódz zaliczał się do grona większych ośrodków osadniczych dorzecza środkowej Pilicy. Dysponując przeprawą przez Pilicę, poborem cła, karczmami i targowiskiem był przygotowany do obsługi ruchu handlowego. Dużą rolę w gospodarce miasta odgrywało przetwórstwo zbożowe oraz warzenie piwa. Prawdopodobnie już wtedy Inowódz miał charakter miasta przedlokacyjnego. W poł. XIV w. Kazimierz Wielki nadał osadzie prawa miejskie i nakazał kupcom podróżującym z Torunia do Krakowa i dalej na Węgry, aby wybierali szlak prowadzący przez Inowódz. Fakt ten dodatkowo podniósł rangę miasta, dzięki czemu Inowódz stał się ważnym punktem na mapie Królestwa Polskiego. Miasto wkroczyło w najpomyślniejszy w swych dziejach okres. Oprócz dochodów płynących z zarządzania dobrami królewskimi i opłat celnych, dochodziły również korzyści z eksploatacji rzeki i wycinania Puszczy Pilickiej. Potop szwedzki po-



Wręczenie Medalu Króla Kazimierza Wielkiego dla społeczności Inowłodzi. Od lewej: dr Zdzisław J. Zasada – sekretarz generalny SKKW, Aldona Orman – członek Zarządu SKKW, Zenon Chojnacki – wójt Gminy Inowłódz, Marek Leszczyński – przewodniczący RG Inowłódz. Fot. Wojciech Nawrocki

łożył kres świetności miasta, które nigdy nie odzyskało dawnej rangi. Od końca XVIII w. część ludności zatrudniona była przy wypalaniu wapna, a w XIX w. istniała tu huta żelaza. Drugi rozbiór Polski i późniejsza polityka zaborców spowodowały, że w 1870 r. Inowłódz stracił prawa miejskie. Po odkryciu na pocz. XIX w. źródła wód mineralnych, właściciel dóbr inowłodzkich Bernard Birenzweig założył w Inowłodzu – Zakościele stację klimatyczną. W 1884 r. wybudowano dla kuracjuszy kilka willi-pensjonatów, wyposażonych w pomieszczenia do zabiegów przyrodoleczniczych oraz urządzono kąpielisko nad Pilicą. Od maja do września przebywali w inowłodzkim uzdrowisku rekonwalescenci i wczasowicze. Letnie wakacje spędzał tu Julian Tuwim i pamięć o nim jest tu kultywowana. Poeta w swoich utworach wystawił najlepsze świadectwo atrakcyjności krajobrazowej i kulturowej tego regionu. Rozwojowi uzdrowiska kres położyła I wojna światowa. Przetrwwały jednak tradycje wypoczynkowe. Dziś Inowłódz jest znaną i lubianą miejscowością turystyczno-wypoczynkową.

W 2013 r., staraniem władz gminy Inowłódz, został oddany do użytku odbudowany od podstaw zamek króla Kazimierza Wielkiego. Obiekt ten służy społeczeństwu Inowłodzi, bo w nim umieszczone zostały instytucje kultury.

Gmina Inowłódz jest członkiem-założycielem Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, a jego wójt – Zenon Chojnacki jest członkiem Rady SKKW.

Na wniosek Zarządu Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, Kapituła Odznaczeń Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, decyzją z dnia 23 maja 2014 roku, nadała Inowłodzowi – MEDAL KRÓLA KAZIMIERZA WIELKIEGO.

Rozkosze stołu w Polsce średniowiecznej

O początkach naszej państwowości wiemy znacznie więcej niż o ówczesnej kuchni, która kształtowała się i doskonaliła już od czasów prahistorycznych. Przemiany dokonywały się nie tylko pod wpływem rodzimych doświadczeń oraz upodobań żywieniowych, lecz także w żywych kontaktach z kuchniami krajów ościennych.

Spożywanie pokarmów przez ludzi nie jest wyłącznie zaspakajaniem głodu i to odróżnia człowieka od wszystkich innych istot,

które muszą jeść, żeby przeżyć. Kuchnia, w kwestiach mentalnych, zaczyna się wtedy, kiedy człowiek przestaje myśleć o jedzeniu w kategoriach strategii przetrwania. W procesie przeobrażeń życia człowiek uczynił z jedzenia swego rodzaju doświadczenie kulinarne. Kuchnia, przez owe procesy, jest rozpatrywana w kontekście historycznym, kulturowym oraz etnograficznym, ale i także była oraz jest zjawiskiem przenikania się tradycji kulinarnych w całym świecie.

Jeść aby żyć

Przed tysiącem lat na ziemiach polskich panował klimat zupełnie inny niż w czasach nam współczesnych. Było znacznie cieplej i bardziej wilgotno. Uprawiano winogrona, melony i brzoskwinie, a na polach dojrzewał jęczmień, pszenica i proso. W przydomowych ogródkach kmiecie wysiewali soczewicę, groch i bób, rzepę i marchew, a także kapustę i cebulę. Ważną rolę odgrywał len i konopie – z tych roślin wytwarzano ubrania, sznury i siatki. Nie zapominano o chmielu, albowiem już przed wiekami człowiek nauczył się warzyć piwo. W pobliżu domów rosły drzewa



Dr Zdzisław Jan Zasada
Fot. Wojciech Nawrocki

owocowe: jabłonie, śliwy, grusze i czereśnie. Nasi przodkowie zajmowali się też bartnictwem, gdyż miód ceniono dla jego walorów smakowych i leczniczych.

W prymitywnych chatupach razem z ludźmi mieszkaly zwierzęta gospodarskie: krowy, świnie i drób, a ówczynie żyjący nie ograniczali się wyłącznie do hodowli i rolnictwa. W lasach zbierano grzyby i jagody, wykradano jajka z gniazd ptaków. Myśliwi zakładali wnyki na drobną zwierzynę, a całe osady polowały na jelenie, tury, żubry i niedźwiedzie. W rzekach i jeziorach łowiono ryby i raki.

W pierwszych wiekach średniowiecza jedzono bardzo dużo mięsa, zwłaszcza dziczyzny. Robiły to wszystkie warstwy społeczne, z tą różnicą, że zamożniejsi jedli go więcej. Gros żywności pochodziło z polowań. W nich brali udział wszyscy, a podział na chłopów i rycerstwo w okresie tym często się zacierał. Około X w. na skutek wycinania puszczy i wzrostu liczby ludności zmieniła się dieta. Ulepszane techniki uprawy roli skutkowały osiąganiem większych plonów, ale i także znacząco spadła ilość zwierzyny łownej. Rodzaj żywności zmieniał się także wraz z upływem czasu, nastąpił wzrost arealów upraw, powiększyła się liczba ludności, a wielkość lasów ulegała skurczeniu.

Należy podkreślić, że oprócz stopniowego cywilizacyjnego i kulturalnego rozwoju, niewystarczająco dbano o sprawy kulinarne. Tym niemniej starano się szukać nowych rozwiązań gastronomicznych, a dania, zwłaszcza te wkraczające na stoły książęce i rycerstwa, były coraz bardziej wyszukane i wysublimowane. Miały nie tylko nasycić żołądek, ale również zaskakiwać i rozweselać.

Jednak codzienna strawa znacznej większości populacji była wyjątkowo monotonna: placki ze zboża, gotowana kasza i cienkie zupy polawkami. Do tego grzyby, jagody i jajka. Czasami urozmaicano posiłki rybami i drobiem pieczonym w glinie. Ale zdarzało się, że nasi przodkowie zjadali się mięsem ze zwierzyny łownej. Okazją do tego były uroczystości rodzinne i religijne lub po prostu udane polowanie. Czasami mięsa było tak dużo, że mieszkańcy osady nie byli w stanie spożyć wszystkiego od razu, wobec czego wymyślono sposób umożliwiający jego przechowywanie. Mięso układano w dołach wysmarowanych gliną, solidnie ugniatano, solono i pozostawiano do ukiszenia. Powstawały w ten sposób zapasy, które wykorzystywano zimą lub trzymano na jakąś uroczystość. Ówczynie rzadko jadaliby świeży chleb. Do jego pieczenia potrzebny był specjalny piec, a takie były rzadkością w osadach. Częściej jadano wysuszone papki z grubo mielonej mąki (w formie placków) lub zwykłe podplomyki.

Słowianie nie pili zbyt dużo mleka. W polskim klimacie mleko szybko kwaśniało, wobec czego przerabiano je na sery i twarogi. Popularne były również maślanka i serwatka, którymi latem gaszono pragnienie¹.

W czasie badań archeologicznych znajdowane są resztki naczyń i pieców, dzięki którym wiemy, że gotowano na otwartym palenisku, bo część tych naczyń kuchennych przetrwała do naszych czasów. Natomiast z czego gotowano, wiadomo ze znalezionych szczątków roślinnych i zwierzęcych. Archeolodzy, archeobotanicy i archeozoolodzy rozpoznali, że produkty przed spożyciem były surowe, gotowane lub poddawane innej obróbce. Odnalezione na stanowiskach badawczych kości ptactwa, zwierząt, ości ryb oznaczają, że te zwierzęta były spożywane.

W późniejszych czasach, na skutek cywilizacyjnego postępu, problematyka pozyskiwania jedzenia oraz jego przygotowania podniosła się na wyższy poziom, zarówno pod względem jakości używanych produktów, jak i sprzętów kuchennych stosowanych do ich przygotowania oraz przechowywania. O tych sprawach możemy dowiedzieć się nie tylko z prac archeologicznych, ale z nielicznych przekazów pisanych, z dzieł literackich oraz sztychów i obrazów.

Słodko-kwaśne średniowiecze

Rozważając problematykę żywienia w okresie panowania Piastów musimy uwzględnić fakt, iż okres ten zaczął się od 960 r. i trwał do 1370 r. Trudność w dokładnym i wyczerpującym nakreśleniu omawianej problematyki stanowi znaczny okres w dziejach oraz brak obiektywnych faktograficznych materiałów dotyczących ówczesnej problematyki żywieniowej. Nie bez znaczenia w tej kwestii są fakty świadczące o zmianach w życiu, postępie technicznym, wzroście kultury i populacji, a także względy klimatyczne oraz kontakty z Europą Zachodnią.

Francuz Jean-Louis Flandrin² po dziś dzień pozostaje głównym in-

¹ S. Koper, *Piastowie. Wędrówki po Polsce pierwszej dynastii*, Wyd. Bellona, Warszawa 2013, s. 11-13.

² Jean-Louis Flandrin (ur. 4 VII 1931 r. w Grenoble - zm. 8 VIII 2001 r.) – historyk francuski. Był kierownikiem badań w *Ecole des hautes en sciences sociales*. Od 1981 r. pracował jako emerytowany profesor na uniwersytecie Paris VIII-Vincennes. W swoich pierwszych pracach skupił się na historii życia domowego, prywatnego. Badał historię seksualności oraz historię rodziny. Po 1978 r. zwrócił się ku badaniom historii smaku i praktyk żywieniowych.

spiratorem najważniejszych badań nad żywieniowymi wyborami ludzi w przeszłości oraz dziejami kuchni i gastronomii. Wrodzona dociekliwość uczonego skłaniała go do wędrówek historyczno-kulinarnych, także w Polsce. Bazując na przemysleniach Norberta Elias³ i Pierrea-Félixa Bourdieu⁴, a także odwołując się do pojęć wyróżnienia i strategii społecznej, uczynił z dziejów jedzenia osobną dziedzinę historii.

W *Ordre des Mets* (Porządek potraw) zajął się organizacją posiłku we Francji, Anglii i w Polsce. Zainteresowanie Polską w dużej części wynikało z tego, że jego żona Maria Cholewa-Flandrin była Polką (w Polsce znana jako Maria Rymaszyna). W 1966 r. opublikowała ona relację francuskiego nauczyciela Huberta Vautrina, który przebywał w Polsce od 1777 do 1782 r. W owej pracy, tytułem przykładu, wylicza polskie specjały: *Nie wiem, czy istnieje w Polsce specjalna kuchnia, wiadomo tylko, że są ulubione potrawy, w których dominuje smak kwaśny lub słodki. Należą do nich: barszcz, rodzaj zupy składającej się z kawałeczków drobiu i wody zakwaszonej sfermentowaną jarzyną, buraczki – są to buraczki cukrowe sfermentowane podobnie jak kapusta kiszona, rosół, czyli zupa na mięsie zasypana krupami (tu trzeba zaznaczyć, że Polacy nie drobią chleba do zupy); pierogi, gotowane na wodzie nadziewane ciasto kształtu grzebienia koguciego lub łódki [...]* *Jada się jeszcze w Polsce ze smakiem ogórki kiszone z koprem i solą – podają to zamiast korniszonów. Bardzo cenione są polewki piwne [...]*.

Traktuje o tym jego praca *Ordre des Mets*, która ukazała się po jego śmierci. Na uczelniach, gdzie pracował, stał się „ojcem założycielem” dzisiejszej generacji francuskich badaczy historii żywienia.

³ Norbert Elias (ur. 22 VI 1897 r. we Wrocławiu, zm. 1 VIII 1990 r. w Amsterdamie) – niemiecki filozof i socjolog pochodzenia żydowskiego, twórca socjologii procesu i socjologii figuracyjnej. W pracy pt. *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu* przedstawił przemiany obyczajowości, jakie dokonały się w Europie od średniowiecza. Analizując dokumenty z kolejnych epok, przedstawił mechanizmy tworzenia się norm, które obecnie uznajemy za naturalne, głównie z zakresu zasad zachowania i moralności (np. zasady postępowania się nożem i widelcem).

⁴ Pierre-Félix Bourdieu (ur. 1 VIII 1930 r., zm. 23 I 2002 r.) – francuski socjolog, antropolog i filozof. Profesor socjologii w Collège de France i dyrektor Centre de Sociologie Européenne w École Pratique des Hautes Études et Sciences Sociales w Paryżu. Zajmował się przede wszystkim problematyką z zakresu teorii socjologii, socjologii kultury i wychowania. Prowadził badania socjologiczne i etnologiczne w Algierii oraz systemu oświatowego we Francji. Badał też sferę znaczeń i treści dzieł sztuki.

Podstawowymi składnikami spożywczymi w kuchni średniowiecznej były produkty pozyskane z rolnictwa. Spożywali je zarówno królowie, książęta, rycerstwo, ziemiaństwo, mieszczenie i kmiecie. Popularne były także wszelkie rośliny motylkowe, głównie groch, bób, wyka i soczewica, a z warzyw – marchew, rzepa, cebula, koper ogrodowy, ogórki i kapusta. Tak więc głównymi źródłami żywności stały się rośliny, mleko, jaja i zboża. Dla potrzeb panujących oraz wyższych warstw społecznych wysiewano żyto i proso, z których powstawał chleb przeznaczony dla arystokracji lub podpłomyki, którymi żywiło się pospólstwo. Ci bogatsi mieli możliwość wprowadzenia do diety importowanych składników, głównie przypraw oraz ryb morskich.

Warstwy najbiedniejsze i mało zaradne trudniły się zbieractwem żywiąc się kłęczami dzikich roślin, korzeniami, a także darami lasów, np.: jagodami, malinami, jeżynami, orzechami leszczyny i grzybami. W latach nieurodzaju i głodu gotowano kasze z rdestu, szarłat oraz ziarna komosy, a także po odpowiednim przygotowaniu i przyrządzeniu, do spożywania przeznaczano kłęcza: paproci, pałki wodnej, barszczu, łopianu, komosy białej oraz żółędzie i brukiew⁵.

Dostępными owocami były: jabłka, śliwy, wiśnie, czereśnie, grusze, orzechy włoskie, nasiona piniowe i jodłowe, winogrona, tarnina, jarzębina, jagody i maliny, dzika róża, głóg, pigwa, rzadziej brzoskwinie oraz wiele innych⁶.

Znane były też zioła takie jak: mirt, ruta, wawrzyn, koper, koper włoski, kolendra, czarnuszka, anyż, pietruszka, lubczyk, kminek, mięta, oregano, jałowiec, tymianek, majeranek, różnego rodzaju czosnki, szałwia, wrotycz, gorczyca, lebioda, rumianek, macierzanka, melisa, rozmaryn, piołun, bylica, estragon, chrzan, czarny pieprz, pieprz długi i kubetowy, cynamon, gałka muskatowa, migdały, goździki, imbir, kardamon i kurkuma oraz szafran.

Używany od starożytności w kuchni cukier trzcinowy stosowany był jako przyprawa. Napoje wypieki i posiłki słodzono miodem.

Mięso pozyskiwano przede wszystkim z polowań, które mogły prowadzić wszystkie warstwy społeczeństwa. Ono właśnie królowało na stołach podczas uczt, a nawet codziennych posiłków. Symbolem suto zastawionego stołu osób majątnych było pieczone prosię, ale chętnie jadano również przepiórki, bażanty, sarny, dziki, a nawet pawie, bo-

⁵ A. Chwalba (red.), *Obyczaje w Polsce*, rozdz. 1, *Wiek Średni*, PWN, 2008, s. 57.

⁶ Tamże, s. 55.

ciany, żurawie, skowronki, słowiki, jeże oraz niektóre gatunki ptactwa morskiego. Często serwowane były one w towarzystwie zawieszistych sosów z dodatkiem aromatycznych przypraw, które pozyskiwano podczas zbieractwa w lasach i na łąkach. Do przysmaków w Polsce zaliczały się ogony bobrowe, a także mięso niedźwiedzi i żubrów. Na suto zastawionym stole bardzo często znajdowało się pieczone prosię.

Jednak zdaniem H. Samsonowicza: *Wbrew rozpowszechnionemu mniemaniu mięso odgrywało znacznie mniejszą rolę w jadłospisie biedoty miejskiej, a także – bogatszych warstw ludności. Wyobrażenia wielu historyków kształtowały się na podstawie danych dotyczących okresu wcześniejszego i innego środowiska, głównie dworskiego. W miastach nawet w krajach wysoko rozwiniętych jeszcze w XV w. dominowały w posiłkach potrawy mączne, następnie nabiał: jajka, sery, oraz mięsa i ryby, wreszcie tłuszcze – masło i tój⁷.*

W omawianym okresie dziejów jedzono niemal 100 procent zwierzęcych tkanek. Na kościach czy skórze można było ugotować rosół, a różne błony służyły do pakowania w nie kielbas. Dla warstw biedniejszych tego typu „odpady” były najczęstszym pożywieniem pochodzenia zwierzęcego. Spora część z nich dziś nie jest wykorzystywana ze względów zdrowotnych i estetycznych.

Z czasem jednak, dla uboższej ludności, ograniczono prawo do polowań przez wprowadzenie książeńcych regaliów, które stopniowo ich zabraniały, początkowo na niedźwiedzia, tura, łosia, a następnie zakaz ten rozszerzono także na mniejsze zwierzęta. Na niektórych ziemiach polskich, aby rozwiązać problem kłusownictwa, pozwalano kmieciom na łapania przepiórek i kuropatw oraz drobnego zwierzęcia, w zamian za to wymagano świadczenia ustalonych usług. Spożycie mięsa przez ubogie warstwy społeczeństwa zmniejszył także ruch kolonizacyjny i polityka immunitetów, przez którą określono granice wsi⁸.

Ważną formą pozyskiwania jedzenia było rybołówstwo. Odławiano ryby słodkowodne: leszcze, szczupaki, karpie, karasie, sumy, węgorze, sandacze, płocie oraz na morskich wodach przybrzeżnych: łososie, jesiotry, dorsze i śledzie.

Wzbogaceniem diety było mleko oraz produkty z niego przetworzone, takie jak: sery wędzone i świeże, serwatka, maślanka, masło oraz kwaśne mleko. Nie pito mleka surowego, które było zarezerwowane

⁷ H. Samsonowicz, *Życie miasta średniowiecznego*, Wyd. Poznańskie, 2012, s. 123.

⁸ A. Chwalba (red.), *Obyczaje...*, s. 56.

dla dzieci i chorych.

Hodowano świnie i owce, później rozpowszechniła się hodowla kóz i ptactwa domowego, z którego pozyskiwano pierze i jajka, ale także mięso.

Ze względu na brak możliwości przechowywania przez dłuższy czas żywności, jedzenie nie zawsze mogło być świeże, toteż w nadmiarze stosowano dalekowschodnie przyprawy, które zabijały nieprzyjemny zapach. Jednak na te przyprawy, podobnie jak na egzotyczne owoce, stać było tylko zamożnych. Mięso ryb i zwierząt zabezpieczano solą lub ziołami. Popularną metodą było suszenie. Zboża, kasze, zioła, rośliny strączkowe, warzywa takie jak rzepa czy kapusta, mogły być przechowywane przez wiele miesięcy i często były jedynym ratunkiem w latach chudych, zwłaszcza dla najuboższych.

Około XIII-XIV w. udało się zwiększyć efekty uprawy zbóż. Od tego momentu zaczyna się dieta oparta na chlebie i ciastach.

Biesiadne maniere

Przyjemność jedzenia i towarzyszący temu pogodny nastrój wykorzystywany był podczas prowadzenia różnych negocjacji. Doceniali ten fakt również polscy władcy, którzy z zaproszonymi gośćmi celebrowali posiłki.

Charakterystycznymi wydarzeniami w tym zakresie był okres panowania Piastów, który otwierają i zamykają uczty. Obie biesiady odbiły się szerokim echem poza granicami państwa polskiego. Pierwszą była uczta wydana przez Bolesława Chrobrego w 1000 r. w Gnieźnie dla cesarza Ottona III, o której przebiegu wiemy z „Kroniki polskiej” autorstwa Galla Anonima⁹. Władca ten bardzo dbał o wspaniałości królewskiego stołu: *Dwór zaś swój tak porządnie i tak wspaniale utrzymywał, że każdego dnia powszedniego kazał zastawiać 40 stołów głównych, nie licząc pomniejszych; nigdy jednak nie wydawał na to nic cudzego, lecz wszystko z własnych zasobów. Miał też ptaszników i łowców ze wszystkich niemal ludów, który, każdy na swój sposób, chwytały wszelkie rodzaje ptactwa i zwierzyny; z tych zaś czworonogów, jak i z ptactwa codziennie przynoszono do stołów potrawy każdego gatunku*¹⁰.

⁹ A. Gall, *Kronika Polska*, przekład R. Grodecki, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź, wyd. 6, Kraków 1989, s. 20-23; G. Labuda, *Pierwsze wieki monarchii piastowskiej*, Wyd. Nauka i Innowacje, Poznań 2012, s. 76.

¹⁰ A. Gall, *Kronika Polska* ..., s. 35.

Znając wytworność Chrobrego należy mniemać, że wydana na tę okoliczność uczta musiała być przebogata, od potraw zapewne uginały się stoły, tym bardziej, iż okoliczności jej odbycia oraz dostojęństwo gości predestynowało do podania drogich, wykwintnych oraz wielorakich potraw. Niestety nie znamy opisu ich przyrządzania ani menu.

Druga, zamykająca rządy Piastów w Polsce, odbyła się z okazji zjazdu monarchów za panowania Kazimierza Wielkiego w Krakowie, w 1364 r., u mieszczanina Mikołaja Wierzyńka. Wilhelm de Machaut, poeta na dworze króla Cypru, tak o niej wspomina: [...] *A jak zostali ugoszczeni, uczczeni, obsłużeni i podejmowania chlebem, winem, wszelkimi rodzajami pożywienia i napojów, wszelkim ptactwem, rybami i innymi gatunkami mięs – szalony byłby, kto by o to pytał, bo nie powinno się pytać o to, jak niepodobne tu odpowiedzieć, tak zostali wspaniale ugoszczeni*¹¹.

Podobnie o uczcie pisał Jan Długosz: [...] *I chociaż każdemu z królów, książąt i panów król polski Kazimierz przeznaczył specjalnych szafarzy spośród panów i szlachty polskiej, którzy ich zaopatrywali i służyli pomocą, to jednak wszyscy oni otrzymali polecenie, że mają być posłuszni rajcy krakowskiemu Wierzyńkowi [...]. To właśnie rajca Wierzynek miał zarządzać zamkiem królewskim i całą służbą. On przejmował dochody królewskie i wydawał je zgodnie z wolą królewską. [...] Ten zgodnie z poleceniem króla Kazimierza okazywał w czasie kilkudniowych uroczystości królom, książętom, panom i wszelkim gościom i przybyłym, zarówno zaproszonym, jak i tym, którzy przybyli z własnej woli, taką hojność i taki przepych, że nie tylko podawano im wszystkim mnóstwo jedzenia i pokrywano ich wydatki, ale nadto dawano im bez ograniczeń wszystko, co ktoś z nich zażądał na prywatną potrzebę i użytek [...]*¹².

Biesiady trwały na Wawelu, w mieście i w kwaterach rozlokowanych po Krakowie gości. Nie omieszkał też rzeczony Wierzynek włączyć się

¹¹ K. Follprecht, *Jak w dawnym Krakowie ucztowano*, [w:] *Kazimierz – sławny i z czynów Wielki*, pod red. M. Starzyńskiego, Archiwum Państwowe w Krakowie i Instytut Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011, s. 97; J. Długosz, *Roczniki, czyli kroniki sławnego Królestwa Polskiego*, ks. IX, PWN, Warszawa 1975, s. 405; *Polska Jana Długosza*, kom. red., pod kier. H. Samsonowicza, PWN, Warszawa 1984, s. 156-159; K. Mikulski, *Krakowski zjazd monarchów czyli uczta u Wierzyńka*, „Mówią Wielki”, nr 5, 2007, s. 70.

¹² K. Mikulski, *Krakowski zjazd...*, nr 5, 2007; <http://portalwiedzy.onet.pl/4869,1581,1409956,1,czasopisma.html> [pobr. 25 VIII 2014].

we wszechogarniającą atmosferę radosnej zabawy: *Zaprosił na ucztę do swego domu pięciu królów i wszystkich książąt, panów i gości. Główne miejsce przy stole oddał królowi Kazimierzowi, sadzając po obu jego stronach cesarza Karola i króla Ludwika, a dalej króla Piotra. Ugościł wszystkich znakomitym jadłem i napitkami, a na koniec obdarował świetnymi prezentami*¹³.

Zapewne Rynek krakowski stał się na przeciąg tych kilkunastu dni miejscem jeszcze bardziej gwarnym i wesołym. Ustawiono na nim wielkie kadzie i beczki z winem i piwem, których zawartość systematycznie uzupełniano. Aż wierzyć się nie chce, że wszystko to miało miejsce w tak oszczędnym Krakowie.

Nie zachowała się także, trwająca dwadzieścia jeden dni, informacja o spożywanych posiłkach na obrosłej legendą Wierzynekowej uczcie. Dzięki zapobiegliwości i majątności gospodarza, sprawił on, że przyjęcie było oszałamiające oraz goście opuszczając Kraków zostali obdarzeni drogocennymi prezentami.

Dysponując jednak pewnymi dokumentami oraz opierając się na badaniach archeologicznych, można wysnuć hipotezę dotyczącą ówczesnych jadłospisów. Jest dowiedzione, że na średniowiecznych stołach dominowały trzy zasadnicze smaki: słodki – uzyskiwany za pomocą miodu, owoców lub wina, kwaśny – uzyskiwany głównie w procesie kiszenia, ale także dzięki dodatkom kwaśnych owoców oraz korzenny – uzyskiwany dzięki stosowaniu przypraw do piernika¹⁴.

Obyczaje kuchni staropolskiej

O kuchni staropolskiej należy chyba mówić od momentu, kiedy pojawia się pojęcie Polska i stosować to określenie aż do przełomu XVIII i XIX w.

Okres ten można podzielić na przynajmniej trzy etapy. W pierwszym, kiedy kształtowała się polska państwowość, wyżywienie było podobne dla wszystkich Słowian. Mimo że Słowianie rozeszli się i mieszkają obecnie w różnych strefach klimatycznych, to ślady wspólnych dań można jeszcze spotkać. W drugim okresie, przypadającym na czasy panowania Piastów, mamy do czynienia w kuchnią staropolską.

¹³ K. Mikulski, *Krakowski zjazd...*, nr 5, 2007; <http://portalwiedzy.onet.pl/4869,1581,1409956,1,czasopisma.html> [pobr. 25 VIII 2014].

¹⁴ I. Kienzler, *Dziwactwa i sekrety władców Polski*, Bellona, Warszawa 2013, s. 171.

Trzeci okres to wpływy renesansowej kuchni włoskiej, zwanej w Polsce – sarmacką.

Charakteryzując kulinarną sztukę wieków średnich, odniesienia dotyczą zazwyczaj kuchni zachodniej. Wynika to z tego, że nie istnieją wzmianki lub przepisy potraw serwowanych w kuchni polskiej z tego okresu. Pierwsza polska książka kucharska datowana jest na 1682 r.¹⁵. Lektura jej pozwala na stwierdzenie, że sprawy kuchni i stołu były podobne w całej Europie.

Mówiąc o kuchni musimy pamiętać, że była ona wieloraka pod względem spożywanych pokarmów i wybitnie zależała od zamożności siedzących przy stole. Historia jedzenia, w znakomitej większości, dotyczy opisu kuchni: królewskich, arystokracji, rycerstwa, szlachty, kleru, inteligencji i zamożniejszego mieszczaństwa. Kuchnia plebejska, często zwana ludową, choć dotyczyła licznej warstwy chłopskiej oraz ubogiego mieszczaństwa była odmienna od kuchni średnich czy wyższych warstw społecznych. Posiłki traktowano jako czynności biologiczną, a rytuał ucztowania wystawność i dekoracyjność były czynnikiem najmniej istotnym. Populacje te były zbyt biedne, aby podczas jedzenia zwracać uwagę na przykład na wystrój stołu.

¹⁵ Nie są znane żadne polskie książki kucharskie z czasów średniowiecza i renesansu, choć z tego ostatniego okresu pochodzą pojedyncze przepisy, jak ten na ćwikłę zapisany w *Żywocie człowieka poczciwego* Mikołaja Reja. Pierwszą polską książką kucharską było *Compendium Ferculorum albo zebranie potraw* autorstwa Stanisława Czernieckiego, którą opublikowano w 1682 r. Wcześniej, jeszcze w XVI w., ukazało się *Kuchmistrzostwo* lub *Kucharstwo*, zachowane jedynie w niewielkim fragmencie zawierającym przepisy na wyrób octu, najprawdopodobniej było to tłumaczenie niemieckiego *Küchenmeisterey* z 1490 r. lub książki czeskiej wydanej w Pradze w 1535 r. Publikacja Czernieckiego traktuje o barokowej kuchni magnackiej, bogatej i mającej zadziwić biesiadujących, doczekała się ponad 20 wydań, a wznowiano ją jeszcze w latach 1800–1821 (edycje pod tytułem *Kucharka wiejska i miejska*). Innego typu pozycją jest *Kucharz doskonały* Wojciecha Wielądki z 1783 r. Jego pierwsze wydanie było tłumaczeniem francuskiej *Cuisinière bourgeoise* (Kucharki mieszczańskiej) Menona i zawierała przepisy prostsze, praktyczniejsze i oszczędniejsze niż *Compendium Ferculorum*, a sam układ pracy był nowocześniejszy. W trzeciej edycji (1800) Wielądko dokonał zmian, do francuskich dodając przepisy kuchni polskiej i niemieckiej. Z okresu XVIII i początku XIX w. zachowało się jeszcze kilka rękopiśmienniczych książek kucharskich i pojedynczych przepisów, z których najbardziej znany jest zbiór przepisów Paula Tremo, kucharza Stanisława Augusta.

Należy pamiętać, że wraz z rozwojem kultury i cywilizacji, zmieniały się upodobania estetyczne, a co za tym idzie zmieniał się stosunek do różnych potraw, o czym w dużej mierze decydował właśnie wzrok.

Generalnie posiłki główne warstw majątnych składały się z kilku dań i przeważnie były to potrawy mięsne podawane w towarzystwie zawiesistych sosów z dodatkiem aromatycznych przypraw, takich jak cynamon, imbir, pieprz, gałka muskatołowa, szafran oraz kmin. Jednak na przyprawę, podobnie jak na egzotyczne owoce, stać było tylko nielicznych. Ze względu na brak możliwości długiego przechowywania żywności, jedzenie nie zawsze było pierwszej świeżości. Często przyprawy stosowano też w celu zabicia nieprzyjemnego aromatu potraw już nadpsutych.

Wykwintna dworska kuchnia średniowieczna miała wpływ nie tylko na rodzaj oraz jakość podawanych dań, ale charakteryzowała się barwnym wyglądem potraw na stole i często dziwnymi ich połączeniami. Funkcjonował obyczaj tzw. atrakcji wieczoru, gdzie nadworni kucharze przyrządzali dania, które miały zaskakiwać gości lub ich rozśmieszać. Poszczególne potrawy barwiono naturalnymi pigmentami pozyskiwanymi z roślin. Tworzono także mityczne i legendarne stwory, łącząc np. mięso prosięcia z mięsami ptaków.

Dawne biesiady były bardzo ważnym elementem życia majątnych warstw społecznych, które chętnie ucztowały na dworach książęcych i królewskich, w rezydencjach magnackich oraz w ośrodkach wyższych duchownych i nie rzadko w domach bogatych mieszczan. O owych obyczajach wspominają hagiografowie. Wincenty z Kielczy¹⁶ około XIII w., chwalcąc ascetyczny tryb życia biskupa Stanisława zawarł w jego żywotach sugestywny obraz obyczaju biesiadowania, w którym

¹⁶ Wincenty z Kielczy – dominikanin Wincenty, (ur. około 1200, zm. po 1262), polski poeta tworzący po łacinie, kompozytor, hagiograf, kanonik krakowski. Autor sławnego hymnu *Gaude Mater Polonia*. Był związany (jako klientela) ze śląskim rodem Odrowążów. Trwa spór o jego miejsce urodzenia, niektórzy historycy uważają, że pochodził on z Kielc inni, że z miejscowości Kielcza koło Strzelec Opolskich w woj. opolskim. Był autorem dwóch redakcji żywota biskupa Stanisława ze Szczepanowa – *Vita minor* (Żywot mniejszy) i *Vita maior* (Żywot większy), uczestniczył też w staraniach o jego kanonizację, która nastąpiła w 1253 r. Przypisywano mu także kronikę historyczną, która miała być kontynuacją kroniki Wincentego Kadłubka (niestety zaginęła). W niej to miało być zapisane zdanie „Gorze się nam stało” – najstarsze zapisane w języku polskim – które zacytował później Jan Długosz.

piisał: [...] *Stół jego był okazały i dostępny przede wszystkim dla gości i duchowieństwa. Nie miał jednak w zwyczaju długo przesiadywać przy stole, a przed nocnymi pijatykami wzdragał się – on mąż wstrzemięźliwy – jak przed kielichem trucizny. Zakorzeniony ten bowiem i naganny zwyczaj wywodzi się ze starych obrzędów pogańskich i do dziś dnia na ucztach u Słowian słyszy się pogańskie pieśni, klaskanie w dłonie i przepijanie do siebie nawzajem*¹⁷.

Kronikarz Bolesława Krzywoustego zwany Gallem Anonim o słowiańskim kraju tak pisał: *Kraj to wprawdzie bardzo lesisty, ale niemało przecież obfituje w złoto i srebro, chleb i mięso, w ryby i miód, [...] kraj, gdzie powietrze zdrowe, rola żyzna, las miodo-płynny, wody rybne, rycerze wojowniczy, wieśniacy pracowici, konie wytrzymałe, woły chętne do orki, krowy mleczne, owce wełniste*¹⁸. Jeśli nawet przyjmiemy, że opis ten jest podkoloryzowany, to sytuacja żywnościowa pierwszych Piastów była całkiem pomyślna.

Uczta wyostrzała nie tylko zmysłu smaku, lecz dostarczała także wielu innych rozkoszy. Delektowanie się nimi odgrywało niebagatelną rolę, toteż spożywanie wyrafinowanych dań, rozmaitość przypraw dawało także swoistą przyjemność życiową związaną z biesiadowaniem.

Obok prowadzonych rozmów, chóralnych pieśni biesiadników ucztom towarzyszyły występy muzyków – cytarzystów – grających na piszczalkach oraz popisy różnego autoramentu figlarzy i wesołków, którzy niejednokrotnie byli twórcami i autorami piosenek. Zwano ich „rymarzami”, a więc poetami, gustującymi w układaniu wierszy uszczypliwych i swawolnych. Na weselach u bogatych krakowskich mieszczan „rymarze” i „jokulatorzy” (wykonawcy) śpiewali utwory dostosowane do okoliczności. Były one sentymentalne i miłosne. W połowie XIV w. królewskie rozporządzenie ograniczyło ich występy oraz zakazywało sprzedawania – w czasie uczt – kukiełek z ciasta w nieprzyzwoitych kształtach.

¹⁷ T. Michałowska, *Średniowiecze*, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2000, s. 311-312.

¹⁸ G. Anonim, *Kronika polska*, Portal Wydawniczy net.pl, <http://szczytniak.republika.pl/Kronika%20Gall%27a%20zwanego%20Anonimem.pdf>, s. 9, [pobrano 11 VIII 2014 r.].

Piętnastowieczny kaznodzieja Mikołaj z Błonia¹⁹, w swych *Sermones de tempore et de sanctis*²⁰ piętnował zadomowiony na dworze królewskim obyczaj biesiadny, nazywając wystawne uczyty nabożeństwami ku czci „boga-brzucha”²¹. Pisał on: *Owi jokulatorzy swymi rozpustnymi i zniewieściałymi śpiewami, lubieżnymi gestami – godnymi nierządnic – prowokowali do niecných zachowań bawiących się na ucztach [...]*.

Dodać należy, że ówczesne wyższe duchowieństwo wielokrotnie napominało kler do powściągliwości i umiaru w piciu i jedzeniu, a nawet wprowadzało zakazy brania udziału w weselach i biesiadach.

Kościół z ambon nawoływał wiernych do zachowania umiaru w piciu i jedzeniu oraz zapraszaniu na wesela muzyków, którzy jedynie potrafili klaskać, tańczyć, stroić niestosowne żarty oraz wykonywać sprośne piosenki. Hierarchia kościelna wydała zalecenia, by nie obdarowywać jedzeniem oraz napojami aktorów, muzyków, pieśniarzy, którzy w ich mniemaniu pełnili rolę „dzieci diabła”. Zdecydowanie potępiano także piosenki towarzyszące publicznym występom. Za szczególnie grzeszny uważano – taniec, który sądzono, że wywodzi się z Sodomy. Anonimowy autor ułożonego w 1400 r. dziełka *Taniec jest nabożeństwem diabelskim* uważał, że taniec organizowany w przeddzień i w święta na ulicach miast oraz placach miejskich, we wsiach, w karczmach czy w domach prywatnych, stwarzał ich uczestnikom zagrożenie moralne. Tańczący winni swoją radością objawiać wzmożoną służbę Bożą, a nie zabawę, która jest naigrywaniem się z męki Chrystusa²².

Jeden z pierwszych polskich opisów dotyczących obyczajów przy stole biesiadnym znajdziemy w wierszu autorstwa Przecława Słoty

¹⁹ Mikołaj z Błonia (Mikołaj Pszczółka, Nicolaus Varsaviensis), ur. przed 1400, data śmierci nieznana – teolog, historyk, kaznodzieja, uczeń i wykładowca Akademii Krakowskiej, doktor prawa kanonicznego. Pochodził z Błonia na Mazowszu. Kapelan królewski, pracujący jednocześnie w kancelarii nadwornej. Proboszcz Chałupi Mniejszej (archidiecezja gnieźnieńska). Był też członkiem kapituły płockiej i kanonikiem kolegiaty warszawskiej. Opracował podręcznik dotyczącym sakramentów, który został wydany w wielu krajach Europy.

²⁰ *Sermones de tempore et de sanctis*, Strasburg 1484, wyd. następne: Strasburg 1491; Strasburg 1493; Strasburg 1494/1495; Strasburg 1498.

²¹ T. Michałowska, *Średniowiecze...*, s. 312.

²² T. Michałowska, *Średniowiecze...*, s. 312-313.

z Gosławic²³ pt. *O chlebowym stole*, znany także jako *O zachowaniu się przy stole*²⁴. W nim autor opisał dworskie obyczaje, jako przeciwstawienie wieśniaczemu, prostackiemu sposobowi bycia. Stwierdził on, że biesiadnego rytuału przestrzegają ludzie „csni” (tj. godni czci, dostojni) okreśłani jako „panowie”, „rycerze” lub „panosza” (tj. giermkowie); „cne” są również damy (tj. panie, matki), a ich zachowanie przy stole winno być diametralnie inne i różne od postępowań tych „cso motyką robią”, a więc wieśniaków²⁵.

Tak więc rytuał dworski według Słoty był nie tylko kodeksem zachowań związany ze społecznym pochodzeniem i majątnością, ale i świadectwem znajomości obyczajów. Pojawia się także w utworze konwencja zachowania oraz szacunku dla zasad biesiadowania w otoczeniu dam.

W wielu dziełach z ówczesnych czasów odnajdujemy opis zwyczajów biesiadnych w krajach Europy zachodniej (Niemcy²⁶, Francja, Włochy²⁷, Anglia²⁸). W Polsce pareneza biesiadna znajduje swoje odzwierciedlenie w literaturze łacińskiej. W XIV w. w szkołach czytano wierszem: *Facetus* (tj. dowcipny, zabawny, humorystyczny) i *Fagi Facetus*²⁹.

W wyżej wymienionych utworach, w rytuale biesiadnym, przedstawiano zachowania przy stole dotyczące m.in. zajmowania według

²³ Przecław Słota z Gosławic h. Jelita (ur. ok. 1375, zm. 1419) – szlachcic z ziemi łęczyckiej, burgrabia i podstarości poznański w latach 1398–1400. Swą karierę zawdzięczał ścisłym związkom z dworem Tomka z Węgleszyna, podczaszego krakowskiego i starosty generalnego Wielkopolski.

²⁴ Przecławowi Słocie przypisuje się autorstwo pierwszego świeckiego i zarazem pierwszego podpisanego przydomkiem lub nazwiskiem twórcy dzieła w języku polskim, wiersza *O chlebowym stole*. Najstarsza znana kopia utworu została sporządzona ok. 1415 r. Utwór liczy 114 wersów i tematycznie wiąże się z kulturą dworsko-rycerską; jest literackim świadectwem przejmowania przez polskie dwory możnowładcze obyczajowości feudalnej Zachodu. Wiersz zawiera wskazówki, co do kultury biesiadnej oraz głosi cześć kobiecie. Patrz zał. 1 (treść wiersza): http://staropolska.pl/średniowiecze/poezja_swiecka/wiersz_sloty.html

²⁵ Patrz zał. 1.

²⁶ Np. traktat Tannhäusera (XIII w.) pt. *Hofzucht* (tj. *Hof* – dwór; *Zucht* – obyczajowość, zachowanie); anonimowy utwór pt. *Tischzucht* (tj. *O zachowaniu się przy stole*).

²⁷ Np. dziełko Bonvesina de la Riva pt. *Cortesie* (tj. *Dworność*); poemat „*Quisquis es in mensa...*” (tj. *Ktokolwiek jesteś na uczcie...*).

²⁸ Np. John Russell poemat *Book of Narture* (tj. *Księga biesiadowania*).

²⁹ T. Michałowska, *Średniowiecze...*, s. 530.

stanowiska i godności biesiadnika miejsca przy stole, odmawiania modlitwy przed posiłkiem, mycia rąk, zabierania głosu i prowadzenia rozmów, służenia siedzącym obok damom. Jako zachowania budzące odrazę i świadczące o niskiej kulturze biesiadnika uważano: maczanie we wspólnej misie nadgryzionej kromki chleba oraz wrzucanie do niej ogryzionych kości, które należało rzucać pod stół, wycierania nosa w serwetę, sapania i mlaskania podczas jedzenia, drapania się, dłubania w nosie lub uszach, jedzenia obiema rękami, układania łokci na stole, wkładania do wspólnej misy wyjętych z ust kęsów, dłubania nożem w zębach, spluwania w serwetę bądź pod stół, krytykowania podanych potraw, usypiania przy stole itp.³⁰

Szczególną okazją do hucznego biesiadowania, a tym samym zaprezentowania swojego statusu majątkowego były uroczystości związane z chrzcinami, zaręczynami oraz weselami. W 1336 r. Rada Miejska Krakowa wydała ustawę napiętnującą zbytki podczas uczt. Dokument ten zatwierdził król Kazimierz Wielki. Jak ustalił polski historyk prawa, bibliograf, profesor i rektor Uniwersytetu Jagiellońskiego, Stanisław Estreicher: [...] *bogactwo ucztę jest dokładanie uregulowane. Według wilkierza z 1336 roku obywatel miasta wyprawiający wesele może dać gościom tylko półmisków trzydzieści, na każdy zaś półmisek może zaprosić gości trzech. Razem więc można mieć na weselu dziewięćdziesięciu gości zaproszonych, ale w tę liczbę nie wchodzi panny, księża i goście będący obywatelami miasta, czyli szlachta [...]. Ustawy późniejsze zawierają jeszcze surowsze postanowienia [...]. Nowożeńiec może zaprosić ośmiu mężczyzn z żonami i dziećmi, oblubienica tyleż osób. Nadto może być ośmiu mieszczan i domownicy. Potraw może być tylko pięć podanych, a do stołu wolno tylko raz zasiadać. Stołów może być tylko cztery, oprócz osobnego stołu dla gości wyższego stanu (duchowieństwo i szlachty) oraz dla panien i młodych ludzi [...]*³¹.

³⁰ Zakonny odpowiednik wiersza Stoty odnaleziono w rękopisie w pierwszej połowie XVI wieku w Bibliotece Ojców Bernardynów w Krakowie. Jego tytuł: *Modus praparendi se ad mensam [...]*, (tj. *Sposób przygotowania się do posiłku...*), który zaczyna się słowami: *Niżli siedziesz do stołu, masz umysł sprostować [...]*. Dotyczy on zachowania się przy stole zakonników, którzy powinni w trakcie posiłków oddać się nabożnym rozmyślaniom oraz pilnemu słuchaniu głośnej lektury w czasie jedzenia.

³¹ S. Estreicher, *Ustawy przeciw zbytkom w dawnym Krakowie*, „Rocznik Krakowski”, nr 1, 1898, s. 108, 111-114; K. Follprecht, *Jak w dawnym Krakowie...*, 101.

Sprzęty kuchenne

W średniowieczu większość ludzi mieszkała w jednoizbowych chatach, w których nie było kuchni. Posiłki przyrządzano na znajdującym się centralnie palenisku. Do ich przygotowywania zwykle służył zawieszany nad ogniem garnek, najczęściej wykonany z wypalanej gliny, podobny do węgierskiego borgacza. Przyrządzano w nim różnego rodzaju zupy, potrawy gulaszowe, potrawki, kasze, a mięso duszono lub gotowano by zapobiec ucieczce płynów.

Piecy kuchenne były znane, ale nie było ich dużo. Zwykle we wsi znajdował się jeden, który całej społeczności służył do wypieku chleba oraz przygotowywania dań świątecznych. Ceremonia pieczenia chleba, gdzie pracowała przy tym cała społeczność wsi, miała bardziej społeczny charakter.

W omawianym okresie znano większość obecnie stosowanych sprzętów kuchennych, jak talerze, patelnie, garnki, rondle, czajniki, blachy do pieczenia oraz formy na ciasto. Jednak wielu z nich nie stosowano na co dzień w większości domów.

Zależnie od majątności jedzono na różne sposoby. W biednych domostwach wszyscy siadali wokół garnka, każdy brał łyżkę³² i jadł zawartość ze środka albo maczano w nim chleb. W bogatszych domach używano specjalnego, płaskiego chleba, na który nakładano porcję żywności. Danie spożywano, a następnie chleb oddawano służbie lub, jeśli było się głodnym, zjadano. W bardzo bogatych domach używano metalowych talerzy.

Potrawy stałe dzielono albo palcami, albo krojono nożem. Do ust

³² Historia łyżki sięga czasu neolitu, gdzie ludzie korzystali z „prowizorki”, czyli muszli lub łupin owoców. Około 1500 r. p. n. e. pojawiła się łyżka drewniana, miała bardzo szeroki trzonek, niewiele dłuższy od czerpaka. Podczas jedzenia trzeba było obejmować trzonek całą dłonią. łyżki z metalu wytwarzali starożytni Egipcjanie. Rzymianie używali srebrnych, na przykład do wydłubywania ostrzeg z muszli. Z kolei Grekom służyły do jedzenia zup. W Średniowieczu, kiedy zupy prawie zniknęły z jadłospisów, łyżek używano raczej rzadko. Świadczyły one o wysokim statusie właściciela. Trzeba było kolejnych trzystu lat, by wróciły do łask i nabrały ostatecznych kształtów. Były one chyba najbardziej dekoracyjne wśród sztuców. Na ich rączkach pojawiały się daty, herby, inicjały właścicieli, z czasem przysłowia, moralizatorskie sekwencje, a nawet napisy przestrzegające przed kradzieżą.

brano je rękoma. Widelce³³ były znane już w starożytności, lecz po upadku Cesarstwa Rzymskiego popadły w zapomnienie. Wróciły w X w. we Włoszech. Upowszechniały się jednak bardzo powoli, w XV w. nie były jeszcze ogólnie stosowane. Początkowo używane były głównie przez kobiety, które nie chciały pobrudzić sobie sukni.

Inaczej sprawa wyglądała na zamkach i w klasztorach. Obie instytucje utrzymywały inny, osobliwy, styl żywienia. Zabudowania klasztoru jak i zamku potrafiło zamieszkiwać nawet kilkaset osób, z których każda miała swoje obowiązki, a które musiały być karmione wspólnie, by nie dezorganizować życia. Prowadzona kuchnia pełniła więc funkcje nie tylko służebne wobec pana, ale też była ogromną stołówką „firmową”. W zamkach królewskich częstokroć zatrudnionych było nawet od 100-200 osób, którzy specjalizowali się w różnych profesjach kulinarnych. Przestrzeń, jaką zajmowała kuchnia, wyposażona była w różne, często bardzo wyspecjalizowane narzędzia, zarówno służące do przygotowywania żywności w wyrafinowany sposób, jak i ze względu na ilość, skalę by tak rzec „przemysłową”, np. ruszty, na których jednocześnie można było piec kilka zwierząt różnych gatunków i wielkości.

Przechowywanie żywności

Ówcześni kucharze i osoby zajmujące się kuchnią stosowały wiele metod dążących do przechowywania oraz utrwalenia żywności. Pierwszą, może osobliwą, była hodowla zwierząt. Aż do XIX w. zdarzało się,

³³ Widelce znane były już w IV w. na Bliskim Wschodzie i używano ich podczas szczególnie eleganckich uroczystości. Stamtąd siedem wieków później trafiły do Europy. Dziwny przyrząd zgorszył Wenecjan i kiedy księżniczka użyła go podczas pierwszej oficjalnej kolacji. Na weneckim dworze jadało się wtedy palcami. Dopiero w XVIII w. zyskały aprobatę – jako pierwsza przekonała się Italia, a zaraz potem europejskie dwory i domy zamożnych patrycjuszy. Widelce wykonywano często ze złota lub srebra i zdobiono szlachetnymi kamieniami. Miały one tylko dwa proste ząbki, a sposób, w jaki ich używano, był dość osobliwy: otóż, na widelec nabijano mięso tylko po to, by je otrząpać z sosu, a następnie zdjąć z widelca i rękoma włożyć do ust. Na dworze francuskiego króla Ludwika XIV widelcom dodano ząbków. Najpierw jeden – bo zgodnie z ówczesnym obyczajem jadano trzema palcami. Później dodano następny, a co bardziej gorliwi wytwórcy robili nawet takie z pięcioma zębami. Ostatecznie widelec znalazł się na stołach w XVIII w. Przez całe wieki sztuczce były luksusem. Zamożniejsi przynosili je na przyjęcia i ucztę. Nierzadko widniało na nich nazwisko właściciela.

że podróżnicy czy maszerujące armie brały ze sobą świny, krowy lub owce, które zwyczajnie wykorzystywano jako żywe konserwy. Drugą metodą było pozbawienie produktów żywnościowych wilgoci. Robiono to susząc ją na słońcu, wystawiając na działanie silnego wiatru lub też wędząc. Trzecią metodą było zasolenie. Sól, stosowano jako przyprawę oraz jako konserwant, wykorzystywany do przechowywania mięsa w drewnianych beczkach oraz innych naczyniach. Wydobywano ją w stonach bagnach nadmorskich. Sól bagienna była skażona dodatkiem mułu dennego i miała kolor szary. Biała sól kamienna w tym okresie była znana, ale jednocześnie droga. Czwartą metodą było marynowanie lub kiszenie. W tym celu używano nie tylko octu, ale też soku z cytryn, pigw i innych kwaśnych owoców. Piątą metodą konserwacji było smażeniu w głębokim oleju i trzymaniu ich w tymże oleju. Wykorzystywano w tym celu albo oliwę, albo olej wyciskany z orzechów, głównie laskowych. Szóstą metodą było przechowywania potraw w miodowej zalewie. Miód zawiera duże ilości kwasu mrówkowego, a ten posiada bardzo silne właściwości dezynfekujące.

Jak z powyższego wynika w okresie średniowiecza ludność znała i wykorzystywała sześć podstawowych metod konserwacji i przechowywania żywności. Z czasem sposoby te ulegały modyfikacji, ulepszaniu, zastosowaniu innych technologii, a wszystkie przetrwały do czasów współczesnych.

Pory spożywania posiłków

Spożywanie posiłków było zróżnicowane w zależności od grupy społecznej, panujących obyczajów, pory roku oraz majątności gospodarza. Z powodu braku źródeł trudno precyzyjnie jest określić, kiedy i w jakich porach dnia posiłki spożywano. Forma i czas jedzenia śniadania jest całkowicie nieznane polskim piśmienniczym źródłom. Wśród wyższych warstw społecznych przyjął się zwyczaj spożywania, w dni powszednie, dwóch głównych posiłków. Przed południem jedzono *prandium*, czyli wczesny obfity obiad, natomiast między godziną 17-18, lżejszą kolację określaną mianem *coena*. Z czasem, na dworach książęcych, zaczęły wykształcać się obyczaje związane z przestrzeganiem dziennego rozkładu zajęć, a tym samym i z porą spożywania posiłków i biesiadowaniem. Rodziła się wtedy, wynikająca z etosu rycerskiego, etykieta dworska, która na dobre zakorzeniła się w Polsce na przełomie XIV

i XV wieku³⁴.

Należy podkreślić, że ludzie pracujący fizycznie jadali też posiłek poranny. Ale z uwagi na nauki kościoła (obżarstwo to grzech) ci, którzy nie wykonywali tego typu profesji starali się go nie jadać. Natomiast Kościół kolacje kojarzył z pijaństwem i uważano je za grzeszne, tak więc, pomijając ucztę różnego rodzaju starano się, by były skromniejsze od obiadów.

Wypieki, słodczyce, desery, napoje

Wyraz „deser” pochodzi ze średniowiecznego francuskiego terminu i oznacza sprzątanie ze stołu. W trakcie tego procesu, by goście się nie nudzili, podawano różnego rodzaju przekąski. Spowodowane było to wskazaniem ówczesnej medycyny, która nakazywała domknąć obfity posiłek. Początkowo dokonywano tego serwując wina i sery. Z czasem zaczęto stosować coraz bardziej wyrafinowane przekąski. Prawdopodobnie pierwszymi z nich były kandyzowane w miodzie lub cukrze owoce oraz przyprawy, np. imbir, anyż lub kolendra, a także orzechy. Prócz nich serwowano też naleśniki, potrawy z mleczka migdałowego i jajek i appelbeignety (racuchy), do tego podawano też budynie, koglemogle, custardy (budyń z mleka i jaj).

Na zakończenie biesiadnego posiłku podawano szereg różnych ciast. Znano piernik, pączki, tartę, różnego rodzaju baby, wafle, gofry, ciasto piankowe, torty, sernik i rurki z kremem.

W średniowieczu głównymi napitkami alkoholowymi było: wino, piwo, oskoła (sok z brzozy) i miód pitny. W niektórych regionach znano też kumys. Prawdopodobnie najważniejszym trunkiem było wino. Swoją pozycję zawdzięczało oczywiście chrześcijaństwu, które używało go w liturgiach. Pito je głównie ze względów zdrowotnych i duchowych, często traktując to jako przykry, święty obowiązek. Wczesno-średniowieczne wino do najlepszych nie należało. Bardzo często było kwaśne i o niskiej jakości. Niekiedy był to bardziej sfermentowany sok z winogron, niż napój alkoholowy. Sytuacja zmieniła się około XIII w., gdy poprawił się klimat i udoskonalono techniki produkcji wina, które stało się smaczniejsze. Ówczesne wino zawierało od 5 do 10 procent alkoholu. Spożywano je z dodatkiem wody. Wytwarzane wina były młode, a niewielka ilość alkoholu sprawiała, że nie można było je przechowywać dłużej niż rok, czasem dwa. Bardziej ceniono wina słodkie, niż wytrawne.

³⁴ A. Chwalba (red.), *Obyczaje...*, s. 61-62.

Ważnym napojem alkoholowym było piwo³⁵, które w oparciu o fermentację ziarna, bardziej konsystencją przypominało zupę, niż znane współcześnie piwa. Toteż posiadając dużą kaloryczność, uważano je nie tylko jako napój, ale też rodzaj pożywienia. Zwłaszcza spożywali je osoby biedne, tym niemniej pili je wszyscy, nawet dzieci. Podczas biesiad na stołach stawiano kielichy z winem, ale pod stołami umieszczano beczki z piwem. Nie był to napój szczególnej mocy, zawierał od 1 do 5 procent alkoholu.

Nieco bardziej podchmielić można było sobie miodem. Miód znany był w całej Europie Północnej i Francji oraz przetrwał jedynie wśród Słowian i w Skandynawii. Miód zawierał około 16-20 procent alkoholu. Jednocześnie stanowił też produkt drogi, który spożywano jedynie przy wyjątkowych okazjach.

Wódka w spożyciu pojawiła się dokładnie pod koniec średniowiecza, w XV w. Pierwsza wzmianka o niej na ziemiach polskich pochodzi z 1405 r.³⁶.

³⁵ Tradycje piwowarskie na ziemiach polskich sięgają najdawniejszych czasów, dziejów ludów prasłowiańskich i prapoczątków polskiej państwowości. J. Długosz w swoich „Rocznikach, czyli kronikach sławnego Królestwa Polskiego”, opisując ówczesne polskie tereny, na których osiedlił się legendarny protoplasta Polaków Lech wspomina, że wino w Polsce nie jest znane, a piwo wyrabia się z żyta, pszenicy lub orkiszu. Również w okresie piastowskim piwo było głównym i najważniejszym napojem, specjalnie przygotowywanym i podawanym w trakcie najważniejszych uroczystości. Gall Anonim, w swoim dziele „Kronika polska” opisuje m.in. biesiadę podczas postrzyżyn Siemowita – siedmioletniego syna Piasta. Kiedy to na uroczystość przybyli niezapowiedziani goście, gospodarz uraczył ich hojnie piwem, jakie z tej okazji uwarzył. Najstarszy dokument wzmiankujący o piwie w Polsce to kronika Thietmara z Merseburga, opisująca historię Niemiec i Polski na przełomie IX i X w. Autor wspomina w niej, że Bolesław Chrobry, z racji swojego ogromnego zamiłowania do piwa, nazywany był piwoszem (*Tragbier*). Wzmianka ta świadczy o istnieniu browaru królewskiego (książęcego) już za panowania pierwszego króla Polski. http://pl.wikipedia.org/wiki/Historia_piwa#Polska_Piast.C3.B3w [pobr. 25 VIII 2014 r.].

³⁶ Pierwszy historyczny zapis świadczący o obecności wódki w Polsce datowany jest na 1405 r. i znajduje się w Sandomierskim Rejestrze Sądowym. Niektórzy historycy twierdzą jednak, że trunk ten był wytwarzany na ziemiach polskich, dokładnie w Krakowie, już sto lat wcześniej. To czyniłoby Polskę ojczyzną wódki. Początkowo wódka znana była jako okowita (z łac. *aqua vita*, woda życia) i poza piciem stosowana była także jako płyn po goleniu oraz maść na przeróżne bóle. <http://pl.wikipedia.org/wiki/W%C3%B3dka-#Historia> [pobr. 25 VIII 2014 r.].

Dość mocnym alkoholem była brandy³⁷, którą zaczęto produkować w XII w. Brandy przewozili kupcy, celem zaoszczędzenia miejsca, a przed sprzedażą rozcieńczali je w wodzie i sprzedawali jako wino. Miało ono 30 procentową zawartość alkoholu, co jak na średniowiecze było piorunującą mocą.

Suto, ale czy zdrowo?

Ludzie średniowiecza niewiele wiedzieli o właściwościach odżywczych poszczególnych potraw, bilansowaniu diety itp. Podstawowy problem polegał na tym, że w średniowieczu wiedzano niewiele o dietetyce. To znaczy: istniała medycyna, która miała swoje zalecenia, jednak były one dość dalekie od rzetelnej wiedzy. Jedzenie było elementem mającym dostarczyć sił do pracy. Otyłość była akceptowana, a wręcz pożądana, szczupli byli wyłącznie biedacy, chorzy i asceci. Ponadto o rodzaju produktów wkładanych do garnka decydowała zasobność portfela oraz pora roku. Problemy z nieracjonalnym wyżywieniem przekładały się na szereg chorób, takich jak: krzywica, różne problemy wynikające z braku witamin i mikroelementów, kamienice żółciowe i nerkowe, niestrawności, niewydolności wątroby, choroby stawów, choroby wieńcowe i zawały serca.

Wraz z rozpowszechnieniem się chrześcijaństwa wprowadzono też posty. Obejmowały one okres jednej trzeciej roku oraz każdą środę i piątek. Wierni pościli też na dobę przed przyjęciem eucharystii. Zasadniczo obowiązywał podczas nich zakaz jedzenia pokarmów pochodzenia zwierzęcego, a w czasach szczególnych, spożywano tylko jeden posiłek dziennie. Częstokroć ludzie żyjący w średniowieczu, do okresu postów, podchodzili w sposób dość zabawny, utyskując na ich surowość, ale przypadki łamania były na porządku dziennym, tzn. zakaz spożywania więcej niż jednego posiłku nie oznaczał automatycznie, że ma być to skromny posiłek. Tak więc można było urządzić ucztę. W takim przypadku podawano zwykle potrawy rybne lub roślinne tak

³⁷ Brandy – napój alkoholowy destylowany z wina gronowego lub owocowego. Nazwa pochodzi od holenderskiego słowa *brandewijn* (destylowane wino). Staropolska, do dziś poprawna i używana nazwa brandy to *wypalan-ka*, niekiedy nazywana jest również *przepalanką*, co raczej odnosi się do gatunków wódek uszlachetnianych karmelem. <http://pl.wikipedia.org/wiki/Brandy> [pobr. 25 VIII 2014 r.].

spreparowane, by wyglądały i smakowały jak mięso.

Z postów wyłączone były niektóre warstwy ludności, jak pielgrzymi, żebracy, chorzy i dzieci. Powodowało to, że ludzie niekiedy udawali się w jednodniowe pielgrzymki, by najeść się mięsa lub stołowali się w przytułkach dla obłożnie chorych.

Istotny wpływ na nawyki żywieniowe osób zamożnych lub przynajmniej świadomych, jak mnisi w klasztorach, miały zasady przestrzegania kanonów w spożywaniu jedzenia. Ich zalecenia ogniskowały się w przestrzeganiu kolejności spożywania pokarmów. Tak więc najpierw należało jeść potrawy lekkostrawne (potrawy z warzyw, owoce o wilgotnym charakterze, lekkie mięsa: drób, jagnięcina, kozina albo zupy), by pobudzić żołądek do pracy; a następnie przechodzić do cięższych (czerwone mięsa, dziczyzna, ale też niektóre produkty roślinne: gruszki, kasztany jadalne, groch). Jeśli zachwiano kolejność, wierzono, że potrawy ciężkostrawne opadają na dno żołądka i go zatykają. Podobny efekt powodowało też mieszanie potraw o odmiennych właściwościach. Za bardzo zdrowy uważano pokarm dokładnie przeżuty lub rozdrobniony. Medycy zalecali, by przed przystąpieniem do ucztowania pobudzić żołądek czymś ostrym i suchym, np. imbirem w cukrze lub ziarnami kminku. Biesiadowanie kończono dojrzłym serem i grzanym winem z dodatkiem przypraw.

* * *

Kuchnia, rytuał jedzenia, ale i także cała dietetyka oraz medycyna z nią związana zmieniła się diametralnie od czasów średniowiecza do współczesności. Ówczesna gastronomia, w stosunku do naszej, była zapewne uboższą, ponieważ bazowała na mniejszej liczbie produktów. Tym niemniej główne rodzaje produktów wkładanych do garnka były bardzo zbliżone do tych, które w kuchni popularne są do dzisiaj. We współczesnych polskich domach – oprócz ryżu i makaronu – ziemniaki zajmują poczesne miejsce, a kluski mogły wyglądać zupełnie inaczej niż obecny makaron. W dalszym ciągu spożywany kaszę, rośliny strączkowe i warzywa: cebulę, marchew, kapustę, ogórki, bób, soczewicę, groch, rzepę, szczaw, czosnek.

Jeśli chodzi o walory zdrowotne kuchni średniowiecznej, to najczęściej były one osiągnane mimochodem. W tym znaczeniu mięso ryb i drobiu jest wartościowsze od wieprzowiny. Wszechobecność kaszy

nie była świadomym wyborem, lecz koniecznością, a w luksusowych posiłkach reliktem. Jednym z największych uchybień średniowiecznej (piastowskiej) kuchni, w świetle współczesnej diety, było rozgotowywanie jarzyn i owoców. Również spożywanie dużej ilości cukru i produktów nasyconych cukrem nie wydaje się z dzisiejszej perspektywy zbyt szczęśliwym zwyczajem. Tym niemniej znacznie większe cukrowe szaleństwo zapanowało wśród smakoszy późniejszych epok.

Rozwój profesjonalnej hodowli drobiu i zwierząt rzeźnych przyczynił się także do zmian jakościowych oraz ilościowych spożywanego mięsa. Nowe rasy drobiu, trzody chlewnej i rogacizny spowodowały, iż pozyskiwane z nich mięso stało się w wielu przypadkach dominujące w diecie żyjących obecnie ludzi. Tym niemniej narodził się nurt propagujący zdrowy sposób odżywiania. Pojawiły się liczne poradnie związane z propagowaniem racjonalnego oraz zdrowego odżywiania. W szkołach gastronomicznych i na uczelniach funkcjonują kierunki nauki oraz studiów związanych z nowoczesnymi technologiami żywienia i prowadzenia firm gastronomicznych. Istotną rolę w tym zakresie odgrywają emitowane przez telewizję publiczną i nadawców komercyjnych programy ukazujące sposoby przygotowywania posiłków, w tym także oparte na przepisach kuchni staropolskiej.

Podtrzymywaniu stosunków rodzinnych, towarzyskich, przyjacielskich było i jest kreowaniem szczególnych międzyludzkich relacji. Stół daje biesiadnikom niezmiennie poczucie bliskości, bezpieczeństwa oraz wspólnoty, stając się symbolem domu oraz jego gospodarzy. Doznania, jakie towarzyszą uczestnikom spożywającym posiłki, mogą zapadać i być przechowywane przez długi okres w pamięci, podtrzymywać kontakty międzysobnicze oraz budować tradycję.

Sądzić należy, i tak zapewne jest, że w dziedzinie kulinarnej będziemy w dalszym ciągu poszukiwać dawnych smaków. Ich uzyskanie jest także możliwe w dobrze i nowocześnie wyposażonych w sprzęt gospodarstwach domowych oraz zakładach gastronomicznych. W nich to konsumenci otrzymają smaczne oraz zróżnicowane dania związane z każdym porą dnia i porą roku.

Wybrana bibliografia: Anonim G., *Kronika Polska*, tłumacz. R. Grodecki, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 1989; Barański M. K., *Dynastia Piastów w Polsce*, PWN, Warszawa 2006; Basela J., *Małżeństwa królewskie. Piastowie*, Bellona, Warszawa 2006; Bockenheim K., *Przy polskim stole*, Wyd. Dolnośląskie, Wrocław 2004; Chwalba A., (red.) *Obyczaje w Polsce, Wieki Średnie*, PWN, 2008; Długosz J., *Roczniki, czyli kroniki sławnego Królestwa Polskiego*, PWN, Warszawa 1975; Follprecht K., *Jak w dawnym Krakowie ucztowano*, [w:] *Kazimierz – sławny i z czynów Wielki*, pod red. M. Starzyńskiego, Archiwum Państwowe w Krakowie i Instytut Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011; Jelicz A., *Życie codzienne w średniowiecznym Krakowie*, PWN, Warszawa 1966; *Kazimierz Wielki, budowniczy i reformator*, red. nauk. F. Kiryk, Krajowa Agencja Wydawnicza, Warszawa 2002; Kiersnowska T., *Życie codzienne na Pomorzu wczesnośredniowiecznym (wiek X-XII)*, PIW, Warszawa 1970; Kienzler I., *Dziwactwa i sekrety władców Polski*, Bellona, Warszawa 2013; Klubówna A., *Kazimierz Wielki*, Wyd. „Książka i Wiedza”, Warszawa 1967; Koper S., *Piastowie. Wędrowki po Polsce pierwszej dynastii*, Bellona, Warszawa 2013, Labuda G., *Pierwsze wieki monarchii piastowskiej*, Wyd. Nauka i Innowacje, Poznań 2012; Labuda G., *Słowiańszczyzna starożytna i wczesnośredniowieczna*. Poznańskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk, Poznań 2003; Łoziński M., J., *Historia polskiego smaku*, PWN, Warszawa 2013; Łoziński W., *Życie polskie w dawnych wiekach*, Wydawnictwo Literackie, Poznań 1974; Michałowska T., *Średniowiecze*, PWN, Warszawa 2000; Miśkiewiczowa M., *Życie codzienne mieszkańców ziem polskich we wczesnym średniowieczu*, Wyd. Trio, Warszawa 2010; Ogródowska B., *Tradycje polskiego stołu*, Sport i Turystyka - MUZA S.A., Warszawa 2012. *Polska Jana Długosza*, pod red. H. Samsonowicza, PWN, Warszawa 1984; Rożek M., *Polskie koronacje i korony*, Krajowa Agencja Wydawnicza, Kraków 1987; Samsonowicz H., *Życie miasta średniowiecznego*, Wyd. Poznańskie 2012; Staszczak-Ciałowicz M., *O jedzeniu kulturowo, kulinarnie, kulturowo i kulturalnie*, Wyd. M. Derwiecki, Kęty 2014; Toussaint-Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*, Wyd. W.A.B., Warszawa 2002; Wyrozumski J., *Kazimierz Wielki*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 2004.

*

* Dr ZDZISŁAW JAN ZASADA – absolwent Wyższej Szkoły Pedagogicznej w Bydgoszczy oraz studiów podyplomowych w Szkole Głównej Służby Pożarniczej w Warszawie. Doktorat w zakresie nauk społecznych obronił na Wyższej Szkole Pedagogicznej w Bydgoszczy. Oficer w stopniu młodszego brygadiera w stanie spoczynku. Prezes Włocławskiego Towarzystwa Naukowego. Pomysłodawca i sekretarz generalny ogólnopolskiego Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego. Członek Komisji Historycznej Zarządu Głównego Związku OSP. Autor ośmiu monograficznych publikacji o historii straży pożarnych na terenie Kujaw i w Ziemi dobrzyńskiej.

Aneks 1

Przecław Słota

O zachowaniu się przy stole

Gospodnie, daj mi to wiedzieć,
Bych mógł o tem cso powiedzieć,
O chlebowem stole.
Zgarnie na się wszytko pole,
Cso w sto[do]le i w tobole,
Cso le na niwie zwięże,
To wszytko na stole lęże;
Przetoć stoł wieliki świeboda,
Staje na nim piwo i woda,
I k temu mięso i chleb,
I wiele jynych potrzeb,
Podług dostatka tego,
Kto le może dostać czego.
Z jutra wiesioł nikt nie będzie,
Aliż gdy za stołem siędzie,
Toż wszego myślenia zbędzie;
A ma z pokojem sieść,
A przy tem się ma najeść.
A mnogi idzie za stoł,
Siędzie za nim jako woł,
Jakoby w ziemię wetknął koł.
Nie ma talerza karmieniu swemu,
Eżby ji ukrojił drugiemu,
A grabi się w misę przod,

Iż mu miedźwno jako miód;
Bogdaj mu zaległ usta wrzod!
A je z mnogą twarzą cudną,
A będzie mieć rękę brudną;
Ana też ma k niemu rzecz obłudną.
A pełna misę nadrobi
Jako on, cso motyką robi.
Sięga w misę prze drugiego,
Szukaję kęsa lubego,
Niedostojen nics dobrego.
Ano wždy widzą, gdzie csny siedzi,
Každy ji sługa nawiedzi,
Wszytko jego dobre sprawia,
Lepsze misy przedeń stawia.
Mnodzy na tem nics nie dadzą,
Siędzie, gdzie go nie posadzą;
Chce się sam posadzić wyżej,
Potem siędzie wielmi niżej.
Mnogi jeszcze przed dźwirzmi będzie,
Cso na jego miasto sędzie,
An mu ma przez dzięki wstać;
Lepiej by tego niechać.
Jest mnogi ubogi pan,
Cso będzie książetom znan
I za dobrego wezwan.
Ten ma z prawem wyżej sieść,
Ma nań każdy włożyć cześć.
Nie może być panic taki,
Musi ji w tem poczcic wszaki;
Bo czego wie doma chowany,
To mu powie jeżdżały.

U wody się poczyzna cześć;
Drzewiej, niż gdy siędą jeść,
Tedy ją na ręce dają -
Tu się więc starszy poznają,
Przy tem się k stołu sadzają.
Za to się ma każdy wziąć,
Otłóżywszy jedno swąć;
Mnodzy za to nics nie dbają,
Iż jim o czci powiedają,
Przy tem mnogiego ruszają.
Kogo podle siebie ma,
Tego z rzeczą nagaba,
Nie chce dobrej mowy dbać,
Nic da drugiemu słuchać.
Panny, na to się trzymajcie,
Małe kęsy przed się krajcie!
Ukrawaj często a mało,
A jedz, byleć się jedno chciało.
Tako panna, jako pani
Ma to wiedzieć, cso się gani;
Lecz rycerz albo panoszą
Czci żeńską twarz, toć przygłusza.
Cso masz na stole lepszego
przed sobą,
Czci ją, iżby żyła z tobą:
Bo ktoć je chce sobie zachować,
Będą ji wszystkie miłować
I kromie oczu dziękować.
Ja was chwale, panny, panie,
Iż przed wami nics lepszego nie;
Boć paniami stoi wiesiele,

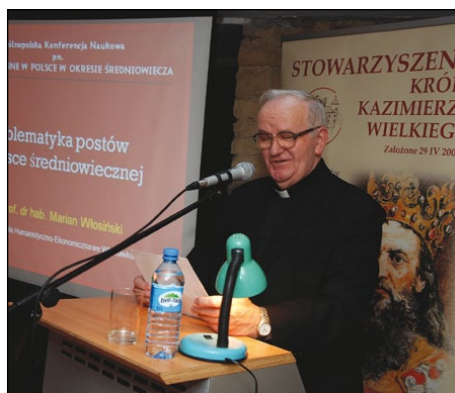
Jego jest na świecie wiele.
I od nich wszystkę dobroć mamy,
Jedno na to sami dbajmy.
I toć są źli, cso jim szkodzą,
Bo nas ku wszej czci przywodzą.
Kto nie wie, przecz by to było,
Ja mu powiem, ac mu miło.
Kto koli csną matkę ma,
S niej wszystkę cześć otrzyma,
Prze nią mu nikt nie nagani.
Tęć ma moc każda csna pani.
Przeżoż je nam chwalić słusza,
W kiem jeść koli dobra dusza,
Boć jest korona csna pani,
Przepaść by mu, kto ją gani,
Ot Matki Boże tę moc mają,
Iż przeciw jim książęta wstają
I wielką jim chwałę dają.
Kto koli czci żeńską twarz,
Matko Boża, ji tym odarz:
Przymi ji za sługę swego,
Schowaj grzecha śmiertnego
I też skończenia nagłego.
Przymicie to powiedanie
Prze waszą cześć, panny, panie!
Też, miły Gospodnie moj,
Słota, grzeszny sługa twój,
Prosi za to twej miłości,
Udziel nam wszem swej radości.
Amen.

Problematyka postów w Polsce średniowiecznej

Post oznacza dobrowolne powstrzymanie się od jedzenia w ogóle lub od spożywania pewnych rodzajów pokarmów, np. mięsa, przez określony czas. Pości się przede wszystkim z przyczyn religijnych. W Polsce wiarę chrześcijańską zaprowadzono dopiero w X w., dyscyplina postna była ostrzejsza niż na Zachodzie. Podają stare kroniki, że nie tylko Kościół, lecz i władze świeckie czuwały nad zachowywaniem przepisów postnych, które obowiązywały początkowo

już od dziewiątej niedzieli przed Wielkanocą, zwanej Siedemdziesiątnicą. Dytmar w kronice swej z 1018 r. nadmienia: [...] *a ktokolwiek jest znalezion, że po Siedemdziesiątnicy jadł mięso, po wybicu zębów, surowo jest karany*. Jednak w XII i XIII w. surowe obyczaje zaczęły się rozluźniać, bo Kościół obowiązek zachowywania postu przesunął na czas począwszy od Środy Popielcowej.

Jednym z motywów podejmowania postu jest chęć pokuty, a praktykowanie go to znak duchowej przemiany, odwrócenia się od zła i akt cnoty umiarkowania, przez co człowiek uznaje, że przyjemności i posiadanie dóbr materialnych nie stanowią dla niego najwyższych wartości. Kościół jest przekonany, że przyczynia się on do opanowania zmysłowych pożądań człowieka i przygotowuje go do wzniosłych zadań moralnych. Uwzględniając znaki czasu, oprócz postu i wstrzeżności od pokarmów mięsnych, zachęca wiernych do nowych form pokuty i ascezy. Już św. Augustyn przypominał, aby chrześcijanie wiązali post ze sferą duchową, a nie cielesną, powstrzymując się od zła i niedozwolonych rozkoszy światowych. W przekonaniu Nila z Ancyry można mówić o poście od pokarmów, jak również od gniewu,



Ks. prof. dr hab. Marian Włosiński
Fot. Wojciech Nawrocki

zawiści i chciwości¹. Człowiek poznaje i uznaje w czynie poszczenia godziwy sposób życia i działania, na miarę swej godności osobowej. Post umożliwia właściwe ustosunkowanie się do hierarchicznie uporządkowanych wartości moralnych, stanowi sposób przewyższania w sobie postawy hedonistycznej polegającej na uznawaniu przyjemności za wartość najwyższą. Wsobną powinność i wartość moralną postu poznana w sumieniu wyraźniej ujawnia i głębiej wyjaśnia nauka Kościoła. Mówi ona o poście w nawiązaniu do słów i czynów Jezusa Chrystusa, który sam pościł (Mt 4,2), zalecał post jako środek do wypędzenia złych duchów (Mt 9,29), obiecywał w zamian nagrodę niebieską (Mt 6,18). Ganił jednak post obłudny (Mt 6,16), to znaczy taki, który nie jest wyrazem wewnętrznego nawrócenia. Wezwanie pokutne do zachowania postu głosił z naciskiem Kościół pierwotny (Dz 13,3; 14,23; 2 Kor 6,5). W ciągu historii kościelna praktyka postu obejmowała w okresie roku liturgicznego: 40-dniowy post o różnym stopniu surowości, wigilie przed większymi świętami, kwartalne Suche Dni, cotygodniowe piątki. Była ona podyktowana przekonaniem, że post przyczynia się do opanowania zmysłowych pożądań człowieka, przygotowuje jego ducha do coraz bardziej wzniosłych zadań moralnych w realizowaniu dobra trudnego, jest zadośćuczynieniem za grzech i współuczestniczeniem w Chrystusowym zadośćuczynieniu, prowadzi do zaoszczędzenia dóbr materialnych w celu przeznaczenia ich bliżnim. Zachowanie postu obowiązuje chrześcijanina w sumieniu jako stała powinność moralna, która znajduje swą podstawę w naturze tego czynu i w ewangelicznej normie nawracania się. Kościelne przepisy postne natomiast są tylko bliższą, zmienną konkretyzacją powinności moralnej zachowania postu w postaci zróżnicowanych praktyk, w zależności od okoliczności czasu i miejsca. Problematykę moralną postu należy widzieć w szerszym kontekście społeczno-ekonomicznym ludności krajów bądź wysoko rozwiniętych – sytych, bądź rozwijających się – głodnych². Założeniem elementarnym wszelkiej pracy nad sobą jest samorefleksyjne rozejrzenie się po zasobach własnej osobowości i akceptacja jej faktycznego stanu. Odkrycie w sobie zalet staje się realnym punktem zaczepienia dla pracy nad sobą. Dobrowolność umartwień postnych jest oczywistym dowodem zwycięstwa w człowieku

¹ *Encyklopedia Katolicka*, t. XVI, Wyd. Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II, Lublin 2012, s. 62-65.

² M. Węclawski, *Katolicyzm A – Z*, Diecezjalne Wydawnictwo Łódzkie, Łódź 1989, s. 318-320.

świadomej inicjatywy nad mechanizmem popędów i zachcianek oraz świadectwem przewagi wartości obiektywnych i wymagań słusznego prawa nad hedonizmem sfery pożądawczej. WYROBIENIE I UTRWALENIE takiej właśnie postawy psychicznej i życiowej jest celem ascetycznych zabiegów. Zakłada to wyrobienie siły woli i potrzebę ciągłej samokontroli. W wartości bowiem jest powinność bycia, wartość powinna być zachowana, strzeżona, rozwijana, a jeśli jej nie ma – realizowana. Strzeżenie i realizowanie wartości wprowadza ład w to, co nazywa się ludzkim światem. Utwierdza porządek w człowieku, który ją spełnia, utwierdza także porządek w człowieku, który ją spełnia, utwierdza również porządek w tej dziedzinie życia, w której dane wartości się konstytuują. Odpowiedzią na porządek i hierarchię wśród wartości jest porządek i hierarchia wśród aktów woli oraz wśród czynów ludzkiej istoty. Owocem spełnianych wartości moralnych jest bezwzględny ład, sens i waga (ciężar gatunkowy) życia człowieka. Ma ono wtedy moc i zdrowie oraz staje się godne. Podejmowane i realizowane formy postu przynoszą dobro oraz potwierdzają, że w psychice człowieka istnieje dyspozycja, która aktualizuje się w przeżywaniu wartości moralnych. Podstawową jej funkcją jest wartościowanie moralne. W swej strukturze obejmuje ona wszystkie elementy ludzkiej psychiki, poznawcze, wolitywne i emocjonalne. Wyrazem racjonalizacji przeżycia wartości są sądy o wartości moralnej postnych działań. Przeżycie wartości moralnej pociągga za sobą przeżycie powinności tkwiącej w wartości. Człowiek w zetknięciu się z wartościami moralnymi odczuwa pewien imperatyw, nakazujący pełnienie tego, co ocenione zostało jako wartość pozytywna³.

Pojęcie i podział

Rozróżnia się post naturalny (*ieiunium naturale*), polegający na zupełnym wstrzymaniu się od jedzenia i picia oraz kościelny (*ieiunium ecclesiasticum*), polegający na wstrzymaniu się od pokarmów w granicach przepisanych przez Kościół. Kodeks Prawa Kanonicznego rozróżnia:

- a) post jakościowy czyli wstrzymanie się od potraw mięsnych (*abstinentia*),
- b) post ilościowy czyli pożywanie do sytości raz dziennie (*ieiunium*),
- c) post ścisły czyli post ilościowy połączony z jakościowym (*ieiunium et abstinentia*).

³ M. Węclawski, *Katolicyzm A – Z...*, s. 18 - 20.

Post jakościowy polega na wstrzymaniu się od mięsa i rosołu (*ius ex carne*), nie zabrania pożywania jaj, nabiału i rozmaitych przypraw (*condimenta*) nawet z tłuszczu zwierzęcego (kan. 1250). Nie wolno pożywać mięsa, tj. tego wszystkiego, co z natury swej, ze zwyczaju lub z powszechnego mniemania ludzi zalicza się do mięsa. Wolno natomiast jeść ryby oraz żyjątko o zimnej krwi, które zwykły przebywać w wodzie, np. żaby, ślimaki, żółwie itp. Co się tyczy pożywania mięsa ptaków wodnych, opinie autorów są podzielone, wobec tego należy stosować się do zwyczaju danej okolicy. Pod pojęcie mięsa podpada także krew, mózg, szpik kości, słonina nietopiona oraz bulion i ekstrakty z mięsa. Niedozwolone jest pożywanie rosołu. Przez rosół należy rozumieć wodę, w której gotowane było mięso lub kości. Wolno używać jakichkolwiek przypraw do potraw, nawet z tłuszczów zwierzęcych, czyli tego wszystkiego, co się w małej ilości dodaje do głównej potrawy, by ją uczynić smaczniejszą. Dozwolone jest zatem używanie masła, łożu, sadła, smalcu, słoniny stopionej itp.; drobne kawałeczki mięsa (skwarki), pozostałe po przetopieniu, wolno spożyć razem z tłuszczem. Przepis o poście jakościowym obowiązuje *sub gravi* (tj. pod grzechem ciężkim). Post ilościowy polega na jednorazowym posiłku do sytości w ciągu dnia, nie zabrania wszelako rannego i wieczornego posiłku, przy którym jednak co do ilości pokarmów przestrzegać należy przyjętych zwyczajów miejscowych. Nie jest również wzbronione pożywanie potraw mięsnych i ryb przy tym samym posiłku, wolno także brać posiłek do sytości wieczorem zamiast w południe (kan. 1251). Post ilościowy nie zabrania spożywania pokarmów mięsnych podczas posiłku do sytości. Natomiast przy posiłku rannym i wieczornym wolno pożywać pokarmy mięsne tylko wtedy, jeżeli w jakiejś okolicy panuje taki zwyczaj.

W Polsce takiego zwyczaju ściele nie było. Należy zachować zwyczaj powszechnie panujący w tym miejscu, na którym się aktualnie przebywa, a nie zwyczaj w miejscu zamieszkania. Kto nie jest obowiązany do zachowania postu ilościowego (np. z powodu choroby, braku lub przekroczenia wieku) albo otrzymał od niego dyspensę, może w dni wolne od postu jakościowego, np. w poniedziałki, wtorki, środy i czwartki Wielkiego Postu, spożywać mięso przy każdym posiłku. Przepis o poście ilościowym obowiązuje *sub gravi*. Co do zachowania postu można przypomnieć praktyczną wskazówkę: w dniu postu ilościowego lub ścisłego każdy powinien o tyle mniej spożyć pokarmów, żeby między dniem postu a dniem zwykłym zachodziła naprawdę róż-

nicą, czyli żeby każdy odczuł pewne umartwienie. Do zachowania postu wystarcza ująć sobie jedną trzecią z tego, co się zwykle spożywa. Post ścisły polegał na jednorazowym dziennie posiłku do sytości oraz na wstrzymaniu się od potraw mięsnych; dlatego też, jeżeli obowiązuje post ścisły, należy zachować przepisy odnoszące się zarówno do postu ilościowego, jak i do postu jakościowego.

Dni postne:

Dzisiaj łatwiej jest w stosunku do czasu średniowiecznych postów, bo wtedy post obowiązywał ściśle non stop, a dzisiaj:

- post jakościowy, czyli wstrzymanie się od potraw mięsnych (*lex solius abstinentiae*), obowiązuje we wszystkie piątki całego roku (kan. 1252 § 1),
- post ścisły, czyli tak co do ilości, jak co do jakości, zachować należy: w środę popielcową, piątki Wielkiego Postu, w Wigilię Bożego Narodzenia (kan. 1252 § 2),
- wielki post kończy się o północy z Wielkiej Soboty na Wielką Niedzielę, a nie jak dotychczas, w Wielką Sobotę w południe⁴.

Wiemy czym jest zsiadłe mleko. Jakże ono było inne w średniowieczu. Mleko w kamiennych garnkach wpuszczano na głębokość studni (nawet 80 m jak na Bielanych Krakowskich czy w Bieniszewie) Takie mleko kroi się, a spożywano celem wzmocnienia sił witalnych.

Podmiot postu:

W czasach średniowiecznych post obowiązywał wszystkich. Aktualnie post jakościowy, czyli wstrzymanie się od potraw mięsnych, obowiązuje tych wszystkich, którzy ukończyli siódmy rok życia (kan. 1254 § 1), a post ilościowy obowiązuje wszystkich, którzy ukończyli 21 rok życia, a nie rozpoczęli jeszcze 60 roku (kan. 1254 § 2⁵).

Już w Polsce średniowiecznej post miał dyscyplinować ciało, kierować myśli ku sprawom nadprzyrodzonym, być zadośćuczynieniem i pokutą za grzechy. Posty podejmowane były także w różnych intencjach: dziękczynnych za otrzymane łaski i dobrodziejstwa oraz błagalnych jak np. w intencji powrotu do zdrowia, urodzenia potomstwa

⁴ Kodeks Prawa Kanonicznego w kan. 1249 - 1253 określa formy pokutne.

⁵ F. Bączkowicz CM, *Prawo Kanoniczne*. Podręcznik dla duchowieństwa, t. II (wydanie trzecie uzupełnili i przygotowali do druku J. Baron CM i W. Stawinoga CM), Wyd. Diecezjalne Św. Krzyża w Opolu, Opole 1958, s. 420-424.

itp. Przestrzeganie postu było świętym obowiązkiem i niewzruszonym obyczajem. J. Kitowicz w opracowaniu *Opis obyczajów za panowania Augusta III* pisze o postach w zamożnych domach, że postne obiady szły porządkiem co i mięsne, a że wtenczas Polacy ściśle zachowywali posty, nie obaczył u żadnego pana na stole maślanej potrawy, ale wszystkie z oliwą, olejem, który wybijano z siemienia lnianego, konopnego, z maku i migdałów. Niegdyś w wyższych stanach i sferach w poście dozwolone były także i chętnie jadane potrawy z bobrowego mięsa. Smakołykiem miało być mięso bobra gotowane i podawane w potrawce oraz bobrowe kiełbaski. Smakosze szczególnie cenili sobie plusk, czyli bobrowy ogon, gotowany lub pieczony⁶. Na postne obiady podawano także pierogi leniwe, jakie przyrządzano według specjalnej receptury postnej. Także zupełną rybą. Inaczej bywało na wsi, w rodzinach chłopskich. Tam post był naprawdę surowy. Jadło postne było ubogie i skąpe. W dni postne (czyli w środy, piątki i soboty) żywiono się głównie kartoflami, chlebem z grubej mąki, postnymi plackami – osuchami, żurem z mąki żytniej, owsianej lub otrąb, świeżą lub suszoną rzepą, pieczoną lub gotowaną na gęsto, także gotowaną brukwią lub pasternakiem (sporządzano je na ogół bez żadnej omasty). Często jadano zupełną kapuściankę z kapusty słodkiej lub kwaszonej albo kwasu kapuścianego (zwanego octem kapuścianym) zaprawionego mąką. Jedzono zacierki na mleku, groch kraszony masłem, kartofle z olejem lub kasze. W okresie postu nie jedli mięsa ani skwarek. W niedziele jadano ryby, śledzie smażone na oleju, krupy ze śliwkami⁷. Śledź i żur były symbolami postnego jadłospisu. Wszystkie potrawy postne kraszono mlekiem, serwatką, a najczęściej olejem lnianym, konopnym, makiowym. Jednak osoby szczególnie religijne – z pobożności, a najubożsi mieszkańcy wsi – z biedy, często rezygnowali nawet z takiej skromnej omasty. W wielu rodzinach chłopskich w dni postne niemal całkowicie znikały ze stołów nie tylko mięso i tłuszcz wieprzowy, ale także nabiał: mleko i masło oraz lepsze pieczywo, miód, a z czasem także cukier. Często do takich postów zmuszała ludzi bieda. W wielkim poście, a więc na przednówku (który na wsi bywał trudny do przeżycia), trzeba było bardzo oszczędnie i rozważnie gospodarować niewielkimi już zapasami żywności. Łatwiej było znosić surowy post, a nawet głód, na

⁶ B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, Wyd. Sport i Turystyka MUZA SA, Warszawa 2012, s. 303.

⁷ por. M. Zientara-Malewska, *Warmiacy i Mazurzy*, Olsztyn 2002.

pamiątkę Męki Chrystusa i dla zbawienia duszy niż tylko z niedostatku⁸.

Zauważa się, iż najsurowiej przestrzegano postu w soboty wielkopostne, obywano się wtedy samym chlebem raz na dzień, popiwszy trochę piwem. Wielu wstrzymywało się od mięsa przez cały czas trwania postu, używając w to miejsce potraw rybnych. Dlatego hodowla ryb była wysoko rozwinięta przy klasztorach, przy dworach i w miasteczkach. W dni postne unikano nabiału, a do kraszenia potraw zamiast masła używano oliwy lub oleju, tłoczonego z siemienia lnianego, kopnego, z maku lub z migdałów. Zwykła postna wieczerza składała się z piwa grzanego z grzankami z chleba, posypanymi kminkiem i przysmażonymi w oliwie na rożnie nad węglami. Ulubioną potrawą była polewka piwna czyli piwo grzane z żółtkiem. Polewkę piwną podawano w wielkich szklanicach. Przyrządzano także tak zwane mni-chy, czyli obwarzanki, krajane w kostki, sparzone wrzątkiem i smażone w maśle z cebulą.

Liczni zadawali sobie w Wielkim Poście dobrowolnie umartwienia, a więc wstrzymywali się przez cały post od mięsa, używając tylko przeważonej wody. Inni znów od połowy postu nie przyjmowali pokarmów ciepłych i gotowanych, żyjąc tylko chlebem, suszonymi owocami i rybą wędzoną. Stąd zapewne bierze początek zwyczaj tłuczenia garnka w środę półpostną. Nad ranem wybiegają swawolnicy ze starym garnkiem, napełnionym skorupami i popiołem, a potem rozbijają go jako naczynie niepotrzebne o drzwi śpiącego sąsiada. Bywało też, że w miastach mężczyźni kobietom, a te znów mężczyznom rzucały garnki pod nogi, wołając: *półpoście, mościa pani*, – *półpoście, mości panie*. Nawiązaniem do historycznego zwyczaju średniowiecznego jest zachowywany ścisły post przez wszystkie dni Wielkiego Tygodnia, a w Wielki Piątek nieprzyjmowanie pokarmów przez dzień cały, posilając się tylko chlebem i wodą lub herbatą. W „Opisie obyczajów” wspomina J. Kitowicz⁹, że w Wielki Piątek wieczorem lub w Wielką Sobotę rano czeladź dworska zawieszała nad drogą na suchej wierzbie śledzia, niby za karę, że przez czterdzieści dni nad mięsem panował i ludzi niedoścaciecznie odżywiał. Wynoszono też z kuchni żur, jako pokarm niepotrzebny, przy czym nieraz psoty wyrządzano; np. kazano chłopakowi,

⁸ B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu...*, s. 309.

⁹ Jędrzej Kitowicz, ur. jesienią 1727 r. – 26 października albo w listopadzie lub 1 grudnia 1728 r. prawdopodobnie w Wielkopolsce, zm. 3 kwietnia 1804 r. w Rzeczycy – polski historyk, pamiętnikarz, korespondent polityczny, ksiądz.

niedoświadczonemu jeszcze, nieść na głowie lub na plecach garnek z żurem, niby to w celu pogrzebania go. Za nim postępował drugi chłopak, niosący łopatę, którą miał dół wykopać. Nagle uderzał znienacka łopatą w garnek, który się rozsypywał, a żur oblewał niosącego, ku wesołości towarzyszy¹⁰. W czasie Wielkiego Postu nie tylko w pokarmach, ale i w obyczajach zachowywano wstrzeźliwość. Nie urządzano zabaw, tańców, wesołych zebrań. Niewiasty unikały jaskrawych kolorów, nie nosiły świecideł, ubierały się skromnie w szaty ciemne. Piosenki światowe ustąpiły miejsca pieśniom pobożnym, Gorzkim Żalom, które w skupieniu śpiewano wieczorami. Rozwinęła się praktyka uczęszczania na pasję, na drogę krzyżową, rozpamiętując Mękę Pańską, odbywano rekolekcje, by godnie przygotować się do wielkanocnej spowiedzi i zmartwychwstać we własnej duszy.

Nie wspomina się w niniejszym opracowaniu o praktykach postnych w poszczególnych wyznaniach chrześcijańskich, bo rozważamy dla nich czasy historycznie starsze od ich powstania. Bogata jest praktyka postu w innych religiach, jak w Islamie czy w Judaizmie. Według kalendarza muzułmańskiego okres ramadanu jest miesiącem postu (*saum*): dorośli wyznawcy od świtu do zachodu słońca powstrzymują się od jedzenia, picia, palenia i życia seksualnego. Celem postu jest oczyszczenie ciała na przyjęcie ducha pobożności i sprawiedliwości. To czas obrachunku i refleksji. Post w judaizmie (hebr. *taanit*, *com*) dzieli się na posty dotyczące wszystkich wyznawców oraz posty indywidualne. Pierwsze dotyczące wszystkich wyznawców obowiązują podczas świąt Jom Kippur, w przeddzień świąt Pesach i Purym oraz podczas rocznic tragicznych wydarzeń, tj. Tisza be-Aw czy com Gedali. Post w Jom Kippur oraz Tisza be-Aw trwa 24 godziny, od zachodu słońca do zachodu w dniu następnym. Przed Pesach i Purym pości się od wschodu do zachodu słońca. Posty indywidualne obchodzone są głównie w gronie rodzinnym. Przestrzegać powinny ich dzieci w rocznicę śmierci rodziców oraz młoda para podczas własnego ślubu.

Postem nazywa się również dobrowolnie podejmowane przez wiernych postanowienia odmawiania sobie określonych przyjemności, czy też pewnych rodzajów jedzenia albo ograniczania jego ilości. O mocy postu, który chroni przed grzechem, mówili ojcowie Kościoła. Był on też praktykowany i zalecany przez świętych. Właściwie rozumiany post, w przeciwieństwie do piętnowanych w Nowym Testamencie przez

¹⁰ por. www.mateusz.pl/mt/mst [pobrano 10.05.2014].

Chrystusa praktyk faryzeuszy, nie jest tylko skrupulatnym przestrzeganiem nakazów, ale ma głębszą przyczynę, wynika z potrzeby spożywania „prawdziwego pokarmu” czyli pełnienia woli Boga. Współcześnie, jak zauważa Benedykt XVI, zmniejsza się znaczenie tej praktyki. *Stała się ona raczej środkiem terapeutycznym wspomagającym nasze ciało* – stwierdza Papież i przypomina, że dla ludzi wierzących wyrzeczenia nie służą tylko poprawie kondycji fizycznej, ale stanowią przede wszystkim terapię, [...] *pomagająca leczyć to wszystko, co uniemożliwia wypełnianie woli Boga*. Paweł VI twierdził, że postu należy przestrzegać w kontekście powołania każdego chrześcijanina do tego, by żyć nie dla siebie, ale dla braci. Owocem tej praktyki jest według Benedykta XVI spójność ciała i duszy, a co z tego wynika, unikanie grzechu i gotowość do wzrastania w zażyłości z Bogiem. Odmawianie sobie pokarmu materialnego, umacnia wewnętrzną gotowość do słuchania Chrystusa i żywienia się Jego słowem. Jednocześnie post pomaga nam uświadomić sobie, w jakiej sytuacji żyje wielu ludzi. Ojciec Święty stawia za wzór postać Miłosiernego Samarytanina, który jest otwarty wobec potrzebującego (bez względu na to, skąd pochodzi) i wrażliwy na jego potrzeby. Odwołując się do tradycji chrześcijańskiej, Papież zachęca wiernych, by w okresie Wielkiego Postu, zarówno wspólnotowo, jak i indywidualnie częściej praktykowali post. Zwraca też uwagę na potrzebę słuchania Słowa Bożego, modlitwy i uczynków miłosierdzia. Przypomina, że od początku chrześcijaństwa organizowano specjalne zbiórki, a wierni byli zachęceni do oddawania biednym tego, co dzięki postowi udało im się odłożyć. *Post ostatecznie pomaga każdemu w czynieniu z siebie całkowitego daru dla Boga* – pisał Jan Paweł II. Te słowa przypominał również Benedykt XVI. Trwający 40 dni liturgiczny okres Wielkiego Postu rozpoczyna się w Kościele katolickim środą popielcową zwaną popielcem. Swą nazwę przyjęła ona z obrzędu posypywania głów popiołem. Jest to gest uznania swojej niewystarczalności i zależności od Boga. Tradycja posypywania popiołem na znak pokuty sięga VIII wieku. Od XI stulecia zwyczaj ten przyjął się w całym Kościele. Popiół pochodzi ze spalonych palm, poświęconych w poprzednim roku podczas Niedzieli Palmowej. Okres Wielkiego Postu jest dla wiernych wezwaniem do odnowienia życia i wewnętrznego nawrócenia¹¹.

¹¹ <http://www.swkazimierz.mkw.pl/o-liturgii/rok/post-oredzie/>, [pobrano 10.05. 2014].

Etické pravidlá, dilemy a praktická múdros¹²

Post jest ćwiczeniem i doświadczeniem odnowionego życia. Duch Boży wciąż prowadzi, dodaje człowiekowi sił w jego słabości i uzdalnia do pełnej dyspozycyjności w wypełnianiu Bożego planu. Bez świadectwa życie chrześcijańskie traci sens. To dlatego często w chwilach trudnych, w momentach kryzysu pyta się człowiek siebie: *Jaki jest sens mojego życia?* Bądź stwierdza i pyta: w jaki sposób żyć z sensem, w jaki sposób sens odnaleźć. Ewangelia pozwala wskazać prawdziwe przyczyny utraty sensu życia w ludzkiej egzystencji. Stracić sens życia znaczy: zapomnieć o Jezusie, o Jego obecności w swoim życiu, zapomnieć o wszystkich dziełach, jakich On w naszym życiu dokonuje, zapomnieć o Słowie Bożym i zacząć postępować według słów ludzi. Bardzo szybko traci się sens życia, jeżeli zaczyna się paktować ze złem! Zazwyczaj nie jest się kuszonym do tego, czego nie potrafi się robić, lecz do tego co leży w zasięgu możliwości. Im większy jest ten potencjał możliwości, tym większa jest pokusa. Pokusy często się zjawiają, kiedy znajduje się człowiek w stanie „wysokiej potencjalności”, kiedy czuje się silny, autonomiczny, wolny. Kuszenie Jezusa staje się dla człowieka schematem pokus nękających współczesnego człowieka. Wartość i sens wyrzeczeń podkreślał Ojciec Święty Benedykt XVI w orędziu na Wielki Post 2009. Papież zachęcał, aby na nowo odkrywać praktykę postu, która jest środkiem pozwalającym odnowić przyjaźń z Bogiem. W 2008 r. w orędziu na Wielki Post zwracał uwagę na praktykę jałmużny. Papież wyjaśniał, jaką wartość i jaki sens ma dla chrześcijan rezygnacja z czegoś, co [...] *samo w sobie jest dobre i pozwala nam żyć*. Modlitwa nabiera większej siły, jeśli towarzyszą jej post i jałmużna. Tak uczy Stary Testament, a chrześcijanie już od pierwszych wieków słuchali tego pouczenia i stosowali je, szczególnie w okresie Adwentu i Wielkiego Postu. Ze swej strony wyznawcy islamu mają ramadan - miesiąc poświęcony postowi i modlitwie.

*

* Ks. prof. dr hab. MARIAN WŁOSIŃSKI – absolwent Wyższego Seminarium Duchownego we Włocławku. Stopień doktora nauk teologicznych w zakresie nauk teologicznych uzyskał na Akademii Teologii Katolickiej. Rozprawę habilitacyjną przedstawił na Uniwersytecie Komeńskiego w Bratysławie. Specjalizuje się w zakresie teologii katolickiej. Profesor zwyczajny Wyższej Szkoły Humanistyczno-Ekonomicznej we Włocławku. Kanonik Honorowy Kapituły Katedralnej Włocławskiej. Profesor nauk teologicznych Republiki Słowackiej. Jest recenzentem kilku dysertacji doktorskich i habilitacyjnych. Autor licznych publikacji dotyczących pedagogiki, katechetyki, etyki i historii filozofii. Członek Zarządu Włocławskiego Towarzystwa Naukowego.

¹² por. Sestra Emmanuela, *Pôst rostriedok na uzdravenie a oslobodenie*, Prešov 2009.

„Człowiek miarą wszechrzeczy”. Sposoby mierzenia i ważenia w Polsce w czasach średniowiecza

Wprowadzenie

Ta znana i ceniona do dziś naczelną tezę wypowiedzianą przez filozofa greckiego, jednego z czołowych przedstawicieli nurtu filozoficznego sofistów – Protagorasa z Abdery (ok. 480-410 p.n.e.), jest najbardziej prostym określeniem, znanym ludzkości od niepamiętnych czasów potwierdzającym, że człowiek dzięki swoim częściom ciała może mierzyć wszystkie przedmioty znajdujące się wokół niego, a także określać swoimi częściami ciała odległość, długość, szerokość, wysokość, objętość, a także ciężar. Dobitniej wskazał na ten antropometryczny system P. Prevelakis, który w swojej powieści „Słońce śmierci” tak opisuje swoją kreteńską bohaterkę: *Świat przykrojony był na miarę człowieka... Ona sama stała pośrodku stworzenia i przepuszczała je przez swe wnętrze jak nici osnowy przez grzebień tkackiego warsztatu. Mógłbym nawet powiedzieć, że mierzyła świat własnym ciałem: dłonią, ciałem, długością ramienia, łokciem, sążniami, krokami, stopą, garścią, objęciem, rzutem kamienia, uderzeniem serca, ciepłotą ciała, jego wagą, zasięgiem wzroku lub głosu: takie były jej miary i wagi*¹.

Tak więc do mierzenia określonych przedmiotów znajdujących się w zasięgu człowieka służyły jego poszczególne części ciała, wśród któ-



Prof. dr hab. Stanisław Kunikowski
Fot. Wojciech Nawrocki

¹ P. Prevelakis, *Słońce śmierci*, Warszawa 1967, s.73, cyt. za: W. Kula, *Miary i ludzie*, Warszawa 1970, s. 43.

rych najważniejsze to: stopa, palec, dłoń, ramię, rozciągnięte ramiona, krok albo para kroków, pięść, kciuk, głowa, nogi itd. Jak podkreśla jeden z najwybitniejszych przedstawicieli tzw. polskiej metrologii historycznej Witold Kula, mierzenie częściami ciała było popularne na ziemiach polskich jeszcze na przełomie XIX i XX w., a więc przed wprowadzeniem w Polsce dekretu o miarach metrycznych w 1919 r.²

System miar antropometrycznych znany już od czasów starożytnej Grecji i Rzymu był dla każdego użytkownika bardzo dogodny, a jednocześnie prosty w obsłudze i niezmiernie zrozumiały. Jak podkreślano, miary te zawsze miano „przy sobie”.

Można by zadać pytanie albo stwierdzić, że wymiary poszczególnych ludzi różniły się między sobą. Przecież ludzie różnią się wysokością, ciężarem, długością kroku, dłuższymi palcami, obwodem głowy itp. W okresie starożytnym, jak również i w okresie wczesnego średniowiecza, nie miało to większego znaczenia w relacjach pomiędzy kupującym i sprzedającym. Jeżeli występowały znaczne różnice, to uzgadniano wielkość miary drogą negocjacji, a więc wzajemnych ustępstw. Największe trudności w handlu sprawiały problemy dotyczące braku prostych wielokrotności. Jednak wraz z rozwojem myśli matematycznej, a także rozpowszechnianym kontaktem handlowym, szczególnie w średniowiecznej Europie, dokonywano wyboru takich miar, niejednokrotnie już abstrakcyjnych, aby można było szybko i łatwo je przeliczać. Zainteresowanych tą problematyką odsyłam do znaczących publikacji wyszczególnionych w końcowej części artykułu.

Początki miar w dawnej Polsce ³

Występujące na ziemiach polskich w okresie wczesnofeudalnym (VIII-XII w.) miary, podobnie jak zresztą w innych częściach Europy, szczególnie środkowowschodniej, oparte były w przeważającej mierze na jednostkach rodzimych, chociaż pewien wpływ wywierały na nie również systemy miar sąsiedzkich. Miary te posiadały różne wielko-

² Por. W. Kula, *Miary i ludzie... Dekret o miarach*, który ukazał się 8 lutego 1919 r. był jednym z pierwszych aktów ustawodawczych II Rzeczypospolitej. Konsekwencją tejże ustawy było utworzenie 1 kwietnia 1919 r. Głównego Urzędu Miar w Warszawie – centralnej instytucji zajmującej się m.in. miarami i narzędziami mierniczymi.

³ Poniższy tekst stanowi fragment publikacji autorstwa S. Kunikowskiego pt.: *Z dziejów miar w Polsce. Katalog miar ze zbiorów Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej*, Włocławek 2001, s. 182.

ści, które nawet w przypadku tej samej nazwy różniły się między sobą w zależności od miejsca, czasu i mierzonego towaru. Każda miara związana była z działalnością człowieka. Stąd też określenia miar były proste i związane między innymi z wykonywaną przez człowieka pracą, nazwą narzędzia pracy lub oznaczeniem wyników pracy ludzkiej. W ten sposób powstawały jednostki miar rolniczo-produkcyjnych, fiskalnych, handlowych i innych. Większość miar w okresie wczesnofeudalnym wywodziła swoje nazwy, jak wspomniano wyżej, z cech antropometrycznych człowieka, np. stopą określano długość przy sadzeniu ziemniaków, kroku używano przy mierzeniu większych odległości, łokciem posługiwano się przy odmierzaniu tkaniny.

Wraz z wprowadzeniem coraz to nowych jednostek miar następował również rozwój wiedzy matematycznej, a przede wszystkim umiejętności liczenia. Stąd też bardzo popularne było w okresie średniowiecza, ale także i wcześniejszym, odliczanie za pomocą palców (kości) u rąk i nóg. Stosowano liczenie dwójkami (parami), trójkami, piątkami, dwunastkami czyli tuzinami, piętnastkami, dwudziestkami. Wykształcały się nowe metody bardziej praktycznego obliczania objętości naczyń, a więc garnków i beczek oraz ich wzajemnych proporcji obliczonych drogą pomiaru. Poniższe zestawienie prezentuje kształtowanie się i rozwój miar długości, powierzchni, pojemności oraz masy w dawnej Polsce, a więc w okresie średniowiecza.

Miary długości

Miary długości stanowiły początek wszelkiego mierzenia ludzkiego. Przy małych długościach mierzono szerokością palca (szczególnie kciuka), która przyjęła z czasem nazwę cal, a także dłoni, pięści (4 palce), stopy lub obwodem głowy. Do wyznaczania większych długości służył zasięg wyciągniętych rąk (ok. 178 cm) lub średnia wysokość człowieka przy rozstawionych nogach liczona od ziemi do ramion (ok. 148 cm)⁴. Posługiwano się również jednostkami drogowymi. Szacowano je głównie liczbą kroków, ale również czasem przeznaczonym na pokonanie danej odległości lub koniecznym w związku z tym odpoczynkiem. Stąd też pojawiające się miary takie jak stajanie (odpoczynek), wiorsta i mila. Występowały również inne miary w okresie średniowiecza, które związane były z czynnościami wykonywanymi

⁴ J. Szymański, *Nauki pomocnicze historii*, Warszawa 2002, s. 158.

przez człowieka. Taką miarą był rzut kamieniem szacowany na około 35-42,5 m. Warto nadmienić, iż określenie odległości rzut kamieniem używa się jeszcze współcześnie w niektórych rejonach na Słowacji, a także i na Łotwie (przynajmniej jeszcze w XIX w.). Odległości mierzono także poprzez rzut siekierą, który wynosił około 25-30 m czy też lot strzały z łuku wynoszący około 60-70 m. Zaskakującym jest fakt mierzenia odległości poprzez rzut siekierą, ale siedząc i rzucając w tył za siebie. Jak podaje W. Kula, miara ta stanowiąca połowę rzutu siekierą przed siebie, była jeszcze praktykowana w XVII w. na terenie Węgier i Słowacji⁵. Podobnie odległość mierzona strzałem z łuku była używana na Łotwie jeszcze w XIX w. w czasie, gdy łuk przestał już być w powszechnym użyciu jako narzędzie walki bądź polowań na zwierzynę. Znaną w niektórych częściach Polski była miara długości określana przez donośność ryku bydła lub odgłos uderzenia siekierą o drzewo (tzw. klikowisko), wynosząca ok. 250 m. Jeszcze w 1947 r. grupa etnografów potwierdziła na Łotwie obliczanie odległości poprzez słyszalność rżenia konia czy muczenia byka (np. „odległość na dwa muczenia byka”)⁶.

Miary długości w okresie średniowiecza ściśle związane były, jak wyżej wzmiankowano, z kryteriami, jakie dostarczały części ciała ludzkiego. Ze wszystkich innych miar średniowiecznych były one najbardziej antropomorficzne. Do tych najbardziej podstawowych jednostek miar długości związanych z częściami ciała ludzkiego należą przede wszystkim: palec (*digitus*), dłoń (*palma*), stopa (*pes*), łokieć (*ulna*), krok (*passus*)⁷.

Najbardziej rozpowszechnioną miarą długości na ziemiach polskich w okresie wczesnośredniowiecznym, jak i późnośredniowiecznym, był łokieć (*ulna*), który w początkowym okresie miał wartość 59,36 cm. Część historyków jest skłonna postawić tezę, że łokieć polski jest wynikiem przymiaru łokcia rzymskiego, który miał wartość dwóch stóp rzymskich (1 stopa = 29,57 cm). W okresie późnośredniowiecznym, jak podaje J. Szymański, zaczął obowiązywać łokieć krakowski, wynoszący najprawdopodobniej 58,5 cm, który z początkiem XVI w. stał się obowiązującym w całej Koronie, a od 1613 r. także i na Litwie⁸.

⁵ Por. W. Kula, *Miary i ludzie...*

⁶ Tamże, Także: *Słownik Starożytności Słowiańskich*, t. III, pod. red. W. Kowalenki, G. Labudy, Z. Siebera, Wrocław-Warszawa-Kraków 1967, s. 206; J. Szymański, *Nauki pomocnicze historii...*, s. 158.

⁷ Por. J. Szymański, *Nauki pomocnicze historii...*, s. 161.

⁸ Tamże, s. 162.

Z innych miar długości stosowanych na ziemiach polskich można wymienić siąg lub inaczej sążęń, który mierzono od czubka środkowego palca jednej dłoni do czubka palca dłoni drugiej, oczywiście przy rozciągniętych ramionach. W tym przypadku długość ta wynosiła ok. 176 cm. Z kolei rozpowszechniona w czasach średniowiecza i jeszcze często spotykana na ziemiach polskich w XIX i pierwszej połowie XX w. była inna miara długości, która nosiła nazwę piędzi, liczona była od końca kciuka do końca palca środkowego. W zależności od długości palców miara ta posiadała wartość 19 cm, 22 cm lub 27 cm. Przy odmierzaniu mniejszych długości posługiwano się calem, który stanowił wartość szerokości kciuka przytwierdzonego do podłoża określonego przedmiotu i wynosił około 24 mm w zależności od szerokości kciuka i okresu, w którym tej miary używano.

Miary powierzchni

Najbardziej rozpowszechnionymi miarami powierzchni w okresie wczesnego średniowiecza było mierzenie ziemi czasem ludzkiej pracy lub ilością wysianego zboża. Inną miarą ziemi była jednostka sprzężaju, najczęściej w woły. Stąd pojawiły się takie nazwy, jak „wołoka”, „włoka”, wyznaczające obszar, z którego można było zebrać plony w ciągu jednego okresu wegetacyjnego. Wielkość tej jednostki określa się na około 6-10 ha ziemi ornej. Nie mniej używanymi miarami powierzchni były radła i sochy. Nazwy ich wywodzą się od pierwotnych narzędzi używanych do pracy. Miary te oznaczały taką powierzchnię roli uprawnej, którą można było obrobić w ciągu jednego dnia przy użyciu pary wołów. Oczywiście wymienione wyżej miary posiadały tylko wartość orientacyjną i różniły się znacznie w zależności od terenów, na których występowały. F. Bujak szacował te jednostki jako mniej więcej wielkości stałe: radło, czyli pług mały, wynosiło 12,6-16,8 ha, średni pług stanowił podwójne radło i posiadał wielkość 25-33 ha, powierzchnia wielkiego pługa, czyli trzykrotnego radła, wynosiła 50 ha. Natomiast K. Tymieniecki uważał dawny pług słowiński za obszar odpowiadający 28-31 ha. Odmienną z kolei wielkość radła szacował H. Łowmiański, który ustalił ją na 17-34 ha.

Począwszy od XIII w. na terenach Polski pojawiają się inne, przyniesione z zachodu, miary powierzchni. Łan wielki frankoński, zwany również niemieckim, posiadał wielkość od 23 do 27 ha oraz łan mały flamandzki,

zwany chełmińskim lub magdeburskim, o powierzchni od 16 do 18 ha⁹.

Miary objętości

Miary pojemności wywodzą swój początek z naczyń użytkowych, różniących się między sobą objętością w zależności od pracy wykonywanej przez ich użytkowników. Naczynia te miały bezpośredni związek z rodzajem konsumpcji, działalnością transportową i produkcyjną. Były to garnki, czary, dzbanki, konwie czy fiasze. Szczególnie pieczętowanie wyrabiano naczynia do płynów, w produkcji których specjalizowali się głównie bednarze. Rozpowszechniona miara objętości – ceber – przetrwała aż do XVIII w. Inna miara – beczka albo sąd, czy spąd, liczyła około 200 l. Wielokrotnością beczki była kłoda oraz wóz. Z mniejszych pojemników szczególnie rozpowszechniony był od XVI w. garniec¹⁰.

Wśród miar zbożowych, zwanych także nasypnymi, począwszy od IX w. wykształcił się w Polsce system pojemników transportowo-handlowych, do których należały takie jednostki, jak garść, garniec, miarka, korzec, ćwiertnica i kłoda. W pozostałych krajach słowiańskich używano miar pojemności o podobnej nazwie i wielkości.

Począwszy od XII w., wraz z rozwojem kolonizacji na prawie niemieckim, zaczęto stosować nową jednostkę pojemności zwaną małdratem. W oparciu o nią powstały dwa systemy mierzenia przy zachowaniu tych samych nazw jednostek. Różniły się jednak między sobą sposobem dzielenia ćwiertni. Były to systemy: targowy, czyli państwowy oraz biskupi, zwany gnieźnieńskim. Główną jednostką obu systemów był korzec, który liczył około 52–54 l¹¹. Różnica obu systemów polegała również na tym, że w systemie biskupim ćwiertnica miała trzy mniejsze jednostki – korczyki, ale mierzone z czubem. Z kolei w systemie targowym ćwiertnica liczyła cztery korczyki, ale mierzone równo z górną powierzchnią pojemnika, a więc strychowana. Jednak najbardziej roz-

⁹ Por. E. Stamm, *Miary powierzchni w dawnej Polsce*, [w:] *Rozprawy Wydziału Historyczno-Filozoficznego*, seria II, t. 45 (ogólnego zbioru t.70), Kraków 1936, nr 2; J. Szewczyk, *Włoka, pojęcie, termin na tle innych średniowiecznych jednostek pomiaru ziemi*, „Prace Geograficzne”, nr 67, 1968; *Słownik Starożytności...*, t. III, s. 209; S. Śreniowski, *Uwagi o łanach w ustroju folwarczno-pańszczyźnianym wsi polskiej*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. III, 1955, nr 4, s. 301-337; J. Szymański, *Nauki pomocnicze...*, s. 164-168.

¹⁰ S. Górczyński, *Z dziejów jednostek miar w dawnej Polsce*, Warszawa 1948; s. 28-30.

¹¹ Tamże.

powszechnioną miarą zbożową poczynawszy od XII w. był korzec, wzorowany zresztą na jednostce używanej w Polsce od X w.¹². W literaturze gospodarczej korzec znalazł większe zastosowanie dopiero od XVI w. przy mierzeniu zboża spławianego Wisłą do Gdańska oraz przy jego załadunku na statki.

Podczas przewożenia zboża Wisłą z południowych części Polski mierzono je kilkakrotnie. Przy załadunku na barki rzeczne mierzono zboże miarami, które obowiązywały na danym terenie. Podczas przepływu barek przez komory celne, m.in. w Warszawie i we Włocławku, niejednokrotnie przemierzano zboże powtórnie. Przy przemierzaniu zboża w Gdańsku brali udział odpowiednio przeszkoleni specjaliści, jakimi byli mistrz korcowy (kapitan–kornkapitan) i kompan oraz pomagierzy i omiatacze, którzy zatrudnieni byli przy pracach fizycznych podczas przesypywania zboża i napełniania pojemników. Przy tego typu transakcjach handlowych dopuszczano się niejednokrotnie drobnych oszustw. Zdarzało się, że podczas kupna zboża mierzono je z czubem, tj. z nasypką, a sprzedawano zboże wyrównane w pojemniku, czyli strychowane.

Przy pomiarach miodu jednostką miary była rączka (manuale). Był to pojemnik o wielkości 0,75–3,0 l. W XII i XIII w. trzy rączki składały się na pokowę (urna magna), a trzy pokowy (czasem dwie) składały się na beczkę¹³.

Miary masy

Z badań archeologicznych, jakie przeprowadzono na terenie Polski w okresie międzywojennym, jak również po 1945 r. wynika, iż w okresie wczesnośredniowiecznym używano odważników, na podstawie których wyznaczano dawny system miar¹⁴. Zdarzało się, iż niektóre z odważników były znakowane cechą, która przypominała nieco cechę legalizacyjną. Największy z nich – biskupiński (o masie 32,12 g) miał jako znak dwa pierścienie, zaś najmniejszy z odważników gnieźnieńskich (o masie 4,93 g) posiadał również dwa pierścienie¹⁵. Większymi jed-

¹² A. Janiszek, *Korce warszawskie*, „Biuletyn Informacyjny CULiM”, 1969, nr 7/8, s. 43.

¹³ S. Górczyński, *Z dziejów...*, s. 29.

¹⁴ F.S. Zawielski, *Masa w fizycznym obrazie świata*, Warszawa 1979, s. 265-268.

¹⁵ M. Gumowski, *Najstarsze systemy wag w Polsce*, „Studia Wczesnośredniowieczne”, t. II, 1953, s. 22.

nostkami miar masy były: grzywna, libra, funt i talent. W XIII w. na terenie Polski zaczęto używać nowej jednostki – funt, odpowiadający masie 317,7 g. Wielokrotność funta stanowiły kamienie, które dzieleno z kolei na małe i wielkie, mające masę od 10 do 32 funtów każdy. Większą jednostką od funta był cetnar, którego masa wahała się od 120 do 160 funtów¹⁶.

Z odważnikami związane były również wagi, które – podobnie jak większość miar – ulegały ciągłym zmianom i ulepszeniom technicznym. Od XIV w. posługiwano się trzema rodzajami wag: małą, służącą do ważenia kruszców, wagą większą do ważenia artykułów spożywczych i rynkowych oraz wagą wielką, która była tylko do dyspozycji gospodarzy danego miasta i przeznaczona do ważenia większych towarów przywiezionych przez kupców¹⁷. Wagę wielką umieszczano w widocznym miejscu, głównie w ratuszu i wyznaczano do jej nadzorowania specjalnego wagowego.

Średniowieczne odważniki oraz wagi znane są również ze źródeł ikonograficznych, które znajdują się między innymi na drzwiach gnieźnińskich, płockich oraz na kolumnie romańskiej w kościele w Strzelnie.

Pierwsze próby unifikacji miar na ziemiach polskich

Opisane wyżej miary tradycyjne cechowała z jednej strony dość długa stagnacja w dziedzinie ich rozwoju, z drugiej – pojawiły się tendencje do poszukiwania nowych jednostek czy systemów miar. Czynniki, które o tym decydowały, były przede wszystkim związki handlowe, a także inicjatywa ze strony państwa. Oba te czynniki były bardzo istotne i nawzajem się uzupełniały. Ścisłejsze związki handlowe między poszczególnymi regionami, prowincjami czy krajami decydowały o próbach unifikacji miar. Ujednolicenie miar ułatwiało prowadzenie handlu i nie doprowadzało do zatargów między kupującymi a sprzedającymi. Prawdopodobnie czynniki handlowe niejednokrotnie decydowały o angażowaniu się państwa w procesy unifikacyjne. Stąd też zarządzane przez państwo reformy były w różnych okresach mniej lub bardziej zbieżne z interesami kupców.

Najciekawszym – i jak do tej pory najstarszym – zbadanym doku-

¹⁶ S. Górczyński, *Z dziejów...*, s.31; *Słownik Starożytności...*, t. III, s. 208-209.

¹⁷ F.S. Zawielski, *Masa...*, s. 268-269.

mentem historycznym, w którym znajdują się dane źródłowe związane z praktyką mierniczą w Polsce, jest bulla gnieźnieńska Innocentego II z 1136 r.¹⁸. W bulli wymieniana jest pierwszych mierniczych, zwanych żerdnikami zatrudnianych w dobrach biskupich lub książęcych. Ci ówczesni geometrzy zajmujący się wymierzaniem granic pól osadniczych posługiwali się sznurem mierniczym i żerdzią. Do sprawdzania sznura mierniczego używali pomiaru w postaci kilkunastokrotnej laski lub pręta mierniczego przypominającego żerdź¹⁹. Długość pręta trudna jest do ustalenia. Jedyne wzorcowe pręta chełmińskiego zachowały się do obecnych czasów i zostały wmurowane w ścianę ratusza w Chełmnie, a jego długość wynosi 7 i 1/2 łokcia, czyli około 4 m²⁰. Wiele przyrządów pomiarowych nie przetrwało do naszych czasów. Dlatego też każdy egzemplarz będący miarą stanowi źródło badań i dociekań metrologów. Do takich należy między innymi cyrkiel pochodzący z XII w., znaleziony podczas badań archeologicznych w Grodzisku Łęczyckim w 1954 r., pomiędzy wsią Tum a Łęczycą²¹.

Polska dość późno przystąpiła do unifikacji miar. Badania nad przyrządami geodezyjnymi rozpoczęły się z chwilą założenia w 1364 r. Akademii Krakowskiej. Pierwsze próby wprowadzenia w życie przepisów dotyczących miar zawarte są w statutach krakowsko-wareckich z lat 1420–1423. Król Władysław Jagiełło wprowadził nakaz, aby wojewodowie i starostowie z podległymi sobie urzędnikami w określone dni każdego roku sprawdzali na targu miary i wyznaczali ceny na przywożone przez chłopów towary i produkty rolne²².

W 1507 r. król Zygmunt Stary w wydanych statutach piotrkowskich ogłosił zrównanie wag i łokci krakowskich z miarami poznańskimi. Jednak mimo zawartych w statutach pewnych elementów unifikacyjnych nie zostały one doprowadzone do końca. Król potwierdził dotychczasową wartość wag i łokci lwowskich i lubelskich. Obradujący w Piotrkowie w 1511 r. Sejm raz jeszcze potwierdził statuty Zygmunta

¹⁸ Z. Kozłowska-Budkowska, *Repetitorium polskich dokumentów doby piastowskiej*, Kraków 1937, s. 36-38; J. Rozwadowski, *Bulla z r. 1136 jako najstarszy zabytek języka polskiego*, „Materiały i Prace Komisji Językowej AU”, nr 4, 1909, s. 433 i nn.

¹⁹ S. Górzyński, *Z dziejów...*, s. 6.

²⁰ E. Gąsiorowski, *Rynek i ratusz chełmiński*, „Kwartalnik Architektury i Urbanistyki”, t. X, 1965, Z. 1, s. 20.

²¹ A. Janiszek, *Dzieje miar w Polsce*, Warszawa 1979, s. 7.

²² F.S. Zawielski, *Masa...*, s. 270, S. Górzyński, *Z dziejów...*, s. 15.

Starego oraz dobitnie wskazał na potrzebę obrony obywateli przed wyzyskiem kupców i rzemieślników używających różnych miar. Wiele skarg dotyczących różnorodności miar w poszczególnych regionach Polski wpływało do Sejmu od mieszkańców niektórych województw. Między innymi obywatele ziemi płockiej wystąpili do Sejmu, obradującego w Krakowie w 1532 r., z petycją domagającą się zrównania ich miar z miarami poznańskimi²³.

Pierwszą zakrojoną na szeroką skalę reformę unifikacyjną zaproponował dopiero sejm piotrkowski w 1565 r. Podjęte przez Sejm decyzje przetrwały 200 lat, tj. do 1764 r.²⁴.

Ważniejsza literatura: *Historia Polski*, pod. red. S. Kieniewicza i W. Kuli, t. 2, 1764-1864, Warszawa 1960, cz. IV; Kula W., *Miary i ludzie*, Warszawa 1970; Kunikowski S., *Miary na ziemiach polskich. Katalog wystawy*, Szreniawa 1987; Kunikowski S., *Z dziejów miar w Polsce. Katalog miar ze zbiorów Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku*, Włocławek 2001; *Słownik Starożytności Słowiańskich*, t. 3, pod red. W. Kowalenki, G. Labudy, Z. Siebera, Wrocław 1967; Szymański J., *Nauki pomocnicze historii*, Warszawa 2002.

*

*Prof. nzw. dr hab. STANISŁAW KUNIKOWSKI – rektor Wyższej Szkoły Humanistyczno-Ekonomicznej we Włocławku. Absolwent Uniwersytetu Adama Mickiewicza w Poznaniu i seminarium doktoranckiego na Uniwersytecie Warszawskim. Założyciel, sekretarz generalny i Honorowy Prezes Włocławskiego Towarzystwa Naukowego. Członek Rady Towarzystw Naukowych przy Prezydium Polskiej Akademii Nauk, Towarzystwa Naukowego Płockiego, Towarzystwa Naukowego w Toruniu oraz innych. Jego dorobek naukowy ogniskuje się wokół społecznego ruchu regionalnego w Polsce, historii kultury materialnej i duchowej, edukacji kulturalnej i regionalnej oraz pedagogiki kultury. W minionych latach współorganizator i pracownik naukowy Wyższej Szkoły Pracy Socjalnej przekształconej w Wyższą Szkołę Humanistyczno-Ekonomiczną.

²³ F.S. Zawielski, *Masa...*, s. 271.

²⁴ *Volumina Legum*. Przedruk zbioru praw staraniem XX. Pijarów w Warszawie od roku 1732 do roku 1782 wydanego, red. J. Ohryzko, t. II, Petersburg 1859, s. 49-50.

Łaźnie w miejskich przywilejach lokacyjnych króla Kazimierza Wielkiego

Zanim przejdziemy do właściwych rozważań powiedzmy słów kilka na temat łaźni w interesującym nas okresie.

Należy powiedzieć, że łaźnie obecne były w średniowiecznej rzeczywistości przez cały czas trwania epoki. Już kronikarz Gall Anonim wspomina o łaźni królewskiej, jaką miał do dyspozycji Bolesław Chrobry¹.

Łaźnie w dziejach średniowiecznej Polski była też sceną dramatycznych i tragicznych wydarzeń, jakie miały miejsce w Gąsawie w listopadzie 1227 r. podczas zjazdu książąt dzielnicowych. Zamach na księcia śląskiego Henryka Brodatego miał miejsce właśnie w łaźni. Zasłonił go swoim ciałem rycerz o imieniu Peregryn. Z pewnością książę śląski uznany został przez napastników za zabitego, dlatego, choć ciężko ranny, uszedł z życiem². W wyniku zamachu inspirowanego prawdopodobnie przez Świętopełka pomorskiego zginął wówczas książę małopolski Leszek Biały³.



Dr Krzysztof Witkowski Fot. Wojciech Nawrocki

¹ *Kronika polska Galla Anonima*, przekł. R. Grodecki, wstęp M. Plezia, Wrocław 1966, s. 33.

² J. Długosz, *Roczniki, czyli kroniki sławnego Królestwa Polskiego*, ks. 5-7, wyd. M. Plezia, Warszawa 1973, s. 248-249.

³ Udział księcia Władysława Odonica w spisku jest raczej wątpliwy. Zjazd miał miejsce w jego dzielnicy. Faktycznie przez najstarsze źródła został on oskarżony o współuczestnictwo w zamachu, jednakże mogło to wynikać z faktu, że na nim jako na gospodarzu ciążył obowiązek zapewnienia władcom bezpieczeństwa. Zob. K. Witkowski, *Władysław Odonic – książę wielkopolski (ok. 1190-1239)*, Kraków 2012, s. 83-84.

Kąpiele w łaźni uwielbiał również ostatni z Piastów na polskim tronie król Kazimierz Wielki, który według kronikarza Janka z Czarnekowa po ciężkim upadku z konia, leżąc chory, wbrew zaleceniom medyka skorzystał z łaźni, po której to kąpieli zapadł na „ciężką gorączkę”. Wyszedł z niej co prawda, lecz sam upadek okazał się jak wiadomo śmiertelny dla tego wybitnego monarchy⁴.

Należy jednak zaznaczyć, że korzystanie z łaźni nie było ograniczone li tylko do najwyższych warstw społecznych z otoczenia dworu i ówczesnej szlachty. Z łaźni dość szeroko korzystali mieszkańcy miast. Z zezwoleniami na ich postawienie spotykamy się w miejskich przywilejach lokacyjnych, w tym w przywilejach wystawianych przez króla Kazimierza Wielkiego, na mocy których to zakładano miasta na prawie magdeburskim lub nadawano to prawo już istniejącym wcześniej miastom, które rządziły się przedtem prawem polskim.

Aby średniowieczna miejscowość mogła być zaliczona do kategorii miast, musiała posiadać prawa miejskie. Terminem tym określić możemy ogół norm regulujących stosunki gospodarczo-społeczne i prawne danego miasta. Ponieważ normy te zostały przeniesione przez kolonistów niemieckich, prawo niemieckie stało się synonimem prawa miejskiego. Istotą przywileju lokacyjnego było wprowadzenie nowych wzorów w organizacji miasta, w tym, nowej instytucji wójta⁵. Istotną cechą miasta było także odbywanie się w nim targów na których dokonywała się wymiana handlowa i obrót gospodarczy.

Lokacja miasta wyrażała społeczno-gospodarczą potrzebę stworzenia ośrodka, dookoła którego koncentrował się będzie rynek lokalny, gdzie można by dokonać wymiany towarów⁶.

W czasach Kazimierza Wielkiego miasta znacznie rzadziej niż wsie zakładane były od nowa. Zwykle wyrastały z innych form osadniczych, przeważnie na gruncie istniejących już nieco większych skupisk ludności⁷. Przekształcenie takich skupisk w gminy miejskie nie dokonywało się samoczynnie, lecz wymagało z reguły pewnej ingerencji z ze-

⁴ *Kronika Janka z Czarnekowa*, wyd. A. Bielowski, [w:] *Monumenta Poloniae Historica*, t. 2, Warszawa 1961, s. 632.

⁵ K. Kamińska, *Lokacje miast na prawie magdeburskim na ziemiach polskich do 1370 roku*, Toruń 1990, s. 116.

⁶ S. Piekarczyk, *Studia z dziejów miast polskich w XIII-XIV w.*, Warszawa 1955, s. 157.

⁷ J. Wyrozumski, *Kazimierz Wielki*, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1986, s. 160.

wnątrz. Był nią właśnie przywilej lokacyjny⁸.

W przywilejach lokacyjnych, w średniowiecznej Polsce, zezwalano na ogół na budowę jednej, czasem dwóch, wyjątkowo trzech łaźni. W praktyce jednak ich liczba w dużych, a nawet w średnich miastach rychło ulegała zwielokrotnieniu⁹. Łaźnia w każdym mieście była urządzeniem powszechnego użytku. Prawo do jej budowy otrzymywał w przywileju lokacyjnym wójt, który za udostępnienie mieszkańom łaźni pobierał opłatę¹⁰. Dochody z tych przedsiębiorstw w większości ośrodków należały do uposażenia wójta i wolne były od podatków. Jednakże czasem podział dochodów był inny i partycypowały w nim niekiedy: samo miasto i monarcha. Wójtowie na ogół oddawali swe łaźnie w dzierżawę, często też, z różnych względów, pozbywali się prawa łaźni, które w ten sposób stawało się przedmiotem obrotu. Nowi prywatni właściciele urządzeń kąpielowych zobowiązani byli do płacenia podatku łaźnienego na rzecz miasta, nadto do opłat za wodę i korzystanie z rurociągu¹¹. Łaźnie usytuowane były nad ciekami wodnymi, czasem w pobliżu fosy dla łatwiejszego odpływu wód lub na przedmieściu. Niekiedy wodę doprowadzano do nich rurami wodociągowymi¹².

Zamożność średniowiecznych łaźnieników oraz sumy, jakie płacono przy transakcjach łaźniami, zdają się wskazywać, że były one dość dochodowymi przedsiębiorstwami. Dla przykładu w 1396 r. miasto Kraków sprzedało łaźnię, tzw. „rogacką” za 360 grzywien. W 1440 r. Piotr, krawiec królowej, kupił łaźnię w Krakowie, przy ul. św. Jana za 230 grzywien czeskich, a już w 1443 r. jego spadkobiercy sprzedają ją za 500 złotych węgierskich¹³. W Elblągu łaźnienicy płacili rocznie miastu czynsz w wysokości 41 grzywien. Dla porównania koń roboczy kosztował w 1405 r. około 3,5-4,5 grzywny¹⁴.

⁸ Tamże.

⁹ H. Zaremska, *Miejsca spotkań kultury masowej: karczmy i łaźnie*, [w:] *Kultura Polski średniowiecznej XIV-XV w.*, pod red. B. Geremka, Warszawa 1997, s. 249.

¹⁰ A. Bardecka, *Lokacje i zagospodarowanie miast królewskich w Małopolsce za Kazimierza Wielkiego*, Wrocław 1982, s. 139-140.

¹¹ H. Zaremska, *Miejsca...*, s. 249.

¹² A. Bardecka, *Lokacje...*, s. 140.

¹³ K. Strożecki, *Łaźnie w dawnej Polsce i konieczność ich wznowienia*, Warszawa 1933, s. 42.

¹⁴ R. Kubicki, *Problem utrzymywania czystości w średniowiecznym mieście – funkcje i znaczenie łaźni publicznych na przykładzie Elbląga*, „*Studia Historica Gedanensia*”, t. 1 (2010), s. 40-41.

Kraków w XIV stuleciu miał co najmniej 12 łaźni, z których część należała do instytucji kościelnych, część do miasta, a reszta do prywatnych właścicieli. Poznań w XV w. posiadał wewnątrz murów dwa zakłady kąpielowe murowane, a na przedmieściach wiele drewnianych. W większości miast ówczesnego Królestwa Polskiego działała tylko jedna, przeważnie wójtowska łaźnia. Mogła ona z powodzeniem obsłużyć wszystkich chętnych, zwłaszcza, że wydaje się wątpliwe, by nawet zamożniejsze osoby chodziły się kąpać częściej niż raz na tydzień. W średniowieczu spotykamy się niekiedy z próbami wprowadzenia tzw. przymusu łaźnienego, polegającego na obowiązku korzystania wyłącznie z usług określonego zakładu kąpielowego. Przywilej wydany w 1375 r. dla należącego do cystersów koprzywnickich miasteczka Frysztak zakazywał urządzania łaźni po domach¹⁵.

Odwiedzający średniowieczne łaźnie mogli kazać sobie umyć głowę lub dać się ogolić, a także zasięgnąć porady medycznej u doświadczonego łaźniennika. Prowadzący zakłady kąpielowe często sami byli cyrulikami lub zatrudniali fachowców tej specjalności¹⁶.

Wygląd krakowskiej łaźni z okresu średniowiecza odtworzył Jan Lachs, opierając się na rozproszonych i przypadkowych informacjach zawartych w księgach miejskich¹⁷. Należy podkreślić, że z pewnością duże łaźnie wyglądały inaczej od tych istniejących w mniejszych miastach. Jednakże ogólny schemat był zapewne taki sam. Generalną regułą było rozdzielenie pomieszczeń przeznaczonych dla mężczyzn od tych, z których korzystały kobiety. Do samej łaźni przechodziło się przez przedsionek, prowadzący do poczekalni, a stamtąd wchodziło się do szatni męskiej lub żeńskiej. W krakowskich łaźniach główną izbę dzielono na dwie części ścianą, która nie sięgała sufitu, co ułatwiało swobodne krążenie pary i pozwalało na ogrzewanie obu pomieszczeń. Źródłem ciepła był piec zbudowany z cegieł, na którym rozpalone kamienie polewano wodą, celem uzyskania pary. W sali goście korzystali z łaźni siedząc na drewnianych ławkach na przemian chłostząc się brzoźowymi różgami i oblewając zimną wodą. Niektóre łaźnie oferowały droższe kąpiele w wannach z gorącą wodą. Po kąpieli można było wypocząć w pomieszczeniach znajdujących się na piętrze¹⁸.

¹⁵ H. Zaremska, *Miejsca...*, s. 250.

¹⁶ Tamże.

¹⁷ J. Lachs, *Dawne łaźnictwo krakowskie*, Kraków 1919, s. 13-16.

¹⁸ Tamże.

Przejdźmy teraz do zagadnienia pozwoleń na wybudowanie łaźni, jakie znajdują się w miejskich przywilejach lokacyjnych wystawionych przez króla Kazimierza Wielkiego. Z 49 miejskich dokumentów lokacyjnych wystawionych przez ostatniego Piastę na polskim tronie, do jakich udało mi się dotrzeć w 17 znajdujemy zgodę na pobudowanie łaźni, a więc w 34,7 % dyplomów. Są to w większości przywileje lokacyjne miast królewskich, ale także zgody na lokację wystawione właścicielom prywatnym, zatwierdzenia przez monarchę nadania prawa niemieckiego lub sprzedaż wójtostwa.

Omówmy je pokrótce w porządku chronologicznym. Zaczniemy od przywileju lokacyjnego miasta Grybowa z 15 maja 1340 r.¹⁹ Król zezwala wójtowi na pobudowanie łaźni. Następny dokument dotyczy Lublina i wystawiony został 25 stycznia 1342 r.²⁰ Nie jest to przywilej lokacyjny *sensu stricte*, lecz akt sprzedaży wójtostwa przez króla, niejakiemu Franczkowi z Moguncji, w którym to przywileju monarcha zawarł następującą dyspozycję dotyczącą łaźni: „Prócz tego przyznajemy Franczkowi i jego następcom łaźnię, która teraz tam jest albo którą będą mogli wznieść, gdy wzrośnie ludność wspomnianego miasta, lecz w samej łaźni lub w innych, jeśli wiele ich zostanie pobudowanych, my z całym naszym dworem, gdy tam będziemy przebywać osobiście albo nasi następcy, kiedy tylko zapragną bez opłat będą mogli się kąpać. Natomiast nikomu innemu po wyjeździe króla wójt nie pozwoli się kąpać za darmo”. Jest to niezwykle ciekawa dyspozycja, w której król nie tylko przekazuje nowemu wójtowi już istniejącą łaźnię, ale zezwala również na pobudowanie nieograniczonej ich liczby, jeśli takie będą potrzeby rozrastającego się ośrodka miejskiego. Król zastrzega również dla siebie i dworu tzw. prawo do darmowej kąpieli, gdy będzie przebywał w mieście. Jednocześnie Kazimierz Wielki troszcząc się o zyskowność tych przedsięwzięć zakazuje wójtowi przyjmować innych klientów za darmo.

Kolejnym jest przywilej lokacyjny Bydgoszczy z 19 kwietnia 1346 r.²¹ Znajdziemy tam następujący fragment w dyspozycji dokumentu: „od

¹⁹ *Kodeks Dyplomatyczny Polski* (dalej cyt. *KDP*), t. 3, wyd. J. Bartoszewicz, Warszawa 1858, nr 92.

²⁰ *Kodeks Dyplomatyczny Małopolski* (dalej cyt. *KDM*), t. 3, wyd. F. Piekosiński, Kraków 1887, nr 668.

²¹ *KDP*, t. 2, cz. 2, wyd. L. Ryszczewski, A. Muczkowski, Warszawa 1852 r., nr 496.

łazienników i fryzjerów, dla nas ma przypadać tego czynszu jedna część, dla wójtów i ich spadkobierców druga, a dla miasta trzecia część". Tak więc w tym przypadku król dzieli dochód z łaźni na trzy części, z których jedna ma przyspaść jemu, druga wójtowi, a trzecia miastu. Kolejnym dokumentem jest przywilej dla Nowego Targu z 18 czerwca 1346 r.²² Król zezwala w nim na pobudowanie łaźni.

Następny przywilej dotyczy miasta Ciężkowice i wystawiony został 29 listopada 1348 r. Monarcha wydaje zgodę zasadzcy, a jednocześnie pierwszemu wójtowi niejakiemu Minardowi, mieszczaninowi z Nowego Targu, na postawienie w nowo lokowanym mieście łaźni.

Kolejny dyplom lokacyjny to zgoda na założenie miasta Dębowca z 15 sierpnia 1349 r.²³ Monarcha zezwala wójtowi na pobudowanie *duo balneum libera in predicta civitate*, a więc dwóch łaźni wolnych od wszelkich opłat. Dnia 3 października 1354 r. Kazimierz Wielki lokuje Pilzno wydając jednocześnie zgodę na pobudowanie jednej łaźni²⁴.

W dniu 28 kwietnia 1357 r. Konstancja, była księżniczka głogowska, przełożona klarysek w Starym Sączu, nadaje mieszczanom starosądeckim różne przywileje, między innymi zezwala wójtowi na wybudowanie łaźni²⁵. Z tą samą datą Kazimierz Wielki potwierdza nadanie prawa niemieckiego miastu Stary Sącz przez swą siostrzenicę Konstancję²⁶.

Kolejnym przywilejem lokacyjnym jest przywilej Dębicy z 7 marca 1358 r., w którym król zezwala na budowę łaźni²⁷. Następnym dokumentem lokacyjnym jest ten wystawiony dla Ropczyc w dniu 3 marca 1362 r.²⁸ W dyplomie tym król zezwala na budowę łaźni, w której – jak zastrzega – będzie miał prawo do bezpłatnej kąpieli, wraz ze swoim dworem: *balneum in quo dominus rex, qui pro tempore fuerit, cum curia balneabatur sine pecunia*. Z tego samego roku z dnia 18 lipca pochodzi przywilej lokacyjny miasta Koła w którym zezwala wójtowi Henrykowi z Warty na pobudowanie łaźni²⁹.

Kolejnym dokumentem jest dyplom z 2 kwietnia 1365 r., w którym

²² KDM, t. 1, wyd. F. Piekosiński, Kraków 1876, nr 221.

²³ KDM, t. 3, nr 690.

²⁴ Tamże, nr 706.

²⁵ *Akta grodzkie i ziemskie z czasów Rzeczypospolitej Polskiej*, t. 4, wyd. Galicyjski Wydział Krajowy, Lwów 1873, nr 1.

²⁶ Tamże, nr 2.

²⁷ A. Bata, *Dębica i ziemia dębicka*, Krosno 1997, s. 10.

²⁸ KDM, t. 1, nr 266.

²⁹ KDP, t. 1, wyd. L. Ryszczyński, A. Muczkowski, Warszawa 1847, nr 125.

Kazimierz Wielki przenosi miasto Opoczno na prawo magdeburskie³⁰. Przyznaje wójtowi prawo do łaźni zastrzegając dla siebie i dla członków swojego dworu bezpłatne w niej kąpiele. Dnia 28 stycznia 1366 r. król zezwala Janowi z Hanselina założyć Wysokie Miasto na prawie magdeburskim, przyznając jednocześnie wójtowi prawo do łaźni wolnej od podatków *bal neum liberum*³¹.

Następnym dyplomem jest dokument z 19 listopada 1367 r. w którym król potwierdza sprzedaż wójtostwa miasta Krosna³². Jednocześnie monarcha określa prawa wójtowskie oraz przywileje i obowiązki mieszczan krośnieńskich. Wójtowi przyznaje prawo wybudowania jednej łaźni.

Kolejnym jest przywilej lokacyjny miasta Frysztak z dnia 6 marca 1366 r.³³ W dokumencie tym król zezwala na założenie miasta o nazwie Wisłok na terenie wsi Kobyle. Nie ulega wątpliwości, co udowodnił Feliks Kiryk, że wspomniany Wisłok jest tym miastem, które potem zwie się właśnie Frysztak³⁴. Kazimierz Wielki zezwala w tymże dokumencie na zbudowanie jednej łaźni.

W przywileju z 14 marca 1368 r. władca zezwala Bertoldowi Tyczerowi, właścicielowi Tyczyna, lokować miasto na prawie magdeburskim pozwalając również na wybudowanie jednej łaźni³⁵. Podobnie na istnienie jednej łaźni wydaje Kazimierz Wielki zgodę w przywileju lokacyjnym Sądowej Wiszni z 26 marca 1368 r.³⁶

Podsumowując rozważania należy stwierdzić, że w trzynastu przypadkach na siedemnaście, Kazimierz Wielki zezwala w dyspozycji dokumentów na pobudowanie łaźni nie określając innych szczegółów. Oznaczało to nadanie wójtowi prawa do pobudowania łaźni wolnej od podatków, z których to przedsięwzięstw dochód należał w całości do wójta miasta. W jednym tylko przypadku król zezwala na pobudowanie dwóch łaźni (Dębowiec).

W trzech przywilejach król zastrzega dla siebie i swojego dworu prawo do bezpłatnych kąpiei. Wynika z tego, że w pozostałych miastach,

³⁰ KDM, t. 3, nr 779.

³¹ *Akta grodzkie...*, t. 8, Lwów 1880, nr 45.

³² Tamże, t. 3, Lwów 1872, nr 17.

³³ KDM, t. 3, nr 789.

³⁴ F. Kiryk, *Miasta małopolskie w średniowieczu i czasach nowożytnych*, Kraków 2013, s. 105-106.

³⁵ KDM, t. 1, nr 294.

³⁶ Tamże, t. 3, nr 812.

prawdopodobnie takiego prawa monarcha nie posiadał. W jednym tylko przypadku monarcha decyduje się na inny podział dochodów z łaźni niżli przyznanie go w całości wójtowi. Mianowicie w przywileju lokacyjnym Bydgoszczy (1346) dochód z tego przedsiębiorstwa dzieli na trzy części pomiędzy: wójta, miasto i siebie.

Nie ulega wątpliwości, że istniało tzw. regale łaźiebne w stosunku do miast polegające na obowiązku otrzymania zgody przez lokującego miasto na jej pobudowanie. Jeśli było to miasto królewskie, zgodę taką otrzymywał zasadzca, którym był najczęściej pierwszy wójt. Jeśli było to miasto prywatne lub kościelne, zgoda taka była wyrażana w dokumencie zezwalającym na lokację, skierowanym do właściciela osady. Regale istniało, gdyż z funkcjonowaniem łaźni wiązały się określone dochody, pochodzące z opłat od osób korzystających z tych instytucji. Znamienne jest tutaj królewskie zastrzeżenie poczynione w dokumencie sprzedaży wójtostwa w Lublinie z 1342 r., gdzie monarcha zakazuje wójtowi udostępniać łaźnię bezpłatnie innym osobom za wyjątkiem siebie i członków królewskiego dworu.

*

*KRZYSZTOF WITKOWSKI – doktor nauk humanistycznych w zakresie historii. Pracę doktorską pt.: „Władysław Odonic, książę wielkopolski, (ok. 1190-1239)” obronił w 2011 r. Ukazała się ona drukiem nakładem Towarzystwa Naukowego Societas Vistulana. Autor m. in. rozdziału „Koło w średniowieczu” w monografii „Najdawniejsze dzieje Koła”, książki „Dzieje kościoła i szpitala św. Ducha w Kole” oraz innych artykułów publikowanych w czasopiśmie i pracach zbiorowych. Od 2004 r. Dyrektor Muzeum Technik Ceramicznych w Kole. Od 2013 r. na mocy decyzji Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego posiada kwalifikacje do zajmowania stanowiska kustosa dyplomowanego w muzeach. Specjalizuje się w historii średniowiecza i regionalistyce oraz historii kościoła. Wiceprezes Stowarzyszenia Przyjaciół Miasta Koła nad Wartą oraz członek Kaliskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk i Stowarzyszenia Naukowego Archeologów Polskich. Wiceprzewodniczący komitetu redakcyjnego czasopisma „Rocznik Kolski” oraz członek komitetu redakcyjnego periodyku „Polonia Maior Orientalis”.



Małgorzata M. Palka (Kraków)*

Medycyna wieków średnich i epidemia dżumy w średniowiecznej Polsce

Wprowadzenie

Średniowieczna medycyna bardzo odbiegała od medycyny współczesnej, dostęp ludności do lekarzy był bardzo ograniczony. Pierwsza szkoła kształcąca medyków powstała w Salerno we Włoszech przed X w. Salerno nad Morzem Tyreńskim znane było z kształcenia lekarzy jeszcze w czasach imperium rzymskiego. Wielu badaczy twierdzi, iż szkoła ta była protoplastą i matką późniejszych wydziałów medycznych na uniwersytetach w Europie. Szkoła z Salerno pod koniec XI w. osiągnęła największe sukcesy, a jej sława sięgała na krańce ówczesnego świata kulturalnego. Wielu ówczesnych lekarzy nazywało Salerno miastem Hipokratesa. Jednym z filarów Schola Medica Salernitana był św. Alfamus, arcybiskup Salerno, mnich benedyktyński, teolog, pisarz i lekarz.

Zakonnik Konstantyn Afrykańczyk urodzony w Kartaginie około 1020 r., a zmarły w 1087 r., tunezyjski lekarz, wykładowca w szkole w Salerno, późniejszy mnich benedyktyński z klasztoru na Monte Cassino posiadał wiedzę medyczną zapożyczoną od Arabów. W XII w. Opactwo Monte Cassino swoim zasięgiem obejmowało ponad 150 klasztorów i było jednym z czołowych opactw benedyktyńskich w Europie. Z powodu słynnego skryptorium nazywano je „Atenami średniowiecza”, powstawało w nim wiele dzieł naukowych i literackich. Prace Konstantyna Afrykańskiego promował i tłumaczył Desiderius, jeden z najwybitniejszych uczonych średniowiecza. Pierwszy podręcznik dla studentów



Dr n. med. Małgorzata Monika Palka
Fot. Wojciech Nawrocki

medycyny został napisany przez Gariopantusa i pochodził z 1050 r.

W średniowiecznej Polsce pierwsi lekarze działali przy dworach książęcych i monarszych. Obok lekarzy świeckich medycynę uprawiali także zakonnicy: benedyktyni i bardzo popularni w średniowiecznej Polsce cystersi. Zakon benedyktynów został sprowadzony do Polski na początku XI w. z Czech i Węgier za czasów Bolesława Chrobrego. Pierwsze ich opactwa powstały w Tyńcu i Mogilnie w Małopolsce.

Zakon cystersów pojawił się w Polsce nieco później, bo w XII wieku, pierwsze opactwa znajdowały się w Henrykowie na Śląsku, w Oliwie i Mogile. Zakon cystersów sprowadzony był do Polski przez Janisława, biskupa wrocławskiego. Wincenty Kadłubek, biskup krakowski i opiekun Krakowskiej Szkoły Katedralnej, troszczył się o klasztory cysterskie w Jędrzejowie, Sulejowie i Koprzywnicy i o ich uposażenie.

Zakonnicy benedyktyni i cystersi opiekowali się ludźmi chorymi, zakładali pierwsze przytułki i szpitale. W klasztorach prowadzono *in-firmerie* - izby chorych i rannych, a w klasztornych ogrodach hodowali tzw. „*simplicia*”, czyli zioła służące do wyrobu leków. Powszechnie usługi z dziedziny zdrowia dla ubogiej ludności sprawowali także cyrulicy i kowale sprzedający swoje usługi na jarmarkach i targach miejskich¹.

Do powszechnych zabiegów leczniczych stosowanych w średniowiecznej medycynie należało: upuszczanie krwi, stosowanie lewatyw i środków przeczyszczających, środków wymiotnych, opatrywanie ran, nacinanie ropni, nastawianie złamań. Około 1140 r. powstał jeden z pierwszych spisów leków noszący nazwę „*Antidotarium*”, będący pracą zbiorową, opartą na tekstach autorów starożytnych i arabskich. „*Antidotarium*” wprowadziło do medycyny różne arabskie substancje lecznicze, np. owoc nakarpu, owoc kubeby, drewno sandałowe i kamforę.

Medycyna jako nauka pojawiła się na uniwersytetach w Bolonii (1088 r.), Neapolu (1224 r.), Padwie (1222 r.), Paryżu (1253 r.), Cambridge (1209 r.) i Oxfordzie (1167 r.) oraz w Krakowie na Akademii Krakowskiej (1364 r.).

W średniowiecznej Europie dokonywał się stały spór pomiędzy teologami i lekarzami o kwestie etiopatogenezy i przyczyny chorób. Teolodzy podnosili kwestie zsyłania chorób przez Boga jako kary za grzechy oraz działania szatanów przeciwstawiających się jego woli. Epidemie chorób były uważane jako kary za grzechy, za dobre lekarstwo uważano, zaś skrucę i modlitwę.

¹ J.-L. Goglin, *Nędzarze w średniowiecznej Europie*. Volumen-Bellona, Warszawa 1998.

Ludność wierzyła, iż lekarze posiadali wiedzę medyczną i moc leczenia chorób od Boga. Powszechnie zakazywane było prowadzenia eksperymentów medycznych oraz prowadzenie sekcji zwłok. Lekarze prowadzili dysputy i spory, co do kwestii zapobiegania chorób z teologami i mędrkami kościoła. W średniowieczu wierzono i uznawano liczne teorie chorób i epidemii²:

- koncepcja morowego powietrza i miazmatów,
- koncepcja teurgiczna mówiąca, iż mór-choroba jest karą za grzechy,
- koncepcja astrologiczna mówiąca, iż za epidemię odpowiedzialne są ruchy ciał niebieskich,
- koncepcja osób odpowiedzialnych za wystąpienie epidemii, często obarczano nią mniejszości etniczne,
- koncepcja *genius epidemicus*, czyli ducha epidemii, który powodował, iż zwykle występujące choroby nagle zaostrzały się i przybierały postać epidemii,
- koncepcja kontagionistyczna określająca źródła epidemii: osoby lub przedmioty, tzw. żagwie zarazy i nasiona zarazy.

Najbardziej akceptowana była miazmatyczna teoria chorób, teoria morowego powietrza. Według tej teorii miazmaty, czyli niewidzialne zalążki chorób, brały się z wyziewów wnętrza ziemi, np. oparów bagiennych oraz z ludzkich i zwierzęcych odchodów lub rozkładających się zwłok³.

Higiena i zdrowie w średniowieczu

Higiena i zdrowie w średniowiecznej Europie i Polsce były zgoła odmiennie pojmowane niż obecnie. Częste mycie uważane było za sprzyjanie chorobom, migrenie, bólom zębów. Czystość zewnętrzna uważana była za wyraz pychy, np. niektórzy uczeni twierdzili, że szczególnie kobiety nie powinny zażywać kąpieli. Mycie było uważane za sprzyjanie chorobom, a rzadkie mycie chroniło przed nieszczęśliwymi zdarzeniami.

Władcy i dworzanie pytali o zgodę lekarza czy mogą się wykąpać, lekarze zaś udzielali tej zgody nie tak często. Stan taki uważany był za normę również wśród ludu i trwał, aż do końca XVIII w. Średniowiecz-

² J. Byrne, *The Black Death*. London Greenwood Publishing Group, 2004.

³ M. Miller, A. Zieliński, *Zdrowie publiczne – Misja i Nauka*, „Przegląd Epidemiologiczny”, 2002; 56:547-57.

ny człowiek jednocześnie panicznie bał się chorób i plag. Choroby takie jak: dżuma, cholera, tyfus plamisty, dur brzuszny bardzo łatwo osiągały rozmiary epidemii. Epidemia dżumy w Europie wybuchała średnio, co 7-9 lat.

W Toruniu w latach 1550-1749 dżuma wystąpiła co najmniej sześćnaście razy. Ludność przed chorobami miały chronić: amulety, modlitewniki, szlachetne kamienie, np. perły i szmaragdy, a człowiek średniowieczny znał liczne środki zapobiegawcze chroniące przed zarazką. Władze miast w czasach epidemii wydawały tzw. postanowienia anty-morowe ogłaszane w kościołach, gospodach, na placach i ulicach miast, które miały chronić ludność przed masowymi zachorowaniami.

W czasie epidemii wydawane były rozkazy zamykania bram miasta i osadzania murów miejskich tzw. strażnikami bronnymi, co miało zapewnić kontrolę nad przepływem ludności. Powszechnie były „paszporty zdrowia”, które musiały posiadać osoby wjeżdżające do miasta po odbyciu dziewięciodniowej kwarantanny w szałasach poza murami miasta. W czasie epidemii zamykano szkoły i kościoły, ograniczano handel. Podejmowano zaostrzone warunki higieniczne, zamykano łaźnie i domy rozpusty. W czasie epidemii w mieście podejmowano także decyzje o wybijaniu bezpańskich zwierząt, głównie kotów i psów oraz drobiu w przydomowych gospodarstwach. Wprowadzano i nakazywano również profilaktyczne okadzanie domów, ulic. Wonny dym miał za zadanie oczyszczanie złego, morowego powietrza. W kominkach w domach palono w czasie epidemii wonnymi ziołami, jałowcem, dziką różą i igłami sosnowymi. Zarządzano dni postu i pokuty, chcąc chronić się przed zakażeniem i chorobą, w domach trzymano tzw. „capa” wierząc, iż dżuma nie przybędzie do domu, gdzie wydobywa się brzydki zapach.

W czasie epidemii silny był również kult świętych opiekunów, do których modlili się wierni, należeli do nich między innymi: św. Barbara, św. Krzysztof, św. Adrian, św. Antoni, św. Roch i św. Sebastian. Modlono się również do św. Kosmy i Damiana, którzy byli patronami aptekarzy, chirurgów i cyrulików. Leki wykonywali według recept aptekarzy i alchemicy. Powszechnie stosowane były rejestry tzn. „Antidotarium”. Saladyń z Asculo, nadworny lekarz księcia Tarentu, w połowie XV w. napisał dzieło „Compendium aromatoriorum” przeznaczone wyłącznie dla aptekarzy, których w średniowieczu nazywano aromatariuszami - ludźmi sporządzającymi leki. Dzieło zostało wydane drukiem w 1488 r. w Bolonii i było pierwszą książką obejmującą naukowe, praktyczne i obyczajowe wymagania dotyczące tego zawodu.

W czasach średniowiecza znacząca większość chorych pozostawała w domu, a szpitale w teraźniejszym tego słowa znaczeniu nie istniały.

W Polsce pierwsze szpitale powstały we Wrocławiu w 1108 r. przy kościele Najświętszej Marii Panny oraz w Jędrzejowie w 1152 r. Prowadzili je głównie cystersi, bożogrobowcy i zakonnicy duchacy. Opiekę nad ubogimi w szpitalach i hospicjach sprawowali także Miechowici, Joannici oraz Krzyżacy. W XII w. szpitale dzieliły się na domy dla podrzutków, *leprozoria* dla chorych na trąd i przytułki dla starców. Średniowieczne szpitale były głównie przeznaczone dla ubogich i bezdomnych, a średniowieczny szpital, to raczej miejsce „umierania” niż powrotu do zdrowia. Szpitale często nosiły nazwę przytułków, 43% chorych umierało w ciągu pierwszych 10 dni od przyjęcia do szpitala, zaś 70% chorych w ciągu miesiąca. Chorych myto w dniu przyjęcia do szpitala, później raz w tygodniu chorem obmywano nogi, higiena osobista była w bardzo złym stanie. Na wyżywienie często składały się dwa posiłki dziennie w godzinach 11.00 i 18.00.

Sekularyzacja szpitali rozpoczęła się po Rewolucji Francuskiej, a z początkiem XX w. szpitale zaczęły odgrywać dominującą rolę w systemach opieki zdrowotnej w wielu krajach Europy i świata.

W miarę upływu czasu zmieniała się również wiedza o patogenach. Fracastoro w 1546 r. opublikował dzieło „*De contagiosis morbis*” (*O zarazkach i chorobach zakaźnych*), w którym stwierdza, iż każda choroba zakaźna wywołana jest przez inny rodzaj drobnoustroju zwanego bakcylami. Poszczególne bakcyle mogą przenosić się z jednego chorego na drugiego za pomocą różnych dróg szerzenia chorób takich jak: bezpośredni kontakt z chorym, przez tzw. przewoźniki (wspólne naczynia, ręczniki, ubrania i bieliznę) lub przez powietrze. W miarę upływu czasu zmieniały się, również na lepsze warunki higieniczne ludności i eliminowane było wiele chorób epidemicznych. Ludwik Pasteur w XIX wieku opracował i opublikował prace z zakresu bakteriologii i wirusologii oraz stworzył pierwszą szczepionkę ochronną dla ludzi przeciw wściekliznie.

Choroby wieków średnich w Polsce

Choroby wieków średnich dzieliły się na choroby infekcyjne przebiegające krótko i gwałtownie oraz szybko doprowadzające do śmierci osób zakażonych. Choroby te zwykle przebiegały pod postacią epidemii: dżuma, cholera, tyfusu płamisty, czerwotka, krztusiec i błonica,

grypa, tężec, wścieklizna.

W średniowieczu częste również występowały choroby infekcyjne przewlekłe takie jak: trąd, szkorbut, kiła i rzeżączka, gruźlica. Zasięg epidemii średniowiecznych znamy z zapisków i opisów kronikarzy oraz roczników katedralnych. Spośród innych częstych chorób występujących w populacji średniowiecznej wymienić trzeba choroby stwierdzone podczas wykopalisk archeologicznych³. Obecnie wykrywane są za pomocą badań RTG lub tomografii komputerowej, do nich zaliczamy: urazy (najczęściej złamania kończyn, urazy czaszki, nieprawidłowe zestawienia kości kończyn); zmiany rozwojowe (wady wrodzone kręgow, rozczep kręgosłupa); zmiany degeneracyjne; zmiany nowotworowe. Inne choroby występujące w średniowiecznej populacji to: choroby metaboliczne, anemie, wysoka śmiertelność okołoporodowa matek i noworodków.

Epidemia dżumy w średniowiecznej Europie i Polsce

Demograficzne załamanie liczby ludności w Europie nastąpiło w czasach wielkiego głodu w latach 1315-1317. Nieurodzaje i złe plony znacznie osłabiły zdrowie średniowiecznej populacji. Wybuch wojny stuletniej 1337-1453 oraz epidemia dżumy „czarnej śmierci”, która swoim zasięgiem przetoczyła się niemal przez całą Europę w latach 1347-1352 bardzo ją pustoszyła⁴. Na kontynencie europejskim średniowieczna dżuma „mors nigra” zabiła około 70-100 mln mieszkańców, zmniejszając populację Europy o około 1/3. Zwiastunem epidemii były opisywane przez kronikarzy, jako szczególne zjawiska astronomiczne oraz znaki odczytywane wśród świata zwierząt i roślin.

W październiku 1347 r. galery genueńskie dobiły do portu w Mesynie na Sycylii. Na statkach znajdowały się osoby zarażone nieznaną wówczas chorobą. Do czerwca 1348 r. choroba przedostała się z Włoch do Francji, Niemiec, Niderlandów, Irlandii i Anglii, a potem do Szkocji. Do 1350 r. zbierała żniwo w krajach skandynawskich i Rosji oraz Ukrainie i zataczając koło powróciła na Krym.

Choroba przebywała, w każdej miejscowości, około sześć miesięcy i choć nie omijała żadnej rodziny, to najbardziej nękała ludność ubogą, mieszkającą w złych warunkach mieszkaniowych oraz niedo-

⁴ W. Szumowski, M. Drewniecki, red. R. Gryglewski, *Historia medycyny filozoficznie ujęta*, Wyd. Marek Derewiecki, wyd. 1, 2013.

żywioną i zaniedbaną, która często była pierwszymi ofiarami epidemii. Średniowieczny człowiek żył ze świadomością śmierci i krótkości egzystencji, jednocześnie bardzo bał się dżumy.

Pod koniec średniowiecza w 1340 r. obszar Polski wynosił 145 600 km kw. Ludność Polski wynosiła ok. 1, 3 mln, co stanowiło średnio 9 osób na km kw. powierzchni, dzietność wynosiła średnio pięcioro dzieci, a średnia długość życia 34 lata⁵. W miastach polskich dżuma dotarła do Gdańska w 1349 r., a stamtąd drogami handlowymi dotarła do Wielkopolski i Małopolski oraz Śląska, nie miała ona jednak takiego zasięgu jak w miastach Florencji, Pizzie, Londynie czy Bremie, gdzie wyginęło około 40-60 % ludności⁶. Janko z Czarnekowa pisze w swojej kronice jednak: „W owych dwóch latach, tak samo jak w roku śmierci króla, był wielki mór w Polsce, zaś w roku następnym od miesiąca września zaczęła się szerzyć w Polsce jeszcze większa morowa zaraza na ludzi, zwłaszcza na młodzież i kobiety, na mężów i dziewice, i trwała przez rok, aż do miesiąca września”. Kronika Janka z Czarnekowa opisuje lata 1370-1384, czasy, w których kronikarz był bezpośrednim świadkiem.

Średniowieczni lekarze nie znali przyczyny dżumy. W czasie jej trwania zalecali pacjentom jedzenie pokarmów z dużą ilością przypraw i ziół oraz popijanie ich winem z gałką muskatołową oraz ziołami aromatycznymi⁷. Odwiedzający chorych lekarze podczas epidemii nosili na sobie długą woskowaną pelerynę, twarz mieli zakrytą maską, oczy ich chronione były przez kryształ, a w dziobie maski mieli umieszczone zioła, polecenia wydawali laską. Taki wizerunek lekarza często był przedstawiany w literaturze i sztuce.

Dzisiejsza medycyna wie, iż czynnikiem chorobotwórczym średniowiecznej epidemii dżumy była bakteria *Yersinia pestis* gram ujemna pałeczka z rodziny Enterobacteriaceae. Wysoko zakaźny patogen odkryty został przez szwajcarskiego bakteriologa Aleksandra Yersina i Shibasaburo Kitasato dopiero w roku 1894 podczas epidemii dżumy w Hongkongu. Patogen został wyodrębniony przez Wilhelma Frederikseną dopiero w 1964 r. Obecnie *Yersinia pestis* stanowi groź-

⁵ *Historia Polski w liczbach. Ludność, terytorium*, GUS, Warszawa 1993 (na podst. Gieysztorowa, *Ludność*, [w:] *Encyklopedia historii gospodarczej Polski do 1945 roku*, t. 1, Warszawa 1981, str. 431).

⁶ T. Brzeziński, *Historia medycyny*, PZWL, wyd. 3, Warszawa 2000.

⁷ E. Faral, *Życie codzienne we Francji w czasach Ludwika Świątego*, PIW, s. 148-152.

ną broń biologiczną i jest uważana za patogen tzw. terrorystyczny i broń wojny biologicznej.

Rezerwuarem chorobotwórczej pałeczki w czasach średniowiecznych były gryzonie, głównie szczury, a wektorem zakażenia pchły szczurze, przenoszące chorobę na ludzi. Choroba przebiegała pod trzema groźnymi postaciami:

- postać dymieniczna z powiększonymi węzłami chłonnymi o śmiertelności 50-60% ,
- postać posocznicowa, 100% zgonów z powikłaniami (mikrozatorami palców rak, stóp, nosa, delirium i wstrząsem septycznym),
- postać płucna, w której zakażenie przenoszone było drogą kropelkową z człowieka na człowieka, a zgon następował z powodu masywnego krwotocznego odoskrzelowego zapalenia płuc i zespołu wewnątrznaczyniowego wykrzepiania (DIC).

Okres wylęgania choroby był krótki i wynosił 2-6 dni. Występowały objawy wysokiej gorączki, dreszczy, bólów głowy, ogólne osłabienia oraz powiększenie pachwinowych węzłów chłonnych, które stawały się bolesne, miękkie, pękające i z przetokami⁸. Zgony chorych podczas epidemii występowały nagle, a w czasie epidemii dochodziło do masowych zachorowań. Ludność przed wyjściem z domów zakładała na twarz i nos specjalne maski i gąbki nasączone wonnymi ziołami, aby chronić się przed zakażeniem. Masowo kupowano specjalne olejki do nacierania ciała.

W domach, w których zagościła dżuma wieszano flagi dżumowe, zabijano drzwi i okna, na których malowano biały krzyż, przed drzwiami stawiano straż, aby osoby chore nie wychodziły na zewnątrz i nie roznosiły zarazy. Epidemie dżumy wybuchały później w Europie, co kilka lub kilkanaście lat i stanowiły swoisty czas apokalipsy w następnych wiekach, dla ludności Europy, aż do XVII w⁹. Wraz z poprawą warunków higienicznych oraz zmniejszenie populacji szczurów choroba powoli zniknęła z mapy Europy.

Rozwój antybiotykoterapii spowodował, iż choroba ta występuje obecnie tylko w krajach Azji, Afryki, Ameryki Południowej na terenach wiejskich o niskim stanie sanitarnym. Obecnie rocznie na świecie no-

⁸ E. Duszczyk, Z. Dziubek, A. Garlicki, *Choroby zakaźne i pasożytnicze*, PZWL Warszawa, wyd. 4, 2012.

⁹ Sz. Wrzesiński, *Epidemie w dawnej Polsce*, Replika 2011.

tuje się od 1000-3000 przypadków dżumy, w Europie i Polsce choroba nie występuje¹⁰.

Oblicza medycy zmieniają się z wraz z jej rozwojem. Dzisiaj nie ma już tak wielu epidemii chorób zakaźnych. Jeśli się pojawiają, to medycyna skutecznie je ogranicza i im zapobiega. Pojawiają się za to inne choroby i zagrożenia. Współczesna medycyna, podobnie jednak jak ta średniowieczna, boryka się z problemem etiopatogenezy wielu chorób, z czego choroby cywilizacyjne i nowotworowe występują pod postacią epidemii XXI w. i stanowią dwie najczęstsze przyczyny zgonu populacji Europy.

*

* Dr n. med. MAŁGORZATA MONIKA PALKA – absolwentka Szkoły Medycznej w Gdańsku. Dysertację doktorską obroniła na Wydziale Lekarskim Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego. Specjalista w zakresie medycyny rodzinnej i geriatriczki. Jest adiunktem w Zakładzie Medycyny Rodzinnej Katedry Chorób Wewnętrznych i Gerontologii UJ w Krakowie. Autorka licznych, specjalistycznych publikacji książkowych oraz artykułów w ogólnopolskiej prasie lekarskiej. Pozazawodowo zainteresowana historią Krakowa, a w szczególności spuścizną, jaką pozostawił w tym mieście król Kazimierz Wielki.



¹⁰ A. Baumann-Popczyk, M. Sadkowska-Todys, A. Zieliński, *Choroby zakaźne i pasożytnicze. Epidemiologia i profilaktyka*, pr. zb. Alfa Medica Press, 2014.

Motyw chleba (i zboża) w średniowiecznej kulturze, literaturze oraz w języku staropolskim

Wstęp

Od najdawniejszych czasów chleb miał przeogromne znaczenie w życiu człowieka, rodziny i naszego narodu, był bowiem pokarmem podstawowym, najważniejszym. Także w kulturze chleb zajmuje ważne miejsce, a wyjątkowo ważne miejsce chleba w polskiej kulturze odznacza się w przeróżnych jej przejawach. Przecież w polskiej oraz słowiańskiej tradycji chleb był zarówno symbolem pożywienia, jak i dostatku oraz pomyślności. Musimy bowiem wiedzieć, że nie zawsze i nie dla wszystkich był tymże pożywieniem podstawowym i codziennym. Oto całkiem nierzadko jeszcze i w I połowie XX w. pojawiał się na stole jedynie w większe święta¹. A umiłowanie chleba przejawia się niezliczoną ilością wierszy, pieśni, podań i legend oraz przysłów. Chleb jest przecież pierwszym darem Boga. O niego codziennie kazał nam sam Zbawiciel Ojca niebieskiego prosić.

O najwyższym szacunku otaczającym chleb świadczy m.in. tenże fragment wiersza Cypriana Kamila Norwida (1821-1883):

*Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba
Podnoszą z ziemi przez uszanowanie
Dla darów nieba....
Tęskno mi, Panie*

O roli chleba – „naszego powszedniego”, jego niepowszednich jednak walorach, przepięknie napisała Marianna Bocian:

„Chleb – jak daleko sięgniemy pamięcią w ciągle zagadkową przeszłość naszej kultury – uzyskał w naszej świadomości wymiar *sacrum*.”

¹ I. Kubiak, K. Kubiak, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981, s. 10.



Dr Adam Wróbel
Fot. Wojciech Nawrocki

Pierwsze zdanie napisane po polsku w *Księdze Henrykowskiej* mówi pośrednio o braterstwie pracy związanej z chlebem. Chleb dla Polan był symbolem najświętszych sił Natury i Kosmosu, integrujących rodzinę i wspólnotę narodową. Samo znaczenie słowa „z-BOZE” to coś więcej niż tylko nazwa nasienia żyta, pszenicy, jęczmienia, owsa. Chleb – jeszcze w świadomości naszych babek – to „zawsze rzecz t y l k o święta”. Chlebem błogosławiono nowożeńcom, witano nie tylko dostojnych gości na progu domu, lecz również – o czym rzadko wspomina się! – skrzywdzonych, ubogich, żebrzących właśnie chleba. Dzielenie się chlebem pozostaje do dziś znakiem braterstwa i przyjaźni. Kromkę chleba dawano na pożegnanie jako znak błogosławieństwa oraz zapowiedź szczęśliwego powrotu. Do nowo wzniesionego domu najpierw wnoszono chleb i wodę, wypowiadając przysłowie – „Gdy jest chleb i woda, to nie ma głoda”. Ręki z chlebem wyciągniętej ku zgodzie nie można już było odrzucić. Szacunek i cześć dla życia i świata wykształcano w polskich domach w oparciu o obcowanie z chlebem, o czym wspomina C.K. Norwid w *Mojej piosnce*. Wielu z nas jeszcze pamięta, jak rodzice dbali o to, by ucałować kawałek chleba, podnosząc go z ziemi. Wyrzucanie chleba na śmietnik traktowano jako najcięższe wykroczenie przeciwko Ziemi i Niebu, życiu. Można mówić, że kult świętego chleba najdłużej przetrwał w tradycji ludowej, w której uprawa roli, wypiek chleba uchodziły za akt twórczy, współtworzący i zapewniający tworzenie podstaw dla życia najszerzej rozumianego. Słowem – będzie chleb, będzie wszystko; nie będzie chleba, nie będzie nic”².

Dodajmy jeszcze bardzo ważne spostrzeżenia Piotra Kowalskiego:

„Pisząc o symbolice chleba w kulturze zwracano najczęściej uwagę na jego metonimiczne sensory: podstawowy pokarm znaczył wszelkie inne pokarmy, należał mu się szczególny szacunek, bo widziano w nim dar bogów niezbędny do życia. Z tego też powodu mógł łatwo nabierać nowych wartości symbolicznych – kojarzyć się z domowym bezpieczeństwem, wchodzić w skład znaków ojczyźnianych, zamieniać w ikonę politycznych programów itd.”³.

O historii i początkach nowych technologii wypiekania chleba

Sądzi się, że to „w Egipcie odkryto sztukę wyrobu nowoczesnego chleba, jakkolwiek świadectwa są ulotne, a jeszcze bardziej datowa-

² *Okruchy chleba. Antologia polskiej liryki z motywem chleba*, wybór i układ S. Placka i M. Bocian, Wrocław 1992, s. 7.

³ P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000, s. 11.

nie. Jednak warunki były sprzyjające, gdyż najważniejszy składnik ciasta to pszenica, w szczególności nieprażona przed młócką.

Bogate w skrobię bielmo pszenicy zawiera tworzące gluten proteiny. Drożdże, inny niezbędny składnik drożdżowego chleba, w sprzyjających warunkach wydzielają dwutlenek węgla. Jeżeli oba składniki połączyć w ciasto, to powstanie gąbczasta masa składająca się z maleńkich bąbelków gazu, z których każdy otacza elastyczna powłoka glutenu. Po podgrzaniu gluten staje się twardy, a nie elastyczny i to on właśnie utrzymuje chleb w wyrośniętej formie. Jednak jeśli tworzące gluten proteiny poddać działaniu wysokiej temperatury, zanim połączą się z drożdżami, to ich natura zaraz się zmieni; staną się nieelastyczne i niepodatne na „rośnięcie”.

Ponieważ większość pierwszych zbóż trzeba było do pewnego stopnia podgrzewać przed młócką, chleb drożdżowy stanowił chemiczną niemożliwość, jednak z początkiem okresu dynastycznego w Egipcie odkryto, że można młócić surową pszenicę. Prawdopodobnie jednak długo należało to do rzadkości; w Grecji upowszechniło się z pewnością dopiero w IV wieku p.n.e., mimo że handlowała ona z Egiptem od 300 lat i przez większość tego okresu importowała zboże⁴.

A czym żywiono się wcześniej:

„Najpierw zbierane, później już uprawiane rośliny – pszenica, żyto, orkisz, jęczmień, proso, w innych regionach ryż czy kukurydza, dostarczały najprostszych pokarmów. Zanim nauczono się pieczenia chleba, jedzono je surowe albo lekko przypieczone. Niekiedy oczyszczone, zwilżone i podprażone ziarna zbożowe pojawiały się wśród darów ofiarnych. Była to niewyszukana potrawa, jak starogrecka i rzymska „maza”, ciasto z mąki jęczmiennej. Aby ją otrzymać, „mąkę mieszano z wodą, winem lub masłem i jedzono ją, nie piekąc, tak że pokarm ten miał postać kisielu lub rosółu”. Pozostałościami tych archaicznych posiłków są różnorakie „polewki zbożowe”, z których część miała jeszcze niedawno znaczenie obrzędowe: żur z zakwaszonej mąki; siemieniec, ciemieniucha – rzadka kasza z owsa podawana na wieczerzę wigilijną, sama kasza – dawniej obowiązkowa na wigilię i wesele; pozostały też potrawy bez obrzędowych skojarzeń – mogą to też być odmiany „kisielu zbożowego” – ukraińska kwasza (mąka żytnia i gryczana ze słodem przefermentowana i zagotowana), rumuńska mamałyga (pszenna kasza z serem albo placki z mąki kukurydzianej na mleku),

⁴ R. Tannahill, *Historia kuchni*, Warszawa 2014, s. 74-75.

zaporoska tetera (rzadka kaszka z mąki gryczanej i żytniej), różne zupy mączne – polewki, zacierki czy gotowany do dziś krupnik”⁵.

Starożytni z wypiekania chleba uczynili sztukę. Egipcjanie odkryli drożdże i wynaleźli piec chlebowy. Grecy wypiekali ponad 70 gatunków pieczywa. W Rzymie, gdzie w I wieku p.n.e. istniało 300 piekarń, wynaleziono młyn wodny i udoskonalono piece chlebowe.

W średniowiecznej Polsce uprawiano różne zboża: żyto, proso, owies, jęczmień, pszenicę. Ziemię pod uprawę orano radłami lub pługami. Dojrzałe zboża ścinano sierpami. Do rozcierania ziaren na mąkę służyły żarna. A potem mieliśmy już młyny wodne oraz o sto lat późniejsze młyny wietrzne. Zygmunt Gloger w *Encyklopedii staropolskiej ilustrowanej* pod hasłem „młyny” zamieścił taką oto informację:

„Młyny wodne i wietrzne były oczywiście wcześniej znane we Włoszech niż w Niemczech, skoro dawni Niemcy wzięli z włoskiego mulino wyraz swój mulin, a Polacy zrobili z tego młyn. Kiedy to się stało, nikt latami tego dziś nie określi. To tylko rzecz pewna, że gdy Czesi mają dowody, że znali młyny wodne, a podobno i wietrzne w VIII w., my zaś mamy wskazówki, że kraina nadwarteńska była już w owych czasach gęsto ludnością rolniczą, czyli ‘polską’ osiadła, więc przez prostą analogię wnosić można, że młyny wodne, jakie mieli Czesi, jeżeli nie w VIII, to w IX zaczęły się w Polsce upowszechniać”⁶.

Natomiast Bohdan Baranowski podaje, że:

„Na ziemiach polskich pierwsze młyny pojawiły się z pewnością już w XII w., a być może jeszcze w końcu XI stulecia [...] można wysunąć przypuszczenia, że w XII w. młyny były jeszcze bardzo nieliczne i o ich powszechności raczej nie należy mówić. Miała ona miejsce dopiero w XIII w., a raczej w drugiej połowie tego stulecia”⁷.

Także Henryk Samsonowicz uważa, że właśnie w tym czasie rozpowszechniły się młyny w Polsce:

„Młyny wodne w Polsce pojawiły się na przełomie XII i XIII w. W końcowych latach XII w. były jeszcze rzadkością”⁸.

⁵ P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni...*, s. 20-21.

⁶ Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. III, Warszawa 1972, s. 221.

⁷ B. Baranowski, *Polskie młynarstwo*, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk 1977, s. 17.

⁸ H. Samsonowicz, *Rzemiosło wiejskie w Polsce XIV-XVI w.*, Warszawa 1954, s. 46.

O zbożu i o życie

Na szczególną uwagę zasługuje etymologia wyrazu zboże oraz żyto. Oto w *Słowniku etymologicznym języka polskiego* Wiesława Borysia znajdujemy m.in. następujące wyjaśnienie dotyczące zboża:

„**Zboże** od XIV w. ‘rośliny uprawiane ze względu na ziarno i słomę; ziarno tych roślin’, powszechne w gwarach, gdzie wyjątkowo też ‘owies i jego ziarno’, ‘mieszanka żyta i pszenicy’

W staropolszczyźnie też ‘mienie, majątek, dobytek, posiadłość; pieniądze’, ‘powodzenie, pomyślność’.

Północnosłowiańskie: górnołużyckie: zboże//zbožo ‘szczęście; zdrowie; zbawienie; pomyślność’, zbožo ‘czterolistna koniczyna’, dial. ‘szczęście; podwójny kłos na jednym źdźble’,

Czeskie dial. zboži ‘zboże, ziarno’, ‘majątek, towar’, staroczeskie sbozie // zbozie ‘majątek’, rosyjskie dial. zboż’e ‘dobro, bogactwo, dostatek; dar Boży’, rzadko ‘zboże; zboże nieskoszone’.

Prasłowiańskie dial. *s bož je ‘szczęście, pomyślność’, rzeczownik abstrakcyjny od prasłowiańskiego przymiotnika *s bog, mający dokładny odpowiednik w staroindyjskim *subhaga-* ‘szczęśliwy’.

Por. *bogaty, bóg, nieboga, ubogi*⁹.

A w takim popularnonaukowym opracowaniu Katarzyna Kłosińska z wdziękiem i jakże przekonująco objaśnia:

„Ten, kto miał boga, był „bogaty” – takie znaczenie miało kiedyś słowo „bogaty”, ale „bóg” wówczas nie oznaczał – tak jak dzisiaj – istoty najwyższej ani żadnej innej istoty, lecz szczęście, pomyślność. A więc „bogaty” to był ‘ktoś, kto miał szczęście, powodzenie’.

Z tym wszystkim ma też związek wyraz „zboże”. Bo „zboże” oznaczało dawniej, jeszcze w czasach prasłowiańskich, po prostu majątek. A że wówczas największym majątkiem było to, co się urodziło na polu, zbożem zaczęto nazywać jedną z najczęściej uprawianych i jedną z najpożyteczniejszych roślin – tę, którą dzisiaj nazywamy żytem. A więc dla naszych przodków najważniejszą rośliną i największym bogactwem, majątkiem było żyto – nazywane wówczas zbożem.

Później widocznie zauważono, że nie tylko ta jedna roślina jest cenna, lecz wszystkie rośliny uprawiane na ziarno i słomę, i nazwa „zboże” zaczęła obejmować nie tylko ten jeden gatunek, który dziś nazywamy żytem, ale właśnie wszystkie gatunki.

⁹ W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2005, s. 733.

A „żyto” też ma ciekawą i dość ważną etymologię, bo wywodzi się – można powiedzieć – w prostej linii z czasownika „żyć” i było definiowane jako ‘płód ziemi do utrzymania życia służący’. I w taki oto sposób język ukazuje nam, współczesnym, co było kiedyś najważniejsze, potrzebne ludziom, żeby przeżyli¹⁰.

Jeszcze o etymologii żyta:

„Istotne ograniczenie znaczeniowe dokonało się w starym derywacie odczasownikowym **żyto** (XVI w., L). Jak definiuje SW: ‘Pierwiastkowe w najogólniejszym znaczeniu – płód ziemi do utrzymania życia służący’; por. np. „Pszenica jest żyto każdemu znajome... Owies jest też żyto znajome” (XVI w., L), czyli ‘zboże’, następnie ograniczone do jednego tylko gatunku zboża, daw. *Reż* nazywanego; por. przysłowia: „Póki żyta, póty byta” (M. Rej, L), „Pszenica w żyto się obracać zwykła” (T), „Nie ma żyta bez kąkola” (SJP). Rzeczownik **żyto** był podstawą słowotwórczą formacji ekspresywnych: **żytko** (XVIII w., L), np. *nędzne żytko*, *złote żytko*, por. też porzekadło „Kto ma żytko, ma wszystko (K); **żyteczko** (SW); przymiotników: daw. **żytni**, **żytny** (XVI w., L) ‘z żyta pochodzący’, np. *żytni chleb*, *żytnia słoma*; ‘w żyto obfitujący’, np. *okolice żytnie*, ‘pożywny, posilny’, np. *żytniejsze jadlo*, nowszego **żytniany** (SJP), np. *Jaśniej serty pszenne i żytniane*. Od nich pochodzą m.in.: **żytnica** ‘pomieszczenie na żyto, stodoła’; np. „Zboże zbierać do żytnicy, abo jak obecnie zowią do spichlerza (M); **żytnisko** (XVI w., L) ‘ściernisko po skoszonym życie’; nowsze **żytniówka** (XX w., SW) ‘wódka pędzona z żyta, kieliszek tej wódki’¹¹.

Dodajmy, że *rżysko* pochodzi od dawnej nazwy żyta: „reż”.

Jakże ważne było odpowiednie zaopatrzenie właśnie w zboże:

„Wenecjanie zmonopolizowali handel przyprawami, zaś Liga Hanzeatycka z sukcesem przejęła europejskie zaopatrzenie w towar nawet ważniejszy – zboże.

Początkowemu rozwojowi miast towarzyszyła produkcja zboża na ziemiach coraz bardziej oddalonych od centrów konsumpcji. Jednak, kiedy zbiory były złe, wielcy posiadacze ziemscy i wieśniacy z małych gospodarstw rolnych zatrzymywali to, co udało im się zebrać dla siebie, tymczasem ludność miejska – nowa klasa, która nie posiadała ziemi, nie pracowała na niej ani nie miała do niej dostępu – cierpiała z powodu niedoboru i zawyżonych cen.

¹⁰ K. Kłosińska, *Skąd się biorą słowa*, Warszawa 2005, s. 136-137.

¹¹ K. Długosz-Kurczabowa, *Nowy słownik etymologiczny języka polskiego*, Warszawa 2003, s. 563-564.

Wszakże w czasie zagrożenia prawdziwym głodem rządzący Europą robili to samo, co Rzymianie czynili wieki wcześniej i próbowali uciszyć miejski plebs, który podnosił krzyk u ich progów, wysyłając w newralgiczne miejsca możliwie wiele zboża, nawet jeśli oznaczało to złupienie odpornej wsi.

Dla możnych tego świata przez długi czas pozostawało jasne, że nie mogą oni sobie pozwolić, żeby ich poddani umierali z głodu (pod warunkiem, że koszt utrzymania ich przy życiu nie będą zbyt wygórowane. [...]) Następnie pod koniec VIII stulecia Karol Wielki podszedł do problemu niedoborów z innej strony, zabraniając eksportu zboża.

Jednym z pierwszych władców, który podjął systematyczne próby zaradzenia powtarzającym się niedoborom zboża, był XI-wieczny chiński cesarz Jing-cung – wskrzesił on ideę wysuniętą w 10 roku n.e. przez uzurpatora Wang Manga z epoki Han i założył „ustanowione prawnie spichlerze”.

Państwo skupywało nadwyżkę zboża w dobrym roku, a uwalniało zapasy, gdy nadchodziły ciężkie czasy, przeciwdziałając normalnemu w tej sytuacji zwyżkowaniu ceny rynkowej, które uniemożliwiałoby przeciętnemu obywatelowi nabycie towaru. Ta metoda miała podwójną zaletę, powstawały bowiem rezerwy żywnościowe i nie dochodziło do frustrujących spekulacji, jednak wymagała potężnej inwestycji państwa. W innych krajach rozmaite ciała miejskie także starały się zagwarantować swoim miastom zaopatrzenie w zboże i zapewnić, że ceny pozostaną na akceptowalnym poziomie.

W czasach, kiedy chleb stanowił główny składnik diety nawet najbogatszych rodzin, ilość potrzebnego zboża była znacząca. W XIII wieku w Anglii gospodarstwo domowe lorda Leicester zużywało do 300 funtów zboża dziennie, nawet kiedy pana nie było w domu, zaś pomniejsza szlachta konsumowała proporcjonalnie niemal tyle samo. Pewien obywatel Genui, którego rodzina i służba składała się zaledwie z dziesięciu osób, rok w rok musiał kupować około pięciu i pół tony zboża. Przy konsumpcji osiągającej ten poziom, miasto liczące 3000 mieszkańców miało zapotrzebowanie na jakieś 1500 ton zboża rocznie – co równało się plonom z 10 000 akrów ziemi uprawnej.

W XII wieku, kiedy Germanie najechali równiny Europy Wschodniej, szczęśliwym zbiegiem okoliczności powstały tam wielkie spichlerze. Dzięki wsparciu Związku Hanzeatyckiego obfite i tanie zaopatrzenie bałtyckie zapewniło nie tylko wystarczającą ilość zboża, ale też jego zapasy – nawet dla browarnictwa. Istotnie, pod koniec XIII wieku

Bałtykiem przepływało tyle zboża, że rolnicy z Europy Zachodniej własne uprawy uznali za niemal niewarte fatygi. W Gaskonii i Poitou nastał czas wina; gdzie indziej nastąpił potężny rozwój hodowli inwentarza¹².

Chleb w języku

Słowo *chleb* ma też na pewno długą i bogatą historię, znane było już w języku prasłowiańskim. Oto wiadomości zaczerpnięte ze *Słownika etymologicznego języka polskiego* Krystyny Długosz-Kurczabowej:

„CHLEB - 'pieczywo z mąki zbożowej różnego gatunku, wyrobione w bochny różnego kształtu i wielkości'. Wyraz rodzimy, ogólnosłowiański, por. czes. *chleb*, słowac. *chleb*, ros. *chleb*, ukr. *chlib*, słoweń. *hleb*, sch. *hlēb*; kontynuant prst. **chleb*, który jest prastarą pożyczką z germ. **hlaiba*, por. goc. *stani*, stanien. *hleib*, obecnie *Leib* (w przeciwieństwie do północnego *Brot*). Dalsza etymologia niepewna; niektórzy etymolodzy łączą z łac. *libum* 'chleb ofiarny' i *libare* 'składać ofiarę, poświęcać', i rekonstruuja formę pie. **khloibhos* lub **skloibhos*. Nazwa **chleb** była tzw. zapożyczeniem rzeczowym, tzn. została przejęta wraz z przedmiotem (desygnatem) przez nią oznaczanym. Trudno sobie dziś wyobrazić pożywienie ludzi bez chleba. Praprzodkowie Słowian odżywiali się wcześniej prażonym ziarnem, czyli prażmem, kaszami i wszelkiego rodzaju potrawami z mąki, jak prażuchy, siemieniec, lemieszka. Pojawienie się chleba było wielkim wydarzeniem cywilizacyjnym – umiejętność nie tylko pieczenia, ale także spożywania go, dzielenia się nim, była miarą człowieczeństwa, znakiem jego kultury. Chleb był otaczany czcią – nie karmiono nim zwierząt, gdy upadł na ziemię, był z uszanowaniem całowany, zdrożnością było krajanie go nożem. Łamanie się chlebem miało wartość symboliczną – było znakiem przyjaźni. W miarę rozwoju techniki pojawiły się nowe gatunki chleba – nie tylko **pszenny** i **rżany** (stpol. **reż** 'żyto', por. **rżysko**), czyli **żytni**, ale także **berłowy** (**berło** 'żyto z plewami'), **grysowy** (**grys** z niem. *griess* 'mąka poślednia, gruba'), **podsitkowy**, zwany też **podsitkiem** (**podbitek** 'przyrząd do przesiewania mąki'), **pytłowy** (**pytel** z niem. *Bentel* = przyrząd do przesiewania mąki), **razowy**, **razowiec** (z mąki *razowej*, czyli *na raz*, grubo mielonej), **graham** (tzn. wedle receptury dra Grahama pieczony) i wiele jeszcze innych. Chleb był i jest pożywieniem codziennym, ale pełni też ważne funkcje kulturowe

¹² R. Tannahill, *Historia kuchni...*, s. 210-212.

i obrzędowe, por. *Chleb Pański* 'Eucharystia'; *chleby pokładne* w ST, a także: *chleby weselne* 'kołacze', *chleb żałobny* 'stypa', *chleb odpustowy* 'obwarzanki', *chleb wigilijny* 'opłatek' itp.

Wyraz **chleb** występował w wielu związkach frazeologicznych i używał nowe znaczenia, por. *chleb łaskawy* 'emerytura', *chleb wysłużony* 'nagroda'; *chleb i sól* 'symbol grzeczności'; *chleb proszony* 'zebranina'; *próżny chleb* 'darmozjad'; *zjadacz chleba* 'człowiek mierny, przeciętny'.

Rodzina wyrazowa z centralnym wyrazem **chleb** była w dawnej polszczyźnie bardziej niż dziś rozbudowana, por. u L.: **pochlebca**, **pochlebnik**, **pochlebiasz**, **pochlebniś** – synonimiczne określenia 'lizusa', 'tego, kto komu pochlebia', dziś w użyciu jest tylko pierwszy wyraz; **chlebowdawca** – najpierw było to nazwanie szafarza klasztornego, który 'wydawał chleb', następnie określało 'dobroczyńcę', dziś zastąpione przez **pracodawcę** [tzw. dziś **pracobiorca** zwał się **chlebojad**, **chlebojedźca**, **chlebostraw**, **chleborób**, **chleburad** (L)]. Wyszły z użycia wyrazy **chlebokradźca** 'złodziej chleba', **chlebobiek** 'piekarz', **próżnychleb** 'darmozjad' oraz czasowniki **chlebić**, **pochlebować**, a przetrwały **pochlebić**, **podchlebić**, **podchlebiać**, [pochodne **pochlebstwo**]. W pewnym związku etymologicznym z **chleb(odawca)** pozostaje ang. **lord** 'tytuł arystokratyczny, dziedziczny lub nadawany za zasługi, a także związany z niektórymi wysokimi stanowiskami' < stang. *hlaforð* 'władca', *hlafr* 'chleb' + *weard* 'strażnik'. Tu także ang. **lady** 'tytuł szlachecki; pani', ze stang. *hlafdige* 'rozczyniająca chleb'¹³.

W *Słowniku etymologicznym języka polskiego* Wiesława Borysia znajdujemy też m.in. następujące informacje:

„**Chleb** [...] przen. 'być, utrzymanie, zarobek, praca', stp. XV w. też 'utrzymanie, wikt', dial. także 'podstawowe pożywienie, pokarm; utrzymanie zapewnione do końca życia, dożywocie; majątek, mienie; zboże; pyłek kwiatowy zbierany przez pszczoły'; zdr. *chlebek*”¹⁴.

Po tych ściśle słownikowych informacjach podamy obecnie trochę więcej wiadomości o roli naszego chleba w kulturze. Przywołajmy więc stosowne opracowania:

„Słowniki, definiując słowo 'chleb', koncentrują się na technologicznym aspekcie jego wytwarzania i niezbędnych do tego składnikach, potem odsyłają do kolejnych kręgów znaczeniowych. Słowo 'chleb' zdobywa je dzięki stopniowej metaforyzacji. Metafora (ale też metonimia, synekdocha) jest figurą znakomicie wzbogacającą język

¹³ K. Długosz-Kurczabowa, *Nowy słownik etymologiczny...*, s. 72-73.

¹⁴ W. Boryś, *Nowy słownik etymologiczny...*, s. 60.

– posługując się nią wprowadza się nowe znaczenia, czasem daleko odchodzące od sensu pierwotnego. Obserwując te nowe obszary znaczeniowe i praktykę językową, można wiele powiedzieć o zmianach dokonujących się w kulturze, wyobrażeniach ludzi, ich systemach wartości itd. Słowo 'chleb' odnosiło się dawniej (i dziś w dialektach) do 'żyta, zboża', a czasownik *chlebić się* znaczył 'darzyć się, powodzić', później sprawy zaczęły się komplikować. Jakie były losy używania słowa, jego znaczeń i kryjących się za nimi głębszych problemów stwierdzić można, zaglądając do *Słownika języka polskiego* B. Lindego:

CHLEB,-eba, m.CHLEBIK, -a, *zdrobn.* CHLEBICZEK, -czka, m., *zdrobn.*, upieczona w piecu bryła mąki zaczynionej.

Przykłady uszczegółowiają definicję:

Chleb jest z mąki, wodą, kwasem lub drożdżami i solą zaprawiony, a w piecach do tego przyzwoitych upieczony [...] Chleb z ziarna zmełtego, z otrąb oczyszczony, przez ogień i wodę przeszedł, i tak się piękny stał.

Funkcja chleba, pieczywa z mąki otrzymywanej z różnych zbóż, stała się podstawą do tworzenia dalszych, już niedosłownych znaczeń słowa. Podstawowy pokarm może metonimicznie nazywać wszelki posiłek jako taki:

Prosił go na chleb z solą i co Bóg dał w domu [...] Proszę cię na chleb, mówią Polacy, kiedy jeden drugiego na obiad prosi [...] (Chleb żałobny, żałosny, *ob.* stypa, uczta pogrzebowa). Do domu swojego wezwał go chleb [...]

Pole znaczeniowe poszerza się dalej – chodzi już nie tylko o jedzenie czy ucztę (obrzędową czy po prostu uroczystą: w staropolszczyźnie używano słowa 'chleb' w odniesieniu do 'uczty weselnej'), lecz o gościnę, przyjęcie pod swój dach. Przy domowym ognisku tworzy się wtedy osobliwa wspólnota, o której symbolicznych sensach przyjdzie jeszcze później pisać:

Wszedł w dom jego, aby pożywać chleba.

Metonimia nazwę pokarmu pozwala zastosować do nazywania majątku, wszelkich dóbr, interesów itd. Takie znaczenia chleba u Lindego dokumentują przysłowia znane i współcześnie:

U wdowy chleb gotowy [...] Którzy chleb gotowy mają, co pożyteczniej się zabawić mogą robotą [...] Dla chleba, nie dla nieba, chce być księdzem [...] Za chlebem ludzie idą (interes ludzi ciągnie).

Językoznawcy wyjaśnili pochodzenie nazw gatunków pieczywa i ciasta; bez wątpienia niezwykle bogactwo znaczeń, jakimi dysponuje słowo 'chleb' (a także słowa utworzone od niego, nazwy gatunków

pieczywa), ustawiczne przekształcenia samych słów i odmiany znaczeń dowodzą niezwyklej rangi, jaką w kulturze posiadał określany nimi przedmiot. Mączny pokarm, najprostszy i najbardziej powszechny, swoją pozycję zawdzięczał funkcji – nazywał coś, co służyło zaspokojeniu podstawowej potrzeby pożywienia. Ten punkt wyjścia zaważył na tym, iż słowem 'chleb' zaczęto posługiwać się, aby nazywać sprawy rozgrywające się na innym niż fizjologiczny poziom życia. Metonimizacje, metaforyzacje, alegoryzacje widoczne w praktyce językowej przypominają o zapomnianych w potocznej refleksji pokładach myślenia symbolicznego, o czym przyjdzie jeszcze osobno opowiedzieć. Mimo tych daleko idących zmian sama obecność pieczywa w najważniejszych obrzędach, rytuałach, w kontaktach z *sacrum* każe podejmować próby poszukiwania znaczeń w strukturach myślenia magicznego, odpowiadających specyficznej kulturze, która reliktowno obecna jest jeszcze we współczesności.

Leksykon symboli rzecz przedstawia lakonicznie, ale przekonująco:

Chleb – jeden z najważniejszych pokarmów, a zarazem symbol pokarmu duchowego. Do opisanych w Starym Testamencie ofiar należało *Dwanaście Chlebów* składanych w świątyni jerozolimskiej, symboli chleba życia. W Nowym Testamencie Chrystus nazwany jest „żywym chlebem, który zstąpił z nieba”. Przez przemianę eucharystyczną chleb, obok wina, otrzymał w chrześcijaństwie swoje najświętsze znaczenie¹⁵.

Autor hasła w *Encyklopedii katolickiej* podaje bardziej dokładne wyjaśnienia, w których spożywanie chleba, daru Bożego, obwarowane pewnymi nakazami (łamanie zamiast cięcie), niesie ze sobą skomplikowaną symbolikę chleba i uczyty eucharystycznej:

[...] W Piśmie świętym Izraelici byli przekonani, że Bóg jest dawcą chleba (Ps 104, 14); brak zaś chleba uważano za karę Bożą [...] Jezus Chrystus w *Modlitwie Pańskiej* [...] kazał prosić Boga o chleb powszedni. Kiedy ludzie byli w sytuacji bez wyjścia, Bóg ich ratował od głodu, podczas wyjścia z Egiptu do Ziemi Obiecanej Bóg zsyłał wybranemu narodowi mannę (Wj 16, 4-35), którą nazwano chlebem z nieba (Ps 195, 40; J 6, 31 lub chlebem aniołów (Ps 78, 25); Jezus zaś, dla słuchających go tłumów, rozmnożył chleb [...]

Zwrot „jeść chleb” oznacza w Piśmie św. nie tylko spożywanie pożywienia, ale także aluzję do szczęścia w niebie, które wyobrażano sobie

¹⁵ M. Oesterreicher-Mollwa, *Leksykon symboli*, przeł. J. Prokopiuk, Warszawa 1992, s. 23. Podaję za P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni...*, s. 69.

jako branie udziału w uczcie [...] Zwyczaj ten (łamania się chlebem) zachowywał także Jezus zarówno przy zwykłych posiłkach (np. Łk 24, 30, 35), przy rozmnażaniu chleba (np. Mt 14, 19; 15, 36), jak i na Ostatniej Wieczerzy w związku z ustanowieniem eucharystii (np. 1 Kor 11, 24) [...]

Jezus mówił o sobie jako o „chlebie, który z nieba zstąpił” (J 6, 31-33), o chlebie życia (J 6, 35, 48) i chlebie żywym (J 6, 51); zapewnił też, że kto będzie ten chleb spożywał, żyć będzie na wieki, co było zapowiedzią eucharystii (por. 1 Kor 10, 1-22). (przypis, s. 72)

Świętość chleba, przypisanie mu najwyższych wartości, otaczanie szacunkiem i dostrzeganie w nim daru bogów, uczynienie z niego pokarmu, za którego pośrednictwem człowiek może komunikować się z bóstwem (np. składając go w ofierze bądź w specjalnych okolicznościach zjadając pod jego postacią swego boga), jest oczywista w najodleglejszych nawet kulturach. Podobnie jest ze specyficznymi sposobami jego spożywania, a także znaczeniami przypisywanymi zachowaniu niezwykłych reżimów technologicznych (nie tylko w tradycji judaistycznej negatywnie wartościowane są procesy fermentacji i zakazane jej efekty w ucztach rytualnych)”¹⁶.

Od XII wieku w różnych częściach Polski stopniowo upowszechniały się młyny i zaczęło się rozwijać piekarskie rzemiosło. Najstarszy cech piekarzy założono w Krakowie w 1260 r. na mocy przywileju księcia Bolesława Wstydliwego.

Oto np. w średniowiecznym Krakowie:

„[...] piekarnie ofiarowały swoim klientom pieczywo żytnie, a więc chleb zwyczajny, zapewne dość ciemny, chleb czarny – *niger*, biały – *albus*, suchary zwane *binavice* czy *biscoctum*. Pieczywo pszenne obejmowało bułki, obarzanki, precle, rogaliki, placki smażone na oleju czy pieczone. Dodatkem do nich był mak lub ser, wypiekano też jajeczne placki zwane *ovaria*, na święta przygotowywano ciasto zawijane z serem, ciastka na jajach i maśle z dodatkiem miodu, *pastura*. Sporządzano także gniecieniec, czyli chleb wyrobiony, ale nie pieczony. Uzupełnienie sosów i podlewek stanowił rodzaj ciasta na miodzie, tzw. libeta, nie było to jednak ciasto słodkie. Może żydowskiego pochodzenia był sadlnik, tłuste ciasto na gęsim smalcu”¹⁷.

Jako ważną ciekawostkę podajemy też, że sławny toruńczyk – Mi-

¹⁶ P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni...*, s. 67-72.

¹⁷ A. Jelicz, *Życie codzienne w średniowiecznym Krakowie (wiek XIII-XV)*, Warszawa 1966, s. 93 – podaję za: P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni...*, s. 31.

kołaj Kopernik był także autorem traktatu *Olsztyńska taksa chlebowa* (1531), który reguluje cenę pieczywa odpowiednio do ceny pszenicy i żyta oraz ciężaru chleba wypieczonego. Ta „słuszna cena chleba” miała obowiązywać w Olsztynie, Lidzbarku Warmińskim i innych miastach Warmii. Rękopis tego dzieła został zrabowany podczas potopu szwedzkiego w XVII w. A oto odrobina szczegółów zawarta w opracowaniu Stefana Cackowskiego:

„Z praktyki administracyjno-gospodarczej Kopernika i z konieczności uregulowania cen na artykuły pierwszej potrzeby powstały też jego uwagi o stosunku między ceną chleba i ceną zboża, zawarte w tak zwanej olsztyńskiej taksie chlebowej (*Panis coquendi ratio*) z 1531 r. Jest to ostatni ślad czynnego zajmowania się przez Kopernika sprawami gospodarczymi”¹⁸.

I jeszcze:

„Problemami rzemiosła, poza uznaniem rzemieślników za jeden z czynników pomyślnego rozwoju kraju, co podkreślało wysoką rangę tej gałęzi gospodarki, Kopernik nie zajmował się bliżej. Ale spraw rzemiosła, handlu i cen dotyczy jego tak zwana olsztyńska taksa chlebowa z 1531 r. Zajął się w niej autor stosunkiem ceny zboża do ceny chleba. Stanął na stanowisku, że cena chleba powinna równać się cenie zużytego na jego wypiek zboża. Pamiętał też o wynagrodzeniu piekarzy, o kosztach pracy i innych składnikach chleba, przeznaczając na ich pokrycie wartość ubocznych produktów mielenia zboża (odsiewy, otręby). W ten sposób cena chleba jest równa cenie zboża, z którego chleb wypieczono, a mieści się w niej koszt zakupu zboża, wynagrodzenie piekarzy za pracę oraz wydatki rzeczowe przy wypieku i transporcie.

Celem Kopernika było tu, jak wyraził się, „dojście do prawdziwej i słusznej wagi ceny chleba”. Ta słuszna cena miała kształtować się w zależności od kosztów rzeczowych (zboże, sól, drożdże) i nakładów pracy piekarzy. Jest to znana w ekonomii zasada ceny sprawiedliwej, głoszona przez średniowiecznych kanonistów scholastycznych w ramach nauk moralno-religijnych, obejmujących także pewne normy obowiązujące w życiu gospodarczym i w stosunkach ekonomicznych między ludźmi. Zasada sprawiedliwej ceny odpowiadała warunkom produkcji drobnotowarowej i została złamana w okresie rozszerzania się produkcji towarowej i kształtowania się szerokiego rynku; zastąpiła ją zasada kształtowania się cen na rynku w zależności od ilości towaru

¹⁸ S. Cackowski, *Mikołaj Kopernik jako ekonomista*, Toruń 1970, s. 33.

wystawionego na sprzedaż i ilości poszukiwanej przez nabywców, czyli od podaży i popytu. W czasach Kopernika rzemiosło na Warmii miało właśnie charakter drobnotowarowy, a tym bardziej rzemiosło piekarnicze, obsługujące wąski rynek lokalny¹⁹.

Na pewno więc na ziemiach polskich chleb istniał od dynastii Piastów. Był symbolem bóstwa, ofiary złożonej bóstwu, płodności, światła, mądrości, pracy, gościny. Wówczas był uważany za pokarm niezwykły, nadprzyrodzony, szlachetny, czysty i święty. Jedzony był podczas ślubowań i przysięg. Do dzisiaj przetrwał zwyczaj łamania się chlebem, oznaczający przyjaźń i gościnność, byt, zarobek i pożywienie. W czasach przedchrześcijańskich chleb był elementem ofiary dla zmarłych, by nie zabrakło im go po śmierci, natomiast w średniowieczu chleb stanowił ważną część świadczeń w naturze, zastępował pieniądze. Nieraz był rytualną nagrodą w ceremoniach inicjacyjnych cechów rzemieślniczych, a przez stulecia służył nawet jako lekarstwo przyspieszające gojenie się ran.

Już w historiach Starego Testamentu chleb uważany był za rzecz świętą, a dla chrześcijan stał się symbolem nad symbolami: ciałem Chrystusa. Przecież to właśnie w przekazie ewangelicznym odnaleźć można, co pozwala zrozumieć, jak wyłaniają się nowe sposoby nadawania znaczenia pieczywu. Oczywiście, najważniejsze z punktu widzenia liturgii było ustanowienie eucharystii:

„Następnie wziął chleb, odmówiwszy dziękczynienie, połamał go i podał mówiąc: *To jest Ciało moje, które za was będzie wydane: to czyńcie na moja pamiątkę*. Tak samo i kielich po wieczerzy, mówiąc: *Ten kielich to Nowe Przymierze we krwi mojej, która za was będzie wylana*”.

„Czynić na pamiątkę” oznacza wykonywanie gestu przypominania.

Chleb szlachetniejszego gatunku, czyli biały pszenny lub pszenno-żytni, pieczono głównie w klasztorach i dworskich kuchniach, z czasem także w miejskich piekarniach. Na wsi jadano taki chleb wyłącznie od święta. Chleb pojawia się również w modlitwach. W Modlitwie Pańskiej prosimy bowiem: „chleba naszego powszedniego daj nam dzisiaj”, wyrażając naszą prośbę o potrzebne dobra doczesne. Nadaje to jednocześnie chlebowi szczególne znaczenie: należy być dobrym jak chleb oraz potrafić się nim dzielić. Traktowany jako Dar Boży, chleb darzony jest szczególną czcią – do dzisiaj wiele osób nie wyrzuca pieczywa, a je spala, a to, co upadnie, podnosi z ziemi z należytym sza-

¹⁹ Tamże, s. 57-58.

cunkiem. Nadal przed rozkrojeniem bochenka, czyni się nożem znak krzyża na jego skórce. Często podczas wesel bądź podczas innych uroczystości wita się gości chlebem i solą, gdyż w dawnych czasach poczęstowanie przybyłych tym pokarmem zobowiązywało ich do tego, by nie wyrządzić gospodarzom krzywdy czy przykrości.

Tradycja szacunku dla chleba przetrwała do dzisiejszych czasów.

Trochę uwagi poświęcimy też *kołaczowi*, który znany był już w epoce prasłowiańskiej. Prasłowiański: **kolacz* 'obrzędowe pieczywo w kształcie koła' – od prasłowiańskiego **koło* 'koło', z przyrostkiem *-acz. Zauważmy też, że właśnie „jednym z najbardziej znanych i starych polskich przysłów jest „Bez pracy nie ma kołaczy”, które mówi – jak wiadomo – o tym, że tylko dzięki wytrwałej pracy można osiągnąć sukces. „Kołacz”, który w nim występuje, to dawne ciasto weselne – okrągły placek pszenny. Z wyprawieniem wesela wiązą się – jak wiadomo – znaczne koszty, dlatego coś, co ma dużą wartość materialną, porównywano do kołacza. Nazwa „kołacz” ma związek oczywiście z kołem. Ale nie wiadomo dokładnie, czy to ciasto zostało w ten sposób nazwane dlatego, że ma okrągły kształt, czy dlatego, że wyciskano na nim ozdobne kółka.

W każdym razie kołacz był obowiązkowy na weselu, bo istniało też przysłowie „Bez kołaczy nie wesele”. Mówiono też: „Kto chleba nie chce, niegodzien kołacza” – czyli 'ten, kto nie chce korzystać z rzeczy zwyczajnych, codziennych, nie powinien korzystać z luksusów'. Bo kołacz symbolizował właśnie coś luksusowego, nadzwyczajnego. Nasi przodkowie dostrzegli to, że nie można żyć w samych luksusach, że życie składa się raczej ze zjawisk przyziemnych, gdyż mówili też: „Zjadłszy kołacz, do chleba” – a więc, że przy każdym nadzwyczajnym wydarzeniu, po przeżyciu czegoś, trzeba wrócić do codzienności”²⁰.

Chleb w poezji

Najwcześniejszym znanym polskim utworem „o tematyce świeckiej z incipitem „*Gospodnie, da mi to wiedzieć...*” zwanym rozmaicie, przeważnie *Wierszem Słoty o chlebowym stole* lub *Wierszem o zachowaniu się przy stole*)”²¹.

Tenże wiersz „został dopisany na końcu (na karcie 206-207) bądź

²⁰ K. Kłosińska, *Skąd się biorą słowa...*, s. 89.

²¹ T. Michałowska, *Średniowiecze*, Warszawa 2008, s. 528.

w r. 1415, bądź też krótko po tej dacie. Rozpoczyna go konwencjonalna inwokacja do Boga (podobna do tych, jakie znajdujemy w *De Morte prologu* lub w *Vita sancti Allekxy rikmice*) z prośbą o natchnienie („da mi to wiedzieć” – spraw, abym wiedział, jak to uczynić, abym umiał to wykonać) umożliwiające należyte przedstawienie podjętego tematu, jakim jest „chlebowy stół” (w znaczeniu obyczaju biesiadnego):

Gospodnie, da mi to wiedzieć,
Bych mógł o tem cso powiedzieć,
O chlebowem stole.

(w. 1-3)

Zwrot do Boga powraca jeszcze w zamknięciu utworu:

Też, miły Gospodnie mój,
Słota, grzeszny sługa twój,
Prosi za to twej miłości,
Udziel nam wszem swej radości.

Amen.

(w. 111-114)

Dyskusje i różnorodne domysły na temat osoby autora wiersza, kryjącego się za nazwiskiem (przydomkiem? Imieniem?) Słota (Złota?), zdają się zamykać niedawne ustalenia J. Wiesiołowskiego (1970), który na podstawie spenetrowanych przez siebie materiałów archiwalnych i genealogicznych podał bardzo prawdopodobne rozwiązanie zagadki.

Piszący o sobie autor miałby być tożsamy z Przecławiem Słotą z Gośławic (zm. przed 28 I 1420), synem Floriana, przedstawiciela typowej szlachty zaściankowej z przełomu XIV i XV w. Przyszły poeta przed r. 1397/8 trafił na dwór ówczesnego podczaszego krakowskiego, Tomka z Węgleszyna, potomka możnej i piastującej wysokie urzędy rodziny małopolskiej. Kiedy jego protektor z mianowania króla Władysława Jagiełły został starostą generalnym wielkopolskim, ściągnął Przecława Słotę do Poznania, dając mu stanowisko burgrabiego; z tytułem takim Słota pojawia się po raz pierwszy w aktach pod datą 13 VIII 1398 r. W księgach sądowych następnych lat był notowany jako: „Słota burgrabia”, „Przeczlaus Słota”, „dominus Przeczlaus”. [...]

Poznańska rezydencja starosty generalnego reprezentowała wysoki poziom dworskiej kultury. Tomek z Węgleszyna, wychowany w środowisku elity małopolskiej, rozpoczął karierę na dworze królewskim, przebywając w ścisłym otoczeniu Jagiełły i podróżując z nim na Litwę. Wyniesione z tych kontaktów doświadczenia starał się przeszczepiać

na własny grunt. W ocenie historyka dwór jego stanowił ośrodek kultury świeckiej, opartej na obyczajowych wzorach rycerskich i towarzyskich, znamienych dla wysokich sfer ówczesnego społeczeństwa.

Środowiska dworów monarszych oraz panów feudalnych w Europie dojrzałego średniowiecza kultywowały wypracowany w szczegółach i przekazywany z pokolenia na pokolenie rytuał zachowań. W XIII i XIV w. bywał on przedmiotem opisu w wierszowanych dziełach dydaktycznych, podsumowujących i zarazem normatywizujących praktykowany kodeks obyczajowy. W Niemczech np. cieszył się popularnością traktat Tannhäusera (w. XIII) o dworności pt. *Hofzucht* (*Hof* – dwór; *Zucht* – obyczajność, karność, właściwe zachowanie); we Włoszech – dziełko o podobnej treści Bonvesina de la Riva pt. *Cortesie* (*Dworności*).

Ważnym składnikiem dzieł tego rodzaju był opis rytuału biesiadnego, urastającego niekiedy (co najmniej od w. XIII) do rangi samodzielnego tematu. Do źródeł nauk o sposobach ucztowania należały w Europie chrześcijańskiej fragmenty *Starego Testamentu*: rozdziały o ucztach (31, 12-24) i o winie (31, 25-32, 13) *Mądrości Stracha* (*Eklezjastyk*), także fragmenty rozrzucone w księgach *Nowego Testamentu*. W Niemczech i we Włoszech, a także we Francji i w Anglii, a więc tam, gdzie świecka kultura dworu przeżywała swój rozkwit, pojawiały się dziełka łacińskie lub w językach narodowych, przedstawiające w szczegółach przepisy ucztowania. [...]

Pareneza biesiadna nie była obca piśmiennictwu łacińskiemu w Polsce. [...]

Europejska dydaktyka biesiadna, wyrastająca z dworskiego rytuału obyczajowego, posługiwała się wiązką toposów treściowych, związanych z różnymi aspektami kultury ucztowania. Przenikała ją wspólna wszystkim dziełom tendencja przeciwstawienia obyczaju „wysokiego” (w Niemczech już w XIII w. ustalił się termin *Höflichkeit*, oznaczający „dworność”) – „niskiemu” sposobowi zachowania, właściwemu warstwowo pospolitym. W poemacie *Hofzucht* dworność sfer wyższych została skonstrastowana z grubym i nieokrzesanym postępowaniem wieśniaków (*geburischen siten*).

W utworach omawiających rytuał biesiadny przedstawiano szczegółowe przepisy dotyczące m.in. odmawiania modlitwy przed posiłkiem, zajmowania przy stole właściwego miejsca, odpowiadającego stanowi i godności biesiadnika, mycia rąk; nawoływano do powściągliwości w spożywaniu pokarmów i piciu trunków, taktownego zabierania głosu – nigdy przed osobami starszymi i godniejszymi, zabawiania

rozmowę i służenia siedzącym w sąsiedztwie damom, którym należy okazywać szczególną atencję. Formułowano wiele szczegółowych zakazów, m.in. maczania nadgryzionego chleba we wspólnej misie, wrzucania tam ogryzionych już kości (te należało ciskać pod stół), wycierania nosa w serwetę, sapania i mlaskania przy jedzeniu, drapania się, dłubania w nosie, uszach lub oczach, jedzenia obiema rękami, układania łokci na stole, wkładania do wspólnej misy wyjętych z ust kęsów, dłubania nożem w zębach, spluwania na serwetę bądź pod stół, krytykowania potraw, usypiania przy stole itp.

Utwór *Słoty*, powstały w atmosferze kultury wielkopolskiego dworu i panujących tam na początku XV w. obyczajów biesiadnych, wyrósł z podłoża europejskiej (jak się wydaje – głównie niemieckiej) tradycji literatury parenetycznej.

Autorowi przyświecała intencja opisanie dwornego obyczaju „wysokiego”, przeciwstawionego wieśniaczemu, prostackiemu sposobowi bycia. Rytuału biesiadnego przestrzegają ludzie „csni” (tj. „cni”, tu: godni czci, dostojni), określane też jako „panowie”, „rycerze” lub „panosza” (tj. giermkowie); „csne” są również damy („csna pani”, „csna matka”). Ich zachowanie przy stole winno być diametralnie różne od postępowania tych „cso motyka robią”, a więc wieśniaków.

Rytuał dworny był nie tylko kodeksem zachowań łączącym określoną kastę społeczną, ale zarazem świadectwem „światowości” obyczajów. *Słota* zarysował wyraźnie opozycję sposobu bycia właściwego ludziom „jeżdżałym”, a więc „bywałym w świecie”, znamiennej dla tych, którzy otrzymali jedynie wychowanie domowe:

Bo czego nie wie d o m a c h o w a n y,

To mu powie j e ż d ż a ł y.

(w. 54-55; podkr. T.M.)

W utworze *Słoty* pojawiają się dwa główne tematy, ściśle ze sobą sprzężone: zasady dwornego biesiadowania oraz kult damy. Zwracano uwagę na dwudzielność poematu, wynikającą z owej dwutematyczności; nie jest to zupełnie ścisłe. Spięty konwencjonalną klamrą wstępu (w. 1-3) i zamknięcia (w. 111-114) utwór wykazuje wewnątrz kompozycję dość luźną i kapryśną. W przeciwieństwie do systematycznych i uporządkowanych wykładów zasad postępowania, jakie znaleźć można w wielu europejskich traktatach wierszowanych lub choćby w rodzimym *Antigameratusie* – swobodnie kojarzy on i przeplata różne motywy treściowe. Nie ulega wszakże wątpliwości, iż prezentacja zasad poprawnego biesiadowania przeważa w początkowej części po-

ematu (w. 4-60), podczas gdy pochwała „cnej pani” – w części drugiej (w. 61-110)”²².

Przywołajmy jeszcze fragmenty utworów poetów XVI-wiecznych: Mikołaja Reja, Jana Kochanowskiego i Sebastiana Klownowica.

Mikołaj Rej

Zwierzyniec. 101.

Targ

*A po czemuś, Włodarzu, bracie, sprzedał żyto,
A wszak ziemiańskiego tu nie idzie myto?
Nakupcież garnców, soli, a botów czeladzi,
Świec i białego chleba też tam wziąć nie wadzi,
A niechby wždy w gospodzie co jeść uczyniono,
Alic za ono żyto już nam nie ostaje
Pisz pani, przedsię na tram, wszak nowe nastaje!*

Apoftegmata

Czas długi

*Ja nic nie dbam, bo się nabył,
Rozmaicie świata zażył;
Póki żyta, póty byta,
Aby było semper ita.*

Żołnierz

*I tyś bardzo wiele wygrał,
Żeś już dwakroć podatki dał;
A wždy ja o cudzym chlebie
Bronię ciebie, i siebie.*

Jan Kochanowski

Pieśń świętojańska o Sobótce

Panna I

[...]

*Pracuj we dnie, pracuj w nocy –
Próżno bez pańskiej pomocy;
Boga dzieci! Boga trzeba,
Kto chce syt byź swego chleba.*

²² Tamże, s. 528-531.

Sebastian Fabian Klonowic

Flis

[...]

*Każdy w granicach ojczyzny swej chleba
Może dostawać, ile mu potrzeba,
Może zaniechać morskiej nawalności
K'woli żywności.*

Musimy więc zauważyć i wyraźnie podkreślić, że symbol chleba z czasem stał się metonimią znaczącą wszelkie pokarmy. Chleb, jego spożywanie, w języku poezji i pedagogiki wskazywał na najważniejsze wartości, jakimi kierować się powinni ludzie. Ważne było, by opowiedzieć o trudzie, jaki trzeba włożyć w to, by każdy mógł cieszyć się chlebem powszednim. Na jedzenie chleba trzeba więc sobie zasłużyć.

„Chleb jako metaforyczne określenie pokarmu duchowego, wartości wyższych, ulotnych, odróżnionych od prozy życia wypełnionej przyziemnymi czynnościami, skrętnością i płaskim utylitaryzmem pojawia się w refleksji filozofów. Nie przypadkiem więc także wybory aforyzmów i rozważań prymasa Stefana Wyszyńskiego, zatytułowano tak bardzo znamienne *Kromka chleba* i *Bochen chleba*. Warto przytoczyć kilka z zamieszczonych tam myśli – osadzone głęboko w religijnych i moralnych naukach Kościoła znakomicie ilustrują drogę prowadzącą do dalszych znaczeń, jakie w języku i kulturze otrzymuje chleb:

Kościół uczy nas dziękować Bogu nie tylko za Krzyż, Ewangelię, Eucharystię i Łaskę, ale i za chleb, buraki, marchew, kapustę i cebulę – bo to są także dary Boże.

Mądry, kto zrozumie błogostawione chwile cierpienia i męki, kto widzi w nich łaskę, która wypracowuje duszę, jak chleb w dzieży.

Trzeba, by Naród polski nie wargami, lecz sercem wgryzał się w bochen chleba Kościoła Bożego, leżący na polskiej ziemi.

Świątynia jest jakby chlebną dzieżą, w której zaczyn Boży przenika i przerabia to, co w życiu naszym zbyt ludzkie – aby Bożym się stawało.

Nie przejmujcie się trudnościami, bo chleb powszedni!...”²³.

I tak oto napełniony metaforycznymi treściami chleb stał się też ważnym motywem w poezji – w istocie bowiem, to ją właśnie przedstawia się jako ów chleb, który powinien posilić człowieka. Przecież to właśnie chleb w poetyckiej metaforze znaczy znowu to, co najcenniejsze.

Warto zaakcentować ten wątek – do metaforycznego utożsamienia chleba i poezji, duchowego pokarmu, nawiązują organizatorzy imprez poetyckich. Autorzy wyboru wierszy. *Okruchy chleba. Antologia polskiej*

²³ P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni...*, s. 219.

liryki z motywem chleba, przypominając dzieła różnych autorów, czynili tak z przekonaniem, że przywróci się również pamięć o wartościach związanych z chlebem.

Wiemy też doskonale, że szacunek dla chleba i pracy był też stałym tematem dziewiętnastowiecznych wierszy dla dzieci. Oto np. Władysław Bełza, autor poczytny (najbardziej znanym jego wierszem jest *Katechizm polskiego dziecka*), napisał też *Abecadło o chlebie*:

ABC

Chleba chcę.

Lecz i wiedzieć mi się godzi,

Z czego też to chleb się rodzi?

DEF

Naprzód siew:

Rolnik orze ziemię czarną

I pod skibę rzuca ziarno.

IKJ (jot)

Ziarno w lot

Zakiełkuje w ziemi łonie

I Kłos buja na zagonie.

L i Ł

Gdy już cel

Osiągnięty gospodarza,

Zboże wiozł do młynarza.

MNO

Każde źdźbło,

Za obrotem kół, kamienia,

W białą mąkę się zamienia.

PQS

To już kres!

Z młyna piekarz mąkę bierze

I na zacier rzuca w dzieże.

RTU

I co tchu

W piec ogromny wkłada ciasto,

By chleb miały wieś i miasto.

WXZ

I chleb wnet!

Patrzcie, ile rąk potrzeba,

Aby mieć kawałek chleba.

Chleb w średniowiecznych legendach

Nasz chleb powszedni występował na pewno w wielu legendach. Oto jedna z legend o chlebie kamiennym – „legenda o chlebie przemienionym w kamień jest w Polsce przywiązana do opactwa cysterskiego w Oliwie; sam ów kamień znajduje się pomiędzy wotami oliwskiej katedry wedle jednych, wedle zaś innych w kościele NMP w Gdańsku.

Motyw przemienienia się bochenka chleba w kamień w następstwie tego, że nieuczynna (leniwa) kobieta odmawia pożywienia biednemu wędrowcowi, znany jest literaturze przykładowej średniowiecza; z niej przeszedł do pieśni i legend lokalnych.

Polskie wersje lubią cud przypisywać Matce Boskiej: to Ona ukazuje się w przebraniu temu, kto – rzecz miała się dzieć podczas głodu w 1217 r. – wracał do domu z chlebem pochodzącym z daru oliwskiego opata. Niewiasta z dzieckiem na ręku prosi o posiłek; nieużyty człowiek wymawia się od przysługi, powiadając, że nie chleb niesie za pazuchą, ale kamień; *Niechże będzie kamień* – brzmi odpowiedź i równocześnie Nieznajoma znika. Grzesznik, przerażony spełnieniem się zaklęcia, nawraca się.

Jedna z dalszych literackich przeróbek legendy przenosi wydarzenia w czasy Kazimierza Wielkiego: to z polecenia króla *chłopków* jest chleb rozdawany biednym. Chciwy bogacz przebiera się w strój wieśniaczy, a następnie odmawia podzielenia się wyłudzoną w ten sposób chlebem ze spotkaną chorą kobietą²⁴.

Chleb w przysłowia

Przysłowie to „zdanie występujące w obrębie danej kultury w stałej postaci, wyrażające w formie bezpośredniej lub zmetaforyzowanej pewną myśl czy naukę ogólną, odnoszącą się do określonej sytuacji życiowej; ma postać stwierdzenia lub pouczenia, zwykle zbudowanego na zasadzie paralelizmu lub kontrastu znaczeniowego. [...] Przysłowia powstają i funkcjonują przede wszystkim w kulturach zamkniętych i tradycyjnych, są przeto istotnym składnikiem ludowej literatury”²⁵.

²⁴ *Słownik folkloru polskiego* pod red. J. Krzyżanowskiego, Warszawa 1965, s. 60-61.

²⁵ M. Głowiński, T. Kostkiewiczowa, A. Okopień – Sławińska, J. Sławiński, *Słownik terminów literackich*, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk – Łódź 1988, s. 412; por. też hasło: *Przysłowie*, [w:] *Słownik folkloru polskiego*, pod red. J. Krzyżanowskiego, Warszawa 1965, s. 334-341.

Oto wybór przysłów zaczerpnięty z bogatego zbioru zawartego w ciekawej publikacji: *Okruchy chleba. Antologia polskiej liryki z motywem chleba*²⁶:

*Słowa się mówią, chleb się je.
Bez chleba i zwierzyna nie smakuje.
Bez pracy nie ma kołaczy.
Chleb cudzym nożem krajany – niesmaczny.
Chleb i woda – nie ma głoda.
Chleb łaskawy trudny do otrzymania,
A otrzymany, gorzko smakować musi.
Chleb, piwo i świca zdobią szlachcica.
Chleb płacze, gdy go darmo jedzą.
Chleb pracą nabyty bywa smaczny i syty.
Chleb w drodze nie cięży.
Chleb zębów nie łamie.
Chleb z solą – znak zgody.
Chleba dorabiać się trzeba.
Ciężko pracować trzeba na kawałek chleba.
Do chleba rano wstawać trzeba.
Gdyby nie było chleba po dziurki,
Sprzykrzyłyby się i przepiórki.
Jak jest żytko, to będzie wszystko.
Jaki chleb, taka skórka – jaka matka, taka córka.
Kawałek chleba nie spadnie z nieba, pracować trzeba.
Każdy za chlebem idzie.
Kiedy jest chleb przy wodzie, to głód nie dobodzie.
Kto chleb ciska, ten po śmierci będzie zbierał.
Kto chlebem gardzi, to nim Pan Bóg bardziej.
Kto dobrze orze, ma chleb w komorze.
Kto ma chleb, ma wszystko.
Kto na ciebie kamieniem, ty na niego chlebem.
Kto nie pracuje na chleb, nie godzien, by go jadł.
Kto ze mną chleba jeść nie chce,
Ja z nim kołaczów nie będę.
Milszy chleb własny razowy, niż pański nie zawsze zdrowy.
Na czarnej roli, biały chleb się rodzi.
Niech sobie będzie chleb z solą, byleby nie z biedą.
Nie dospać trzeba, kto chce dostać chleba.*

²⁶ *Okruchy chleba...*, s. 195-202.

*Nie ma chleba, nie ma soli – gospodynię głowa boli.
Nie stać na kołaczę, to jedz chlebuś, bracie.
Od chleba i soli, głowa nie boli.
W pole za chlebem, do lasu po drzewo.
Za chlebem ciało woła, nawet przez usta Apostoła
Z tej mąki chleba nie będzie.*

Zauważmy, że:

„Szczególnie dobitnie traktowanie chleba jako metonimii oznaczającej coś więcej niż tylko pokarm zapisało się w zasobach polskich przysłów:

U wdowy chleb gotowy, ale nie każdemu zdrowy.

Soli i chleba doma potrzeba.

Świata nie przeżyjesz, chleba nie przejesz, wody nie przepijesz”²⁷.

Chleb w nazwiskach i nazwach miejscowych

Już z wczesnego średniowiecza pochodzą zapisy wskazujące na występowanie *chleba* w ówczesnych nazwach osobowych i nazwach miejscowych. Mamy więc różne formacje słowotwórcze, chociażby: *Chlebek, Chlebiej, Chlebie, Chlebik, Chlebiński, Chlebisz, Chlebica, Chlebicz, Chlebiczka, Chlebny, Chlebow* (1301) itp. Nazwa miejscowa: *Chlebna* (1388) pochodzi od *chlebny* ‘urodzajny’ i oznaczała zapewne urodzajną ziemię. Kilkanaście nazw miejscowych *Chlebowo* oraz *Chlebów* pochodzi od wyrazu pospolitego *chleb*, także w znaczeniu ‘żyto, zboże’ bądź też od ówczesnego nazwiska *Chleb*.

Zakończenie

Na szczególne podkreślenie zasługuje przede wszystkim to, że:

„Kiedyś człowiek produkujący wszystko własnymi rękami i głęboko osadzony w krajobrazie zarówno przyrodniczym, jak i kulturowym czuł, że należy do kosmosu, dotyka jego tajemnic i żyje według jego praw. Przeżywał oczywiście niepokój o swój byt, ale jednocześnie wierzył, że jest to tylko, a nie jedyny, z możliwych bytów. Dziś ten sam człowiek produkuje więcej i łatwiej, ale myśl o kontakcie z kosmosem napawa go lękiem, gdyż nie wierzy tak, jak jego przodkowie w możliwość sterowania tym kontaktem. Jeśli i dzisiaj całuje chleb, który niechcący upuścił na ziemię, to nie dlatego, że wierzy w jego boskie pochodzenie, ale przez szacunek dla chleba, jaki zaszczepili mu rodzice. Zapewne u podstaw tego szacunku leży właśnie stare przekonanie o boskości chleba. Te drobne, niewiele już dziś znaczące gesty, są pozostałościami

²⁷ P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni...*, s. 223.

w nas odłamkami dawnej, magicznej wiedzy o świecie, wiedzy, której w całości prawie nigdy nie uda się nam poznać, ale której okruchy tkwią w nas jeszcze mocno i nieraz dają o sobie znać”²⁸.

Musimy jednak zauważyć też, że:

„We współczesnej polszczyźnie i kulturze chleb bywa znakiem używanym w różnych kontekstach i ze znaczeniami przechowującymi ślady najdawniejszych symbolicznych sensów. Poza specjalnymi sytuacjami, poza rozważaniami filozofów, teologów, kaznodziei i poetów rzadko powracają metonimie wielkich wartości – pokarmu duszy, reprezentowania szacunku dla ludzkiej pracy, nazywania domu jako miejsca centralnego w życiu jednostki czy przypominania o ojczyźnie, w której chleb pachnie i smakuje, jak nigdzie indziej.

W dzisiejszej wyobraźni uwalniającej się coraz bardziej od dawnych skojarzeń symbolicznych, bo też powiązanej z odmienionymi hierarchiami wartości konsumenta, chleb staje się znakiem nie przywołującym szczególnych i bogatych skojarzeń. „Chleb (bułka) z masłem” to określenie łatwizny, rzeczy prostych i nie wymagających ani wysiłku, ani poważnej refleksji. Bywa jednak, że i dziś chleb ma się kojarzyć z domem – sentymentalno-mieszczańska aura staje się jednak manifestacją innego już stosunku do świata i buduje inną hierarchię wartości. Jasno trzeba powiedzieć: wizja przyszłości, losu człowieka, w którym zdarzy mu się, iż wreszcie kiedyś i on znajdzie się pod urokiem aromatów unoszących się z jego kuchni, jest kusząca i przyjemna. Nie można wątpić też w sensowność świata, w którym sprawianie sobie przyjemności jest powszechną niemal koncepcją życia, warto jednak zastanowić się czasem, jakie ważne wartości wyparła czy zastąpiła”²⁹.

*

*Dr ADAM WRÓBEL – absolwent Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, gdzie obronił także dysertację doktorską. Specjalista w zakresie filologii polskiej. Adiunkt na Wyższej Szkole Humanistyczno-Ekonomicznej we Włocławku. Sekretarz generalny Włocławskiego Towarzystwa Naukowego oraz członek innych społecznych towarzystw. Miłośnik i znawca gwary kujawskiej oraz autor licznych prac i artykułów naukowych z tego zakresu. Wielokrotny organizator, współorganizator oraz juror konkursów literackich.

²⁸ J. Kubiak, I. Kubiak, *Chleb w tradycji ludowej...*, s. 181-182.

²⁹ P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni...*, s. 236-237.

Spała królewska, carska i prezydencka

Wstęp

Spała jest niewielką wsią sołecką liczącą ok. 450 stałych mieszkańców, położoną na terenie Gminy Inowódz. Spała ze względu na swoje centralne położenie, dogodny dojazd głównymi szlakami komunikacyjnymi oraz wyjątkowe walory przyrodnicze spełnia od lat znaczącą funkcję turystyczną i sportową, a jej nazwa jest powszechnie znana w kraju i za granicą.

Aktualnie posiada rozbudowaną bazę noclegowo-gastronomiczną z potencjałem blisko 1300 łóżek w hotelach, pensjonatach i ośrodkach wypoczynkowych, świadcząc rocznie blisko 200 tys. osobonoclegów¹. Szczególnie szybki rozwój usług turystycznych w Spale przypadł na okres po II wojnie światowej, kiedy obiektami noclegowymi zarządzał Fundusz Wczasów Pracowniczych, a równocześnie w Spale powstał stale się rozbudowujący Centralny Ośrodek Sportowy – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich. Okres ten został dobrze udokumentowany i opisany w literaturze fachowej i popularnej².



Dr Michał Słoniewski
Fot. Wojciech Nawrocki

¹ Szerzej na ten temat m.in. w: K. Kijewski, M. Słoniewski, *Rozwój turystyki zdrowotnej w Spale*, [w:] „Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji w Warszawie”, Warszawa 2006, nr 4; *Ruch turystyczny w Łodzi i województwie łódzkim w 2011 roku*, pr. zb. pod red. B. Włodarczyka, Łódź 2012; M. Słoniewski, *Stare, nowe formy turystyki w Spale* [w:], *Nowe, stare formy turystyki w przestrzeni. Warsztaty z Geografii Turyzmu*, Łódź 2013.

² Szerzej na ten temat m.in. w: *Nasza Spała. Sentymentalna historia Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Spale*, Warszawa-Spała 1999; *Nasza Spała*, M. Jóźwik, A. Kobałczyk (red.), wyd. 2, Spała 2004; M. Słoniewski, *Rola i wpływ sportu na rozwój Spały*, [w:] *Natura i kultura w tradycji polskości*, pod red. M. Mileckiej, Lublin 2013.

Natomiast po 2000 r. można zaobserwować dodatkowo znaczący rozwój prywatnych inwestycji turystycznych na terenie Spały. Niewątpliwie do rozwoju Spały jako znaczącego ośrodka turystycznego przyczyniła się także jej historia i pielęgnowanie tradycji z wydarzeń związanych z tym miejscem. Historia Spały, chociaż relatywnie niezbyt długa, to jest niezwykle ciekawa i bogata w intrygujące postacie nierzadko światowego formatu. Pielęgnowane tradycje są przede wszystkim związane z wyjątkową przyrodą Spały, a także leśnictwem i łowiectwem.

Spała w okresie I Rzeczypospolitej

To właśnie łowiectwo na terenie dawnej Puszczy Pilickiej przyciągało tutaj polskich władców. W potężnych lasach otaczających dzisiejszą Spałę, po obu stronach rzeki Pilicy, już za czasów pierwszych polskich książąt odbywały się łowy na dziką zwierzynę³. Karol Potkański wymienia Władysława Hermana, fundatora kościoła św. Idziego w pobliskim Inowłodzu oraz Władysława Jagiełłę i Kazimierza Jagiellończyka⁴. Na tych terenach polował również król Kazimierz Wielki, budowniczy zamku w Inowłodzu, który był wielkim miłośnikiem polowań, szczególnie z sokołami⁵.

W latach 1409-1410 lasy Puszczy Pilickiej, podobnie jak inne największe kompleksy leśne ówczesnej Polski, stały się miejscem ogromnych łowów na potrzeby wojsk polsko-litewskich udających się na wyprawę przeciwko Zakonowi Krzyżackiemu⁶. Nieodległy Sulejów i Wolbórz były wtedy miejscami koncentracji wojsk polskich. Zamiłowanym myśliwym był również Zygmunt August. Często polował również na terenie Puszczy Pilickiej, a jego ulubionym miejscem były okolice jeziora Bugaj pod Piotrkowem Trybunalskim. Natomiast w myśliwskim dworze w Lubochni chętnie rezydowali polujący w Puszczy Pilickiej królowie: Stefan Batory i August III⁷. Prawdopodobnie korzystał również z niego

³ Ks. dr L. Łomiński, *Spała i jej okolice. Krótki szkic historyczny*, Łódź 1930, s. 11-12.

⁴ K. Potkański, *Pisma pośmiertne*, Kraków 1922, s. 163.

⁵ Ks. P. Zwoliński, *Puszcza Pilicka – Lasy Spalskie teren polowań reprezentacyjnych, konspiracji i walki*, Spała-Łódź 2009, s. 8.

⁶ Ibidem, s. 9. por. też T. Samojlik, *Łowy i inne pobyty Królów Polskich i Wielkich Książąt Litewskich w Puszczy Białowieskiej w XV-XVI wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 2006, nr 3-4, s. 295 i 298.

⁷ W. Rudź, *Lubochnia i jej ochotnicza straż pożarna*, Łódź 1980, s. 17, por. też ks. P. Zwoliński, *Puszcza Pilicka...*, s. 10.

Stanisław August Poniatowski. Pomimo prowadzonej przez kolejnych dzierżawców na znaczną skalę eksploatacji lasów królewskich Puszczy Pilickiej, znaczna jej część zachowała się aż do końca XVIII w. w stanie pierwotnym⁸. Nie można więc mówić o jakimś specjalnym królewskim okresie w historii Spały. Na pewno fakty odbywania licznych polowań przez polskich władców na terenie dzisiejszej Spały i jej okolicach nie mogą upoważniać do formułowania takiej tezy.

Natomiast pewne jest, że w 1511 r. w miejscu dopływu Gaci do Pilicy potwierdzono istnienie molendinum Wspąły (Spała), młyna wnoszącego dziesięcinę do kościoła w Inowłodzu⁹. Nazwa tego młyna była zbieżna z nazwiskiem jego właścicieli. Ciekawe, że nazwisko Spała jest do dzisiejszych czasów dość często spotykane w tych okolicach. Na przełomie XVIII i XIX w. młyn należał do Bartłomieja Spały, a następnie do jego syna Marcina, który toczył spór przed Królewskim Sądem Referendarskim ze starostą inowłodzkim Fryderykiem Moszyńskim. Około 1820 r. Kacper, syn Marcina Spały, uruchomił obok młyna tartak¹⁰. Młyn należał do rodziny Spałów przez ponad trzy wieki, z czasem przeradzając się w osadę młyńską, posiadającą koła mączne, piłę tarczową oraz folusz do spłśniania sukna¹¹. Nieopodal działała również karczma, stojąca przy drodze do Inowłodza. W 1864 r. osada tartaczna Spałów całkowicie upadła.

Carska Spała

Po utracie niepodległości tereny te od 1815 r. stały się częścią imperium rosyjskiego w ramach Królestwa Polskiego, a w nim Księstwa Łowickiego, które w 1838 r. decyzją Rady Administracyjnej Królestwa Polskiego zostało przejęte przez carską rodzinę Romanowów. Choć carowie rosyjscy niechętnie przybywali do samej Warszawy, to z większą ochotą bawili w wygodnym Pałacu Arcybiskupów Gnieźnieńskich w Skierniewiczach (przejętym przez Zarząd Pałaców Cesarsko-Królewskich

⁸ R. Kotewicz, *Lasy Spalskie. Zarys dziejów 1795-1995*, Spała 1995, s. 8.

⁹ Jana Łaskiego *Liber Beneficiorum Archidiecezji Gnieźnieńskiej*, t. II, Gniezno 1881, s. 317.

¹⁰ W. Rudzki, J. Sosnowski, *Szlaki nad Pilicą, Tomaszów Mazowiecki, Spała i okolice*, Tomaszów Mazowiecki, 1959, s. 38-39; por. też Z. Pigoń, *Spała*, Łódź 1970, s. 7.

¹¹ H. Szwanowska, *Spała wczoraj i dziś*, Spała 1992, s. 13; por. też Z. Lechowicz, *Dawne dzieje Inowłodza*, Łódź 2004, s. 52.

w 1862 r.) oddając się z lubością polowaniom w specjalnie wybudowanych bażantarniach lub zwierzyńcach. Zasadniczą słabością jednak tych polowań była niewystarczająca ilość w tych lasach tzw. grubego zwierzka. W poszukiwaniu lepszych terenów łowieckich zaczęto organizować wypadki łowieckie na tereny nieodległych Lasów Lubocheńskich (nazywanych później Lasami Spalskimi) w dawnej Puszczy Pilickiej.

W 1876 r., feldmarszałkowi księciu Aleksandrowi Bariatyńskiemu, który rezydował w Skierniewicach, udało się namówić następcę tronu wraz z małżonką na polowanie w Lasach Spalskich. Polowanie trwało aż 10 dni, a oczarowany pięknem miejscowej przyrody Wielki Książę Aleksander Aleksandowicz postanowił, aby wybudować na tym terenie skromny pałac myśliwski. Częstym przyjazdem carów do Królestwa Polskiego zaczął sprzyjać szybki rozwój sieci dróg kolejowych, co zasadniczo zwiększało możliwości wygodnego i bezpiecznego podróżowania cara wraz z rodziną. Niebawem po objęciu tronu przez Aleksandra III w 1881 r. zatwierdził on koncesję na budowę szerokotorowej linii kolejowej, która miała przebiegać m.in. w sąsiedztwie miasta Tomaszowa Rawskiego i pobliskiej Spały.

Nie ulega wątpliwości, że budowa tego odcinka kolejowego była związana z decyzją budowy pałacyku myśliwskiego w Spale, który miał stać się początkiem nowej myśliwskiej rezydencji carskiej w Królestwie Polskim. Jednoznacznie potwierdza ten fakt powierzenie budowy pałacyku w Spale temu samemu architektowi, który budował linię kolejową pomiędzy Koruszkami i Tomaszowem, a następnie między Tomaszowem i Opoczmem. Tym architektem był wybitny inżynier kolejowy Leon Mikucki¹².

Tak ważna sprawa jak budowa pałacu cesarskiego nie mogła być podjęta bez ostatecznej akceptacji koncepcji i projektu osobiście przez samego imperatora. A doszło do tego bezpośrednio w miejscu planowanej budowy w Spale w dniu 19 września 1884 r. przy okazji impertorskiego polowania po zakończonym kilka dni wcześniej „zjeździe trzech cesarzy” w Skierniewicach; Aleksandra III, Franciszka Józefa I i Wilhelma I¹³.

Tak więc spalską rezydencję rozpoczęto wznosić jeszcze na jesieni 1884 r.

Pierwszym bardzo ważnym obiektem przyszłej rezydencji carskiej

¹² Mikucki Leon Stanisław Alojzy (1828-1912), *Polski Słownik Biograficzny*, 1976, t. XXI/1, zeszyt 88, s.170.

¹³ A. Szwarc, *Dawno temu w Skierniewicach. Zjazd trzech cesarzy w 1884 r.*, „Mówią Wieki”, 2007, nr 2, s. 36-40.

w Spale był drewniany most na Pilicy. Wcześniejsza budowa tego mostu dowodzi przezorności carskich planistów, którzy przygotowali się odpowiednio zarówno na wielkie łowy carskie, odbywające się jesienią 1884 r. po obydwóch brzegach Pilicy, jak też na rychłą budowę spalskiej rezydencji. Dzięki wcześniej zbudowanemu przez Pilicę mostowi możliwe było wygodne połączenie nowo powstałej na lewym brzegu rzeki rezydencji carskiej z usytuowanym po drugiej stronie rzeki kolejowym przystankiem „Jeleń”, na który przyjeżdżał cesarski pociąg z parą imperatorską i dworem.

Aleksander III, który nie przepadał nadmiernie za dworskimi formami życia, szukał dla siebie i najbliższej swojej rodziny tak ustronnego i atrakcyjnego miejsca, aby mógł tam spędzać czas przeznaczony na wypoczynek tak, jak sobie życzył i lubił. Na wyborze miejsca mogły zaważyć również specjalne względy bezpieczeństwa. Położona wśród rozległych lasów, praktycznie niezamieszкана Spała, stwarzała idealne możliwości do zbudowania niezależnej od czynników zewnętrznych, samowystarczalnej i dobrze chronionej rezydencji myśliwskiej przeznaczonej wyłącznie dla cara i jego najbliższego otoczenia.

Po opuszczeniu pociągu rodzina carska ze świtą przejeżdżała po wozami 6 wiorstową drogę wiodącą prawym, lesistym brzegiem Pilicy i przekraczała tę rzekę po moście, również wybudowanym specjalnie w tym celu. Z pewnością łatwiej było tutaj o zapewnienie właściwej ochrony carowi i jego najbliższemu. Wznoszenie pierwszych obiektów carskiej rezydencji w Spale przebiegało wyjątkowo sprawnie i szybko. Główne budynki rezydencji, a przede wszystkim pałac myśliwski były gotowe już na początku września 1885 r. Car Aleksander III zawitał jednak do zbudowanej specjalnie na jego życzenie rezydencji spalskiej dopiero rok później. Zewnętrzny wygląd pałacyku myśliwskiego można natomiast dość dokładnie opisać na podstawie zachowanych fotografii. Z całą odpowiedzialnością można też stwierdzić, że jak na pozycję jego gospodarza był on wyjątkowo skromny, żeby nawet nie powiedzieć ubogi. Zasadniczo różnił się nie tylko od wykwintnych i kapiących przepychem innych pałaców Romanowów, ale nawet od pałaców i dworów polskiej arystokracji. W zasadzie zasługiwał raczej na miano dużego dworu szlacheckiego. Składał się on z murowanego z czerwonej cegły parteru oraz drewnianego piętra oraz użytkowego poddasza przeznaczonego na pomieszczenia dla służby. Powierzchnia całkowita jednej kondygnacji wynosiła ok. 750 m², w sumie więc, ok. 1500 m², nie licząc poddasza i werandy. Frontowe wejście do pała-

cu prowadziło po kilku kamiennych schodach. Z hallu można było przejść na parterze do herbaciarni bądź schodami na półpiętro, gdzie znajdowało się wejście do jadalni bądź dodatkowymi schodami na pierwsze piętro. Jadalnia, najbardziej reprezentacyjna, z dużym kominkiem, pomieszczenie pałacu miało powierzchnię ponad 100 m². Z jadalni można było wyjść na duży drewniany balkon.

Na pierwszym piętrze nad hallem znajdował się pokój bilardowy, skąd prowadziły drzwi na duży drewniany balkon usytuowany nad wejściem do pałacu. Całe lewe skrzydło pałacu (patrząc na wprost od wejścia) przeznaczone było dla pary cesarskiej. Było to w sumie 8 pokoi o łącznej powierzchni ok. 285 m². Wśród nich był gabinet cara, salon gościnny oraz obszerna sypialnia, która posiadała wyjście na taras. W prawym skrzydle pałacu dwa pokoje przeznaczone były dla następcy tronu oraz dwa pokoje gościnne dla członków najbliższej rodziny cara i pokój szefa carskiej głównej kwatery. W architekturze samego budynku można dostrzec wyraźne cechy tzw. stylu uzdrowskiego lub szwajcarskiego, szczególnie modnego w całej ówczesnej Europie. W zbudowanym pałacu carskim w Spale uwidoczniły się one zwłaszcza w wyglądzie drewnianego piętra tej budowli, ozdobionego m.in. misternie wyciętymi w drewnie nadokiennymi gzymsami i listwami. Podobny wystrój otrzymała drewniana, dwukondygnacyjna weranda o powierzchni ok. 50 m², przylegająca do rogu budynku od strony wschodniej i północnej, a także balkony w części środkowej budynku. Weranda na piętrze, dzięki niezabudowanym ścianom zewnętrznym, dawała z pierwszego piętra wspaniały widok na rozpościerającą się nieopodal szeroką panoramę doliny rzeki Pilicy.

Oddana do użytku w 1885 r. carska rezydencja w Spale nie była jeszcze całkowicie skończona. Na przestrzeni kolejnych lat była powiększana i wzbogacana o różne niezbędne budynki i urządzenia¹⁴.

Oprócz pałacu wśród pierwszych budowli powstającego w Spale zespołu rezydencjonalnego znalazły się drewniane stajnie ze znajdującymi się na poddaszu pomieszczeniami dla koniuszych i kozaków z ochrony rezydencji. Obok wzniesiono domy dla służby oraz rozmaite zabudowania gospodarcze, a w tym wozownię. Następnie na początku lat 90. XIX w. wybudowano z czerwonej cegły i wysoką na 36 metrów wieżę ciśnień wraz z przepompownią i siecią wodno-kanalizacyjną.

Oddzielny zespół budynków gospodarczo-mieszkalnych stanowiła

¹⁴ M. Słoniewski, S. Czestnych, *Pałac i ludzie. Historia rezydencji myśliwskiej w Spale 1885-1945*, Spała 2014, s. 34-40.

nieodległa od pałacu drewniana, jednopiętrowa siedziba łowczego, usytuowana tuż za rzeczką Gać. W dalszej kolejności wśród nowych budowli spalskiej stancji znalazł się także murowany i dosyć okazały pałacyk margrabiego Zygmunta Wielopolskiego, administratora księstwa łowickiego usytuowany w lesie obok wjazdu do carskiej rezydencji od strony Tomaszowa. Przy tym i pozostałych wjazdach do Spały stanęły również drewniane gajówki.

Główną część rezydencji otoczono solidnym parkanem, składającym się początkowo z drewnianych słupków podtrzymujących metalową siatkę i z dwóch – także drewnianych, okazałych bram. Obok pałacyku postawiono wysokie, ozdobne latarnie oświetlające otoczenie lampami naftowymi. Cała zresztą rezydencja spalska posiadała na początku tylko oświetlenie naftowe. Zbudowano także cztery bramy, prowadzące do rezydencji, połączone wysokim płotem drewnianym. W rezultacie zaczął się wyłaniać w Spale okazały i nowoczesny, jak na tamte czasy, zespół rezydencjonalny o znacznej samowystarczalności przypominający wzorcowe ziemiańskie gospodarstwo leśne.

Miesiąc wrzesień był tradycyjną porą rozpoczynania carskich polowań w Spale. Zazwyczaj trwały one dwa – trzy tygodnie i były łączone z podobnymi polowaniami w Skierniewicach na zwierzynę drobną. Aleksander III jako car przyjeżdżał pięciokrotnie do swojej rezydencji myśliwskiej w Spale. Oprócz inauguracyjnej wizyty w 1886 r., przebywał on tutaj jeszcze w latach: 1888, 1890, 1892 i 1894, a więc równo co dwa lata. Ostatni przed swoją śmiercią przyjazd do Spały został poprzedzony polowaniem i odbiorem nowo wybudowanego pałacu w Białowieży.

Ostatnie dwie wizyty cara Aleksandra III odbywały się już w zupełnie innych warunkach. Po upływie zaledwie kilkunastu lat od pierwszych jego łowów jeszcze jako następcy tronu, nie do poznania zmieniły się przede wszystkim tereny łowieckie, jak i sama organizacja polowań. Stopniowo rozbudowywana rezydencja carska w Spale była ciągle uzupełniana i wzbogacana w coraz to lepsze wyposażenie. Znajdujące się w nim łazienki otrzymały mosiężną i pozłacaną armaturę, a umeblowanie sprowadzano z najlepszych magazynów warszawskich bądź niemieckich. Jednakże, pomimo tych modernizacji dotkliwszą bolączką spalskiej rezydencji była ciasnota wewnątrz samego pałacu carskiego.

W latach późniejszych, pomimo rozbudowy infrastruktury dodatkowej wpływającej na nieco bardziej wygodne pobyty carskiej rodziny, to sam pałacyk myśliwski zewnętrznie nie zmienił się wcale, a we-

wnętrz tylko nieznacznie dla wygody coraz liczniejszej rodziny kolejnego cara Mikołaja II. Ciekawe, że w Spale nie wybudowano nigdy też prawosławnej cerkwi bądź przynajmniej kaplicy. Msze odbywały się wyłącznie w specjalnym namiocie zaadaptowanym na cerkiew polową. Również otoczenie pałacu myśliwskiego w Spale było całkowicie podporządkowane wyobrażeniom Aleksandra III o prawidłowym gospodarstwie myśliwskim, które miało być jak najbardziej związane z naturą i warunkami przyrodniczymi.

Po przedwczesnej śmierci swego ojca car Mikołaj II z lubości kontynuował tradycję przyjazdów na polowania do Spały. Wcześniej przyjeżdżał on tam czterokrotnie ze swoimi rodzicami i rodzeństwem w 1888, 1890, 1892 i 1894 r. Już jako car przebywał w Spale jeszcze siedmiokrotnie, w 1897, 1900, 1901, 1903, 1908, 1910 i 1912 r. W Spale przebywał więc aż 11-krotnie. Aleksander III, a później Mikołaj II przyjeżdżali do Spały zazwyczaj na początku września, na 2-3 tygodnie (choćby zdarzały się dłuższe pobyty). Przyjeżdżali wyłącznie w gronie najbliższej rodziny i zaufanych urzędników. Ich pobyty miały charakter wyjątkowo wypoczynkowy i rodzinny. Plan każdego dnia był podporządkowany polowaniom, które trwały z krótką przerwą na posiłek (śniadanie). Wieczorem do uroczystego obiadu słuchano muzyki na żywo w wykonaniu orkiestr wojskowych. Wielokrotnie do Spały zapraszano też towarzystwa muzyczne i chóry śpiewacze. Car spotykał się też z uczniami szkół lokalnych i miejscową ludnością. Mikołaj II uwielbiał dodatkowo grać w tenisa, pływać łódką po Pilicy, a nade wszystko jeździć wierzchem. Życie codzienne było stosunkowo monotonne, ale sprawiało ono carowi wiele przyjemności. Car z reguły nie przyjmował w Spale żadnych wizyt oficjalnych, które mogłyby zakłócić mu i jego rodzinie wypoczynek.

Lasy spalskie doglądało 2 nadleśniczych, 9 podleśnych, 2 strażników i 75 strzelców. Rezydencją spalską zarządzał intendent mając do pomocy 3 lokai, 2 stangretów i 4 stróży. Oczywiście, taki stan obsługi był na stałe podczas nieobecności w Spale rodziny carskiej. Wewnątrz pałacu cesarskiego nie brakowało trofeów myśliwskich, które nadały pałacowi wybitnie myśliwski charakter. Pokoje dla gości na parterze miały również skromne wyposażenie typowe dla pokoi hotelowych; łóżko, biurko, szafka, umywalka, kilka krzeseł. Na drzwiach miejsce na wizytówkę z nazwiskiem gościa. W salonie całą ścianę zajmowały akwarele Michaiły Zichy'ego, nadwornego malarza, głównie sceny z carskich polowań i podróży. W jadalni udekorowanej dziesiątkami

poroży, wisiał nad stołem ozdobny i misterny świecznik z łosiowych rogów. Za stołem na centralnym miejscu stał fotel carski wykonany w całości z rogów, wykonany przez rzemieślnika Szczepańskiego z Warszawy¹⁵. Mikołaj II pobyt w Spale starał się łączyć z polowaniami w Białowieży i Skierniewicach. Był osobą, można powiedzieć, w dużym stopniu uzależnioną od polowań; co potwierdzają jednoznacznie jego dzienniki oraz prowadzona przez niego iście buchalteryjna statystyka własnych strzeleckich osiągnięć. Również dzięki jemu zainteresowaniom do gry w tenisa w Spale nad Pilicą wybudowano w latach 90. XIX w. kort tenisowy. Mikołajowi II, podobnie jak jego ojcu, nie specjalnie doskwierała prostota i nader skromne warunki mieszkaniowe w samym pałacyku myśliwskim w Spale. Obaj bowiem wyżej cenili sobie obcowanie z piękną przyrodą i świetne warunki do polowań. Odmienne zdanie o tych sprawach miała Aleksandra Fiodorowna, która wielokrotnie narzekała na ogromną ciasnotę pomieszczeń w pałacu i przynębiający półmrok panujący na jego korytarzach. Szczególnie silnie odczuwała to podczas kilkutygodniowej choroby carewiczki Aleksego na jesieni 1912 r.¹⁶ Jeszcze w końcu lat 90. XIX w. car Mikołaj II polecił odremontować pałac, jak również rozbudować cały kompleks rezydencjalny. Przede wszystkim od strony wschodniej pałacu zbudowano „drugi pałacyk murowany” przeznaczony na pokoje dla gości carskich (obecnie DW Rogacz). Był on zdecydowanie bardziej okazały od samego pałacyku carskiego. Wybudowano go z cegły klinkierowej, a dach pokryto miedzianą blachą. Pokoje w nim były większe, bardziej widne, wyższe od tych w pałacu carskim. Prowadziły do nich szerokie korytarze wraz z obszernym westybulem i okazałymi kamiennymi schodami u głównego wejścia¹⁷. Istniejący do dziś budynek został upiękaszony drewnianymi ornamentami w stylu tzw. „uzdrowskim” lub „szwajcarskim”. W kilka lat później wybudowano przy wjeździe do Spały kolejny obiekt hotelowy przeznaczony dla carskich gości (obecnie DW Dzik). Podobnie jak pierwszy, był dwukondygnacyjny-

¹⁵ Album Pamiątkowe (tak w tekście - przyp. autora) z Pobytu Ich Cesarskich Mości w Królestwie Polskiem, St. Petersburg 1897, s. 22-32.

¹⁶ Dokładny opis pobytu pary cesarskiej w Spale w 1912 r. oraz przebieg choroby ich syna Aleksego przedstawił m.in. R. K. Messie, *Nicholas and Alexandra*, Londyn 2002, por też *Cesarewicz Aleksei w wspomnieniach jego uczulieliej*, Pier Żiliar, Sidniej Gibbs, Moskwa 2006.

¹⁷ A. Kobalczyk, M. Słoniewski, *Carska Spała*, Spała 2011, s. 107, por. też „Tydzień”, 1899, nr 31.

ny z czerwonej klinkierowej cegły również z dekoracjami snycerskimi na szczytach dwóch ryzalitów. Ważnym przedsięwzięciem mającym istotny wpływ na unowocześnienie i podniesienie komfortu spalskiej rezydencji było zbudowanie w 1904 r. własnej elektrowni napędzanej maszynami parowymi. Głównym celem tej inwestycji było zapewnienie pełnego oświetlenia elektrycznego w pałacyku carskim oraz niektórych innych obiektach, gdzie do tamtej pory używano oświetlenia naftowego. Dzięki niej oświetlono również latarniami elektrycznymi cały teren okalający sam pałac¹⁸.

Po 1903 r. rozebrano drewniane stajnie, wybudowane jeszcze w 1885 r. nieopodal pałacu przy głównej drodze do Tomaszowa. Nowe budynki, również z czerwonej cegły, stanęły nieco głębiej od zabudowań rezydencjalnych. Na ich poddaszach, tak jak w poprzednich, znajdowały się pomieszczenia dla kozackiej ochrony cara. Miejsca po rozebranych drewnianych stajniach przeznaczono na część parkowo-ogrodową, urządzoną w stylu angielskim. Wykonanie tego skweru powierzono znanemu ogrodnikowi Walerianowi Kronenbergowi, który m.in. był też twórcą założen parkowych wokół carskiego pałacu w Białowieży. W. Kronenberg zaprojektował i wykonał gazony usytuowane przed carskim pałacykiem oraz sąsiadującym z nim hotelem dla carskich gości. Urządzono je z wielką dbałością, dobierając starannie krzewy i drzewa, sprowadzając je nawet z Kaukazu. Prowadzona z dużym rozmachem w pierwszych latach XX w. rozbudowa i modernizacja spalskiej rezydencji objęła też sieć kanalizacyjną. Administracja Księstwa Łowickiego ze względu na częste wycieczki łodzią po Pilicy cara, przykładając dużą wagę do prawidłowej gospodarki ściekami i dbając o czystość wody w Pilicy¹⁹. Zwracano również baczność uwagę na zapewnienie warunków bezpieczeństwa carowi i jego najbliższemu.

W Spale po ostatnim, kilkutygodniowym pobycie w 1912 r. cesarskiej pary spowodowanej leczeniem ich syna Aleksego, całą rezydencję poddano po raz kolejny szeroko zakrojonej rozbudowie i modernizacji. Miano ją ukończyć do 1914 r., tj. do czasu planowanego, kolejnego przyjazdu Mikołaja II. Taka decyzja wynikała z jednej strony ze stale rozrastającej się liczby carskich gości, świty, ochrony i służby, a z drugiej z niedostatecznej nadal, pomimo wysiłków budowlanych i modernizacyjnych, infrastruktury spalskiej rezydencji. Założenia budowlane

¹⁸ S. Czestnych, K. Kettering, M. Słoniewski, *Spała - carska rezydencja*, Konstancin 2011, s.121

¹⁹ Tamże, s.120.

były zakrojone rzeczywiście na dużą skalę. Znaczną ich część zdążono zrealizować. Wybudowano przede wszystkim okazałą budowlę przeznaczoną na garaże w związku z rozbudową taboru automobilowego oraz turbinę wodną na rzeczce Gać. Wybudowano również nowe pomieszczenia dla służby.

Wybuch I wojny światowej w sierpniu 1914 r. uniemożliwił jesienny przyjazd Mikołaja II na polowanie do Spały. Kolejne zdarzenia historyczne zamknęły definitywnie carski okres w Spale, który przypadał na lata 1885-1914. Już w grudniu 1914 r. wojska niemieckie zajęły Spałę. Blisko trzydzieści lat funkcjonowania carskiej rezydencji w tej miejscowości pozostawiło jednak po sobie trwałe ślady, po którym z później, w okresie międzywojennym, podążać będą kolejni Prezydenci Rzeczypospolitej Polskiej.

Prezydencka Spała

Okres I wojny światowej i okupacja niemiecka pozostawiły ją ograbioną ze wszystkich wartościowych ruchomości, ale zachowały się wszystkie budynki rezydencji wraz z pałacem. Na mocy uchwały Sejmu gmachy reprezentacyjne, w tym pałac w Spale, zostały przejęte przez Ministerstwo Robót Publicznych, a w 1920 r. Rada Ministrów RP uchwaliła, że Spała, obok Wawelu, Zamku Królewskiego w Warszawie, Łazienek Królewskich oraz Belwederu są gmachami reprezentacyjnymi Rzeczypospolitej Polskiej i [...] *z uwagi na ten ich charakter przeznaczone są do użytku Naczelnika Państwa* [...] ²⁰.

Józef Piłsudski, jako Naczelnik Państwa w okresie 1921-1922, kilkakrotnie przebywał w Spale wraz ze swoją rodziną. Jego przyjazdy miały charakter wypoczynkowy, głównie w celu podreperowania swojego zdrowia. Jak napisała we wspomnieniach jego małżonka Aleksandra [...] *Mąż był szczęśliwy w zaśniewionych lasach spalskich, gdyż kochał przyrodę* ²¹.

Następny gospodarz Spały tego okresu, Prezydent Stanisław Wojciechowski [...] *bardzo ją polubił i udawał się tam zawsze, gdy mógł wygospodarować trochę wolnego czasu*. Był on typem samotnika, uwielbiał indywidualne długie spacery po lesie z fuzją na ramieniu. Natomiast jego rodzina i goście [...] *kiedy tylko sprzyjała pogoda, cały*

²⁰ W. Baraniewski, *Kazimierz Skórewicz*, Warszawa 2000, s. 85-89.

²¹ A. Piłsudska, *Wspomnienia*, Warszawa 1989, s. 200.

wolny czas poświęcano na wycieczki brzegiem Pilicy, wycieczki piesze lub pojazdami do tzw. Grzyba²². Często jego gośćmi byli najwyżsi dostojnicy państwowi, a wśród nich premier Władysław Grabski oraz minister spraw wojskowych generał Władysław Sikorski. Sam pałac myśliwski poddano niezbędnym remontom, wyburzono też częściowo budynki koszar kozackich i uporządkowano park.

Spała, po przewrocie majowym w 1926 r., kiedy prezydentem RP z rekomendacji marszałka Józefa Piłsudskiego został profesor Ignacy Mościcki, prawie natychmiast stała się jego ulubioną rezydencją. Jeśli tylko czas pozwalał, prezydent wyjeżdżał z Zamku Królewskiego w Warszawie do Spały w piątek po południu lub w sobotę rano i wracał najczęściej w poniedziałek rano. Za jego prezydentury Spała stała się nie tylko miejscem wypoczynku głowy państwa, ale również zaczęła spełniać w większym stopniu funkcje reprezentacyjne²³. Do Spały na jego zaproszenie wciąż zjeżdżali członkowie rządu, dyplomaci, niejednokrotnie z rodzinami. A gdy spadły śniegi i rozpoczął się sezon polowań, było tu hucznie, szumnie i wystawnie²⁴. Prezydent Mościcki, który sam stał się namiętym myśliwym, zapoczątkował właśnie od 1930 r. w Spale tradycję obchodzenia święta Św. Huberta. Najbardziej jednak znaną i kontynuowaną do dziś tradycją jest organizacja od 1927 r. Dożynek Spalskich zwanych również Prezydenckimi. Było to ogromne wyzwanie również logistyczne. Już w pierwszych Dożynkach wg szacunków oficjalnych uczestniczyło blisko 10 tys. osób. Kolejne Dożynki w Spale w dniach 25-27 sierpnia 1928 r., pomimo że starano się ograniczyć ich zakres, skupiły wg niektórych źródeł aż 38 tys. uczestników. Nawet dzisiaj trudno wyobrazić sobie problemy organizacyjne, z jakimi musieli się borykać gospodarze tak gigantycznego przedsięwzięcia. Z samej Warszawy przybyło 28 pociągów, nie licząc autokarów i innych środków transportu. W okolicznych lasach wyrosło prawdziwe miasteczko namiotowe, w różnych miejscach stanęło 70 kuchni polowych, z których każda wydawała dziennie po 400 obiadów²⁵. Dożynki zmusiły gospodarzy Spały do rozpoczęcia nowych inwestycji, które mogłyby sprostać wyzwaniom tak wielkiej imprezy. Tym bardziej, że w przerwach między pochodami i wspólnymi posiłkami odbywały się

²² H. Comte, *Zwierzzenia adiutanta. W Belwederze i Na Zamku*, Warszawa 1976, s. 91.

²³ M. Słoniewski, *Prezydencka Spała*, Spała 2012, s. 60.

²⁴ H. Comte, *Zwierzzenia adiutanta...*, s. 145.

²⁵ M. Słoniewski, *Prezydencka Spała...*, s. 92.

zawody sportowe młodzieży należącej do różnych organizacji wiejskich. Już przed Dożynkami w 1928 r. zbudowany został okazały stadion z zapleczem kuchennym. Stadion miał bieżnię okólną o długości 460 metrów i trybuny mogące pomieścić aż 10 tys. widzów. W środku trybun znajdowała się łoża dla Prezydenta RP i jego gości. Na stadionie tym odprawiano podczas Dożynek mszę polową. Tutaj odbywał się również ceremoniał składania wieńców dożynekowych. Niebawem zbudowano obok stadionu ogromną halę o powierzchni 4000 m², która miała chronić uczestników dożynek przed deszczem. Wybudowana w Spałe po koniec lat 20. XX w. dożynekowa infrastruktura sportowo-widowiskowa, pomimo początku światowego kryzysu gospodarczego, była niewątpliwie osnową dla powojennych inwestycji sportowych i powstania potężnego Centralnego Ośrodka Sportu. Przyjazdy tak licznych rzesz młodzieży wiejskiej do Spały wzbudziły swoistą zazdrość i chęć zaprezentowania swoich umiejętności sportowych przed Prezydentem RP także innych grup społecznych. Pod różnymi pretekstami, za oczywiście zgodą jej dostojnego gospodarza, zaczęły zjeżdżać do Spały organizacje sportowe dużych fabryk z Łodzi, Pabianic i Zgierza. Od 1928 r. zaczęto w Spałe organizować doroczne wojewódzkie święta wychowania fizycznego i przysposobienia wojskowego. Były one istotnym elementem wychowania państwowego realizowanego wówczas przez obóz sanacyjny wśród młodzieży. Od 1930 r. święta te zyskały już charakter ogólnopolski. Zazwyczaj trwały one trzy dni, a uczestniczyło w nich co roku blisko 15 tys. osób. Oprócz obecności na nich Prezydenta Ignacego Mościckiego, często uczestniczyli w nich premierzy rządu oraz ministrowie wyznań religijnych i oświecenia publicznego²⁶. W Spałe odbywały się także inne imprezy o dużej wymowie propagandowej. Jednymi z nich były zjazdy gwiazdziste samochodów i motocykli organizowane od 1929 r. przez Polski Touring Klub. W 1931 r. Prezydent RP przyjął w Spałe defiladę uczestników rajdu Warszawa - Spała - Warszawa, w którym uczestniczyły w większości samochody polskie klasy C.W.S. produkcji Państwowych Zakładów Inżynierii i Zakładów Mechanicznych „Ursus”. Prezydent Mościcki uważał się za głównego architekta polityki uprzemysłowienia kraju, nic więc dziwnego, że tego rodzaju rajdów z finałem w Spałe było coraz więcej, szczególnie po 1935 r.. W Spałe odbywały się też wakacyjne obozy i kursy Związku

²⁶ J. Chelmecki, *Sportowcy u Prezydenta Mościckiego* [w:] „Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie”, Warszawa 2007, nr 5, s. 57.

Strzeleckiego i Kół Polskiego Czerwonego Krzyża. Nie brakowało w nich gości z zagranicy. Przyjeżdżały też liczne wycieczki harcerskie i szkolne. Organizowano „Sobótki dla młodzieży” nad brzegiem Pili-cy oraz „Święto Wiosny” dla dzieci z okolic Spały. Największą jednak imprezą, oprócz oczywiście dożynek, jaka w okresie międzywojennym odbyła się w Spale był III Zlot Związku Harcerstwa Polskiego w dniach 11-25 lipca 1935 r. z okazji 25-lecia powstania ruchu skautowego na ziemiach polskich. Wzięło w nim udział ponad 25 tys. uczestników²⁷. Przygotowania do tak ogromnego i długotrwałego przedsięwzięcia (w odróżnieniu od dwudniowych dożynek) wymagały wielkich nakładów środków oraz podjęcia rozbudowy infrastruktury technicznej. Oprócz obozów namiotowych dla uczestników, wybudowano 164 budynki drewniane, 135 studni „abisynek”, wieżę ciśnień, dwie wieże stacyjne, 100 ubikacji, dwa mosty itp²⁸. Zlot ZHP w Spale był niezwykle i niecodzienną manifestacją dojrzałości ideowej polskiego harcerstwa i jego silnego poczucia tożsamości z niepodległą Polską, co zresztą zostało udowodnione podczas tragicznych lat okupacji w czasie II wojny światowej. W tych wszystkich działaniach i wydarzeniach, które odbywały się w Spale w okresie międzywojennym, należy podkreślić wyjątkowo ważną rolę, jaką odgrywał Prezydent Ignacy Mościcki. Spała, za jego zgodą i dzięki jego osobistemu wsparciu, stała się miejscem masowych imprez sportowych i turystycznych o charakterze patriotycznym. Dzięki niemu Spała stała się miejscowością powszechnie znaną i rozpoznawalną nie tylko w Polsce. Jednocześnie w Spale zbierano doświadczenie w organizacji wielkich, masowych imprez sportowych i turystycznych, które realizowano również w latach późniejszych²⁹. Pozytywny stosunek Prezydenta Mościckiego do sportu i aktywności fizycznej w ogóle, wynikał również z jego osobistych zainteresowań. Był on nie tylko zagorzałym myśliwym, ale nawet w podeszłym już wieku z wielką przyjemnością korzystał z jazdy konnej, pływał kajakiem, wioślował, grał w tenisa i bilarda. Był człowiekiem aktywnym, dbał o swoją kondycję fizyczną, doskonale rozumiał potrzebę ruchu, wysiłku fizycznego dla podtrzymania zdrowia³⁰.

²⁷ „Więści Złotowe” 1935, nr 8.

²⁸ „Więści Złotowe” 1935, nr 2.

²⁹ J. Chełmecki, *Sportowcy u Prezydenta Mościckiego...*, s. 61.

³⁰ M. Słoniewski, Piotr Werner, *Wpływ prezydenta Ignacego Mościckiego na rozwój turystyki w Spale*, [w:] „Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie”, Warszawa 2006, s. 28-29.

Po ataku hitlerowskich Niemiec na Polskę 1 września 1939 r., prezydent Ignacy Mościcki natychmiast opuścił Spałę i wyjechał w kierunku Warszawy. Nie dane mu było nigdy do niej powrócić. W czasie wojny w Spale stacjonowało niemieckie dowództwo Oberostu. W styczniu 1945 r. niemieckie oddziały wojskowe ewakuowały się z rezydencji spalskiej. Większość jej zabudowań przetrwała do wyzwolenia bez specjalnego uszczerbku. Niestety, w niewyjaśnionych do dziś okolicznościach, spłonął spalski pałac myśliwski. Ogień strawił drewniane piętro i dach. Nikt w tamtych czasach nawet nie myślał o jego odbudowie. Przeciwnie w 1948 r. do gołych fundamentów rozebrano jego pozostałości³¹. Szczęśliwie, oprócz pałacu, w zasadzie wszystkie inne obiekty dawnej rezydencji zachowały się bez większego uszczerbku.

Aktualnie środowisko lokalne Spały dąży do odbudowy bądź rekonstrukcji tego istotnego dla historii Spały obiektu, bez którego trudno posługiwać się terminem Prezydencka Spała.

*

* Dr MICHAŁ SŁONIEWSKI – absolwent Akademii Wychowania Fizycznego w Warszawie. Pracę doktorską obronił o historii kultury fizycznej. Od ponad 20 lat związany zawodowo z branżą turystyczną. Przez kilkanaście lat był prezesem zarządu Centrum Edukacji Turystycznej, założyciela Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. Orłowicza w Warszawie oraz Olimpijskiego Biura Podróży. Pracownik naukowo-dydaktyczny w Szkole Głównej Turystyki i Rekreacji. Członek Polskiej Akademii Olimpijskiej i prezes zarządu Lokalnej Organizacji Turystycznej w Spale. Jest autorem pięciu pozycji książkowych i ponad 50 artykułów naukowych z zakresu historii ruchu sportowego i olimpijskiego oraz historii Spały.



³¹ J. Rybiński, *Niezwyciężony duch Spały*, [w:] *Nasza Spała. Sentymentalna historia Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Spale*, Warszawa-Spała 1999, s. 62.

Szanowni Państwo,

Na początku chcę podziękować organizatorom za zaproszenie, a tym samym docenienie naszej działalności na rzecz polskiego społeczeństwa.

Ogólnopolskie Stowarzyszenie Optymalnych, którego mam zaszczyt być prezesem, jest organizacją pożytku publicznego, która skupia ludzi zainteresowanych optymalnym modelem odżywiania się. Krótco powiem o historii Stowarzyszenia, by zapoznać Państwa z jego „rodowodem” oraz celami



Bogdan Tkocz
Fot. Stowarzyszenie „Optymalni”

i zadaniami. W Polsce, a szczególnie na Śląsku, w latach 90. XX w., po publikacjach doktora Jana Kwaśniewskiego w „Dzienniku Zachodnim”, wiele osób zaczęło odżywiać się wg zasad jego diety – diety optymalnej. Wiele z tych osób odczuwało potrzebę kontaktowania się z innymi z powodów czysto praktycznych. Potrzebna była dodatkowa informacja, co do praktykowania na stałe tego nowego jakże kontrowersyjnego (jak dotychczas – mimo przeprowadzonych badań) sposobu odżywiania się ludzi. Nowego odżywiania, które w efekcie przynosi zdrowie i sprawność osób – szczególnie tych, którzy wiedzą, co to choroba i jej skutki. W wielu miastach Górnego Śląska słychać było o ludziach kupujących duże ilości jajek, boczku i innego tłustego mięsa – spożywanie tych produktów zgodnie z zasadami żywienia optymalnego – pozwoliło im odzyskać zdrowie. I tak z inicjatywy Adama Jany z Jaworzna – naszego obecnego patrona – zawiązało się w 1998 r. Ogólnopolskie Stowarzyszenie Optymalnych.

Jesteśmy wydawcą miesięcznika „Optymalni”. To narzędzie promocji i przysłowiowe okno na optymalny świat. Pismo „Optymalni” ukazuje się od czerwca 1999 roku. Na początku było kwartalnikiem, ale szybko – z uwagi na duże zainteresowanie – przekształciło się w miesięcz-

nik. Trafiamy do wielu Czytelników zainteresowanych tematyką zdrowego odżywiania i życia w Polsce, Europie, Stanach Zjednoczonych. „Człowiek został stworzony do długiego, zdrowego i mądrego życia, pod warunkiem, że będzie przestrzegał „instrukcji obsługi” swojego organizmu” – napisał dr Jan Kwaśniewski w swojej pierwszej książce. Miesięcznik „Optymalni” pokazuje, że żywienie optymalne jest proste i skuteczne. Staramy się pomagać ludziom rozwikłać ich własne, indywidualne „instrukcje obsługi” – publikujemy pytania naszych Czytelników wraz z odpowiedziami lekarzy, na naszych łamach Czytelnicy prezentują swe doświadczenia w prowadzeniu żywienia optymalnego i pozbywania się dolegliwości.

RUCH OPTYMALNYCH rozwija się – pozytywne efekty są już widoczne. Członkowie Stowarzyszenia promują dietę optymalną przez organizowanie spotkań w miejscowościach, w których funkcjonują oddziały stowarzyszenia, a Zarząd Stowarzyszenia stara się nawiązywać kontakty i wychodzić z informacją „wyżej”. To także dzięki naszym staraniom w ubiegłym roku powstał w Sejmie RP – Parlamentarny Zespół ds. Narodowego Programu Zdrowego Żywienia, którego powołanie jest odpowiedzią na stale pogarszający się stan zdrowia Polaków. Katedra i Zakład Bromatologii Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu prowadzi program badawczy nad żywieniem optymalnym już od 2005 r. Tytuł tego projektu badawczego to: Aspekty epidemiologiczne i kliniczne diety niskowęglowodanowej „optymalnej”. Wyniki są nad wyraz obiecujące. Mówił o tym szef projektu prof. Juliusz Przysławski wraz z prowadzącą badania dr Izabelą Bolesławską na konferencji „Tajemnice zdrowego żywienia, czyli jak zwalczyć – pokonać choroby cywilizacyjne”, którą nasze stowarzyszenie współorganizowało w grudniu ub. roku z wspomnianym Parlamentarnym Zespołem ds. Narodowego Programu Zdrowego Żywienia pod przewodnictwem Posła Izabeli Kloc.

W konferencji tej wzięła także udział prof. Grażyna Cichosz, z Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, znana szerokiemu gremium z głośnego wywiadu, jaki udzieliła „Gazecie Wyborczej” – „My chcemy masła, a nie margaryny”. Pani Profesor współpracuje obecnie z naszym miesięcznikiem „Optymalni”. W najnowszym październikowym numerze znajduje się jej bardzo ciekawe opracowanie „O tłuszczach zwierzęcych wyłącznie pozytywnie”. Przy okazji - w przerwie zapraszamy do zapoznania się z naszymi wydaniami.

Na koniec chciałbym wspomnieć o inicjatywie naszego Stowarzyszenia, która doskonale wpisuje się w program Stowarzyszenia Miast Króla Kazimierza Wielkiego. Wniosek dotyczy pomysłu na promocję Miast i Regionów związanych z Królem Kazimierzem Wielkim o nazwie „Kuchnia Kazimierza Wielkiego”. Chcielibyśmy w ten sposób połączyć świadomość i kulturę z praktycznym aspektem życia, jakim jest bez wątpienia odżywianie. Przedstawię kilka punktów tego projektu:

- Zaprosić do współpracy producentów zdrowej żywności z całego kraju, jednocześnie współpracując z lokalnymi producentami i okolicznymi rolnikami.
- Zorganizować degustację Kuchni Kazimierzowskiej.
- Zorganizować Konferencję Medyczną pod nazwą zaczerpniętą z prac Herodota, czyli: „Z potraw, które się zjada powstają wszystkie choroby ludzkie”.
- Zorganizować Konferencję Rolniczą pod tytułem „Hodowla trzody chlewnej i drobiu, podstawą potęgi polskiej za czasów Kazimierza Wielkiego”.

Chcielibyśmy zaangażować w działania także Ośrodki Doradztwa Rolniczego, a także pozyskać część środków finansowych z Unii Europejskiej i Urzędów – Marszałkowskiego czy Wojewódzkiego. Byłoby doskonale, by patronat nad imprezą objął Prezydent Polski, Pan Bronisław Komorowski wraz z Małżonką. Takie działania bez wątpienia spowodują podwyższenie rangi Miast i Gmin Kazimierzowskich na tle innych i ukażą w nowym świetle walory turystyczne i przyrodnicze wielu regionów kraju. A także – co może najważniejsze – dadzą też szansę zainicjowania nowych reform w gospodarce rolnej – zgodnie z wiedzą i zasadami panującymi już za Kazimierza Wielkiego. Spowoduje to poprawę zdrowia obywateli i zwiększenie świadomości na temat zdrowego trybu życia, które to cele przyświecają z kolei naszemu, Ogólnopolskiemu Stowarzyszeniu Optymalnych. Jeśli „Kuchnia Kazimierza Wielkiego” weszłaby w kalendarz imprez rozpowszechniających ekologiczną produkcję i zdrowe żywienie, to wraz z realizacją tego przedsięwzięcia pojawią się nowe możliwości rozwoju i nawiązania ścisłej współpracy w innych działaniach.

Wyrazem bogactwa narodowego jest jego Zdrowie. Stowarzyszenie Miast Króla Kazimierza Wielkiego może przyczynić się do odnowienia naszego narodowego bogactwa i zatrzymania biologicznej degenera-

cji Narodu Polskiego. Król Kazimierz Wielki przez skuteczne reformy w gospodarce rolnej i specyficzną kuchnię spowodował zatrzymanie dżumy, która zdziesiątkowała Europę. Warto iść za jego przykładem.

Wszystkich zainteresowanych zdrowym żywieniem, aktywnym życiem i ciekawymi inicjatywami zachęcam też do odwiedzenia naszej strony internetowej www.optymalni.org.pl, gdzie znaleźć można więcej szczegółów związanych z poruszonymi przeze mnie tematami, które z uwagi na brak czasu zostały tylko zasygnalizowane. Pamiętajmy, że idee, które mogą przynieść korzyść wielu ludziom, są zdecydowanie godne poparcia. Razem możemy więcej!

Dziękuję za uwagę.

*

* Bogdan Tkocz – prezes Zarządu Głównego Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Optymalnych im. Adama Jany z siedzibą w Jaworznie (www.optymalni.org.pl). Służbowo – szef organizacji związkowej w firmie Tauron Polska Energia. Prywatnie – zaangażowany społecznik działający na rzecz wspierania inicjatyw lokalnych. Pomysłodawca projektu „Kuchnia Kazimierza Wielkiego”, mającego za cel główny promocję zdrowej, polskiej żywności.





Uczestnicy Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej pn.: „Życie codzienne w Polsce średniowiecznej” na dziedzińcu Zamku Kazimierzowskiego w Inowłodzu. Fot. Wojciech Nawrocki

Medal Króla Kazimierza Wielkiego dla Kruszwicy



Fot. Wojciech Nawrocki

Dnia 13 lipca 2014 r. w Kruszwicy, woj. kujawsko-pomorskie, na Wzgórzu Zamkowym u podnóża legendarnej Mysiej Wieży odbyło się spotkanie plenerowe „Kujawskie Nowalijki”, którego organizatorem był samorząd miasta i gminy Kruszwica.

Znaczącym akcentem spotkania była obecność na imprezie członków Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego z siedzibą w Kowalu. Patronat honorowym nad spotkaniem objął Wojewoda Kujawsko-Pomorski – Ewa Mes oraz Marszałek Województwa Kujawsko-Pomorskiego – Piotr Całbecki. Impreza pod nazwą „Kujawskie Nowalijki”, to drugie z rzędu spotkanie plenerowe, przeznaczone dla wszystkich mieszkańców kujawskiego regionu, propagujące hasła: *jak żyć długo, zdrowo i szczęśliwie*. Najlicniejszą grupą wystawców stanowiły członkinie Kół Gospodyń Wiejskich oraz organizacje i stowarzyszenia pozarządowe. Nie zabrakło stoisk z tradycyjnym kujawskim rękodzielnictwem, były przedmioty wytworzone z drewna, stali czy wikliny. Ponadto zostały zaprezentowane warsztaty historyczne m.in.: kuchnia z czasów piastowskich, zielarstwo i ziołolecznictwo, mincerstwo oraz rogownictwo. Swoje miejsce wśród wystawców mieli liczni ludowi artyści i rzemieślnicy, którzy prezentowali wytwór dzieł swoich rąk. Na własne oczy można było zobaczyć, jak mieszkali i żyli nasi przodkowie za czasów Piasta i Popiela. Nie zabrakło licznych pokazów kulinarnych i degustacji zdrowej żywności, w tym



Fot. Wojciech Nawrocki

przygotowanych na oczach widzów.

Doniosłym akcentem programu „Kujawskich Nowalijek” było uroczyste wręczenie MEDALU KRÓLA KAZIMIERZA WIELKIEGO dla królewskiego grodu Kruszwica, przyznanego przez Kapitułę SKKW.

Miasto Kruszwica jest członkiem założycielem powstałego w 2008 r. Stowarzyszenia Króla Kaźmierza Wielkiego. Na szczególne wyróżnienie zasługuje działalność władz miasta w dziele propagowania idei Kazimierzowskiej. Moment uroczystego wręczenia medalu poprzedziło wygłoszenie laudacji przez dra Zdzisława J. Zasadę – sekretarza generalnego SKKW, który powiedział m.in.: [...] *To piękne i uroczne miasto leżące w samym sercu Kujaw jest jednym z założycieli ogólnopolskiego Stowarzyszenia Króla Kaźmierza Wielkiego. Okolicznością, jaka sprzyjała tej decyzji, była zbliżająca się 700. rocznica urodzin kowalskiego rodaka króla Kazimierza III, uznanego przez potomnych Wielkim. Władze królewskiej Kruszwicy w sposób szczególny pielęgnują historyczne tradycje. Istotną kwestią w tym zakresie jest dbałość o charakterystyczny wizerunek tzw. „Mysiej wieży”, która jako relikht dawnego zamku jest obecnie odbudowywana. W Kruszwicy znajduje się Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Kazimierza Wielkiego (także członek SKKW), który jest organizatorem szeregu cyklicznych przedsięwzięć związanych z ostatnim Piastem na polskim tronie. Miasto było organizatorem podsumowania oraz wy-*



Fot. Wojciech Nawrocki

stawy Ogólnopolskiego Konkursu Fotograficznego pod nazwą „100 miast króla Kazimierza Wielkiego”. Młodzież szkolna brała udział w konkursach związanych z Kazimierzem Wielkim i Jego czasami oraz Zawodach Sportowo-Obronnych. Warto także dodać, że burmistrz miasta – Dariusz Witczak jest członkiem Rady SKKW [...]. Doceniając wysiłki społeczności historycznej i współczesnej Kruszwicy oraz jej władz samorządowych, na zgodny wniosek Zarządu Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego z dnia 2 maja 2014 r., zaakceptowany przez Kapitułę Odznaczeń Króla Kazimierza Wielkiego w dniu 23 maja 2014 r., nadano Miastu Kruszwica MEDAL KRÓLA KAZIMIERZA WIELKIEGO [...].

Medal Króla Kazimierza Wielkiego na ręce Dariusza Witczaka – burmistrza Kruszwicy oraz Grzegorza Stannego – przewodniczący Rady Miejskiej w Kruszwicy wręczył przewodniczący Kapituły Odznaczeń Króla Kazimierza Wielkiego, prof. dr hab. Antoni Barciak – kierownik Zakładu Nauk Pomocniczych Historii Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach oraz dr Zdzisław Jan Zasada – sekretarz SKKW w asyście członków Stowarzyszenia: Wojciecha Rudzińskiego – przewodniczącego Komisji Rewizyjnej SKKW, Arkadiusza Ciechalskiego oraz Wojciecha Nawrockiego – członków Kolegium Redakcyjnego „Zapisek Kazimierzowskich”.



Od lewej: Wojciech Rudziński, prof. dr hab. Antoni Barciak, Grzegorz Stanny, Dariusz Witczak, dr Zdzisław J. Zasada. Fot. Wojciech Nawrocki

Przewodniczący Kapituły, prof. Antoni Barciak przekazując na ręce burmistrza Dariusza Witczaka Medal Króla Kazimierza Wielkiego, podkreślił, że: [...] członkowie Kapituły nie mieli ani na moment cienia wątpliwości, że tak zaszczytne wyróżnienia należy się właśnie królewskiemu miastu Kruszwica. Szczególne gratulacje i podziękowania kieruję na Wasze ręce zacni włodarze królewskiego grodu, za to, co robicie na rzecz historii Polski, bo przecież jesteśmy w historycznym miejscu pamięci ważnym dla każdego Polaka, o czym świadczy ta Mysia Wieża i ruiny zamku. Dziękuję Wam, za to, co robicie dla naszej historii, dla naszej przyszłości, za zachowanie tego miejsca dla przyszłych pokoleń. Aby nasi następcy pamiętali, czym była w historii Kruszwica, jakie miała znaczenie na mapie Polski dla jej historycznych losów [...].

Burmistrz Kruszwicy – Dariusz Witczak nie krył wzruszenia i dumy podczas dekoracji. W swoim wystąpieniu podziękował w imieniu mieszkańców Kruszwicy, władz samorządowych oraz swoim za tak szczególne i miłe wyróżnienie. W krótkim wystąpieniu nawiązał do historycznej roli królewskiego grodu Piastów, zbudowanego przez króla Kazimierza Wielkiego, który przypadł mu zaszczyt zarządzania w jego najnowszych dziejach. Podkreślił ponadto: [...] nie ukrywam, że cieszymy się, iż nasze wysiłki na rzecz zachowania tradycji i historii zostały docenione przez członków Kapituły SKKW. Ten proces trwa już wiele lat, gdyż w ciągu roku nie można byłoby dokonać tak wiele. Z dumą pochwalam się, że nowym owocem naszej działalności na rzecz zachowania historycznej spuścizny dla przyszłych pokoleń, a także w ramach działalności Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, którego jesteśmy współzałożycielem i członkiem, będzie wydanie pod koniec tego roku nowej książki pt. „Zamek Kruszwicki”, w której zostały zebrane i opisane dzieje historyczne naszego miasta i regionu [...].

Po oficjalnej uroczystości włodarze Kruszwicy zaprosili gości do zwiedzania stoisk wystawowych oraz podjęli uroczystym obiadem. „Kujawskie Nowalijki” zakończył w późnych godzinach wieczornych występ kabaretu „Smile”. Dla mieszkańców, gości, a w szczególności dla młodszego pokolenia, była to wspaniała lekcja historii, która z pewnością mocno odcisnęła swój ślad w pamięci wszystkich uczestników imprezy.

XVI Międzynarodowy Turniej Rycerski w Szydłowie

W dniu 27 lipca 2014 r., w Szydłowie woj. świętokrzyskie, odbył się XVI Turniej Rycerski o Miecz Króla Kazimierza Wielkiego, którego fundatorem było Stowarzyszenie Króla Kazimierza Wielkiego (SKKW). Zorganizowało go Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Szydłowskiej we współpracy z Urzędem Gminy w Szydłowie. Swoją udział w organizacji imprezy miało także Bractwo Rycerskie Zamku Szydłów, Gminne Centrum Kultury oraz SKKW, zaś patronat honorowy nad wydarzeniem objęła Bożentyna Pałka-Koruba – wojewoda świętokrzyski i Adam Jarubas – marszałek województwa świętokrzyskiego. SKKW reprezentowali: Eugeniusz Gołembiewski – prezes i burmistrz miasta Kowal, dr Zdzisław Jan Zasada – sekretarz generalny, prof. dr hab. Antoni Barciak – przewodniczący Kapituły Odznaczeń SKKW.

Impreza rozpoczęła się od tradycyjnego przemarszu grup rycerskich ulicami Szydłowa i mszą świętą w kościele pw. św. Władysława. Na placu zamkowym nastąpiło oficjalne otwarcie turnieju, podczas którego Jan Klamczyński – wójt gminy i Janusz Juszcak – przewodniczący Rady Gminy Szydłów, odebrali dla królewskiego Szydłowa Me-



Wręczenie Medalu Króla Kazimierza Wielkiego dla Szydłowa. Od lewej: prof. dr hab. Antoni Barciak – przewodniczący Kapituły Odznaczeń SKKW, dr Zdzisław J. Zasada – sekretarz generalny SKKW, Eugeniusz Gołembiewski – prezes SKKW, Jan Klamczyński – wójt Gminy Szydłów, Janusz Juszcak – przewodniczący RG Szydłów.
Fot. Piotr Walczak



Drużyna konna
z Sandomier-
skiego Ośrodka
Kawaleryjskiego.
Fot. Grażyna
Zasada

dal Króla Kazimierza od przedstawicieli SKKW.

Wygłaszając na tę okoliczność laudację dr Zdzisław J. Zasada powiedział: [...] *Władze królewskiego Szydłowa w sposób szczególny pielęgnują historyczne tradycje. Istotną kwestią w tym zakresie jest dbałość o charakterystyczny wizerunek zamku wzniesionego przez Kazimierza Wielkiego, który jako dowód królewskiej świetności oraz staranności mieszkańców Szydłowa jest obecnie sukcesywnie odbudowywany. To dzięki wysiłkom władz samorządowych gminy przy bardzo istotnym wsparciu władz samorządowych i administracyjnych województwa świętokrzyskiego miejscowość zyskuje nowe oblicze, znakomicie wpłatając się w historyczny krajobraz Podgórze Szydłowskiego.*

Miejscowość, z racji aktywnej przynależności do Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, znana jest w szerokich kręgach działaczy i władz samorządowych działających na terenach dawnych piastowskich ziem.

Nie bez znaczenia w tej kwestii był fakt zorganizowania piętnastu turniejów „O Miecz Króla Kazimierza Wielkiego”. Na podkreślenie zasługują także inicjatywy związane z kultywowaniem idei kazimierzowskiej wśród mieszkańców i młodzieży szkolnej gminy Szydłów. Kierowana przez Jana Klamczyńskiego gmina kilkakrotnie gościła członków władz statutowych SKKW, którzy odbywali zebrania lub uczestniczyli w uroczystościach związanych z królem Kazimierzem Wielkim. Gmina jest wydawcą bardzo obszernej monograficznej, pokonferencyjnej publikacji pt. „Szydłów przez stulecia” oraz innych książek i albumów o charakterze historyczno-krajoznawczym.

Współpracując z organizacjami pozarządowymi oraz samorządowymi wiele uczyniono, by kultywować historyczne dokonania licznych po-

koleń mieszkańców Szydłowa i jego okolic. Znane są przedsięwzięcia związane z konkursami, zawodami sportowymi, turniejami, plenerami, w których masowy udział brała młodzież oraz dzieci.

Warto szczególnie podkreślić, że Jan Klamczyński od 6 czerwca 2009 r. jest bardzo aktywnym wiceprezesem Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego [...].

Następnie na przyzamkowej scenie odbyła się inscenizacja zjazdu króli u Wierzyńka w 1364 r. którą przygotowało Bractwo Rycerskie Zamku Szydłów. Inscenizację wyreżyserował Paweł Krakowiak, który prowadził także konferansjerkę imprezy. Po inscenizacji turniej zaczął toczyć się swoim własnym życiem. Kolejno prezentowały się poszczególne grupy: Sandomierski Ośrodek Kawaleryjski, Zespół Tańca Dawnego Zamku Szydłów, Bractwo Świętego Jerzego z Wyszehradu na Węgrzech, Grupa Szermierki Historycznej Cohors z Prešova na Słowacji, Oddział Najemny „Katana” z Tarnobrzega prezentująca tradycje japońskich samurajów. W turnieju miecza bojowego, prócz przedstawicieli rodzimego bractwa, brali udział rycerze z Chorągwi Zaciężnej „Trzy Miecze” z Warszawy, Konfraterni Rycerskiej z Krakowa, Chorągwi Rycerstwa Ziemi Sandomierskiej oraz Hufca Rycerstwa Małopolskiego Leliwa. Turniej ten wygrał Botta von Wazeborg z Konfraterni Rycerskiej i tym samym przełamał passę Chorągwi Zaciężnej „Trzy Miecze”, która tytuł zdobywała trzy razy z rzędu w latach ubiegłych. Emocjonujący był turniej łuczniczy, w którym wygrał Paweł Boroń z Bractwa Rycerskiego Zamku Szydłów.

Zwieńczeniem rycerskich pokazów była przedwieczorna bitwa



Pojedynek rycerzy z Prešova na Słowacji.
Fot. Grażyna Zasada



Pojedynek rycerzy z Chorągwi Zaciężnej
„Trzy Miecze” z Warszawy.
Fot. Grażyna Zasada



Walka o zamek w Szydłowie.
Fot. Grażyna Zasada

o zamek, w której udział wzięły prawie wszystkie grupy rycerskie. Najdzielniejszym rycerzem tegorocznego turnieju okazał się Botta von Wazeborg z Konfraterni Rycerskiej, który wywalczył główne trofeum – „Miecz Króla Kazimierza Wielkiego”. Oficjalne zakończenie i wręczenie nagród odbyło się m.in. przy udziale Beaty Oczkowicz – wiceminister obrony narodowej, która przy tej okazji wręczyła Marianowi Lesiakowi, komendantowi szydłowskich strzelców, okolicznościowy graweron.

Tegoroczna edycja turnieju sfinansowana została przy znacznym udziale środków unijnych. Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Szydłowskiej pozyskało z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich kwotę 14.321,29 zł. Dzięki temu wstęp na imprezę był bezpłatny.



Miecz Króla Kazimierza Wielkiego, główne trofeum Turnieju, dla Botty von Wazeborg z Konfraterni Rycerskiej wręcza dr Zdzisław J. Zasada – sekretarz generalny SKKW.
Fot. Grażyna Zasada

XII Święto Ciulimu-Czulentu w Lelowie



Występ Zespołu Pieśni i Tańca „Wolbromiaczy”

swoją obecnością zaszczytili nas: wojewoda śląski – Piotr Litwa, poseł na Sejm RP – Szymon Giżyński, sekretarz stanu w Ministerstwie Finansów – Izabela Leszczyna, poseł do Parlamentu Europejskiego – Jadwiga Wiśniewska, wicestarosta powiatu częstochowskiego – Henryk Kasiura, dyrektorzy instytucji rolniczych oraz rabin Menasze Lifschitz. Opinie gości były bardzo pochlebne pod adresem organizatorów, jak i przebiegu całego festiwalu. Wielu z niecierpliwością oczekuje cały rok na przyjazd do Lelowa. Święto Ciulimu-Czulentu to dla nich żelazny punkt w kalendarzu. Goście i mieszkańcy świętowali przez trzy dni.



Stoisko Gminnej Spółdzielni Socjalnej „Vena” w Lelowie

W dniach 22-24 sierpnia 2014 r., już po raz dwunasty, w Lelowie odbyło się XII Święto Ciulimu-Czulentu Festiwal Kultury Polskiej i Żydowskiej Lelowskie Spotkania Kultur. Mimo zmiany lokalizacji festiwalu, przybyło około 10 tys. turystów z Polski i zagranicy. Podczas kolejnych dni Festiwalu

Uroczystości rozpoczęły się w piątek od pokazu filmu fabularnego „Żydowski Kardynał”. Po zakończonym seansie przeprowadzono dyskusję pod kierunkiem dra Macieja Stroińskiego z Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie. Następnie zwiedzano

Izbę Tradycji Ziemi Lelowskiej, działającą przy Gminnej Bibliotece Publicznej, po czym rozstrzygnięto V Konkurs Potraw Regionalnych ciulimu i czulentu:

- I miejsce za najlepszy ciulim otrzymała Bożena Włochowicz,
- II miejsce *ex aequo* Jadwiga Ziberminc oraz Renata Gul,
- III miejsce również *ex aequo* Monika Dratwa oraz Teresa Włodarska.

W sobotę imprezę rozpoczął występ Zespołu Folklorystycznego Ziemi Lelowskiej ubranych w piękne stroje regionalne, który tworzą mieszkańcy gminy Lelów. Repertuar obejmował pieśni śląskie, kieleckie, góralskie. Kolejnym w programie był piękny koncert Zespołu Pieśni i Tańca „Wolbromiaczy”. Przyciągnął on tłumy oglądających, zauroczonych strojami oraz taneczną podróżą przez wiele krajów Europy. Następną atrakcją na scenie był koncert Dziecięcej i Młodzieżowej Orkiestry Dętej działającej przy GOK w Lelowie. Utwory wykonane były z wielkim zaangażowaniem i pasją. Koncert finałowy poprzedził występ Ewy Ostrowskiej prezentującej utwory znanych wykonawców. Gwiazdą tegorocznego święta była Halina Młynkowa. Śpiewała piosenki ze swoich płyt. Niezmiennym powodzeniem cieszyły się jej stare przeboje „Gdzie ten, który powie mi”, „W kinie w Lublinie” oraz „Czerwone korale”, wykonane na prośbę publiczności również na bis.



Od lewej: Henryk Kasiura – wicestarosta powiatu częstochowskiego, Marianna Dziura – radna powiatu częstochowskiego, Izabela Leszczyna – sekretarz stanu w Ministerstwie Finansów, Jadwiga Wiśniewska – poseł do Parlamentu Europejskiego, Piotr Litwa – wojewoda śląski, Jacek Lupa – wójt Gminy Lelów w kadencji 2010-2014, przemawiający Mirosław Skrzypczyk – członek zarządu Lelowskiego Towarzystwa Historyczno-Kulturalnego im. Walentego Zwierkowskiego.



Menorę zapala rabin
Menashe Lifschitz

baret Rafała Kmity „Aj waj! Czyli historia z cynamonem”. Piękne teksty piosenek i dialogi ukazały niezwykle klimat kultury żydowskiej.

Na stoiskach wokół stadionu można było obejrzeć i zakupić rękodzieła, wypić i zjeść do syta oraz delektować się przysmakami regionalnymi. Na dzieci czekało moc atrakcji, poczynając od zabawek, różnokształtnych balonów, smakołyków, a kończąc na karuzelach.

Tekst i fotografie UG
w Lelowie

Niedzielę rozpoczęto uroczystym zapaleniem menorę przez wóldarzy Gminy, dyrektora GOK oraz zaproszonych gości. Dzień ten wypełniony był występami kapel klezmerskich „SIMCHA”, „KAMENA” oraz tańcem żydowskim. Warsztaty tańca prowadzone przez Ewę Ostrowską cieszyły się dużym zainteresowaniem. Osoby biorące w nich udział ze skupieniem słuchały instrukcji i dzielnie wykonywały polecenia nauczycielki. Zmęczeni, ale uśmiechnięci i zadowoleni, zapowiadali udział w zabawie w przyszłym roku. Na zakończenie dnia wystąpił Ka-



Występ starszej grupy tanecznej działającej przy
Gminnym Ośrodku Kultury w Lelowie



Występ Zespołu Wokalno-Instrumentalnego „Ogniki”
działającego przy Gminnym Ośrodku Kultury w Lelowie

Zebranie władz statutowych SKKW w Krakowie

W dniu 12 września 2014 r. w Klubie Garnizonowym 6. Brygady Powietrznodesantowej w Krakowie odbyło się zebranie władz statutowych Stowarzyszenia (Rady, Zarządu, Komisji Rewizyjnej, Kolegium Redakcyjnego „Zapisek Kazimierzowskich”).

Kraków to niezwykle i szczególne miejsce na mapie Polski. Nieprzypadkowo zostało wybrane na miejsce uroczystej sesji wyjazdowej Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego. To dawna stolica Polski i miasto koronacyjne Królów Polski. Program spotkania przewidywał nie tylko przedstawienie sprawozdań z działalności statutowej, finansowej i organizacyjnej, a przede wszystkim była to okazja do uhonorowania dwóch wielce zasłużonych członków stowarzyszenia najwyższymi odznaczeniami, jakim jest Medal Króla Kazimierza Wielkiego przyznanego przez Kapitułę SKKW.

Prowadzący zebranie Jan Klamczyński – wiceprezes SKKW, powitał przybył członków oraz gości w osobach: prof. dr hab. Jerzego Lesława Wyrozumskiego – członka honorowego SKKW, prof. dr hab. Antonie-



Od lewej:
dr Zdzisław
J. Zasada-sekretarz
generalny SKKW,
Jan Klamczyński-
wiceprezes SKKW.
Fot. Wojciech
Nawrocki



Pierwszy plan od lewej – Sławomir Brodziński z Będzina, prof. dr hab. Jerzy L. Wyrozumski z Krakowa, w głębi płk Eugeniusz Orzechowski i płk Dariusz Pluta. Fot. Wojciech Nawrocki



Ryngraf dr. Zdzisławowi J. Zasadzie wręcza płk Eugeniusz Orzechowski z Krakowa. Fot. Wojciech Nawrocki

go Barcia – przewodniczącego Kapituły Medalu Króla Kazimierza Wielkiego, dr n. med. Małgorzatę M. Palkę – wiceprzewodniczącą Kapituły Medalu Króla Kazimierza Wielkiego, Sławomira Brodzińskiego – przewodniczącego Rady Miasta w Będzinie, członka SKKW, płk. dypl. Eugeniusza Orzechowskiego – komendanta 3. Regionalnej Bazy Logistycznej WP w Krakowie, płk. Dariusza Plutę – dowódcę 1. Pomorskiej Brygady Logistycznej WP im. Króla Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy. Królewskie miasto Kowal reprezentowała liczna grupa członków SKKW, a wśród ich: Wojciech Rudziński – przewodniczący



Od lewej: Anna Marcinkowska, Grażyna Snopkowska, Andrzej W. Lewandowski, dr Małgorzata M. Palka, Grażyna Zasada, Wojciech Rudziński. Fot. Wojciech Nawrocki



Od lewej: Wacław Duniec, Renata Duniec, prof. dr hab. Antoni Barcia, Anna Marcinkowska, Grażyna Snopkowska. Fot. Wojciech Nawrocki



Uehonorowani
Medalem Kró-
la Kazimierza
Wielkiego prof.
dr hab. Jerzy
L. Wyrozumski
i Sławomir
Brodziński.
Fot. Wojciech
Nawrocki

Komisji Rewizyjnej SKKW, Andrzej Lewandowski – sekretarz Komisji Rewizyjnej SKKW, Wojciech Nawrocki – członek Kolegium Redakcyjnego „Zapiski Kazimierzowskie” oraz Anna Marcinkowska, Grażyna Snopkowska, Waław Duniec z małżonką. Ponadto w zebraniu uczestniczyła Stefania Lazar z Będzina.

Uroczystym momentem było wręczenia Medalu Króla Kazimierza Wielkiego, które poprzedziło wygłoszenie laudacji przez dra Zdzisław J. Zasadę – sekretarza generalnego SKKW, który powiedział m.in.: [...] *Pan profesor dr hab. Jerzy Lesław Wyrozumski, Członek Honorowy Stowarzyszenie Króla Kazimierza Wielkiego, jest wybitnym polskim uczonym, humanistą i wychowawcą młodzieży akademickiej o ugruntowanej w kraju oraz za granicą renomie. Jest intelektualistą o wszechstronnych zainteresowaniach, którego cechuje wielka miłość do źródeł i mistrzowski warsztat naukowy. Autor kilkuset prac naukowych dotyczących średniowiecza. Całą swoją karierę zawodową związał z najstarszą polską uczelnią, Uniwersytetem Jagiellońskim. Był wielokrotnie odznaczany i nagradzany przez najwyższe władze państwowe oraz instytucje krajowe i zagraniczne, w tym trzykrotnie otrzymał doktorat honorowy uniwersytetów w Miskolcu, Pécsu i Bydgoszczy. Pan Profesor jest także członkiem wielu znakomitych towarzystw i instytucji kulturalnych oraz naukowych, piastując przy tym wiele zaszczytnych funkcji. Z ogromnym zaangażowaniem włączył się w dzieło odbudowy Polskiej Akademii Umiejętności i tej zasłużonej dla nauki oraz kultury instytucji poświęca wiele lat życia, pełniąc nieprzerwanie od 1994 r. funkcję jej sekretarza generalnego. Jest także m.in. prezesem Towarzystwie Miłośników Historii i Zabytków*

Krakowa, członkiem siedmiu międzywydziałowych i interdyscyplinarnych Komisji Polskiej Akademii Umiejętności, był kierownikiem Ośrodka Dziedzictwa Kulturowego w Międzynarodowym Centrum Kultury w Krakowie oraz członkiem Centralnej Komisji do Spraw Tytułów i Stopni Naukowych. Znaczna część wysiłku badawczego



Wykład prowadzi dr n.med. Małgorzata M. Palka z Krakowa. Fot. Wojciech Nawrocki

Profesora Jerzego Wyrozumskiego była poświęcona tematyce związanej z przemianami w Europie Środkowej w XIV w., co zaowocowało wieloma publikacjami, wśród których znajduje się także – i to na poczesnym miejscu – biografia króla Kazimierza Wielkiego. Ten naukowy dorobek budzi powszechny podziw i szacunek, stanowiąc przy tym trudny do przecenienia wkład w pomnażanie naszej wiedzy o epoce Kazimierzowskiej. Profesor Wyrozumski jest gorącym orędownikiem popularyzacji wiedzy odnoszącej się do działalności króla Kazimierza Wielkiego. Ponadto zawsze chętnie i aktywnie popierał różne inicjatywy związane z upamiętnieniem tej wyjątkowej w dziejach kraju postaci, że wymienimy tutaj tylko zakończone powodzeniem starania o budowę pomników króla Kazimierza w Bydgoszczy i Kowalu. Z tego też powodu, Stowarzyszenie Króla Kazimierza Wielkiego, jest dumne z przynależności do naszej organizacji, tak znakomitego i uznanego historyka, który w swoim dorobku naukowym ukochał osobę ostatniego Piasta na polskim tronie – Kazimierza Wielkiego. Zważywszy na zasługi, jakie Profesor wniósł i wnosi w dzieło badań naukowych związanych z Kazimierzem Wielkim oraz na rzecz propagowania celów Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, Zarząd SKKW zobligowany decyzją Kapituły Odznaczeń Króla Kazimierza Wielkiego w dniu 2 maja 2014 roku nadał Jerzemu Lesławowi Wyrozumskiemu ZŁOTY MEDAL KRÓLA KAZIMIERZA WIELKIEGO.

Drugim zasłużonym członkiem dla SKKW, który został uhonorowany Medalem Króla Kazimierza Wielkiego, był Sławomir Brodziński, na co dzień dyrektor Kancelarii Sejmiku w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Śląskiego w Katowicach, przewodniczący Rady Miasta w Będzinie oraz członek Kapituły Odznaczeń Króla Kazimierza Wielkiego.

Jak podkreślił Jan Klamczyński – wiceprezes SKKW, wraz z przewodniczącym Kapituły Odznaczeń Króla Kazimierza Wielkiego prof. Antonim Barciakiem, Kapituła nie miała ani przez moment cienia wątpliwości, iż zaszczytnym wyróżnieniem należało uhonorować tak zacne osobistości.

W dalszej części spotkania referaty nt. „Śladami Króla Kazimierza Wielkiego” oraz „Wielka pandemii czarnej śmierci – dżumy w XIV wieku” wygłosiła dr n. med. Małgorzata Palka – członkini SKKW.

Po referacie dr M. Palki, zostały przedstawione krótkie sprawozdanie finansowe oraz sprawozdanie z wydarzeniach i osiągnięć władz statutowych SKKW, które miały miejsce od ostatniego zebrania. Został przedstawiony również plan działalności i zamierzeń na najbliższe miesiące. I tak, na chwilę obecną członkami stowarzyszenia jest 31 miejscowości, miast i gmin z terenu całego kraju, 24 szkoły i instytucje oraz 84 członków indywidualnych. Stan środków finansowych na koncie wynosi 28.065 zł i 49 gr., są to składki członkowskie.

W imieniu uczestników zebrania sekretarz generalny SKKW dr Zdzisław J. Zasada podziękował za gościnę kierownikowi Klubu Garnizonowego 6. Brygady Powietrznodesantowej ppłk rez. Stanisławowi Gardias i płk. Eugeniuszowi Orzechowskiemu – komendantowi 3. Regionalnej Bazy Logistycznej WP w Krakowie.

Po zakończeniu części roboczej zebrania wszyscy uczestnicy zostali podjęci uroczystym obiadem, po którym każdy znalazł dla siebie chwilę, aby skorzystać z okazji i zwiedzić Stary Rynek. Ta część Krakowa o tej porze roku jest bardzo urokliwa.



Od lewej: Wojciech Nawrocki, Andrzej W. Lewandowski, płk Eugeniusz Orzechowski, płk Dariusz Pluta, Renata Pluta, Renata Duniec, Jan Klamczyński, dr Małgorzata M. Palka, Wacław Duniec, Grażyna Zasada, Anna Marcinkowska, dr Zdzisław J. Zasada, Wojciech Rudziński, Grażyna Snopkowska, prof. Antoni Barciak, Stefania Hanusek, Sławomir Brodziński
Fot. Wojciech Nawrocki

Kazimierz Wielki patronem Szkoły Podstawowej w Rogach

Szkoła Podstawowa im. Kazimierza Wielkiego w Rogach, woj. podkarpackie – to brzmi dumnie i podniośle. W takich właśnie nastrojach we wtorek 14 października 2014 r. odbyła się ceremonia nadania szkole imienia Kazimierza Wielkiego oraz poświęcenia sztandaru.

Do tej wspaniałej chwili przygotowywano się przez kilka ostatnich miesięcy. Wreszcie nadszedł czas. We wtorkowe, słoneczne popołudnie zebrano się na mszy świętej, podczas której ksiądz proboszcz poświęcił sztandar. Następnie przemaszerowano do szkoły, gdzie miał miejsce dalszy ciąg uroczystości.

W części oficjalnej pani dyrektor Małgorzata Borowska przybliżyła wszystkim zebranym uczniom, rodzicom i zaproszonym gościom sylwetkę patrona, a następnie przewodniczący Rady Gminy – pan Wiktor Skwara odczytał akt



Poświęcenie sztandaru szkoły przez ks. Ryszarda Strzępka. W poczcie od lewej: Iwona Łacek, Bartłomiej Mikosz, Magdalena Urbaniak.

Fot. Izabela Półchłopek



Akt nadania szkole imienia odczytuje przewodniczący Rady Gminy Miejsce Piastowe – Wiktor Skwara. Fot. Izabela Półchłopek

nadania szkole imienia. Była to jedna z najbardziej wzruszających chwil podczas całej ceremonii. Następnie poczet sztandarowy uczniów zaprezen-



Przyjęcie sztandaru szkoły przez dyrektorkę Małgorzatę Borowską od Wójta Gminy Miejsce Piastowe Marka Klary.
Fot. Izabela Półchłopek



Ślubowanie uczniów.
Fot. Izabela Półchłopek

wał wszystkim zebranym świeżo poświęcony sztandar, zaś wójt Gminy Miejsce Piastowe, pan Marek Klara, dokonał odsłonięcia tablicy pamiątkowej, którą poświęcił ksiądz proboszcz. dopełnieniem tej części uroczystości było ślubowanie uczniów.

W kolejnym punkcie programu wszyscy zgromadzeni zostali zabrani w podróż w czasie na dwór Kazimierza Wielkiego. Stało się tak za sprawą uczniów szkoły, którzy to brawurowo wcielili się w role średniowiecznych bohaterów. Nie zabrakło więc na scenie paza, rycerza, mieszczanina, Żyda, dam dworu, a nade wszystko samego króla Kazimierza. Dzięki bardzo przekonującej grze aktorskiej i przepięknym kostiumom powrócono oczyma wyobraźni do chwili, kiedy to Kazimierz Wielki, jak głosi legenda, nadał nazwę naszej miejscowości. Podczas



Występ młodzieży szkolnej w widowisku pt.: „Czas Kazimierza Wielkiego”.
Fot. Izabela Półchłopek



Od lewej: Aleksandra Michalczyk
i Anna Staroń – uczennice kl. VI a.
Fot. Izabela Półchłopek



Zespół „Mali Rogowice”.
Fot. Izabela Półchłopek

przedstawienia młodzi aktorzy przybliżyli zebrany także inne zasługi króla, podkreślając na każdym kroku, że szkoła nie mogłaby mieć innego patrona, jak właśnie Kazimierza Wielkiego.

Sto nowych miast wybudował
dwukrotnie państwo powiększył,
nad wszystko pokój miłował
Kazimierz z królów największy.



Tablica poświęcona królowi Kazimierzowi Wielkiemu usytuowana w holu szkoły
Fot. Izabela Półchłopek

Słowa tej piosenki jeszcze długo brzmiały w uszach wszystkich widzów. Dopełnieniem części artystycznej był występ zespołu „Mali Rogowice”, którzy swym śpiewem podbili serca zebranych. Później, podczas okolicznościowych przemówień, zaproszeni na uroczystość goście nie szczędzili młodym artystom miłych słów i pochwał. W tym wyjątkowym dniu swoją obecnością zaszczytili nas m.in. przedstawiciele Urzędu Gminy w Miejscu Piastowym, Sejmiku Województwa Podkarpackiego, Kuratorium Oświaty, a także dr Janusz Polaczek z Przemyśla – przedstawiciel Stowarzyszenia Kazimierza Wielkiego z siedzibą w Kowalu – mieście, w którym urodził się nasz wielki patron.

Przemówienie dyrektorki szkoły Małgorzaty Borowskiej:

Taki dzień, jak dzisiejszy, zdarza się w historii szkoły przeważnie tylko raz. Wybór patrona nie jest rzeczą łatwą, jeśli sprawę traktuje się poważnie i odpowiedzialnie. My do dzisiejszego święta przygotowywaliśmy się ponad rok. Obligowała nas do tego chociażby kilkusetletnia historia, gdyż początki szkolnictwa parafialnego w Rogach, na które dowody odnajdujemy w dokumentach, sięgają XVII w. Z wizytacji biskupiej, przeprowadzonej w 1745 r. dowiadujemy się, że już wtedy istniał w Rogach budynek szkolny z małym ogródkiem. Przez tak długi czas szkoła zdążyła się na trwałe wpisać w świadomość mieszkańców i jej losy nie są nikomu obojętne.

Zgodnie z procedurą nadania imienia, podczas wielu rozmów, można nawet powiedzieć, że konsultacji społecznych, wyłoniliśmy pięciu kandydatów na patrona szkoły. Wszyscy spełniali podstawowe wymagania, które sobie założyliśmy. A staliśmy na stanowisku, że osoba patrona szkoły powinna wywodzić się z najbliższego regionu i wiązać się z jego historią bądź tradycją lub też być ogólnie znaną postacią o znaczącym wpływie na historię Polski. Byli to: Ks. Henryk Domino – kapłan i legionista, który walczył na wielu frontach I wojny światowej, wieloletni proboszcz tutejszej parafii, Jan i Stanisław Wdowiarze – pochodzący z Rogów wybitni geolodzy, profesorowie AGH w Krakowie, byli znakomitymi badaczami oraz nauczycielami wielu pokoleń geologów i górników naftowych, Franciszek Matusiewicz – pierwszy pochodzący z Rogów Wójt Gminy Miejsce Piastowe, po wojnie aresztowany przez NKWD, zmarł w sowieckim łagrze, Św. Anna - przed laty w Rogach istniał jej kult i kościółek pod jej wezwaniem. Dzisiaj pozostałością po kulcie świętej jest przepiękna legenda i źródelko znajdujące się niedaleko szkoły oraz Kazimierz Wielki.

Po zapoznaniu uczniów z każdą z tych postaci oraz po zaprezentowaniu ich sylwetek na stronie internetowej szkoły i w lokalnym piśmie „Motyl” odbyły się głosowania wśród uczniów, pracowników szkoły, rodziców. Swoją propozycję wysunęli również przedstawiciele organu prowadzącego i lokalnego środowiska. Prawdę mówiąc, w napięciu czekałam na wyniki. Okazało się, że wszystkie zaangażowane w wybór strony były jednomyślne – na patrona szkoły został wybrany Kazimierz III Wielki – doślijny monarcha, wspaniały gospodarz, przenikliwy polityk, pragmatyczny dyplomata, niezmordowany budowniczy, sprawiedliwy prawodawca, przewidujący ekonomista. Władca tolerancyjny, miłujący pokój, doceniający znaczenie nauki. A poza tym, człowiek z krwi i kości, mający swoje słabości i przywary. Postać barwna i nietuzinkowa przemawiająca do

wyobraźni dziecka. Postać, wokół której będziemy mogli rozwijać ceremonial i tradycje szkoły.

Jakie były związki Kazimierza Wielkiego z naszą miejscowością? O tym opowiedzą dzieci podczas swojego programu, przybliżą również państwu sylwetkę naszego patrona.

Ja przytoczę jedynie cytaty z aktu lokacyjnego wsi Rogi:

To, co najjaśniejsza władza królów postanowiła, powinno zostać trwale prawomocne po wsze czasy. Stosownie do tego my, Kazimierz, z łaski Bożej król Polski oraz pan i dziedzic ziemi krakowskiej, sandomierskiej, sieradzkiej, łęczyckiej, kujawskiej, pomorskiej i ruskiej podajemy do powszechnej wiadomości, tak obecnie żyjącym jak i potomnym, którzy mają poznać treść tego pisma, że, pragnąc powiększyć nasze osobiste korzyści, jak i korzyści naszego królestwa, poprzez zakładanie wsi oraz doprowadzić i przygotować nasze królestwo do obfitszych owoców poprzez wyrąb lasów i gajów, sprzedaliśmy naszemu wiernemu Piotrowi, wójtowi z Kołaczyc, sołectwo naszej wsi powszechnie zwanej Rogi, leżącej w ziemi ruskiej w pobliżu Krosna nad rzeką Lubatową, za osiemset grzywien groszy praskich, licząc czterdzieści osim groszy za każdą grzywnę. W tej właśnie wsi Rogi dajemy wspomnianemu Piotrowi sołtysowi pełną i wszelką władzę lokacji wzdłuż rzeki Lubartowy po obu jej stronach, poczynając w górę od miejscowości Miejsce, na stu dziesięciu łanach frankońskich według niemieckiego prawa magdeburskiego.(...) Działo się to i było wydane w Wiślicy, w oktawę Świętej i Niepodzielnej Trójcy roku Pańskiego tysiąc trzysta pięćdziesiątego ósmego w obecności świadków.

Od chwili dokonania wyboru patrona sprawy nabrały prawdziwego rozędu. W szkole odbywały się zajęcia, konkursy, zabawy tematyczne, realizowane były projekty, zorganizowaliśmy także konkurs gminny. Wszystko po to, by naszym uczniom przybliżyć sylwetkę króla Kazimierza Wielkiego.

Z dorobkiem uczniów i nauczycieli będą się Państwo mogli zapoznać zwiedzając po uroczystości naszą szkołę. Wspomnę tylko, że efektem tych działań jest ponad 60 nagród, które zostaną dzisiaj wręczone, za udział w różnego rodzaju konkursach podczas, których uczniowie mogli m.in. zaprezentować swoją wiedzę na temat patrona, czasów, w których żył, na temat historii miejscowości i szkoły, popisać się talentami plastycznymi, literackimi, sprawdzić swoją pomysłowość podczas projektowania gier dydaktycznych.

Bardzo zależy nam na tym, aby postać króla Kazimierza na trwałe wpisała się w wizerunek naszej szkoły i by się z nią już zawsze kojarzyła.

Medal Króla Kazimierza Wielkiego dla Szkoły Rolniczej w Kowalu

Dnia 17 października 2014 r. społeczność Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Kowalu, woj. kujawsko-pomorskie, członek Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, obchodziła jubileusz 40-lecie swego istnienia.

Uroczystość rozpoczęła się od mszy św., którą celebrowali ks. kan. dr Piotr Głowacki, proboszcz kowalski, dawny katecheta ks. Zbigniew Raj, obecnie proboszcz parafii Broniewo i ks. Andrzej Mazur, aktualny prefekt. Po celebrze już w auli szkolnej dyr. Wojciech Rudziński powitał licznie zgromadzonych zebranych, w tym gości, wśród których byli m.in.: poseł Zbigniew Sosnowski, naczelnik wydziału Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi Joanna Cichacka, Wojciech Gregorczyk dyr. Krajowego Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie, wicestarosta Włocławski Roman Gołębiewski oraz przedstawiciele Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego z Eugeniuszem Gołębiewskim – prezesem, dr. Zdzisławem J. Zasadą – sekretarzem generalnym i Andrzejem



Spółeczność szkolna przed wymarszem do kościoła.
Fot. Arkadiusz Ciechalski



Uroczysta celebra mszy św. Od prawej: ks. kan. dr Piotr Głowacki, proboszcz kowalski; dawny katecheta ks. Zbigniew Raj, proboszcz parafii Broniewo i ks. Andrzej Mazur, aktualny prefekt. *Fot. Arkadiusz Ciechalski*



Zaproszeni goście, rodzice i społeczność szkolna.
Fot. Arkadiusz Ciechalski



Burmistrz Kowala, a zarazem prezes SKKW, Eugeniusz Gołembiewski wręcza dyr. Wojciechowi Rudzińskiemu dyplom gratulacyjny. Fot. Arkadiusz Ciechalski



Dyr. Wojciechowi Rudzińskiemu gratulacje składają dyrektorzy szkół ponadgimnazjalnych powiatu włocławskiego. Fot. Arkadiusz Ciechalski

W. Lewandowskim – sekretarzem komisji rewizyjnej, dyrektorzy agencji, instytucji i organizacji rolniczych z regionu, dyr. szkół rolniczych, których organem prowadzącym jest MRiRW, burmistrzowie i wójtowie okolicznych gmin, dyr. okolicznych gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych.

Podczas uroczystości szkole wręczono MEDAL KRÓLA KAZIMIERZA WIELKIEGO. Wygłaszając w związku z tym laudację dr Zdzisław J. Zasada powiedział m.in.: [...] Kowalska Szkoła Rolnicza, obchodząc jubileusz 40-lecia swojego istnienia, jest wielce zasłużoną placówką oświatową, która dla polskiego rolnictwa wykształciła bardzo liczną grupę dobrze przygotowanych do zawodu fachowców. W dniu dzisiejszym w gościnnych murach szkoły spotyka się kilka pokoleń absolwentów. [...] Szkoła od samego początku przyjęcia za swojego patrona Kazimierza Wielkiego kultywuje tradycje Kazimierzowskie, budując wśród młodzieży po-



Uczniowie prezentują pełne humoru widowisko „Kiszenie kapusty”. Fot. Arkadiusz Ciechalski



Po wręczeniu ZSKR w Kowalu Medalu Króla Kazimierza Wielkiego. Stoją od lewej: dr Zdzisław J. Zasada, Arkadiusz Ciechalski, Wojciech Rudziński, Andrzej W. Lewandowski. Fot. Jolanta Pijaczyńska

szanowanie historycznej tradycji z okresu panowania Piastów. Jako członek Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego nieustannie daje dowody zaangażowania, które przejawiają się w organizowaniu przedsięwzięć związanych z patronem szkoły, zarówno tych odbywanych w szkole, jak i na terenie miasta Kowala. Wartym podkreślenia jest także i fakt aktywnego uczestnictwa w pracach kierownictwa SKKW dyrektorów placówki, których prace przyczyniły się do zrealizowania kilkunastu projektów o charakterze ponadregionalnym i ogólnopolskim [...].

Następnie wicedyrektor Arkadiusz Ciechalski przedstawił historię i oblicze współczesne szkoły podkreślając jej rosnący

prestż, który wynika z dobrej pracy nauczycieli i uczniów, gdyż uzyskują oni wysokie wyniki na egzaminach zewnętrznych oraz w różnego rodzaju konkursach i olimpiadach.

Ważną częścią uroczystości były życzenia z okazji Dnia Edukacji Narodowej oraz wręczenie odznaczeń resortowych i nagród, w tym Odznaki „Zasłużony dla Rolnictwa”. Później nastąpiła część artystyczna: popisy wokalne solistów i szkolnego chóru oraz pełna humoru inscenizacja obrzędowa z życia dawnej wsi pn. „Kiszenie kapusty”. Całość uroczystości wieńczył wykwintny obiad przygotowany pod opieką nauczycieli przez uczniów szkoły kształcących się w zawodach żywieniowych.

Panorama miejscowości króla Kazimierza Wielkiego w Gostyninie

W dniu 12 grudnia 2014 roku odbyło się wyjątkowe i uroczyste spotkanie członków Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego oraz zaproszonych gości w domu przyjęć państwa Marianny i Tadeusza Biniewiczów w Gostyninie, woj. mazowieckie.

Okazją spotkania było podsumowanie osiągnięć statutowej działalności stowarzyszenia w mijającym roku oraz uhonorowanie Medalami Króla Kazimierza Wielkiego zasłużonych członków naszej organizacji. Gospodarze spotkania podzielili uroczystość na dwie części, pierwsza oficjalna i druga opłatkowo-wigilijna. W części pierwszej odstonięto panoramę herbów miast i miejscowości, które są członkami SKKW, oraz tablicę pamiątkową twórcy pomnika Króla Kazimierza Wielkiego, który stoi od 2010 roku w Kowalu. – Tadeusza Biniewicza. Druga część uroczystości zakładała dzielenie się opłatkiem, składanie życzeń bożonarodzeniowych, wystąpienie zaproszonych gości oraz udział w uroczystej kolacji wigilijnej.

Po wykonaniu pamiątkowej fotografii, głos zabrał Eugeniusz Gołembiewski – prezes Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego w Kowalu, a zarazem burmistrz tego królewskiego miasta. W sposób szczególny zwrócił się do gospodarzy i zaproszonych gości [...] To wielka



Od lewej: Eugeniusz Gołembiewski – prezes SKKW, Arkadiusz Ciechalski – prowadzący uroczystość, dr Zdzisław J. Zasada – sekretarz generalny SKKW, Tadeusz Biniewicz – gospodarz uroczystości.

Fot. Wojciech Nawrocki

przyjemność, honor i zaszczyt, że mogę państwa w imieniu władz stowarzyszenia powitać w jakże gościnnych progach państwa Marianny i Tadeusza Biniewiczów. Jak mało kto mam tytuł, a nawet moralny obowiązek mówić o tych progach, że są niezwykle gościnne, bo po wielokroć bywałem u państwa Biniewiczów na przełomie lat 2009–2010, kiedy powstawał tutaj pomnik naszego najwybitniejszego króla – Kazimierza Wielkiego. Pozwólcie szanowni państwo, że powitam serdecznie gospodarzy tego terenu w osobach: Jana, Kazimierza Krzywickiego – wicestarostę gostynińskiego, Pawła Kalinowskiego – burmistrza miasta Gostynin oraz Edmunda Zielińskiego – wójta gminy Gostynin. [...]. Ponadto uroczystość zaszczycili: prof. nzw. dr. hab. Stanisław Kunikowski – rektor WSHE we Włocławku, płk Dariusz Pluta – dowódca 1. Pomorskiej Brygady Logistycznej WP im. Króla Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy oraz ks. kan. Ryszard Kruszewski – proboszcz Parafii Rzymskokatolickiej pw. św. Marcina w Gostyninie, Krystyna Pawlak – wicestarosta Łęczycy, a zarazem skarbnik SKKW. Królewskie miasto Kowal reprezentowała liczna grupa członków SKKW w tym m.in. dr Zdzisław Jan Zasada – sekretarz generalny SKKW, Wojciech Rudziński – przewodniczący Komisji Rewizyjnej, Arkadiusz Ciechalski i Wojciech Nawrocki – członkowie Kolegium Redakcyjnego „Zapiski Kazimierzowskie” oraz członkowie SKKW: Anna Marcinkowska, Grażyna Snopkowska, Waław Duniec, Stanisław Pawlak.

Następnie wystąpił sekretarz generalny SKKW dr Zdzisław J. Zasada, który podkreślił, że szczególną okolicznością spotkania jest u honorowanie najbardziej aktywnych i zasłużonych członków stowarzyszenia Medalem Króla Kazimierza Wielkiego. Tego zaszczytu dostąpiło



Od lewej: Jan Krzewicki – wicestarosta gostyniński, Kazimierz Majchrzak – prezes firmy IZOLBET, ks. kan. Ryszard Kruszewski – dziekan dekanatu gostynińskiego, Marcin Majchrzak – wiceprezes firmy IZOLBET, prof. dr. hab. Stanisław Kunikowski – rektor WSHE we Włocławku, Edmund Zieliński – wójt Gminy Gostynin. Fot. Wojciech Nawrocki



Tadeusz Biniewicz z Gostynina.
Fot. Wojciech Nawrocki



Jerzy Giergielewicz z Włocławka.
Fot. Wojciech Nawrocki



Lech Łbik z Bydgoszczy.
Fot. Wojciech Nawrocki

trzech członków SKKW: artysta rzeźbiarz – Tadeusz Biniewicz, Jerzy Giergielewicz z Włocławka oraz Lech Łbik z Bydgoszczy. Moment uroczystego wręczenia medali poprzedziło wygłoszenie stosownej na tę okoliczność laudacji przez dra Zdzisława J. Zasadę, który w uzasadnieniu podniósł zasługi wyróżnionych członków. Podkreślił, że Kapituła wraz z jej przewodniczącym, prof. dr hab. Antonim Barciakiem z Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, nie miała ani przez moment cienia wątpliwości, iż tak zaszczytnym wyróżnieniem należało uhonorować wyróżniających się członków Stowarzyszenia. Uzasadniając decyzję Kapituły podkreślił, iż [...] Pan Tadeusz Biniewicz należy do stowarzyszenia od 2011 roku, jest twórcą kilku pomników, w tym najbardziej zasłynął rzeźbą pomnika Króla Kazimierza Wielkiego, który od 2010 roku znajduje się w Kowalu. Ponadto był twórcą pomnika Władysława Łokietka, ojca Króla K. Wielkiego, w Radziejowie oraz popiersia Króla K. Wielkiego, które znajduje się na terenie 1. Pomorskiej Brygady Logistycznej WP im. Króla Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy. Artysta rzeźbiarz Tadeusz Biniewicz ma na swoim koncie dużo więcej osiągnięć na niwie rzeźbiarskiej, których nie sposób wymienić w kilku słowach. Dlatego Kapituła przyznając artyście Medal Króla Kazimierza Wielkiego, wzięła pod uwagę szczególne osiągnięcia związane z krzewieniem dorobku Wielkiego Króla oraz za to wszystko, co uczynił dla stowarzyszenia i króla Kazimierza Wielkiego. Drugą zasłużoną osobą dla stowarzyszenia, która została wyróżniona medalem za swoje osiągnięcia i pracę na rzecz stowarzyszenia jest Jerzy Kazimierz Giergielewicz z Kowala.

Jest to długoletni członek stowarzyszenia, znany kowalski pasjonat historii Kujaw i Kowala oraz marynistyki, pełniący funkcję pełnomocnika ds. finansowych oraz będący współredaktorem i członkiem Kolegium Redakcyjnego wydawanego przez stowarzyszenia periodyku „Zapiski Kazimierzowskie”. Trzecim uhonorowanym medalem jest Lech Łbik z Bydgoszczy. Członek i jeden z założycieli stowarzyszenia, znany bydgoski historyk, autor książki pt. „Podania i legendy o zacnym królu Kazimierzu Wielkim”, sekretarz Rady Stowarzyszenia KKW, członek Kolegium Redakcyjnego periodyku „Zapiski Kazimierzowskie” oraz autor wielu artykułów i publikacji w tymże periodyku [...]. Wręczenia medali i dyplomów dokonali Eugeniusz Gołembiewski i dr Zdzisław J. Zasada.

W kolejnym punkcie programu głos zabrał Paweł Kalinowski – burmistrza Gostynina, który powiedział m.in.: [...] Szanowni państwo, pragnę serdecznie podziękować za zaproszenie na tę wyjątkową uroczystość, pn. „Panorama Miast i Miejscowości Króla Kazimierza Wielkiego”. Podczas dzisiejszego spotkania dokonano odsłonięcia tablicy upamiętniającej wykonanie rzeźby Króla Kazimierza Wielkiego, przez Tadeusza Biniewicza. Jestem szczególnie dumny, że to nasz gostyniński rzeźbiarz jest autorem tego dzieła. Cieszy mnie, że Państwo, jako Stowarzyszenie Króla Kazimierza Wielkiego, wspieracie działania, które popularyzują dorobek polskich rodzin królewskich okresu średniowiecza, ze szczególnym uwzględnieniem króla Kazimierza III Wielkiego [...]. Na zakończenie swojego wystąpienia, burmistrz w imieniu własnym oraz wicestarosty gostynińskiego Jana Krzewickiego i wójta



Od lewej: Krystyna Pawlak – wicestarosta łączący i skarbnik SKKW, Anna Błażejczak-Stanisław Pawlak, Wacław Duniec, Grażyna Snopkowska, Eugeniusz Gołembiewski – prezes SKKW, płk Dariusz Pluta – dowódca 1. Brygady Logistycznej im. Króla Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, Wojciech Nawrocki.
Fot. nadesłane.



Paweł Kalinowski - burmistrz Gostynina oraz Marianna i Tadeusz Biniewiczowie. *Fot. Wojciech Nawrocki*

gminy Gostynin Edmunda Zielińskiego złożył wszystkim uczestnikom spotkania życzenia świąteczno-noworoczne.

Dla upamiętnienia spotkania burmistrz wręczył wszystkim uczestnikom książkę pt. „Dzieje Gostynina od XI do XXI wieku”. Wartym odnotowania jest fakt postawienia na terenie posiadłości Tadeusza Biniwicza ławeczki z wyrzeźbionym w kamieniu kapeluszem znanego kowalskiego aktora Jana Nowickiego.

W świąteczną atmosferę uczestników spotkania wprowadzili uczniowie Liceum Ogólnokształcącego im. Tadeusza Kościuszki w Gostyninie, którzy w części artystycznej wykonali najpiękniejsze polskie kolędy. Ponadto w koncercie instrumentalnym zaprezentowała się Miejska Orkiestra Dęta z Gostynina. Na zakończenie wystąpili młodzi członkowie Zespołu Pieśni i Tańca z Solca gm. Gostynin.

Uroczystość zakończyło składanie sobie życzeń i dzieleniem opłatkiem, po czym wszyscy zasiedli do wigilijnego stołu, przygotowanego pod kierownictwem Marianny Biniewicz.



Miejska Orkiestra Dęta z Gostynina pod batutą Józefa Pakulskiego. Fot. Wojciech Nawrocki



Zespół Pieśni i Tańca z Solca gm. Gostynin. Fot. Wojciech Nawrocki



Pamiątkowe suweniry małżeństwu Biniewiczów wręcza Krystyna Pawlak – wicestarosta łączyski. Fot. Wojciech Nawrocki



Opłatek rozdaje Wojciech Rudziński – przewodniczący Komisji Rewizyjnej SKKW. Fot. Wojciech Nawrocki



Od lewej: Wojciech Nawrocki, Jan Krzewicki, Jarosław Janczewski, Arkadiusz Ciechadski, Edmund Zieliński, Anna Marcinkowska, Paweł Kalinowski, Barbara Stawicka, Marianna Biniewicz, Zdzisław Zasada, Wacław Dunięć, płk Dariusz Pluta, Grażyna Snopkowska, Krystyna Pawlak, Stanisław Pawlak, Anna Białejczak, Lech Łbik, Eugeniusz Gotembiewski, Elżbieta Ługiewicz-Łbik, Tadeusz Biniewicz, Marcin Majchrzak, Kazimierz Majchrzak, Jerzy Giergielewicz, Andrzej Reder, Wojciech Rudziński, ks. kan. Ryszard Kruszewski. Fot. Wojciech Nawrocki

KALENDARIUM

13 VIII 2014 r. – W Kruszwicy, woj. kujawsko-pomorskie, na Wzgórzu Zamkowym u podnóża legendarnej Mysiej Wieży odbyło się spotkanie plenerowe „Kujawskie Nowalijki”, którego organizatorem był miejscowy samorząd miasta i gminy. W przedsięwzięciu udział brali członkowie Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, którzy władarzom Kruszwicy wręczyli Medal Króla Kazimierza Wielkiego, przyznany przez Kapitułę Odznaczeń SKKW. Patronat honorowy nad spotkaniem sprawował wojewoda kujawsko-pomorski – Ewa Mes oraz marszałek województwa kujawsko-pomorskiego – Piotr Całbecki.

27 VII 2014 r. – W Szydłowie, woj. świętokrzyskie, odbył się XVI Międzynarodowy Turniej Rycerski, w którym o główne trofeum – Miecz Króla Kazimierza Wielkiego, ufundowany przez Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego – walczyli rycerze. Impreza połączona był z wręczeniem dla królewskiego Szydłowa Medalu Króla Kazimierza Wielkiego.

22-24 VIII 2014 r. – Po raz dwunasty w Lelowie (członek-założyciel SKKW.), woj. śląskie, odbyło się XII Święto Ciulimu-Czulentu Festiwal Kultury Polskiej i Żydowskiej Lelowskie Spotkania Kultur.

12 IX 2014 r. – W Klubie Garnizonowym 6. Brygady Powietrznodesantowej w Krakowie odbyło się zebranie władz statutowych Stowarzyszenia (Zarządu, Komisji Rewizyjnej, Kolegium Redakcyjnego „Zapisek Kazimierzowskich”). Uroczystym momentem zebrania było wręczenia Złotego Medalu Króla Kazimierza Wielkiego dla prof. dra hab. Jerzego Lesława Wyrozumskiego, Członka Honorowego Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, wybitnego polskiego uczonego, humanisty i wychowawcy młodzieży akademickiej o ugruntowanej w kraju oraz za granicą renomie. Drugim zasłużonym członkiem SKKW, który został uhonorowany Medalem Króla Kazimierza Wielkiego, był Sławomir Brodziński, na co dzień dyrektor Kancelarii Sejniku w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Śląskiego w Katowicach, przewodniczący Rady Miasta w Będzinie oraz członek Kapituły Odznaczeń Króla Kazimierza Wielkiego.

11 X 2014 r. – Zarząd Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego oraz wójt Gminy Inowódz, woj. łódzkie, zorganizowały pod Honorowym Patronatem Marszałka Województwa Łódzkiego Ogólnopolską Konferencję Naukową pn.: „Życie codzienne w Polsce w okresie średniowiecza”, która odbyła na Zamku Kazimierzowskim w Inowodzu. Współorganizatorami byli: Włocławskie Towarzystwo Naukowe, Wyższa Szkoła Humanistyczno-Ekonomiczna we Włocławku oraz Starostwo Powiatowe Tomaszów Mazowiecki.

14 X 2014 r. – W Szkole Podstawowej w Rogach, woj. podkarpackie, odbyła się ceremonia nadania placówce imienia Kazimierza Wielkiego oraz wręczenia sztandaru. W holu szkoły odsłonięta została tablica ku czci Kazimierza Wielkiego.

17 X 2014 r. – Społeczność Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Kowalu, woj. kujawsko-pomorskie, członek Stowarzyszenia Króla Kazimierza Wielkiego, obchodziła jubileusz 40-lecie swego istnienia. Podczas imprezy placówce został wręczony Medal Króla Kazimierza Wielkiego.

12 XII 2014 r. – Wyjątkowe spotkanie władz statutowych SKKW odbyło się w Gostyninie, woj. mazowieckie, w siedzibie państwa Marianny i Tadeusza Biniewiczów. To właśnie tam powstały rzeźby pomników królów Kazimierza Wielkiego i Władysława Łokietka oraz wiele innych. W czasie spotkania odsłonięto namalowane na murze posesji rzeźbiarza Tadeusza Biniewicza herby miast członków SKKW, wręczono Medal Króla Kazimierza Wielkiego: Tadeuszowi Biniewiczowi z Gostynina, Jerzemu Giergielewiczowi z Włocławka i Lechowi Łbikowi z Bydgoszczy oraz – wspólnie z przedstawicielami władz samorządowych powiatu, miasta i gminy Gostynin - podzielono się wigilijnym opłatkiem.

W następnym numerze m.in.:

- Początki samorządowego Szydłowa.
- Uniwersytet Kazimierza, czyli o początkach niełatwej drogi uczniów Salomona.
- Złotoryjska legenda o uwolnieniu zaklętej Esterki.
- Zarys dziejów grodów Kazimierzowskich (cz. X).
- Kazimierz Wielki i jego czasy w twórczości artystycznej (cz. VII).

CZŁONKOWIE ZBIOROWI STOWARZYSZENIA



Bydgoszcz



Cieżkowice



Czchów



Golina



Gorlice



Inowłódz



Koronowo



Kowal



Koło



Kruszwica



Krzepice



Lelów



Łęczycza



Niepołomice



Przemysł



Przedbórz



Pyzdry



Radom



Ropczyce



Sandomierz



Sępólno Krajeńskie



Skawina



Słomniki



Solec nad Wisłą



Stopnica



Szydłów



Tuchów



Wiślica



Wyszogród



Żarnowiec



WYŻSZA SZKOŁA
HUMANISTYCZNO-EKONOMICZNA
WE WŁOCŁAWKU



IM. KAZIMIERZA WIELKIEGO
W BUSKU-ZDRÓJU



Fundacja Rozwoju
Bochni i Regionu

