

Anna Rutkowska-Płachcińska: Materialne warunki bytu ubogich w miastach późnośredniowiecznych na zachodzie Europy. Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1988 ss. 112

Życie codzienne mieszkańców średniowiecznych miast było niejednokrotnie przedmiotem badań historyków zajmujących się średniowiecznym osadnictwem europejskim, przy czym szczególne zainteresowanie budziły górne warstwy społeczne; rzadziej dotyczyło to plebsu i ubogich. Jak wiele innych problemów społeczno-gospodarczych średniowiecza europejskiego, także życie codzienne mieszkańców, zwłaszcza środkowo- i wschodnioeuropejskich miast nie zostało - jak dotąd - w sposób bardziej wyczerpujący przebadane i zapewne z uwagi na niedoskonały stan zachowania bazy źródłowej nigdy prawdopodobnie nie osiągnie poziomu opracowania w miarę zadowalającego. Z tym większym zainteresowaniem należy przyjąć pracę Anny Rutkowskiej-Płachcińskiej, która na przykładzie wybranych ośrodków miejskich oraz umiejętnie wyselekcjonowanej literatury przedmiotu przybliżyła nam sytuację materialną miejskiej biedoty z wysoko rozwiniętych miast zachodnioeuropejskich. Wyniki tej pracy w sensie porównawczym mogą odegrać niepoślednią rolę w przyszłych badaniach nad dziejami miast polskich.

Podstawowe zagadnienia będące przedmiotem rozważań autorki zostały ujęte we wstępie, czterech rozdziałach i wnioskach końcowych. Pracę zamykają: spis bibliograficzny, streszczenie w języku francuskim oraz spis ilustracji.

Stosunkowo obszerny wstęp został poświęcony, poza określeniem zakresu chronologicznego i geograficznego pracy, częściowemu omówieniu bazy źródłowej, aktualnemu stanowi badań, rozważaniom metodologicznym nad uwarstwieniem ludności w miastach i semantyce pojęciowej związanej z terminami występującymi w źródłach a dotyczącymi biedoty miejskiej. Przedmiotem badań stały się emporia handlowe i gospodarcze (bo o nie tu głównie chodzi) środkowej i północnej Italii, Flandrii, Brabantu, Francji (od drugiej połowy XIV w.), a także tych obszarów Niemiec, w których dominowały ściślejsze powiązania hanzeatyckie, pozwalające - jak pisze autorka - wciągnąć do jej rozważań również część miast polskich.

Jest rzeczą oczywistą, że o wyborze konkretnych ośrodków, które stały się przedmiotem badań porównawczych autorki zdecydował stopień opracowania ich problematyki dziejowej, związany bardzo ściśle z rozwojem instytucji prawa miejskiego w wybranych miejskich ośrodkach zachodnioeuropejskich oraz stan zachowania wytworów kancelaryjnych tychże instytucji.

Swe założenia metodologiczne, śladem badaczy problematyki miejskiej lat 60-tych, oparła Anna Rutkowska-Płachcińska na pojęciach wywodzących się z socjologii, w tym na podziale według warstwy społecznej¹. Podstawowym kryterium służącym do klasyfikacji społeczności miejskiej według pojęcia warstw społecznych miały się okazać wszelkie spisy świadczeń podatkowych, rodzaj wykonywanego zajęcia oraz przynależność do cechu, mimo iż właśnie te wyróżniki spotykały się z krytyką niektórych socjologów i historyków, gdyż można je było przyjąć jedynie dla gmin miejskich wyżej zorganizowanych miast. Najogólniej zatem rzecz biorąc - według autorki - warstwa dolna obejmowała ludzi żyjących z pracy własnych rąk, określanych w spisach podatkowych z racji nieposiadania majątku jako *nilil habentes*. W skład jej wchodziłi wszelkiego rodzaju najemnicy, których charakteryzowało życie "z ręki do ust" (s. 19). Autorka umownie nazywa ich też ubogimi *pauperes*. Dalsza część jej rozważań poświęcona została stronie semantycznej bogatego słownictwa określającego ubóstwo i ludzi biednych w średniowiecznych językach europejskich.

W rozdziale o pożywieniu A. Rutkowska-Płachcińska podejmuje próbę wszechstronniejszego omówienia powszechnie spożywanego produktów żywnościowych i potraw z nich sporządzanych na przestrzeni całego średniowiecza, jak i ilości dziennych posiłków oraz ich wartości odżywczych na podstawie informacji źródłowych odnoszących się do kuchni miejskiej, a także przytulisk szpitalnych, co niewątpliwie w jakimś stopniu odzwierciedlało posiłki pozostałej części ubogich. Ludność biedniejsza w zależności od regionu Europy ograniczała się - zdaniem autorki - do spożywania chleba ciemnego i grubego, żytniego, jęczmiennego, albo owsianego, również często mieszanego: pszenno-jęczmiennego, pszenno-żytniego, ale także prosa z żytem. Ubodzy mieszczenie mogli wyrabiać ciasto chlebowe w domu, a piec chleb w miejskich piecach bannusowych. We wsiach angielskich do zboża dodawano mielo-nego bobu. Na pograniczu Anglii z Walią sporządzano placki - podplomyki z owsa.

Na drugim miejscu po chlebie wśród pospolitych potraw stanowiących wyżywienie ludzi biednych średniowiecznej Europy należałoby umieścić tak zwane *potagium*, pochodzące od łacińskiego słowa *potus*, oznaczającego napój. Potrawa ta znana jako francuski *potage*, niemiecki *brei*, mus albo *küchenspeise*, angielski *porridge*, oceniana jest na tańszą od chleba i bardziej pożywną, choć wymagała specjalnego przygotowania i dobrania poszczególnych jej składników do smaku oraz często długiego gotowania. W zależności od kraju miała ona charakterystyczny smak jako rezultat użytych do jej sporządzenia produktów i określonej tradycji regionalnej. Potrawę tę przygotowywano z rozmaitych gatunków roślin strączkowych, bądź zboża. Słynny angielski porycz (*porridge*) jako mus sporządzany z owsa tłuczonego lub owsianej mąki, choć był niegdyś podstawowym pokarmem bezrolnych najemników i biedoty

miejskiej, służy i dziś znakomicie jako pokarm dla niemowląt oraz wyczynowych sportowców, o czym jednak A. Rutkowska-Plachcińska nie wspomina. We Włoszech wyżej wspomniane bryje były przygotowywane z bobu lub mieszaniny bobu z prosem z dodatkiem słoniny lub oleju; w Niemczech dodawano do gotującej potrawy smalec wieprzowy albo masło topione lub olej w okresie postu. Zdaniem autorki - w szpitalach średniowiecznych mus podawano jako główne danie, a miejsca dla ubogich zwane *Armenpfründe* niekiedy nazywano *Muspfründe*. Papki ze strączkowych nieco okraszone były też pożywieniem mnichów. We Włoszech chętnie jadano fasolę, groch i ciecierzycę (s. 24).

Obok chleba i papek (bryj) codziennym składnikiem pokarmu było wszystko, to co jadano wraz z chlebem (*companagium*), a więc: nabiał, mięso, ryby. Pospolicie używano również sera, zwłaszcza w jadłospisach szpitalnych, klasztornych i w schroniskach. Powszechnie pito zsiadłe mleko i maślanekę. Był to głównie napój wieśniaków, niedoceniany przez warstwy wyższe. Jaja były spożywane okazjonalnie, choć używano je do pieczonych placków. Mięso zalicza autorka do dodatków. Obok wieprzowiny i wołowiny jedzono baraninę i koźlinę. Drób uchodził w średniowieczu jako pokarm dla elit. Liczba dni mięsnych w roku jest w tej pracy szacowana na około 217. W Studium Papale w Trets w latach 1364-1355 - jak wynika z rachunków - uczniowie przez 160 dni spożywali baraninę. Mięso obgotowywano nawet przed pieczeniem lub duszeniem. Gotowanie pozwalało przygotować wartościową papkę lub zupę, zwłaszcza że potrawy gotowane w żelaznych garnkach wzbogacały organizm ludzki w żelazo i przyczyniały się do wzrostu odporności. W jadłospisie obiadów dla ubogich ofiarowywanych w latach 1510-1516 przez Antoniego Tuchnera spotykamy: 25 dkg gotowanej wołowiny, 10 dkg duszonej baraniny z gruszkami bądź rzepą, po smażonej kiełbasce i po kuflu piwa na osobę. Wieśniacy zaś oddający daninę roczną otrzymywali od tegoż przedstawiciela patrycjatu miejskiego obiad w postaci 25 dkg wołowiny, 30 dkg pieczeni cielęcej oraz 10 dkg wieprzowiny duszonej z kapustą, jagły gotowane na mleku oraz piwo. Były to zatem - jak można sądzić nawet dziś - posiłki bardzo obfite. Ryby słodkowodne należały raczej do pożywienia zamożnych mieszczan. W dni postne pospolicie spożywano śledzie i dorsze.

Z jarzyn powszechnie używano kapustę, rzepę, pory, czosnek i cebulę. W jadłospisach franciszkanów i dominikanów kapusta figurowała codziennie (s. 29). Znany był mus z kapusty. Kapusta albo rzepa ugotowane na gęsto stanowiły osobne pożywne danie żniwiarzy. Pożywienie chłopów polskiego w XVII wieku, obejmujące kapustę, rzepę okraszoną kozim smalcem, kaszę, maślanekę z pęczakiem, gomółkę sera i owsiankę było zbliżone do ówczesnych europejskich standardów. Rozdział zamykają zestawienia norm kalorii potrzebnych dla różnych grup ludności miejskiej i wiejskiej, których stosowanie powinno było dostarczyć organizmowi

ludzkiemu wystarczającej liczby kalorii, witamin, protein i składników mineralnych niezbędnie potrzebnych do aktywnego życia, a także rozważania na temat cen żywności i używek w porównaniu do uzyskiwanych zarobków. Autorka przytacza interesujące ustalenia H. Samsonowicza² dla Torunia, według których piwo pochłaniało 59% wydatków pracowników najemnych, podczas gdy mięso, ser, masło i jaja razem wzięte tylko 16 %.

Z ogromnym nakładem sił opracowany w trzecim rozdziale problem odzieży warstw ludzi najbiedniejszych obejmuje rozważania na temat różnego rodzaju tkanin, ich produkcji, jakości i przydatności w życiu codziennym, mody i naśladownictwa w modzie warstw wyższych, technologii szycia, cząstkowego układu stroju, wreszcie odzieży roboczej - ochronnej (zawodowej) dla rzemieślników i pracowników najemnych, jak również tkanin impregnowanych tłuszczem albo woskiem, w szczególności dla rybaków i marynarzy dalekomorskich oraz przybrzeżnych i słodkowodnych, ale także do codziennego użytku w dni deszczowe. Sporo miejsca poświęca też autorka wszelkiego rodzaju dodatkom jak rękawice, czapki dziane, obuwie i nogawice skórzane czy obuwie drewniane tzw. trepki. W ślad za literaturą światową wspomniała także o odzieży wydawanej w postaci deputatów. Odnosi się to przede wszystkim do służb miejskich i strażników. Ci ostatni otrzymywali w postaci przydziałów buty i kożuchy. Rozporządzenia przeciwzbytkowe zabraniały czeladnikom noszenia zbyt krótkich i nie przepasanych tunik oraz kolorowych nogawic i modnych spiczastych butów. Podobne zakazy dotyczyły biedniejszych studentów.

Warunki mieszkaniowe ludności miejskiej i wiejskiej średniowiecza należą do najpełniej opracowanych, tak w literaturze europejskiej jak i polskiej z uwagi na stan zachowania zarówno zabytków architektury sakralnej jak i świeckiej oraz przetrwanie bogatych zbiorów z kancelarii miejskich. Mimo to autorka wniosła wiele interesujących uwag do socjotopografii europejskich miast. Rozdział ten należy zaliczyć niewątpliwie do najlepszych w jej pracy.

Wyposażenie w sprzęt domowy (meble) przytulisk dla ubogich i szpitali miejskich nie odbiegało pod tym względem od pomieszczeń dla osób czy rodzin najbiedniejszych, gdyż składało się z pryczy albo łóżka, ławy, stołu i skrzyni, a ogrzewano je dość często węglem drzewnym umieszczanym w naczyniu zastępującym piec lub kominek, co w wypadku małych komórek mieszkalnych okazywało się wystarczającym źródłem ciepła.

Problemy dotyczące podstaw egzystencji ludzkiej zostały podjęte w rozdziale o warunkach pracy i płacy. Autorce udało się ustalić na podstawie dotychczasowej literatury przedmiotu, że w budownictwie owego czasu stosunek procentowy niewykwalifikowanych pracowników najemnych przewyższał z reguły grupę pracowników wykwalifikowanych zatrudnionych na poszczególnych budowach, i że jest to prawidłowość spotykana w różnych

miastach europejskich. Liczbę dni pracy w roku ustala autorka na około 240-270. Brała ona pod uwagę w tym ostatnim przypadku także przerwy sezonowe. Praca od wschodu do zachodu słońca uchodziła za generalną zasadę obowiązującą najemnika. Długość dnia pracy czeladnika szwedzkiego sięgała 17 godzin, co było powszechne w Europie. Rozporządzenia władz krajowych lub miejskich przyczyniały się do skracania liczby godzin pracy do 11 w ciągu dnia. Wspomniane rozporządzenia dotyczyły także taryf płacowych. Płacono za dni rzeczywiście przepracowane. Sporo miejsca poświęciła A. Rutkowska-Płachcińska kosztom utrzymania oraz relacji płacy do kosztów utrzymania. Ten ostatni problem obejmuje w szczególności wnioski końcowe pracy.

Recenzowaną pracę należy uznać za niezwykle ważną w dorobku historiografii europejskiej i to nie tylko z punktu widzenia osiągniętych wyników, ale głównie z uwagi na to, że książka ta uświadamia nam jak wiele pozostało jeszcze do zrobienia, by obraz życia codziennego mieszkańców europejskich miast i wsi stał się nam bliższy. Należy jedynie żałować, że A. Rutkowska-Płachcińska nie uwzględniła szerzej dorobku polskich historiografii³ i nie sięgnęła do ogromnych zasobów archiwalnych stanowiących spuściznę po działalności kancelarii miejskich, choćby miast północnych Polski, których nie dotknęła najczęściej ręka badacza.



Maksymilian Grzegorz

PRZYPISY

- ¹ E. Maschke: Die Unterschichten der mittelalterlichen Städte Deutschland. W: Gesellschaftliche Unterschichten in den südwestdeutschen Städten, hrsg. von E. Maschke und J. Sydow, Veröffentlichungen, Bd. 41, s. 1-74, 1967
- ² H. Samsonowicz: Warunki życia w miastach Prus Królewskich w XV-XVI wieku. Zapiski Historyczne T. 31, 1966 s. 149 tabl. 2
- ³ Obszerną literaturę podają: J. Tyszkiewicz: Człowiek w środowisku geograficznym Polski średniowiecznej. Warszawa 1981 oraz M. Bogucka i H. Samsonowicz: Dzieje miast i mieszczaństwa w Polsce przedrozbiorowej. Wrocław-Warszawa-Gdańsk-Łódź 1986