

Aldona Kurzawska, Grażyna Rutkowska

## *Ostrea edulis* na polskich stołach w świetle źródeł archeologicznych i pisanych z doby nowożytnej\*

- I. Wstęp. II. Informacje malakologiczne, hodowla i konsumpcja ostrygi jadalnej (*Ostrea edulis*) w Europie Zachodniej. III. Początki konsumpcji ostryg jadalnych w Polsce w XVI–XVII w. IV. Wiek XVIII i początek XIX w. Popularność ostryg — potrawy wytwornej. V. Wiek XIX — ostrygi „codziennie nadchodzą”. VI. Ostrygi i ich konsumenci — znaleziska archeologiczne. 1. Gołańcz — kuchnia zamkowa. 2. Poznań. 3. Opalenica — zamek. VII. Podsumowanie

### I. Wstęp

Ostrygi należą do „owoców morza” spożywanych przez ludzi od tysięcy lat. Jednym z najstarszych śladów ich konsumpcji są znaleziska muszli ostryg pochodzące z europejskich śmietnisk muszlowych, datowanych na okres górnego paleolitu (50 000–10 000 p.n.e.). Mezolityczne śmietniska muszlowe z duńskich wybrzeży Bałtyku potwierdzają, oprócz samego faktu jedania ostryg, także obecność małży z gatunku *Ostrea edulis* wzdłuż wybrzeży Bałtyku<sup>1</sup>. W krajach Europy Zachodniej, gdzie ostrygi hodowano od czasów rzymskich<sup>2</sup>, były one ważnym składnikiem pożywienia. Dla wielu państw są nadal „dobrem narodowym”. Dają zatrudnienie tysiącom ludzi i stanowią ważną pozycję w handlu zagranicznym. Stąd dzieje zbiorów, hodowli i spożycia ostryg jadalnych cieszą się ogromnym zainteresowaniem badaczy z Europy Zachodniej i Ameryki Północnej<sup>3</sup>. Natomiast historia ostryg na polskich stołach nie była dotychczas przedmiotem szczegółowych dociekań archeologów, zoologów czy historyków, bo małże te nie stanowiły istotnego dania w menu Polaków. Badacze, jeśli o ostrygach wspominali, to na marginesie opracowań zajmujących się historią polskiej kuchni, handlu i obyczajowości<sup>4</sup>. Podawane

\* Artykuł powstał przy wsparciu finansowym Instytutu Archeologii i Etnologii PAN w ramach konkursu *Adolescentia est tempus discendi* w 2012 r.

<sup>1</sup> R. Stott, *Oyster*, London 2004, s. 35. Z powodu spadku zasolenia Morza Bałtyckiego, spowodowanego jego regresją w ujściach rzek i zatokach, od końca okresu mezolitu ostrygi w Bałtyku nie występują.

<sup>2</sup> Hodowlą ostryg jako pierwsi zajęli się Chińczycy ok. 475 r. p.n.e., jednakże to z rzymskich źródeł, dzięki przekazom Pliniusza, pochodzi najwięcej informacji na ten temat. Metody hodowli zostały wynalezione w Rzymie przez Sergiusza Oratę w I w. p.n.e., R. Stott, *Oyster*, s. 35–37, 54.

<sup>3</sup> Zob. np.: V. Coste, *Instructions pratiques sur la pisciculture*, Paris 1853; P. Brocchi, *Traité d'ostréiculture*, Paris 1883; H. Bolitho, *The Glorious Oyster*, London 1929; C. Labrid, *L'ostréiculture et le bassin d'Arcachon*, Bordeaux 1969; J. Wennersten, *The Oyster Wars of Chesapeake Bay*, Centreville 1981; M. Kurlansky, *The Big Oyster*, New York 2006; O. Levasseur, *Histoire de l'huître en Bretagne*, Montroulez-Morlaix 2006; R. Jacobsen, *A Geography of Oysters*, New York 2007; P. McMurray, *Consider the Oyster*, New York 2007; R. Walsh, *Sex, Death and Oysters*, Berkeley 2009; Ch. Keiner, *The Oyster Question*, Athens 2010; D. Smith, *Oyster — a World History*, London 2010; C. Pressdee, *London Oyster Guide*, London 2011.

<sup>4</sup> Np.: Z. Leitgeber, *Z dziejów handlu i kupiectwa poznańskiego*, cz. 2: *Czasy Prus Południowych i Księstwa Warszawskiego (1793–1815)*, Poznań 1934, s. 106; I. Rychlikowa, *Produkcja zbożowa wielkiej własności w Małopolsce w latach 1764–1805*, Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej, t. 31, 1967, s. 127; A. Berdecka, I. Turnau, *Życie codzienne w Warszawie okresu Oświecenia*, Warszawa 1969, s. 343; E. Cieślak, Cz. Biernat, *Dzieje Gdańska*, Gdańsk 1969, s. 189; M. Bogucka, *Handel zagraniczny Gdańska w pierwszej po-*

w nich informacje są jednak nieprecyzyjne; wedle jednych ostrygi spożywano w Polsce od XVI w., wedle innych — dopiero od XVIII w.<sup>5</sup> Archeolodzy rzadko, jak dotąd, rejestrowali znaleziska ostryg. Ich muszle są bowiem znajdowane najczęściej na stanowiskach miejskich o znacznym stopniu przemieszania warstw (zwykle śmietniskowych), datowanych ogólnie od XV do XX w. Najwięcej znalezisk pochodzi z warstw z drugiej połowy XVII i z XVIII w. Jak wynika z dostępnych nam informacji, muszle ostryg odkryto zaledwie w kilku miejscowościach leżących w dawnej Rzeczypospolitej (Gdańsk, Gołańcz, Grudziądz, Opalenica, Poznań, Warszawa). Więcej znalezisk odnotowano na terenach, które od średniowiecza pozostawały poza granicami Rzeczypospolitej, a w granicach Polski znalazły się ponownie w roku 1945 (dawne Księstwo Pomorskie: Kolbacz, Stargard Szczeciński, Szczecin; dawna Marchia Brandenburska: Bierzwnik, Gorzów Wielkopolski, Krosno Odrzańskie).

Artykuł jest próbą opisanego dziejów konsumpcji ostryg w Polsce na podstawie źródeł archeologicznych i historycznych. Z pewnością nie wyczerpuje tematu. Sądzymy jednak, że warto już teraz przedstawić aktualną wiedzę na ten temat i przegląd znalezisk archeologicznych. Odpowiedzi na pytanie, od kiedy i przez jakie warstwy społeczne ostrygi były konsumowane, poszukamy głównie w źródłach pisanych, takich jak pamiętniki i inne utwory literackie, książki kucharskie, pomoce do nauki języków obcych, prasa.

## II. Informacje malakologiczne, hodowla i konsumpcja ostrygi jadalnej (*Ostrea edulis*) w Europie Zachodniej

*Ostreidae* są rodziną osiadłych małży, liczącą około 100 gatunków<sup>6</sup>. Wśród nich najbardziej znane są: *Ostrea edulis* — ostryga europejska/ostryga jadalna (Linnaeus 1758), *Crassostrea angulata* — ostryżycza portugalska (Lamarck 1819), *Crassostrea gigas* — ostryżycza japońska (Thunberg 1793) i *Crassostrea virginica* — ostryżycza amerykańska (Gmelin 1791). Wszystkie te gatunki są obecnie hodowane z przeznaczeniem do konsumpcji.

Do XIX wieku w Europie Zachodniej hodowano jedynie ostrygę europejską. Ostryżycze pojawiły się w Europie w XVI stuleciu<sup>7</sup>, zaś w hodowlach dopiero pod koniec XIX lub na początku XX wieku. W tym czasie *Ostrea edulis* z powodu przełowienia i chorób została częściowo zastąpiona w hodowlach przez gastronomicznie gorsze gatunki — ostryżycę portugalską i ostryżycę japońską. *Crassostrea gigas* jest gatunkiem pochodzącym z zachodniego Pacyfiku, hodowanym w Japonii od XVII wieku, łatwym w hodowli, odpornym na choroby, o szerokiej tolerancji środowiskowej<sup>8</sup>. Obecnie jest to najbardziej popularny gatunek ostryg na świecie, dostarczany również do Polski<sup>9</sup>.

*lowie XVII wieku*, Wrocław 1970, s. 51; Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie XVII-XVIII wieku*, Łódź 1975, s. 28, 53; W. Czaplinski, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa 1976, s. 115; K. Kuklińska, *Handel Poznania w drugiej połowie XVIII wieku*, Poznań 1976, s. 101; B. Więclawski, *Zaopatrzenie i konsumpcja w Poznaniu w drugiej połowie XVIII wieku*, Poznań 1985, s. 190; J. Topolski, *Handel Poznania w XVI-XVIII wieku*, „Kronika Miasta Poznania”, 1996, nr 2, s. 42; B. Popiołek, *Kobiety świat w czasach Augusta II. Studia nad mentalnością kobiet z kręgów szlacheckich*, Kraków 2003, s. 178.

<sup>5</sup> Ostatnio Olga Rybacka w artykule z 19 VII 2012 r. podała XVI w., ale bez źródłowego uzasadnienia ([www.olgarybacka.pl/darmowe](http://www.olgarybacka.pl/darmowe)). Bodaj jako pierwszy pisał o historii konsumpcji ostryg w Polsce „Kurier Warszawski”, nr 328, z 7 XII 1844 r., informując, że datuje się ona od XVIII w., czyli od czasów Stanisława Augusta Poniatowskiego, a ich wielkim zwolennikiem był Karol Radziwiłł „Panie Kochanku”.

<sup>6</sup> G.T. Poppe, Y. Goto, *European Seashells*, t. 2: (*Scaphopoda, Bivalvia, Cephalopoda*), Hackenheim 2000, s. 78.

<sup>7</sup> Ostryżycza portugalska to gatunek występujący w południowo-zachodniej części Półwyspu Iberyjskiego, który został zawleczony do Europy w XVI w., prawdopodobnie ze wschodnich wybrzeży Azji przez portugalskie statki handlowe (G.T. Poppe, Y. Goto, *European...*, s. 79).

<sup>8</sup> C.M. Yonge, *Bivalve Molluscs*, [w:] *Evolution of domesticated animals*, red. I.L. Mason, London 1984, s. 430.

<sup>9</sup> Mięczaki obecnie dostarczane do Polski pochodzą z hodowli zachodnioeuropejskich, głównie holenderskich i francuskich.



Ryc. 1. Współczesna muszla ostrygi jadalnej (*Ostrea edulis*)  
(a — lewa połówka muszli, b — prawa połówka muszli). Fot. P. Silska

Fig. 1. Contemporary oyster shell (*Ostrea edulis*)  
(a — the left valve, b — the right valve). Photo by P. Silska

Dwuklapowa muszla *Ostrea edulis* (ryc. 1) jest owalna lub w kształcie gruszkowatym. Powierzchnia zewnętrzna muszli jest koloru białego lub szarego, chociaż — w zależności od pożywienia i miejsca występowania lub hodowli — może być też żółtawo-brązowa, a nawet zielonkawa. Pokryta jest nieregularnie sterczącymi, łamliwymi łuskami. Lewa połówka muszli jest wypukła, prawa zaś płaska, pokryta radialnie rozchodzącymi się żeberkami. Powierzchnia wewnętrzna muszli jest perłowa, biała lub niebieskavo-szara, często miejscami o ciemniejszym, niebieskim zabarwieniu. Muszle ostrygi jadalnej osiągają od 6 do 10 cm, sporadycznie do 15 cm długości. Występują w europejskich wodach Atlantyku, od Norwegii po Półwysep Iberyjski, w Morzu Śródziemnym i Morzu Czarnym. Żyją w płytkich wodach — do 90 m głębokości, na prawie wszystkich rodzajach podłoża<sup>10</sup>.

### III. Początki konsumpcji ostryg jadalnych w Polsce w XVI–XVII w.

W roku 1579 opublikowany został w Krakowie traktat Antoniego Schneebergera *Nuptialium narrationum prima*<sup>11</sup>. Ten urodzony w Zurychu a osiadły w Polsce medyk i botanik pisał o potrzebie umiarkowania w sprawach miłosnych. Okazją do udzielania rad był ślub Aleksandra Pipana, obywatela krakowskiego, z Katarzyną, córką Macieja Czczoty, asesora sądu najwyższego prawa magdeburgskiego w Krakowie. Schneeberger uczestniczył w ich uczcie weselnej, opisał przepych wystroju kamienicy i wspaniałe dania trafiające na stoły. Były wśród nich m.in. potrawy mięsne (np. z dzika), pawie, bażanty, a także ryby, ostrygi, owoce, sałaty i jarzyny. Medyk nie był zaskoczony widokiem ostryg serwowanych na weselu zamożnych mieszczan. Przypuszczać zatem można, że nie były one wówczas nowinką kulinarną, lecz

<sup>10</sup> G.T. Poppe, Y. Goto, *European...*, s. 78–80; A. Samek, *Muszle morskie*, Kraków 1992, s. 72–73.

<sup>11</sup> Zob.: J.M. Ossoliński, *Wiadomości historyczno-krytyczne do dziejów literatury polskiej, o pisarzach polskich*, t. 2, Kraków 1819, s. 236–297.

daniem w Polsce już znanym i uważanym za wykwintne, skoro trafiły na stół weselny. Schneeberger wspominał o ostrzygach, ale nie jest pewne, czy były to *Ostrea edulis*, czy polskie słodkowodne małże, występujące powszechnie w starorzeczach rzek, w jeziorach, stawach i wolno płynących rzekach. Ślub, w którym uczestniczył cudzoziemiec, odbył się w styczniu. W miesiącu tym nie było możliwości przywiezienia do Polski świeżych ostrzyg drogą morską, ponieważ żegluga bałtycka zamierała od listopada do lutego z powodu sztormów i zamarzania morza. Transport lądowy z najbliższych portów nad Morzem Północnym byłby trudny, ale nie niemożliwy. Być może konsumowano ostrzygi marynowane lub też zimą nie była ciężka, rzeki i jeziora nie zamarzły i udało się odłowić małże słodkowodne, które zimą zakopują się w mule. Tego problemu nie rozstrzygniemy. Podkreślić należy, że archeolodzy nie natrafili jak dotąd na terenie Polski na pokonsumpcyjne znaleziska muszli małży słodkowodnych z czasów nowożytnych<sup>12</sup>.

W 1612 r. Nicolaus Volckmar, nauczyciel z gdańskiego Gimnazjum Akademickiego, opublikował niemiecko-polskie rozmówki naśladowujące potoczne dialogi toczone w domach, na ulicach i targach. W dialogu dwunastym („jako mięsa i ryby kupić i warzyć”) wśród różnych gatunków ryb wymienił m.in. ostrzygi i omułki<sup>13</sup>. Były one zatem w tym czasie pożywieniem dostępnym dla zwykłych mieszkańców portowego miasta, zapewne niezbyt drogim.

Z XVII w. pochodzą także pierwsze informacje o ostrzygach jako wyszukanej potrawie króla i magnatów. Zainteresowanie nimi należy pewnie wiązać z Ludwiką Marią — francuską a dokładniej mantuańską księżniczką, żoną dwóch polskich królów z dynastii Wazów. Najpierw (w 1646 r.) ożenił się z nią Władysław IV, a po jego śmierci jego przyrodni brat — Jan Kazimierz. Wraz z Ludwiką napłynęły do Warszawy rzesze Francuzów. Stolica liczyła wówczas około trzydziestu tysięcy mieszkańców, a osiadło w niej 800–1000 przybyszów z Francji<sup>14</sup>. Były wśród nich dwórki królowej, która opiekowała się nimi, wydawała za mąż, urzędowała im na zamku warszawskim zrękowiny i wesela, byli także jej dworzanie i pokojowcy, sekretarze, kucharze, medycy, astrologowie, rzemieślnicy, kupcy oraz sprowadzone przez nią z Francji zgromadzenia zakonne: Zakon Nawiedzenia Najświętszej Marii Panny (wizytki), Córy Miłosierdzia (szarytki) i Zgromadzenie Księży Misjonarzy. Wraz z Ludwiką przyszła do Polski moda na francuskie stroje i fryzury, ale codzienna kuchnia Wazów prawdopodobnie pozostała przede wszystkim polska<sup>15</sup>. Ostrzygi nie zostały wprowadzone od razu na stół królewski. Zachowane w księgach rachunków dworskich z lat 1650 i 1652 wykazy wydatków na posiłki królewskie (zapiski kucharza i szafarza) nie wymieniają ostrzyg<sup>16</sup>. Trafiały one na stół królewski raczej okazjonalnie, jako wyraz polskiej gościnności oraz szacunku dla przybyszów z kraju nad Loarą i ich upodobań. Zachowała się na przykład instrukcja kulinarna przygotowana osobiście przez króla Władysława IV w 1647 r. dla dworzanina odpowiedzialnego za podejmowanie posła z Francji. Król proponował menu na dni mięsne (m.in. jemioluszki, kwiczoły, jarząbki, kuropatwy, cietrzewie i głuszcze) oraz postne (m.in. pstrągi, lipienie, łososie, flądry, solone śledzie, minogi w occie, ślimaki, ostrzygi i świeże owoce)<sup>17</sup>. Ostrzygi w niewielkich ilościach sprowadzano na dwór królewski z Gdańska, np. w kwietniu 1673 r. dwie beczki za 118 grzywien i 16 groszy, zaś w kwietniu roku następnego za 262 grzywiny i 10 groszy<sup>18</sup>.

<sup>12</sup> Informacja ustna Aldony Kurzawskiej.

<sup>13</sup> *Nicolausa Volckmara Vierzg Dialogi 1612. Źródło do badań nad życiem codziennym w dawnym Gdańsku*, wyd. E. Kizik, Gdańsk 2005, s. 84.

<sup>14</sup> L. Podhorecki, *Wazowie w Polsce*, Warszawa 1985, s. 429.

<sup>15</sup> B. Fabiani, *Na dworze Wazów w Warszawie*, Warszawa 1988, s. 84–86.

<sup>16</sup> Tamże, s. 84; L. Podhorecki, *Wazowie...*, s. 434.

<sup>17</sup> B. Fabiani, *Na dworze Wazów...*, s. 86.

<sup>18</sup> *Nicolausa Volckmara Vierzg Dialogi...*, s. 84, przyp. 138 (informacja wydawcy, Edmunda Kizika, według zachowanych w Archiwum Państwowym w Gdańsku rachunków miejskiej kamlarii).

Stopniowo wielbiciele ostryg przybywało wśród magnaterii. Pierwszą wzmiankę na ten temat znajdujemy w wierszu Zbigniewa Morsztyna (zaufanego domu Radziwiłłów), „Do Imci Pana Huryna, starszego pokojowca księcia”, napisanym w obozie wojskowym pod Żwańcem (w 1653 r.). Pewnie cierpiąc głód, poeta napisał ironicznie: „świeżo przywieziono z Rygi: pstrągi, łososie, ostrygi”<sup>19</sup>. Wątpliwe, by Morsztyn mógł delektować się ostrygami w swoim domu rodzinnym, pochodził bowiem ze średniozamożnej rodziny arińskiej. Najpewniej kosztował je w jednej z rezydencji Radziwiłłów na Litwie.

Ostrygi podawano również u Aleksandra Michała Lubomirskiego, wojewody krakowskiego (1668–1677), właściciela m.in. zamków w Łąńcucie i Wiśniczu (koło Bochni). W pierwszej wydanej drukiem polskiej książce kucharskiej — *Compendium ferculorum* (1682) autor Stanisław Czerniecki, sekretarz królewski oraz kuchmistrz Lubomirskiego, opisał barokową, biesiadną kuchnię magnacką. Wśród potraw rybnych, stosownych na bankiet nawet „u największych monarchów”, wymienił m.in. żółwie, ślimaki, raki i ostrygi<sup>20</sup>. Podał też dwa przepisy na ostrygi — świeże z pieprzem oraz pieczone z oliwą albo dobrym masłem, solą, pieprzem, tartym białym chlebem i na koniec (gdy zaczynały się już rumienić) pokropione świeżą cytryną.

Nie u wszystkich ostrygi wywoływały zachwyty. Dużo uwagi poświęcił im Wacław Potocki (1621–1696), poeta i prozaik. W wierszu *Bankiet włoski* opisał posiłek przygotowany dla polskiego szlachcica przez pewnego Włocha osiadłego w Krakowie<sup>21</sup>. Ów sarmata zmuszony został do spożywania warzyw i niedużych porcji mięsa a co gorsza, na stole królowały „ślimaki, ostrygi, podobno i żabki”. Te trzy ostatnie wywołały obrzydzenie szlachcica, podobnie jak widok gospodarza, który „wytrząsa [...] skorupy, kosteczki osysa”. W utworze *Potrawy różnych narodów* Potocki krytykował Polaków, że — idąc za przykładem Duńczyków spożywających śledzie i ostrygi — też „imają się żab i ostryg jadać (Inszych plugawstwu wspominać i grzech o nich gadać)”<sup>22</sup>. O ostrygach wspominał również we fraszce *Dziwne rzeczy Boskie*<sup>23</sup> oraz w wierszu *Rak ostrygę ubiegł*<sup>24</sup>. W innej fraszce stwierdzał: „Woli w Polsce leda schaby / Niż tu [we Włoszech — G.R.] ostrygi i żaby. / Woli zraz pieczeni spory / Niżli kaulafior”<sup>25</sup>.

Konsumentów ostryg zdecydowanie negatywnie oceniał też Jan Chryzostom Pasek. W *Pa-miętnikach*, pod rokiem 1661, dowodził, że jego zasług dla ojczyzny nie może oceniać ktoś, „kto w domowych wczasach siedząc, jadł ostrygi, ślimaki i tartufole”<sup>26</sup>.

#### IV. Wiek XVIII i początek XIX w. Popularność ostryg — potrawy wytwornej

W XVIII w. ostrygi, jako wyszukany specjał, podbiły stoły króla i magnatów. W 1780 r. kupcy z Poznania wysłali do Warszawy na zamówienie „wysoko postawionej osobistości”

<sup>19</sup> Z. Morsztyn, *Muza domowa*, wyd. J. Dür-Durski, Warszawa 1954, s. 105.

<sup>20</sup> *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw, przez urodzonego Stanisława Czernieckiego [...] napisane*, Kraków 1682, s. 70 (faksymile wydane w Krakowie w 1999 r.). Zob. też ostatnie wydanie krytyczne: Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, przedmowa S. Lubomirski, wyd. 3, Warszawa 2012 (Monumenta Poloniae Culinaria, red. J. Dumanowski, t. 1). Wcześniej, jeszcze w XVI w., ukazała się w Krakowie *Kuchmistrzostwo* (lub *Kucharstwo*), ale zachował się jedynie niewielki fragment z przepisami na wyrób octu.

<sup>21</sup> Utwór pochodzi ze zbioru *Ogród, ale nie plewiony*, który powstawał w latach 1672–1695 (W. Potocki, *Ogród fraszek*, t. 2, wyd. A. Brückner, Lwów 1907).

<sup>22</sup> W. Potocki, *Potrawy różnych narodów*, [w:] *Przepisane narracje przed 1696* (wiersz opublikowany w Polskiej Bibliotece Internetowej: [www.pbi.edu.pl](http://www.pbi.edu.pl)).

<sup>23</sup> „Jak żółwia pożyje orzeł, rak ostrygi”, W. Potocki, *Ogród fraszek*, t. 1, s. 343.

<sup>24</sup> „Oboje to leniwe: racy i ostrygi; / Z niczym nie chodzą ani z sobą na wyścigi”, W. Potocki, *Dziela*, oprac. L. Kukulski, t. 1, Warszawa 1987, s. 133.

<sup>25</sup> J.S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce, wiek XV–XVIII*, t. 1, Warszawa 1960, s. 91.

<sup>26</sup> *Pamiętniki Jana Chryzostoma Paska z czasów Jana Kazimierza, Michała Korybuta i Jana III*, wyd. Z. Węclewski, Lwów 1877, s. 151.



beczkę ostryg mieszczącą 775 sztuk; sto sztuk kosztowało 24 złote. Skąd dostarczono je do Poznania, nie wiadomo<sup>27</sup>.

Ostrygi nie były już, jak prawdopodobnie w stuleciu poprzednim, przysmakiem podawanym głównie z myślą o francuskich gościach. Przypuszczalnie na własne potrzeby sprowadzał je w 1745 r. do pałacu w Białymstoku jeden z największych magnatów czasów saskich — Jan Klemens Branicki (1689–1771), wojewoda krakowski i hetman wielki koronny<sup>28</sup>. Według Jędrzeja Kitowicza już w czasach Augusta III „[...] nacisnęło do Polski kucharzy Francuzów i rodacy wydoskonalili się w kucharstwie”, ale narzekał, że „nie ustępując nasi Polacy w niczym Włochom i Francuzom, nawykli powoli, a dalej w najlepsze specjały obrócili owady i obrzezki, którymi się ojcowie ich jak jaką nieczystością brzydzili. Jedli żaby, żółwie, ostrygi, ślimaki, granele, to jest jądrka młodym jagniętom i ciołkom wyrzynane, grzebień kurze i nóżki kuropatwie (same paluszki nad świecą woskową przypiekane), w których sama tylko imaginacja jakiegoś smaku dodawała”<sup>29</sup>.

Niepocholebnie o ostrygach, uznanych za symbol zepsucia obyczajów, pisał też Adam Naruszewicz, jezuita, poeta dworski i historyk czasów króla Stanisława Augusta Poniatowskiego. W napisanej przed 1778 r. satyrze *Małżeństwo* przedstawił żonę, która „od rana do wieczora tylko latać będzie [...]. Kędy się bal ma dawać, kawa i ostrygi”<sup>30</sup>. Ostrygi wspomniał też biskup Ignacy Krasicki, w pierwszej polskiej nowożytniej powieści *Mikołaja Doświadczynskiego przypadki* (wyd. I w 1776 r.).

Krytyka nie zahamowała zainteresowania kuchnią francuską. W 1783 r. jej miłośnicy otrzymali książkę z francuskimi przepisami kulinarnymi. Wydał ją w Warszawie Wojciech Wielądko, szlachcic i heraldyk, także komediopisarz i rymotwórca. Jego *Kucharz doskonały* był zbiorem prostych i praktycznych przepisów kulinarnych swobodnie przetłumaczonych z języka francuskiego<sup>31</sup>. Książka cieszyła się w Polsce ogromną popularnością, była wielokrotnie wznawiana, a sam autor doskonalił kolejne wydania, dodając przepisy kuchni polskiej i niemieckiej. Wielądko polecał m.in. dania z ryb morskich, do których zaliczał także ostrygi zielone i białe<sup>32</sup>. Podał również kilka zastosowań ostryg: „Jedzą zazwyczaj świeże z pieprzem, dają także w skorupkach opiekane na rósie, ognia od spodu nałożywszy, łopatką rozpaloną po wierzchu przyrumienisz [...]. Używają się także ostrygi na zaprawę do różnych mięsnych potraw, iako to do kurcząt, pulard, gołąbków”<sup>33</sup>.

<sup>27</sup> B. Więclawski, *Zaopatrzenie i konsumpcja...*, s. 137, 190, 276, 367. Tylko przykładowo (dla porównania cen): w 1786 r. placono w Poznaniu za 2 indyczki (11 kg) 12 złotych, za mięso na pieczeń (15 kg) 10 zł, za 4,5 kg cielęciny na rosół 2 zł i 15 gr (tamże, s. 313).

<sup>28</sup> *Katalog Tek Glinki*, cz. 1, oprac. T. Zielińska, [w:] Biblioteka Muzealnictwa i Ochrony Zabytków, Seria B, t. 26, red. M. Charatyńska, Warszawa 1969, s. 41. Jest to katalog sporządzony na podstawie zbioru pozostawionego przez dr Jana Glinkę (1890–1963), który prowadził systematyczną kwerendę w wielu archiwach, także prywatnych i kościelnych, do dziejów Białegostoku. Zbiór ten zakupił od spadkobierczyni Ośrodek Dokumentacji Zabytków w Warszawie. Cytowana tu informacja pochodzi z listu kupca warszawskiego Jana Mateusza do Branickiego, w którym zawiadamiał hetmana o sprowadzeniu dla niego różnych towarów, w tym ostryg (Tek 487, s. 2).

<sup>29</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985, s. 228, 230–231.

<sup>30</sup> T. Mostowski, *Wybór pisarzy polskich*, t. 2, Warszawa 1805, s. 152.

<sup>31</sup> *Kucharz doskonały. Pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem, z francuskiego przetłumaczony przez Wojciecha Wielądkę*, Warszawa 1783. Było to tłumaczenie książki: [Menon], *La cuisinière bourgeoise*, Paris 1746. Ostatnie wydanie Wielądkki, *Kucharz doskonały* [...], wyd. i oprac. J. Dumanowski, przy współudziale A. Kleśty-Nawrockiej, Warszawa–Toruń 2012 (Monumenta Poloniae Culinariae, red. J. Dumanowski, t. 3).

<sup>32</sup> Chodzi o odcień barwy mięsa ostrygi; zielony zawdzięcza obecności alg w wodzie morskiej, *Kucharz doskonały*..., s. 10.

<sup>33</sup> Tamże, s. 228–229.

Ostrygi, smażone być może na specjalnych patelniach<sup>34</sup>, trafiały na stół Stanisława Augusta Poniatowskiego, ostatniego króla Polski. Zatrudnił on na swoim dworze Paula Tremo (1733–1810), kucharza z Francji, który pozostawił po sobie książkę kucharską z ponad 80 przepisami — wszystkie „na osób sześć”. Na stole królewskim, także podczas słynnych „obiadów czwartkowych”, królowała woda źródłana, niewielkie ilości wina, barszcz lub rosół, pieczeń barania i jarzabki, a na deser podawano konfitury z róży. Przed samym zaś obiadem serwowano ostrygi, które — jak wynika z rachunków dworu — król ceniał i sprowadzał na swój dwór<sup>35</sup>.

W ostrygach gustował też przeciwnik króla — hetman wielki koronny Franciszek Ksawery Branicki (1730–1819), jeden z przywódców konfederacji targowickiej. Ostatnie 25 lat życia spędził on na Wołyniu w Białej Cerkwi, jednym ze swoich licznych majątków. Pamiętnikarz wspominał, że hetman „dogadzając swemu ciału” i „odebrawszy z kontraktów kijowskich sporą baryłkę ostryg, zjadali ją wespół z przyjacielem”<sup>36</sup>.

Z kolei w spisie towarów przywiezionych na Boże Narodzenie 1780 r. z Rygi do Nieświeża, siedziby wojewody wileńskiego Karola Stanisława Radziwiłła (1734–1790), zwanego „Panie Kochanku”, znalazły się m.in. ostrygi marynowane (15 baryłek) i świeże<sup>37</sup>. Podczas swoich pobytów na sejmach w Warszawie książę urządzał śniadania w pałacu na Krakowskim Przedmieściu: „W dużej sali na dole ciągnął się stół wąski, uginający się pod srebrem [...]. Siedzieliśmy w ławkach, za którymi w małej odległości stały beczki z ostrygami. Skoro wszyscy zasiedli, wszczynął się ogromny hałas odbijających te beczki, wraz pacholkiwie otwierali ostrygi i stawili potężne ich misy”<sup>38</sup>.

#### V. Wiek XIX — ostrygi „codziennie nadchodzą”

W XIX w. ostrygi stały się popularnym daniem wykwintnym, regularnie sprowadzanym do restauracji i domów kupieckich większych miast. W roku 1844 przywieziono do Warszawy około 40 000 sztuk ostryg (około 50 beczek)<sup>39</sup>. Warszawskie fabryki platerów Norblina i Hefra na użytek smakoszy produkowały widelce do ostryg<sup>40</sup>. Najczęściej powtarzają się informacje o imporcie ostryg z Holsztyna, Anglii i belgijskiej Ostendy<sup>41</sup>. Zajmowali się tym kupcy handlujący innymi towarami, przede wszystkim winem<sup>42</sup>. Ostrygi spożywano chętnie, choć nadal miały przeciwników. Pisali o nich, zwykle niepocholebnie, wieszczce okresu romantyzmu — Adam

<sup>34</sup> Patelnię do smażenia ostryg odnotowano w inwentarzu z 1788 r. jednego z kupców tallińskich, zob. R. Pullat, L. Suurmaa, *Inwentarze mienia jako źródło do historii luksusu w miastach estońskich na początku czasów nowożytnych (XVIII w.)*, „Kw.HKM”, R. LIV, 2006, nr 3–4, s. 291.

<sup>35</sup> *Kuchnia na sześć osób podług przepisów JP Tremona, pierwszego kuchmistrza Stanisława Augusta króla polskiego*, oprac. J. Kowecki, Warszawa 1991; W. Wojtyńska, *Paul Tremo — kucharz Stanisława Augusta*, „Kronika Zamkowa”, 1996, nr 1, s. 50–56; *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej księgi kucharskiej z 1682 roku*, oprac. J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański, Warszawa 2010.

<sup>36</sup> C. Jankowski, *Powiat oszmiański. Materiały do dziejów ziemi i ludzi*, cz. 1, Petersburg 1896, s. 378. Cytat z opublikowanego przez Jankowskiego pamiętnika z lat 1809–1814 spisane go przez Ksawerego Marszycykiego, szlachcica osiadłego na Wołyniu.

<sup>37</sup> J. Mycielski, *Książę „Panie Kochanku”*. *Studium historyczne*, Petersburg 1898, s. 173.

<sup>38</sup> J.U. Niemcewicz, *Pamiętniki czasów moich*, t. 1, Paryż 1848, s. 129.

<sup>39</sup> „Kurier Warszawski” z 7 XII 1844 (nr 328), s. 3–4.

<sup>40</sup> [www.norblin.waw.pl/swf/Core/historia.swf](http://www.norblin.waw.pl/swf/Core/historia.swf); [www.kulturalia.lca.pl/legnica,news,35558,srebra](http://www.kulturalia.lca.pl/legnica,news,35558,srebra).

<sup>41</sup> W Ostendzie hodowlę zapoczątkowano już w 1765 r., ale do tamtejszego portu przywożono ostrygi też z innych państw, głównie z Francji i holenderskiego regionu Zelandia, *Historiek van de Belgische oesterkweek* ([www.vliz.be/wiki/Historiek](http://www.vliz.be/wiki/Historiek)).

<sup>42</sup> Z. Leitgeber, *Z dziejów handlu...*, cz. 2, s. 106, pisze, że poznańscy kupcy handlujący winem płacili składki na rzecz Bractwa Kupieckiego, tj. od każdej beczki wina sprowadzonego do Poznania 6 groszy polskich, od tysiąca ostryg też 6 groszy (według protokołu zebrania Bractwa Kupieckiego z 1802 r.).

Mickiewicz, Juliusz Słowacki i Zygmunt Krasiński<sup>43</sup>. Inni też wyśmiewali jedzenie ostryg przez Polaków jako potrawy obcej tradycyjnej kuchni sarmackiej i przejaw bezmyślnego naśladownictwa „sfer wyższych”. Julian Wieniawski, pseudonim Jordan — popularny prozaik i komediopisarz (1834–1912), brat Henryka (skrzypka i kompozytora) — poświęcił ostrygom jeden z odcinków satyrycznego opowiadania, wydanego po raz pierwszy w 1875 r., *Przygody panów Marka i Agapita podczas wystawy rolniczej w Warszawie*. Tytułowi ziemianie z prowincji odwiedzili najlepszą restaurację warszawską. Podano im tuzin ostryg na tacy, cytrynę, śliwownicę i kanapki, ale gdy zobaczyli „zwierzątko rozlane w skorupie”, już nie udało się zachęcić ich do konsumpcji, choć przypadkowy towarzysz twierdził, że „ostrygi świeżuchne... jeszcze żyją... Słowo ci daję delicia”<sup>44</sup>.

Aleksander Fredro w *Dożywociu* (1834–1835) opisał postać utracjusza, Leona Birbanckiego, który dochodził do zdrowia w oberży w pewnym mieście. Bohater ożywił się dopiero dowiedziawszy się o nowej dostawie ostryg („Vivat handel! vivat morze! / Dziś ostrygi przyszyły świeże”)<sup>45</sup>. Z kolei Józef Ignacy Kraszewski, wspominając w 1840 r. swoją podróż po Wołyniu, Polesiu i Litwie, narzekał na zanik tradycyjnej gościnności i dawnych obyczajów. Chyba jednak nieco przesadził w swoich oczekiwaniach stwierdzając, że „u szlachcica piwo i jajecznicę, u panka wino [...], u Jaśnie Wielmożnych i Oświeconych też trufle, bażanty, ostrygi chcą mieć, które sami używają — inaczej nie powiem, że gościnni”<sup>46</sup>. Natomiast Bolesław Prus w *Lalce*, opisując kosmopolityczną Warszawę lat 1878–1879, stwierdził, że „w Paryżu, Wiedniu, Rzymie, Berlinie czy Londynie znajdowali się ci sami ludzie, te same obyczaje, te same sprzęty, a nawet te same potrawy: zupy z wodorostów Oceanu Spokojnego, ostrygi z Morza Północnego, ryby z Atlantyku albo z Morza Śródziemnego”<sup>47</sup>.

Pomimo tej krytyki ostrygi na dobre zagościły na polskich eleganckich stołach. Łukasz Gołębiowski, jeden z pierwszych polskich etnografów, także pamiętnikarz i historyk, stwierdził w 1830 r., że są one uważane za „potrawy średnich i wyższych stanów” oraz umieścił je wśród dań rybnych obok raków, żab, zółwi, ślimaków i kawioru<sup>48</sup>. Ostrygi weszły nawet do ówczesnych zbiorów polskich przysłów (1896): „Co ksiądz, to nie mosiądz, co ostryga, to nie figa”<sup>49</sup>.

W XIX w. nie mogło ostryg zabraknąć w książkach kucharskich. Warto przypomnieć Jana Szytlera (1763–1850), kucharza króla Stanisława Augusta Poniatowskiego, ucznia słynnego Paula Tremo. W 1820 r. osiadł on w Wilnie i zaczął pisać książki kucharskie, w tym dzieła

<sup>43</sup> Adam Mickiewicz w części trzeciej *Dziadów*: Generał o Literacie powiedział, że „usta już otworzył jak zdechłą ostrygę” (A. Mickiewicz, *Dziady*, część III, Kraków 1998, s. 108). A. Małecki, *Juliusz Słowacki: jego życie i dzieła w stosunku do współczesnej epoki*, t. 2, Lwów 1881, s. 39, cytuje jeden z listów Słowackiego do matki z 1835 r. Poeta, przebywając nad Jeziorem Genewskim, skarżył się na nudę małego miasteczka (Genewy), „gdzie pleśniej niż ostryga nad jeziorem”. Słowacki, w innym liście do matki z tego „genewskiego” okresu, pisał wielce niepochole o Mickiewiczu: „Wolałbym, żeby Mickiewicz pisał o dziecku ze złotymi zębami, a kilka z nich sam ich sobie wstawił, bo dziurami straszy, a ostrygą martwą ust zagrodo mu wonieje”. List opublikował K. Rutkowski, *Snobizmy: nieznan list Juliusza Słowackiego do matki* (www.dwutygodnik.com/artkuł/2778). Zob. także Z. Krasiński, *Irydion*, Paryż 1836, s. 172: „posłał po ostrygi do przyładku Pilos”.

<sup>44</sup> „Goniec Wielkopolski” (wydawany w Poznaniu od 1877 r.) z 6 IV 1923 r., nr 78, s. 1. Opowiadanie zostało potem wydane, pod tym samym tytułem, w: *Pisma Jordana (Juliana Wieniawskiego)*, t. 2, Kraków 1875 (wydanie drugie: Kraków 1928).

<sup>45</sup> A. Fredro, *Dożywocie*, Lwów 1838, s. 40.

<sup>46</sup> J.I. Kraszewski, *Wspomnienia Wołynia, Polesia i Litwy*, Wilno 1840, s. 106.

<sup>47</sup> B. Prus, *Lalka*, t. 1, Warszawa 1890, s. 65. Powieść publikowana była najpierw w latach 1887–1889 w Warszawie w „Kurierze Codziennym”.

<sup>48</sup> Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory*, Warszawa 1830, s. 32, 39.

<sup>49</sup> *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich*, t. 4: K–P, red. J. Krzyżanowski, Warszawa 1970, s. 229. Przysłowie pochodzi ze zbiorów przysłów zebranych przez Franciszka Koraba Brzozowskiego (†1880).



o kuchni myśliwskiej, dla oszczędnych, dla „osłabionych”. W jednym z nich zamieścił przepisy na ostrygi<sup>50</sup>. Książki kucharskie uwzględniające dania z ostryg ukazały się niemal we wszystkich większych miastach. Przepisy drukowano również w gazetach codziennych. I tak: „Gazeta Lwowska” w 1895 r. informowała: „Podawanie ostryg w lodzie jest innowacją, która obecnie weszła w modę w Ameryce. Wybiera się w tym celu duży, czysty kawał lodu, nadaje mu się dowolny kształt i wielkość i stawia się na nim miskę cynową, napełnioną wrzącą wodą. Lód topnieje w ten sposób, że przybiera zupełnie kształt miski, a w to zagłębienie kładzie się ostrygi”<sup>51</sup>. Natomiast „Kurier Warszawski” w 1857 r. zawiadamiał smakoszy, że można będzie konsumować ostrygi także w miesiącach letnich: „Czego nigdy nie bywało w Warszawie, to jest, ażeby np. dnia jednego można jeść raki i ostrygi, to obecnie wchodzi w modę. Istoty te jedne morskie, a drugie rzeczne, miały się zawsze ze sobą i kiedy ostrygi pojawiały się późną jesienią i zimą, a ginęły na wiosnę, raki przeciwnie, kryły się w zimnej porze [...]. Dziś szybkość komunikacji i ułatwienie transportu koleją żelazną, zmieniły ów porządek rzeczy”<sup>52</sup>.

Gazety informowały nawet o najbardziej niedorzecznych sensacjach związanych z ostrygami. „Gazeta Wielkiego Xięstwa Poznańskiego” w 1845 r. podała, że „w krótkim czasie będą wszyscy u siebie w domu, podobnie jak złote rybki, kanarki, trzymać także ostrygi, to jest małe gniazdo ostryg w wanience, z której sobie co rana sami ostryg na śniadanie nałowić będą mogli”<sup>53</sup>. Pisano dalej, że w Akademii Umiejętności w Paryżu „oświadczył niedawno niejaki pan Carbonnel, iż odkrył tajemnicę robienia ostryg”. Ów jegomość gotów był zaprezentować publicznie „w obecności panów akademików” swoje doświadczenia, zaś gazeta zobowiązała się „skoro tylko pożądana wiadomość przybędzie, nie omieszkamy jej naszym czytelnikom oznajmić”. To, rzecz jasna, nigdy nie nastąpiło. W prasie pojawiały się też rzeczowe informacje o hodowli i handlu ostrygami, jak w wydawanym w Poznaniu piśmie „Wiarus”. W 1874 r. na jego łamach opublikowany został wykład „Woda, morze i skarby, które z niego wydobywamy” dr Teodora Rakowskiego, wygłoszony miesiąc wcześniej w Inowrocławiu<sup>54</sup>.

Ostrygi sprowadzano do najlepszych restauracji większych miast. Do Warszawy przywożono je raz lub nawet dwa razy w tygodniu, po 8–9 dniach od odłowienia, tygodniowo zaś od 300 do 1000 sztuk, w okresie od listopada do kwietnia<sup>55</sup>. W gazetach codziennych kupcy i restauratorzy informowali o sprowadzeniu świeżych ostryg — czasem były to lakoniczne ogłoszenia, czasem w sposób bardziej rozbudowany zachęcano do konsumpcji. Przykładowo, w „Kurierze Warszawskim” w latach 1833–1865 zamieszczano ogłoszenia następującej treści: „Wczorajszą pocztą wozową nadeszły ostrygi holsztyńskie świeże w najlepszym gatunku, do Składu Korzennego i Win, pod nr 1315 przy ulicy Nowy Świat do domu Zrazowskiego”; „Ostrygi holsztyńskie świeże nadeszły dzisiaj pocztą do Handlu Jana Riedel”; „Ostrygi codziennie nadchodzą do Handlu Leona Kropeckiego na Lesznie wprost Rymarskiej nr 653/4, sztuka po kop. 4”; „Ostrygi Holsztyńskie, Ostendzkie i Natives<sup>56</sup> wyborowe nadchodzą codziennie do handlu J. Hoehr”; „Ostrygi ostendzkie, wyborowe, co dzień nadchodzą do Handlu An-

<sup>50</sup> J. Szyttler, *Kucharz dobrze usposobiony*, t. 1, Wilno 1833, s. 2–3, 102–103.

<sup>51</sup> „Gazeta Lwowska” z 24 XI 1895 (nr 27).

<sup>52</sup> „Kurier Warszawski” z 19 IV 1857 (nr 113). Chodzi o zwyczaj zapoczątkowany ponoć już w 1599 r. przez angielskiego pastora, Wiliama Butlera, niejadania ostryg od maja do sierpnia, gdy zwierzęta te rozmnażają się i mają „mleczny” smak. Przymuszczać miało to na celu ich ochronę w tym czasie. Dziś problem ten jest nieaktualny, rozwiązały go nowoczesne metody hodowli i właściwe warunki transportu.

<sup>53</sup> „Gazeta Wielkiego Xięstwa Poznańskiego” z 25 X 1845 (nr 250).

<sup>54</sup> „Wiarus” z 19, 21 i 23 V 1874 (nr 57, 58, 59).

<sup>55</sup> „Kurier Warszawski” z 7 XII 1844 (nr 328). Z kolei „Kurier Polski” z 10 I 1830 (nr 37), wydawany w Warszawie (1829–1831), informował o sprowadzeniu dnia 29 grudnia poprzedniego roku ostryg przez ośmiu kupców warszawskich.

<sup>56</sup> Chodzi o ostrygi dostępne tylko wówczas, gdy w nazwach miesięcy w języku angielskim i francuskim pojawia się litera „r”, a więc po okresie rozmnażania.

toniego Stępkowskiego”; „Ostrygi świeże nadchodzą codziennie do Handlu Win i Towarów Kolonialnych Rajtarskiego”; „Ostrygi ostendzkie i holsztyńskie z Flensburga, co dzień świeże, nadchodzą do Handlu Win i Delikatesów Ant. Stępkowskiego”; „Ostrygi ostendzkie świeże, nadchodzą codziennie do Handlu pod firmą Józefa Höhr, w Gmachu Teatru, ulica Wierzbowa”; „Ostrygi ostendzkie codziennie nadchodzą do Handlu Win Juliana Lipau, ulica Miodowa, wprost Sądu Apellacyjnego”<sup>57</sup>.

Podobne ogłoszenia pojawiały się także w innych pismach, np. w „Gazecie Wielkiego Xięstwa Poznańskiego” i w „Gońcu Polskim” (wydawany również w Poznaniu od roku 1850)<sup>58</sup>.

Ceny ostryg nie były bardzo wygórowane. W warszawskiej restauracji w 1859 r. za jedną ostrygę płacono 4 kopiejki. Z kolei w Poznaniu w 1846 r. tuzin ostryg kosztował 2,50 marki, a w 1896 r. płacono za tuzin 3,00 i 2,50 marki<sup>59</sup>. Każdy mógł spróbować ostryg, choćby okazjonalnie. Robotnik w Poznaniu, zatrudniony w warsztatach H. Cegielskiego, zarabiał tygodniowo 7–12 marek (1886 r.), murarz za 11 godzin pracy dostawał zimą dniówkę w wysokości 3,30 marki, a latem 3,50 (lata 1889–1890), miejski robotnik wykwalifikowany otrzymywał dziennie 2–3 marki (1891 r.). W Warszawie robotnik otrzymywał dziennie około 40 kopiejek (1862 r.), zaś cieśla około 100–140 kopiejek (1890 r.)<sup>60</sup>. Porównanie cen innych produktów żywnościowych oraz cen ostryg wskazuje, że koszt ostryg z pewnością nie odstraszał potencjalnych konsumentów. W tym czasie w Warszawie kopa jabłek kosztowała 45–90 kopiejek, kopa gruszek — 7,5 kopiejki, a kopa orzechów — tylko 10 kopiejek (1860 r.)<sup>61</sup>.

## VI. Ostrygi i ich konsumenci — znaleziska archeologiczne

Muszle ostryg znajdowane w trakcie badań archeologicznych na obecnym terytorium Polski<sup>62</sup> potwierdzają informacje ze źródeł pisanych o konsumpcji tych małży zarówno w dawnej Rzeczypospolitej, jak też na Śląsku, Pomorzu czy Ziemi Lubuskiej (por. tab. 1).

<sup>57</sup> „Kurier Warszawski” z 18 XII 1833 (nr 340), 23 IV 1847 (nr 108), 1 XI 1859 (nr 301), 4 I 1860 (nr 4), 27 III 1863 (nr 70), 26 XI 1865 (nr 252).

<sup>58</sup> „Gazeta Wielkiego Xięstwa Poznańskiego” z 8 VI 1846 (nr 130) informowała: „W restauracji Cichowicza codziennie świeże angielskie ostrygi w cenie 2,50 marki za tuzin”. Z kolei „Goniec Polski” z 26 X, 9 XI, 30 XI i 13 XII 1850 (nr 99, 110, 128, 134) zamieszczał ogłoszenia tej samej treści: „Świeże holsztyńskie ostrygi odebrali T. Obrębawicz i Sp.”. Podobne ogłoszenia powtarzały się jeszcze w tej gazecie wielokrotnie w tym roku i w latach następnych, np.: „Świeże ostrygi holsztyńskie i świeży kawior astrachański. Bracia Vassalli”; „Świeże angielskie i holsztyńskie ostrygi, trufle i sardele [...] u Ed. Kaatz”; „Codziennie świeże, prawdziwe angielskie ostrygi «Natives», poleca tuzin po 3,00 i 2,50 marki St. Budnikowski” („Goniec Polski” z 17 XI 1850 [nr 117], 19 XI 1850 [nr 118], 23 II 1896 [nr 45]).

<sup>59</sup> „Kurier Warszawski” z 1 XI 1859 (nr 301); „Gazeta Wielkiego Xięstwa Poznańskiego” z 8 VI 1846 (nr 130); „Goniec Polski” z 23 II 1896.

<sup>60</sup> J.A. Szwagrzyk, *Pieniądz na ziemiach polskich X-XX w.*, wyd. 2, Wrocław 1990, s. 268, 269, 285.

<sup>61</sup> „Kurier Warszawski” z 23 XII 1860 (nr 4).

<sup>62</sup> Artykuł ten nie powstałby bez pomocy archeologów, którzy udostępniłi materiały do analiz archeomalologicznych, udzielili cennych informacji związanych ze znaleziskami muszli ostryg oraz pomogli w poszukiwaniach materiałów i opracowań. Podziękowania należą się: Prof. D. Makowieckiemu i M. Zabilskiej (UMK Toruń), mgr S. Słowińskiemu (Muzeum Narodowe w Szczecinie), mgr M. Magdzie-Nawrockiej (Muzeum Archeologiczne Śródkowego Nadodrza w Zielonej Górze), Prof. H. Kóčka-Krenz, mgr A. Sikorskiemu i mgr O. Antowskiej-Gorączniak (Instytut Prahistorii UAM, Poznań), mgr S. Sinkowskiemu (Muzeum Lubuskie im. J. Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim), dr T. Olszackiemu (IA Uniwersytet Łódzki, obecnie Pracownia Archeologiczna „Trecento”, Łódź), dr A. Różańskiemu (IP UAM, Poznań), dr M. Majewskiemu (Muzeum w Stargardzie), dr A. Kwapińskiemu (Muzeum Archeologiczne w Gdańsku), mgr P. Wawrzyniakowi (Pracownia Archeologiczno-Konserwatorska A. Jaszewska) i mgr E. Drwiedze (mpis pracy magisterskiej, biblioteka IA UW).



Ryc. 2. Połówki muszli ostryg z badań archeologicznych w rejonie kuchni zamkowej w Gołańczy. Fot. P. Silska

Fig. 2. Oyster shell valves excavated near the kitchen of the castle in Gołańcz. Photo by P. Silska

Muszle ostryg analizowano zgodnie z metodami przyjętymi w archeomalakologii<sup>63</sup> i zgodnie z kluczem do oznaczania małży morskich<sup>64</sup>. Określono liczbę znalezisk, opisano je, zmierzono oraz określono ich stan zachowania. Podstawowy wymiar muszli stanowi jej wysokość (od szczytu muszli po krawędź zewnętrzną). Wykonano również dokumentację fotograficzną wybranych zabytków.

Znaleziska muszli ostryg jadalnych udokumentowano w kilkunastu uwzględnionych w pracy miejscowościach (ryc. 2, 3). Wszystkie pochodzą z warstw datowanych od XV do nawet XX wieku, najczęściej zaś od XVII do XIX wieku. Szczegółowo omówione zostaną znaleziska z trzech miejscowości, a zarazem podjęta będzie próba wskazania potencjalnych konkretnych konsumentów ostryg, których szczątki pokonsumpcyjne znaleziono w trakcie badań archeologicznych.

### 1. Gołańcz — kuchnia zamkowa

Gołańcz to miasto położone w Wielkopolsce, w dawnym powiecie kcyńskim (25 km na północny zachód od Wągrowca). Muszle ostryg odkryto w trakcie badań archeologicznych na

<sup>63</sup> C. Classen, *Shells, Cambridge Manuals in Archaeology*, Cambridge 1998, s. 104, 175–194; J.M. Winder, *Oyster shells from archaeological sites: a brief illustrated guide to basic processing*, (artykuł publikowany <http://oystersetcetera.files.wordpress.com/2011/03/oystershellmethodsmanualversion11.pdf>), 2011, s. 10–18.

<sup>64</sup> G.T. Poppe, Y. Goto, *European...*, s. 78.

zamku (stanowisko Gołańcz 1, pow. Wągrowiec) w dwóch wykopach (nr 14/2010 i 15/2010). Wykopy założono w rejonie nowożytniej kuchni zamkowej, która wybudowana została po wojnie polsko-szwedzkiej (po 1656 roku). Znaleździśko datowane jest na koniec XVII–początek XVIII wieku<sup>65</sup>. W przekazanym do analizy materiale stwierdzono 30 połówek i 5 mniejszych fragmentów muszli ostryg z gatunku *Ostrea edulis* (ryc. 2). Przeważają prawe (płaskie) połówki muszli (23 sztuki). W przypadku 12 połówek muszli ostryg możliwe było wykonanie pomiaru: wielkość muszli wynosi od 65,16 mm do 85,63 mm (średnia wielkość dla gatunku). Stan zachowania muszli można określić jako dobry. Uszkodzenia krawędzi zewnętrznych muszli są wynikiem sposobu otwarcia ostryg (prawdopodobnie nożem) tuż przed konsumpcją. Wniosując z niewielkiej ogółem liczby muszli można założyć, że ostrygi jadano tutaj tylko okazjonalnie.

Przypuszczać można, że konsumentami ostryg mogli być członkowie średniozamożnej szlacheckiej rodziny Smoguleckich. Wcześniej dobra gołanieckie należały do Grudzińskich, właścicieli kilku miast i wielu wsi w Wielkopolsce. Smoguleccy kupili miasto z wsiami w 1616 r. i utrzymali się w Gołańczy do 1720 r. Najwybitniejszym ze Smoguleckich był Marcin Franciszek, starosta nakielski od roku 1686 (†1701). Rezydował w Gołańczy i został pochowany w tamtejszym kościele bernardyńskim. Nie można jednak wykluczyć, że ostrygi jadalni także kolejni właściciele miasta. Od spadkobierców Marcina dobra gołanieckie w 1720 r. kupił generał lejtnant Regimentu Konnego im. Królowej Jadwigi Andegaweńskiej — Joachim Fryderyk Flemming, pierwszy dowódca Regimentu (1717–1724). Flemmingowie byli ziemczonym flamandzkim rodem szlacheckim; w XVIII–XIX w. posiadali ogromne dobra w Europie, również w Rzeczypospolitej. Byli wpływowi, bogaci, skoligaceni z najlepszymi rodami (w Polsce z Radziwiłłami, Sapiehami, Czartoryskimi), pełnili najwyższe urzędy państwowe i godności kościelne. Związki Flemmingów z Gołańczą podtrzymała jeszcze Elżbieta Małgorzata, córka Henryka Haino Flemminga, feldmarszałka pruskiego, od 1721 r. żona Jana Jerzego Przebendowskiego, wojewody malborskiego i podskarbiego wielkiego koronnego (zm. w 1728 lub 1729 r.), zaufanego poplecznika Augusta II. Przebendowski kupił Gołańcz od wspomnianego Joachima Fryderyka w 1723 r. i tu w kościele bernardyńskim został pochowany. Jego spadkobiercy sprzedali posiadłość Maciejowi z Konar Malechowskiemu, łowczemu kaliskiemu (†1739), również pochowanemu w Gołańczy. Następnie dobra te kupili Mielżyńscy (w 1754 r.) i pozostali ich właścicielami do roku 1850<sup>66</sup>.

## 2. Poznań

Na stanowisku Ostrów Tumski 9/10 przy kościele Najświętszej Marii Panny w dwóch wykopach (nr XXIV i XXV)<sup>67</sup>, w warstwach nowożytnych datowanych od XVII do XX wieku, odkryto 11 połówek muszli ostrygi jadalnej. Znaleździśka pochodzą z warstw zalegających bezpośrednio pod powierzchnią gruntu, dlatego dokładniejsze ich datowanie nie było możliwe.

<sup>65</sup> T. Olszacki, A. Różański, *Zamek w Gołańczy na Palukach w świetle nowych badań (sezony 2009 i 2010)*, „Wielkopolskie Sprawozdania Archeologiczne”, t. 12, Poznań 2011, s. 343–371.

<sup>66</sup> *Urzednicy wielkopolscy XVI–XVIII wieku. Spisy*, red. A. Gąsiorowski, t. I/2, Wrocław 1987, nr 229 (Maciej Malechowski), nr 684 (Marcin Smogulecki); *Urzednicy kujawscy i dobrzyńscy XVI–XVIII wieku. Spisy*, red. A. Gąsiorowski, Kórnik 1990, s. 233 (Grudzińscy), s. 240–241 (Kościeleccy); *Urzednicy centralni i nadworni Polski XIV–XVIII wieku. Spisy*, red. A. Gąsiorowski, Kórnik 1992, nr 106 (Jakub Henryk Flemming), nr 765 (Jan Jerzy Przebendowski, tu z datą śmierci 24 II 1729, ale zob. niżej, *Teki Dworzaczka, Regesty*); *Polski słownik biograficzny* (dalej cyt.: PSB), t. 7, Kraków 1958, s. 35 (Jakub Henryk Flemming, brat Elżbiety Małgorzaty); PSB, t. 38, Warszawa 1998, s. 657 (Jan Jerzy Przebendowski); *Teki Dworzaczka, Materiały historyczno-genealogiczne do dziejów szlachty wielkopolskiej XV–XX w.*, Biblioteka Kórnicka Polskiej Akademii Nauk, oprac. A. Bieniaszowski, R. Prinke, red. J. Wisłocki, Kórnik–Poznań 1997 (*Teki* dostępne są w internecie: [www.teki.bkpan.poznan.pl](http://www.teki.bkpan.poznan.pl)); S. Szybkowski, *Kujawska szlachta urzędnicza w późnym średniowieczu (1370–1501)*, Gdańsk 2006, według indeksu (Gołańcz, Kościeleccy, Grudzińscy).

<sup>67</sup> A. Sikorski, A. Dębski, *Ostrów Tumski 10 — charakterystyka warstw i materiałów źródłowych w wykopie XXIV*, [w:] *Poznań we wczesnym średniowieczu*, t. 5, Poznań 2005, s. 23–58.

Muszle te wraz z dziewiętnastowiecznym talerzem (również odkrytym na stanowisku) prezentowane były na wystawie zorganizowanej przez Muzeum Archeologiczne w Poznaniu w 2005 r.

Muszle ostryg odkryto również podczas badań archeologicznych prowadzonych w miejscu planowanego rezerwatu na Ostrowie Tumskim przy ul. Posadzego 5. Na stanowisku tym pozyskano liczne zabytki ruchome datowane od pradziejów/wczesnego średniowiecza po XIX/XX wiek<sup>68</sup>. Wśród materiałów nowożytnych, w warstwach śmietniskowych z XVIII–XIX w., odkryto dwie muszle *Ostrea edulis*. Wraz z licznymi fragmentami kości zwierzęcych stanowią one szczątki pokonsumpcyjne, które zalegały w pobliżu relikwów fundamentów kanonii<sup>69</sup>.

Niewykluczone, że konsumentami ostryg byli kanonicy katedralni poznańscy, tutaj mieszkający i pełniący swą służbę. W pobliżu stanowiska archeologicznego Ostrów Tumski 9/10 znajduje się bowiem trzykondygnacyjny budynek mieszkalny (Ostrów Tumski nr 9) wzniesiony około 1518 r. na zlecenie biskupa Jana Lubrańskiego. Przeznaczony był dla kolegium dwunastu psalterzystów zobowiązanych do codziennych, także nocnych modlitw. Obok tej psalterii (na Ostrowie Tumskim nr 10) wznosi się budynek kolejnej kanonii, z XVI–XIX w.<sup>70</sup> Dalsze dwie zlokalizowane są: przy ul. Posadzego 5 (dawniej ul. Mieszka I; jest to stojący do dziś murowany dwukondygnacyjny budynek, zbudowany w 1893 r.) oraz obok, przy ul. Posadzego 5a (wzniesiona w 1751 r., od 1981 r. mieści się w niej oddział sztuki ludowej Muzeum Archidiecezjalnego). Natomiast w północno-wschodnim narożniku ul. Posadzego 5 znajduje się niewielki budynek gospodarczy, który jest pozostałością baszty obronnej z linii murów z czasów biskupa Jana Lubrańskiego, a więc z XVI w.

W trakcie badań archeologicznych (nadzorów) prowadzonych na terenie Starego Rynku w Poznaniu przez ówczesną Pracownię naukowo-badawczą PKZ w Poznaniu, w warstwach nowożytnych natrafiano dość często na muszle ostryg. Materiały te niestety nie były dostępne do analiz (przechowywane są w Muzeum Historii Miasta Poznania w Ratuszu)<sup>71</sup>. Jedyne odnotowane w literaturze znalezisko muszli ostryg z tej części miasta pochodzi z posesji nr 42/43<sup>72</sup>.

Konsumentami ostryg mogli być zamożni kupcy i szlachta mieszkająca w kamienicach przyrynkowych. Kamienica nr 42 w połowie XVII w. należała do znanej kupieckiej rodziny Kuchtowiczów. Jeden z przedstawicieli tego rodu, Stanisław, był w latach 1631–1669 wielokrotnie rajcą, ławnikiem, burmistrzem i wójtem Poznania. W XVIII w. kamienica ta przeszła na własność Adama Kwileckiego, dziedzica Dobrojewa (koło Szamotuł), kasztelana przemęckiego (w latach 1782–1793). W końcu XVIII w. właścicielem posesji był Karol Taroni, bogaty

<sup>68</sup> O. Antowska-Gorączniak, *Badania wału grodu z Ostrowa Tumskiego w Poznaniu. Komunikat z badań*, „Wielkopolskie Sprawozdania Archeologiczne”, t. 11, 2010, s. 233–244.

<sup>69</sup> Por. tamże.

<sup>70</sup> *Katalog zabytków sztuki w Polsce. Miasto Poznań*, red. E. Linette, Z. Kurzawa, cz. 1: *Ostrów Tumski i Śródmieście z Komandorią*, Warszawa 1983, s. 107; *Ostrów Tumski — kolebka Poznania. Materiały z sesji naukowej, Poznań, 4 listopada 2003*, red. ks. L. Wilczyński, Poznań 2004; P. Pawlak, A. Sikorski, P. Wawrzyniak, *Mury obronne biskupa Jana Lubrańskiego*, „Kronika Miasta Poznania”, 2003, nr 1, s. 96–104. O wystawie zorganizowanej w 2005 r. w Muzeum Archeologicznym informacja w internecie ([www.wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/1,1148](http://www.wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/1,1148)).

<sup>71</sup> Informacja ustna od P. Wawrzyniaka.

<sup>72</sup> M. Makowiecka, D. Makowiecki, *Pożywienie zwierzęce mieszkańców osad przedlokacyjnych i okolic Starego Rynku w Poznaniu w świetle źródeł archeozoologicznych*, [w:] *Civitas Posnaniensis. Studia z dziejów średniowiecznego Poznania*, red. Z. Kurnatowska, T. Jurek, Poznań 2005, s. 461, tabl. 1.

<sup>73</sup> M. ze Sławskich Wicherkiewiczowa, *Rynek poznański i jego patrycjat*, „Kronika Miasta Poznania” 1998 (wznowienie wyd. z 1925 r.); *Wykaz członków władz miasta Poznania 1253–2003*, [w:] *Władze miasta Poznania*, t. 2, red. J. Wiesiołowski, Poznań 2003, s. 215–216 (Kuchtowicz Stanisław), s. 253 (Taroni Jan Andrzej); *Urzędnicy wielkopolscy XVI–XVIII wieku*,..., nr 1082 (Adam Kwilecki).



kupiec (z rodziny pochodzącej z Włoch), właściciel dużego domu towarowego. Inny członek tej rodziny, Jan Andrzej Taroni, był kupcem i krojownikiem sukna, w latach 1772–1780 (z przerwami) pełnił funkcję starszego bractwa kupieckiego w Poznaniu<sup>73</sup>. Natomiast kamienica nr 43 w XVI w. należała do Walentego Reszki młodszego, doktora medycyny (†1577), z rodziny pochodzącej ze Stargardu (Gdańskiego) i osiadłej w Koronie około 1520 r. Około 1600 r. kamienica przeszła na własność poznańskiej rodziny kuśnierzy — Rakwiczów, pełniących w Poznaniu urzędy burmistrzów i ławników. Potem od Zofii Rakwicz Bolelickiej kamienicę kupił Jerzy Szwaba Eyberle. Był on krawcem i kupcem, zaś w latach 1646–1650 (z przerwami) starszym bractwa kupieckiego, starszym cechu krawców, radnym oraz ławnikiem poznańskim. Przed rokiem 1772 r. z Anną Eyberle (przypuszczalnie wdową po Jerzym Szwabie lub jego córką) ożenił się szlachcic, Kazimierz Niedźwiecki (zmarły bezpotomnie około 1774–1779). Anna zmarła zaś w 1748 r. Niedźwiecki był właścicielem m.in. Splawia (w dawnym powiecie kościańskim) i Sadów (w dawnym powiecie poznańskim). Pełnił urzędy podpiska grodu poznańskiego, regenta grodzkiego poznańskiego i burgrabiego ziemskiego poznańskiego (w 1742 r.). On to, w roku 1747, sprzedał kamienicę Andrzejowi Ackermannowi, starszemu bractwa kupieckiego w Poznaniu (w 1744 r.) i rajcy (w 1792 r.)<sup>74</sup>.

### 3. Opalenica — zamek

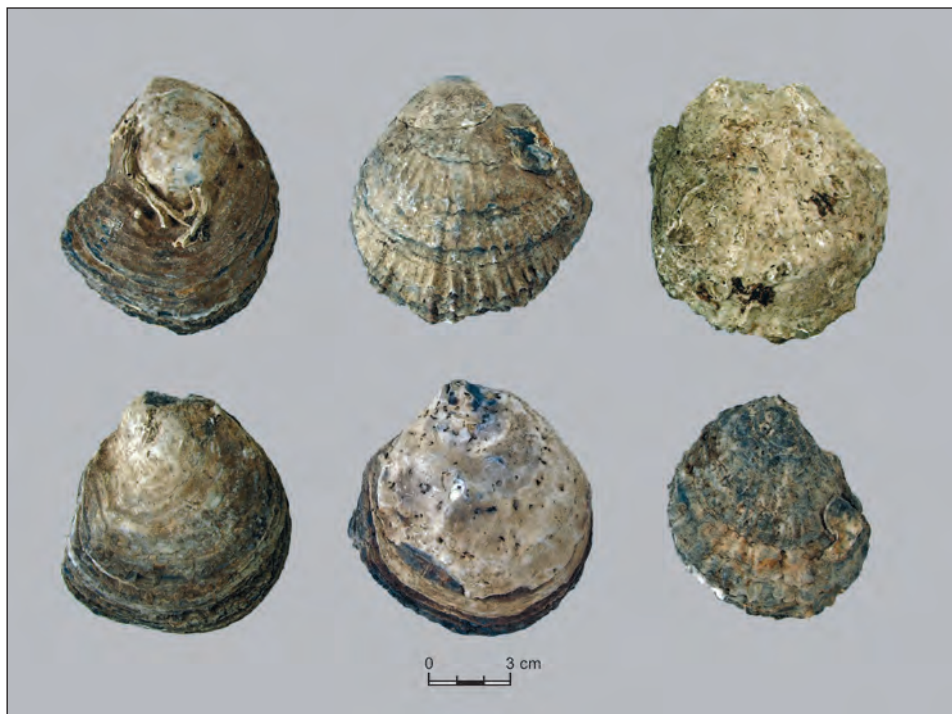
Opalenica jest miastem położonym w dawnym powiecie poznańskim (40 km na zachód od Poznania). W trakcie sondażowych badań archeologicznych, pod kierunkiem mgr O. Antowskiej-Gorączniak (stanowisko Nr 16/112, działka nr 1227/5 i działka nr 1231), w jednym z wykopów natrafiono na dużą liczbę zabytków ruchomych, będących pozostałością po zamku Opalińskich<sup>75</sup>. Na prywatnej posesji (obecnie działka nr 1231), w wykopie nr 1, w warstwie śmietniskowej (oznaczonej jako warstwa II) znaleziono trzy połówki muszli ostryg, razem z takimi przedmiotami jak kafle, ceramika budowlana, gomółki okienne, ekskluzywne naczynia ceramiczne i szklane. Zabytki datowane są na okres XV–XVIII w., gdy zamek zamieszkiwany był przez Opalińskich z Bnina.

Być może przedstawiciele tej właśnie rodziny byli konsumentami ostryg. Zamek (wymieniany w źródłach pisanych od 1401 r.) z przynależnymi wsiami pozostawał w ich posiadaniu od połowy XV w. aż do 1775 r. Członkowie tego rodu pełnili w Wielkopolsce urzędy starostów generalnych, wojewodów poznańskich, kasztelanów i sędziów ziemskich; obejmowali także urzędy centralne, nadworne i godności kościelne (np. Andrzej był biskupem poznańskim w latach 1607–1623). Wśród dziedziców klucza dóbr opalenickich w XVIII w. wyróżniał się Wojciech Leon, który pisał się „hrabią z Bnina na Opalenicy Opalińskim” (żył około 1708–1775). Osiągnął urząd wojewody mazowieckiego, potem sieradzkiego. W 1736 r. jego żoną została Teresa Potocka (†1778), wdowa po Jerzym Antonim Warszzykim, wojewodzie łęczyckim. Wojciech Leon mieszkał w Opalenicy, tutaj w roku 1775 spisał swój testament i zmarł bezpotomnie<sup>76</sup>.

<sup>74</sup> M. ze Sławskich Wicherkiewiczowa, op. cit., s. 66–67; *Wykaz członków władz miasta...*, s. 176 (Ackermann Andrzej), s. 191 (Eyberle Jerzy Szwaba), s. 236 (Rakwicz Franciszek, Jan, Łazarz), s. 237 (Reszka Walenty młodszy); *Teki Dworzaczka, Regesty* (Kazimierz Niedźwiecki).

<sup>75</sup> O. Antowska-Gorączniak, „Sprawozdanie z badań Opalenica — zamek, 29.06–15.07.2010 r.”, mpis w Instytucie Prahistorii UAM.

<sup>76</sup> *Słownik historyczno-geograficzny województwa poznańskiego w średniowieczu*, red. A. Gąsiorowski, cz. III, z. 2, Poznań 1995, s. 424–439 (hasła: Opalenica miasto, Opalenica dobra); *Teki Dworzaczka, Regesty; Urzędnicy województw łęczyckiego i sieradzkiego XVI–XVIII wieku*, red. A. Gąsiorowski, Kórnik 1993, nr 1322 (Wojciech Leon Opaliński); *Urzędnicy wielkopolscy XVI–XVIII wieku*, s. 220–221 (Opalińscy); *Urzędnicy centralni i nadworni Polski XIV–XVIII wieku...*, s. 190–191 (Opalińscy); PSB, t. 24, Wrocław 1979, s. 72 n. (Opalińscy).



Ryc. 3. Połówki muszli ostryg odkryte w trakcie badań archeologicznych w Gdańsku, Wyspa Spichrzów, ul. Toruńska. Fot. P. Silska

Fig. 3. Oyster shell valves excavated in Gdańsk, the Granary Isle, Toruńska Street. Photo by P. Silska

### VII. Podsumowanie

W Europie Zachodniej w starożytności i w średniowieczu ostrygi były a jednocześnie wciąż są spożywane powszechnie. W średniowieczu uważano je nawet za pożywienie ubogich. W czasach Ludwika XIV ostrygi uznano za danie wytworne. W Polsce, na przełomie XVI i XVII w., trafiały na różne stoły; względnie tanie były w Gdańsku, znacznie zaś droższe w Krakowie. Od połowy XVII stulecia przybywa informacji o ostrygach jako daniu wykwintnym i sprowadzanym z zagranicy na specjalne zamówienie, spożywanym przez elity. Czasami traktowano je jako danie postne<sup>77</sup>.

Warstwy archeologiczne ze znaleziskami muszli ostryg datowane są od XV do XX w.; najwięcej znalezisk pochodzi z nawarstwień z drugiej połowy XVII i z XVIII wieku. Popularność ostryg jako dania wykwintnego potwierdzają też źródła pisane z tego okresu. Ostrygi

<sup>77</sup> Przeważała jednak opinia, że jądanie tak wytworzonego dania jest zaprzeczeniem idei pokuty. Np. ostrygi wraz z rybami i rakami zaliczone zostały do dań postnych w: *Katechizm dogmatyczno-historyczny, czyli przewodnik nauki religijnej młodemu wiekowi poświęcony, przez Feliksę E.*, wyd. 2, Warszawa 1884, s. 245; I. Krasicki (*Pan Podstoli*, wyd. K.J. Turowski, Kraków 1860, s. 206) pisał o swoich czasach, że „nie takie posty, jak niegdyś pustelnicze o korzonkach, ziołach” a dalej o jądaniu rozmaitych „ryb, ostryg, muszli”; B. Prus (*Lalka*, t. 3, Warszawa 1890, s. 146) zauważył, że „świat chrześcijański obchodzi wielki post za pomocą rautów [...] Kolać rozumie się, jak zwykle: ostrygi, homary, ryby”.

najpewniej trafiły najpierw na stół królewski Wazów, potem na naśladowujące monarszy dwory magnatów. Znajduje to potwierdzenie w znaleziskach archeologicznych; muszle tych małży odkryto bowiem w siedzibach dworu królewskiego (np. Warszawa — Pałac Saski<sup>78</sup>), duchowieństwa katedralnego (Ostrów Tumski w Poznaniu), magnaterii, szlachty i zamożnego mieszczaństwa (np. zamki w Gołańczy, Opalenicy i Grudziądzu, kamienice na Rynku w Poznaniu). Muszle wyrzucane były w bezpośrednim sąsiedztwie siedzib. Sporo znalezisk pochodzi z wypełnisk latryn lub ze starych zasypanych studni, z warstw zalegających w piwnicach i na dziedzińcach kamienic, w fosach, obok budynków lub na placach (ryc. 3).

W XIX w. ostrygi, nadal uważane za delicje, były już powszechniej dostępne w sklepach i w restauracjach większych miast, a od połowy tego stulecia przez cały rok. Stosunek Polaków do ostryg, traktowanych jako posiłek wyrafinowany, doskonale wyraziła duńska nauczycielka języków — Thora Goldschmidt (†1935). W 1921 r. wydała podręcznik do nauki języka polskiego, w którym jedno z zadawanych pytań brzmiało: „Które skorupiaki przyrządza się w domach pańskich i spożywa jako przysmaki?” (prawidłowa odpowiedź: „Ostrygi, raki, żółwie”)<sup>79</sup>.

Transport ostryg z portów bałtyckich w głąb kraju zorganizowany był zapewne według sprawdzonych rozwiązań europejskich, m.in. francuskich, z czasów wspomnianego już króla Ludwika XIV. W ciągu kilku dni ostrygi przewożono do Paryża znad Atlantyku konnymi wozami w beczkach ze słoną wodą morską lub w wiklinowych koszach wyłożonych wodorostami. Wodorosty, mając w sobie sporo wilgoci, dłużej utrzymywały ostrygi przy życiu<sup>80</sup>. Przewóz towarów w Polsce zapewne nie odbywał się znad Bałtyku rzekami Wisłą i Odrą oraz ich spławynami dopływami, ponieważ wraz z załadunkiem i rozładunkiem trwałoby to zbyt długo. Ostrygi po odłowieniu, odpowiednio przechowywane, mogą przetrwać żywe około 10–14 dni, ale bez wody nie przeżyją dłużej niż 12 godzin<sup>81</sup>. Sądzymy więc, że transportowano je wozami. W XIX w. w codziennej prasie powtarzają się bowiem informacje o dostarczeniu ostryg pocztą wozową. Np. do Warszawy sprowadzano je po 8–9 dniach po odłowieniu. W podróży zmieniano tylko konie. Przewozem towarów zajmowali się najpierw kupcy, potem zawodowi furmani, zorganizowani od XVII w. w przedsiębiorstwa działające na zasadach spółki<sup>82</sup>. Przypuszczać można, że ostrygi transportowano też królewską pocztą wozową (zorganizowaną w Polsce już w XVI w.). Na początku XIX stulecia wprowadzono stałą komunikację dyliżansową (najpierw na trasie Warszawa–Poznań), zaś w połowie tego wieku wybudowano linie kolejowe, w tym Kolej Warszawsko-Wiedeńską (uruchomioną w 1848 r.).

<sup>78</sup> Wśród licznych zwierzęcych szczątków kostnych odkryto tu również 47 połówek muszli ostryg (*Ostrea edulis*). Pochodzą one z lat 1661–1713, 1713–1842 oraz z drugiej połowy XIX wieku. Najwięcej z nich znaleziono w warstwach pochodzących z czasów panowania Augusta II i Augusta III, E.M. Drwięga, „Szczątki zwierzęce z Pałacu Saskiego w Warszawie”, Warszawa 2009, mpis pracy magisterskiej, Instytut Archeologii Uniwersytetu Warszawskiego.

<sup>79</sup> T. Goldschmidt, *Język polski: tabliczki obrazkowe dla uczących się po polsku*, Leipzig 1921, s. 75.

<sup>80</sup> *Lean years ahead for oyster farmers*, „Connexion”, december 2009 ([www.connexionfrance.com/lean](http://www.connexionfrance.com/lean)).

<sup>81</sup> [www.pacseafood.com/default.aspx?page=169](http://www.pacseafood.com/default.aspx?page=169)

<sup>82</sup> M. Wolański, *Związki handlowe Śląska z Rzeczpospolitą w XVII wieku ze szczególnym uwzględnieniem Wrocławia*, Wrocław 1961, s. 66, 296; H. Obuchowska-Pysiowa, *Udział Krakowa w handlu zagranicznym Rzeczypospolitej w pierwszych latach XVII wieku*, Wrocław 1981, s. 40–43, 46–60.

Tabela 1  
Znaleziska muszli ostryg z wybranych stanowisk archeologicznych

Stanowisko	Miejsce odkrycia	Nr inwentarza	Liczba znalezisk	Datowanie
Bierzwnik	zasypany ciek u podstawy południowego stoku wzgórza — warstwa zasypiskowa	92, 95	?	XVI / XVII w.
	zagruzowany obiekt gotycki	128	drobne fragmenty	XIV w.?
Gdańsk, Wyspa Spichrzów, ul. Toruńska	warstwa niwelacyjna pod plac drzewny	0255/20/44	130	XVII–połowa XIX w.
	zbite warstwy trocin, ścinków drewna, szczątków organicznych, z wtrętami drobnego mialu ceglanoego	0255/20/44	13	XVIII w.
Gołańcz, stanowisko 1	rejon nowożytnej kuchni zamkowej (wykop 14, warstwa 1)	274/GOŁ/2010	9	koniec XVII / pierwsza ćwierć XVIII w.
	rejon nowożytnej kuchni zamkowej (wykop 15, warstwa 2)	376/GOŁ/2010	21 + 5 fragmentów	koniec XVII / pierwsza ćwierć XVIII w.
Gorzów Wielkopolski	warstwa wierzchnia		1	XVI–XIX w.
Grudziądz, góra zamkowa			2	XV–XVII w.
			2	XVIII–XIX w.
Kołbacz, zespół pocysterski			kilkaset muszli	XVI–XIX w.
Krosno Odrzańskie, ul. Wodna i ul. Murna	posesja 25–29		8	pierwsza połowa XVII w.
Opalenica, stanowisko 16/112	sondaż (wykop nr 1, warstwa?)	Op1/9p/10	1	XVIII w.
	sondaż (wykop nr 1, warstwa II)	Op1/10p/10	1	XVIII w.
	sondaż (wykop nr 1, warstwa II i śmietnisko)	Op1/1p/10	1	XVIII w.

Źródło: E. Cnotliwy, E. Wilgocki, „Szczecin-Zamek. Obiekty zamkowe i mieszczkańskie z końca XVI do początku XIX wieku. Dokumentacja archeologiczna badań i nadzorów przeprowadzonych w latach 1973–1979”, PP PKZ O/Szczecin, Pracownia Archeologiczno-Konserwatorska, Szczecin 1983, s. 142–143, mpis obecnie w Muzeum Narodowym (dalej cyt.: MN) w Szczecinie; E.M. Drwiega, op. cit.; M. Magda-Nawrocka, „Sprawozdanie z nadzoru archeologicznego nad pracami ziemnymi przy budowie gazociągu średniego ciśnienia w miejscowości Krosno Odrzańskie — etap V”, Świdnica 2004, s. 1, 4 (mapka), mpis w Muzeum Archeologicznym Środzkiego Nadodrza w Zielonej Górze (dalej cyt.: MAŚN); teje, „Sprawozdanie z badań ratowniczych w Krośnie Odrzańskim w trakcie budowy budynku mieszkalno-usługowego na ul. Ariańskiej/22 Lipca, dz. 119/2, 120/1 w Krośnie Odrzańskim”, Zielona Góra 2008, s. 49, mpis w MAŚN; J. Nekanda-Trepka, M. Magda-Nawrocka, M. Ober, „Krosno Odrzańskie. Studium Konserwatorskie rewitalizacji terenu starego miasta”, Szczecin 2011, s. 30–31, mpis tamże; M. Makowiecka, D. Makowiecki, *Pożywanie zwierzęce...*, s. 439–465; M. Makowiecka, D. Makowiecki, M. Zabilska, *Analiza źródeł przyrodniczych. Wyniki badań archeozoologicznych*, [w:] *Zamek w Grudziądzu. Studia i materiały*, red. M. Wiewióra, Toruń 2012, s. 305, 330, 333, tab. 25, ryc. 251 (1a–b); D. Makowiecki, *Badania archeozoologiczne pozostałości kostnych z obiektu gospodarczego klasztoru w Bierzwniku*, „Zeszyty Bierzwnickie”, nr 4, 2002, s. 105–124; S. Słowiński, A. Uciechowska-Gawron, „Szczecin Dom Loyców. Dokumentacja z badań archeologicznych przeprowadzonych w przyległej latrynie”, PPPKZ, O/Szczecin, Pracownia Archeologiczno-Konserwatorska, Szczecin 1986, s. 64–66, mpis obecnie w MN w Szczecinie.

Stanowisko	Miejsce odkrycia	Nr inwentarza	Liczba znalezisk	Datowanie
Poznań, Ostrów Tumski, stanowisko 9/10, kościół Najświętszej Marii Panny	wykop (nr XXIV) położony po północnej stronie kościoła, warstwa nowożytna (nr Ia)	263w/03; 100/03	1	XX w.
	wykop (nr XXV) położony po północnej stronie kościoła, warstwa nowożytna (nr I)	27w/04; 1/04 29w/04; 1/04 32w/04; 1/04	4	XX w.
	wykop (nr XXV) położony po północnej stronie kościoła, warstwa nowożytna (nr IIa)	40w/04; 2/04 42w/04; 2/04 41w/04; 2/04	3	XVII–XVIII / XIX w.
	wykop (nr XXV) położony po północnej stronie kościoła, warstwa nowożytna (nr III)	29w/04; 1/04	1	XVII–XVIII / XIX w.
	wykop (nr XXV) położony po północnej stronie kościoła, warstwa nowożytna (nr II, obiekt I)	32w/04; 1/04	1	XVII–XVIII / XIX w.
	wykop (nr XXV) położony po północnej stronie kościoła, warstwa nowożytna (brak numeru)	40w/04; 2/04	1	XVIII–XIX w.
Poznań, Ostrów Tumski, ul. Posadzego 5	wykop (nr 2a, część N), warstwy nasypowe (nr I-II)	P5/9/10 P5/62w/10	1	XVIII–XIX w.
	wykop (nr 4) po północnej stronie muru, część wschodnia	P5/115w/10 P5/33/10	1	XVIII–XIX w.
Poznań, Rynek, posesja 42/43	kamienice		1	XV–XVIII wiek
Stargard Szczeciński, parcela 20 — Holzmarktstrasse	kamienica (obiekt nr 8)	62/H/Kw/P	3	koniec XVII– połowa XVIII w.
Stargard Szczeciński, parcela 17 — Johannisstrasse	kamienica (obiekt nr 3)	121/J/Kw/P	1	XVII / XVIII w.
		68/J/Kw/P	2	XVII / XVIII w.
Stargard Szczeciński, parcela 33 — Grosse Mühlenstrasse	studnia	69/GM/Kw/P	11	XVII / XVIII w.
Szczecin, Dom Loyców	łatryna		8	XVI–XIX w.
Szczecin, ul. Łaziebna	wykop pod izolację budynku szkoły muzycznej		1	?
Szczecin, pl. Brama Portowa	wypełnisko fosy średniowiecznej		3	?
Szczecin, ul. Plac Solidarności — Muzeum Przełomów			2	?
Warszawa, Pałac Saski			47	XVII–XX wiek



Adresy Autorów:

Mgr Aldona Kurzawska  
Instytut Archeologii i Etnologii PAN  
Laboratorium Bio- i Archeometrii  
ul. Rubież 46  
61-612 Poznań  
aldona.kurzawska @wp.pl

Dr Grażyna Rutkowska  
Instytut Historii PAN  
Oddział w Poznaniu  
ul. Mielżyńskiego 27/29  
61-725 Poznań  
g.rutkowska@hotmail.com

*OSTREA EDULIS* ON THE POLISH TABLE IN THE LIGHT OF ARCHAEOLOGICAL  
AND WRITTEN SOURCES FROM THE MODERN ERA

Being easily accessible, oysters have been eaten in Western Europe since antiquity through the Middle Ages until today. In the Middle Ages they were even considered a food of the poor. It was only during the rule of Louis XIV of France (1661-1715) that they began to be treated as a delicacy. The same is true about Poland. In the early 17<sup>th</sup> c. in port towns (there is evidence from Gdańsk from 1612) oysters were easy to get and therefore certainly cheap. Since the mid 17<sup>th</sup> c., however, there were increasingly often mentioned as luxurious food which had to be specially ordered abroad.

The first mention about oysters on elegant Polish tables comes from 1653. Archaeological layers in which oyster shells have been found are dated between the 15<sup>th</sup> and the 20<sup>th</sup> c., with most numerous finds from the second half of the 17<sup>th</sup> c. and the 18<sup>th</sup> c. The popularity of oysters as gourmet food in that period is confirmed by written sources. In the 17<sup>th</sup> c. oysters found their way to the table of the Vasa kings and then started to be eaten by magnates eager to imitate the royal court. Shells have been excavated in residences of the royal court (e.g. the Saski Palace in Warsaw, the castle in Szczecin), bishops (Ostrów Tumski in Poznań), magnates, nobles, rich burghers (the castles in Gołańcz, Opalenica and Grudziądz, burgher houses in Poznań, Stargard, Krosno Odrzańskie). People usually disposed of shells close to their dwellings. Many finds come from layers excavated in latrines (Szczecin — the Loyza house and the castle, Stargard), cellars and yards of burgher houses (Stargard, the Market Square in Poznań), defunct wells, moats next to houses (Poznań, Gołańcz, Opalenica) or on squares (Gdańsk). Oysters were probably considered fasting food on a par with fish.

In the 19<sup>th</sup> c. oysters, still regarded as a delicacy, were quite widely available in department stores and restaurants in larger cities; since the mid 19<sup>th</sup> c. they were accessible throughout the year. Their transport from Baltic ports was probably modelled on well-tried European systems, especially on the French method from the times of Louis XIV. Oysters were transported from the Atlantic coast to Paris in just a few days in seawater-filled barrels or seaweed-

lined baskets on horse carts. In Poland oysters were probably carried on carts, as river transport, including loading and unloading, would have taken too long. They were transported by merchants at first, and then by specialised carters. They might also have been carried by royal cart post, operating in Poland since the 16<sup>th</sup> c. Since the mid 19<sup>th</sup> c. it was possible to send them by train.

Translated by  
*Izabela Szymańska*