

Olga Miriam Przybyłowicz

O pożywieniu zakonnic w średniowieczu i wczesnej epoce nowożytnej. Problematyka, źródła, możliwości badawcze

Spżywanie pokarmów, celowe ich ograniczanie, a niejednokrotnie unikanie, a więc różne formy poszczenia, jako zagadnienia długiego trwania rzadko były przedmiotem badań polskich historyków zajmujących się dziejami monastycyzmu, choć bez wątplenia życie klasztorne jest zjawiskiem kategorii długiego trwania i tak należy je traktować¹. W polskiej literaturze przedmiotu najczęściej omawiano te kwestie w tonie przyczynkarsko-ciekawostkowym jako exemplum mające służyć ubarwieniu narracji, mimo że już dziewiętnastowieczni badacze francuscy konstatowali: „Dla ścisłej wiedzy o sprawach ludzkich jadłospis uczy jest bardziej pouczający od opisu wypadków wojennych, książka kucharska od zbioru aktów dyplomatycznych, statystyka produktów spożywczych od opowieści intryg dworskich”². W przeciwieństwie do literatury zagranicznej³, w rodzimych badaniach nie próbowano wyjść poza szczegół, by rozpatrywać jedzenie w aspekcie kulturowym i społecznym. O dysproporcji świadczy najlepiej zestawienie: Małgorzata Borkowska OSB mająca znakomity wgląd w archiwa wspólnot żeńskich, od lat badająca zagadnienia monastycyzmu, w monografii dotyczącej realiów życia codziennego w polskich klasztorach w XVII–XVIII w. poświęciła jedzeniu zaledwie sześć stron, sygnalizując w zasadzie problematykę. Narracja poprowadzona została wokół cytatów wyrwanych z różnych kontekstów, źródeł, bez uwzględnienia specyfiki i gatunków tekstów⁴, w końcu odrębności prawnej wspólnot, do których dziejów się odnosiły. To spowodowało, że o jedzeniu — nie tylko w aspekcie kodu kulturowo-społecznego, ale i w kontekście realiów życia — dowiadujemy się niewiele. Przykładem anegdotycznego traktowania narracji o wyżywieniu zakonnic jest wysunięcie wniosku o dużym zużyciu w klasztorach korzeni i innych wschodnich przypraw na podstawie rozporządzenia ksieni norbertanek zwierzynieckich. Nakazała ona, by zimą podawano siostronom grzane piwo z muszkatem, szafranem i masłem⁵. Nie wiemy jednak,

¹ Przykładowo w istotnej dla nauki monografii legnickich benedyktynek wyżywieniu poświęcono dwie strony, P. Wiszewski, *Opactwo benedyktynek w Legnicy (1348/1349–1810). Struktura, funkcjonowanie, miejsce w społeczeństwie*, Poznań–Wrocław 2003, s. 236–237. Autor nie ustrzegł się uogólnień, np. stwierdził: „Zgodnie z powszechnym zwyczajem przez cały okres funkcjonowania klasztoru piły do posiłków piwo warzone we własnym browarze”, przy czym o browarze wspomina w odniesieniu do drugiej połowy XVIII wieku (s. 187). W publikacji *Cysterki w dziejach ziem polskich, dawnej Rzeczypospolitej i Europy Środkowej*, red. A.M. Wyrwa, A. Kiełbasa, J. Swastek, Poznań 2004, jedzeniu poświęcony został tylko artykuł M. Cetwińskiego, *Dieta św. Jadwigi. Ze studiów nad semiotyką pożywienia średniowiecznych Ślązaków*, tamże, s. 530–539.

² L. Boudreau, *Etudes d'histoire générale. Histoire d'alimentation. Substances alimentaires, procédés de conservation, histoire de la cuisine, pain, poisons, service de repas*, Paris 1894, Introduction, s. 5, cyt. za: M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, s. 2.

³ B. Laurieux, *Les Livres de cuisine médiévaux*, Turnhout 1997.

⁴ M. Borkowska, *Życie codzienne polskich klasztorów żeńskich w XVII i XVIII wieku*, Warszawa 1997, s. 139–146.

⁵ Tamże, s. 143.

jak często, w jakich ilościach i proporcjach oraz okolicznościach serwowano napój. Trudno wnioskować o powszechności używania korzeni we wszystkich konwentach na podstawie przekazu zwierzynieckiego.

W przeciwieństwie do M. Borkowskiej, Leo Moulin piszący o życiu codziennym zakonników w Europie Zachodniej w epoce średniowiecza⁶ poświęcił pożywieniu dwa obszernie rozdziały. Poruszył w nich nie tylko kwestie tego co jadano, ale w jaki sposób przyrządzano potrawy, jak rodziły się nawyki i tradycje kulinarne, które czynniki wpływały na tworzenie i utrwalanie smaków, gustów⁷. Uwzględnił także różnice wynikające z odmienności prawa zakonnego oraz wpływu klimatu na kuchnię klasztorną. Baza źródłowa była w obydwu przypadkach porównywalna, gdyż w Polsce rachunki, przepisy, różnego rodzaju źródła narracyjne opisujące sprawy konsumpcji, znane z terenu Europy Zachodniej i Południowej od wczesnego średniowiecza, zachowały się od końca XVI stulecia.

Na różnice i niuanse w praktykach spożywania posiłków, stosowania postów w klasztorach zwróciła przed laty uwagę Maria Dembińska⁸. Założenia metodologiczne proponowane przed ponad półwieczem przez nią oraz przez Andrzeja Wyczańskiego⁹ nie zostały wykorzystane w badaniach po dziś dzień, a sfera kultury materialnej i konsumpcji pozostaje w zasadzie obca historykom monastycyzmu.

Blisko dekadę temu Jerzy Rajman dokonał ogólnego przeglądu źródeł do zagadnienia posiłków w klasztorze średniowiecznym powołując się na przykłady głównie z konwentów męskich¹⁰, ale nie zaowocowało to wzrostem badań ani samego Autora, ani innych naukowców zajmujących się problematyką monastycyzmu¹¹. Najpełniej tematykę konsumpcji w klasztorach męskich scharakteryzował natomiast Andrzej M. Wyrwa wykorzystując źródła pisane i archeologiczne. Jego ustalenia obejmują jednak wyłącznie zakon cystersów¹², a długi okres obserwacji — od średnio-

⁶ L. Moulin, *Życie codzienne zakonników w średniowieczu*, Warszawa 1986, s. 44–83.

⁷ Wskazał na trudności wynikające z prowizorycznych warunków na początku fundacji oraz tworzenia, a następnie utrwalania wzorców w różnych sferach, także kulinarnej, w okresie stabilizacji fundacji.

⁸ M. Dembińska, *Wyżywienie mnichów wg reguły benedyktyńskiej we wczesnym średniowieczu (VI–XI w.)*, „Studia i Materiały do dziejów Wielkopolski”, t. 16, 1987, z. 2, s. 57–78; tejsze, *Pożywienie postne i pokutne mnichów we wczesnym średniowieczu (V–XI w.)*, „Kw.HKM”, R. XXXIII, 1985, nr 4, s. 367–381; tejsze, *Badania historyczne nad pożywieniem w Polsce*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, red. A. Kowalska-Lewicka, Kraków 1974, s. 25–36; tejsze, *Znaczenie badań nad konsumpcją żywnościową dla historii kultury materialnej*, „Kw.HKM”, R. XII, 1964, nr 4, s. 773–774; tejsze, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963; tejsze, *Dziesięciolecie międzynarodowych spotkań naukowych poświęconych etnologicznym i historycznym badaniom nad pożywieniem*, „Kw.HKM”, R. XXIX, 1981, nr 4, s. 557–561; tejsze, *Okresy i punkty zwrotne w historii pożywienia. V konferencja etnologiczno-historyczna, Matafured 16–20 X 1983*, „Kw.HKM”, R. XXXII, 1984, nr 4, s. 591–594; tejsze, *Food and drink in medieval Poland: rediscovering cuisine of the past*, Philadelphia 1999.

⁹ A. Wyczański, *Uwagi o konsumpcji żywnościowej w Polsce w XVI w.*, „Kw.HKM”, R. VIII, 1960, nr 1, s. 15–42; tenże, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969; M. Dembińska, *Z badań nad konsumpcją żywnościową w Polsce średniowiecznej*, „Etnografia Polska”, t. VI, 1972, s. 97–107; tejsze, *Les méthodes des recherches sur l'alimentation en Pologne médiévale*, „Archeologia Polona”, t. 2, 1959, s. 141–151. A. Wyczański wskazał na możliwości i sposoby wykorzystania źródeł rachunkowych, a M. Dembińska na konieczność badań interdyscyplinarnych z wykorzystaniem wyników badań archeologicznych, źródeł etnograficznych, ikonograficznych i oczywiście pisanych.

¹⁰ J. Rajman, *O źródłach do zagadnienia posiłków i napojów w klasztorze średniowiecznym*, „Małopolskie Studia Historyczne”, t. 44, 2001, z. 2, s. 183–198.

¹¹ Tenże, *Jadłospis norbertanek zwierzynieckich z XVIII w.*, [w:] *Sanctimoniales. Klasztor żeński w Polsce i Europie Środkowej (do przelomu XVIII i XIX wieku)*, red. A. Radziwiński, D. Karczewski, Z. Zygłowski, Bydgoszcz–Toruń 2010, s. 407–411. Omówienie tak bogatego źródła na kilku zaledwie stronach pozostawia niedosyt; P. Gąsiorowska, *Kuchnia i infirmeria w klasztorze klarysek krakowskich do końca XVIII w.*, [w:] *Sanctimoniales...*, s. 394–406.

¹² A.M. Wyrwa, *W kuchni i przy stole „szarych mnichów”, czyli o wyżywieniu cystersów w świetle źródeł normatywnych zakonu oraz wybranych źródeł pisanych, archeologicznych i przyrodniczych*, [w:] *Materiały*

wiecza do XIX wieku — z natury rzeczy zmusił Autora do syntetycznego opracowania tematu¹³. O konsumpcji w klasztorach żeńskich pisała Anna Szylar, charakteryzując organizację pracy kuchni zakonnej, produkty w niej używane i potrawy spożywane przez siostry¹⁴.

Celem niniejszego artykułu jest zwrócenie uwagi na rodzaje źródeł średniowiecznych i nowożytnych, w których znajdują się informacje o pożywieniu w klasztorach, porównanie rodzajów archiwaliów i wskazanie na konkretnych przykładach możliwości badawczych, w końcu sformułowanie postulatów. Przedmiotem obserwacji będą wspólnoty żeńskie, ze względu na moje zainteresowania, ale uwagi odnoszą się również do archiwaliów męskich zgromadzeń.

Baza źródłowa dla polskich klasztorów żeńskich i męskich epoki średniowiecza jest porównywalna, a mimo to zauważalna jest dysproporcja na korzyść studiów podejmowanych nad męskimi wspólnotami. Szczególnie odczuwany w sferze konsumpcji jest brak badań archeologicznych na terenie dawnych i obecnych budowli należących do zgromadzeń kobiecych. Były i są one prowadzone przede wszystkim w klasztorach męskich, w tym najczęściej cysterskich i benedyktyńskich¹⁵. Jedynym domem żeńskim przebadanym systematycznie przez archeologów jest norbertańskie Strzelno¹⁶.

W odniesieniu do epoki nowożytnej, obfitującej w źródła narracyjne przynoszące informacje o wyżywieniu klasztornym, istotną przeszkodą w rozwoju badań jest niewystarczające rozpoznanie zawartości archiwów państwowych i kościelnych, ale przede wszystkim samych zgromadzeń żeńskich. Tu problemem podstawowym bywa niejednokrotnie kwestia chęci udostępniania zbiorów należących do wspólnot klauzurowych.

Z kręgu tematów sfery konsumpcji poruszanych w tekście w mniejszym stopniu interesować mnie będą kwestie organizacji przestrzeni klasztornej związanej ze sferą pożywienia, miejsca konsumpcji — refektarze¹⁷; przygotowywania posiłków — kuchnie, paleniska; składowania produktów — piwnice, komory. Zasygnalizuję jedynie problematykę funkcjonowania gospodarki klasztornej — folwarków, upraw warzyw i owoców, hodowli.

z VII Sesji Naukowej Uniwersyteckiego Centrum Archeologii Średniowiecza i Nowożytności „Wyposażenie wnętrza w średniowieczu”, Toruń, 21–22 listopada 2002 roku, red. J. Olczak, A. Sosnowska, *Archaeologia Historica Polona*, t. 14, Toruń 2004, s. 51–113.

¹³ Tamże, s. 52, 62. Autor we wstępie zaznaczył: „trzeba bardzo ostrożnie wyciągać wnioski odnośnie średniowiecza”, ale w tekście metodę retrogresji stosuje bez należytej ostrożności, np. gdy cytuje pozycje z inwentarza refektarza cystersów w Bledzewie spisane w 1817 r. stwierdza: „Podobnie należy widzieć wyposażenie tego miejsca w średniowieczu”.

¹⁴ A. Szylar, *Kuchnia benedyktynek sandomierskich*, „Zeszyty Sandomierskie”, R. XIII, 2006, nr 22, s. 32–38; tejsze, „Za różę do smażenia, wiśnie i maliny...”, czyli smaki, smaczki i inne osobliwości kuchni klasztornej w konwentach żeńskich w XVII i XVIII wieku, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, współpraca E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012, s. 265–278.

¹⁵ Zob. literatura na temat cystersów w: *Monasticon Cisterciense Poloniae*, t. 1–2, red. A.M. Wyrwa, J. Strzelczyk, K. Kaczmarek, Poznań 1999; poświęcona benedyktynom: J. Chudziakowa, *Romański kościół benedyktyński w Mogilnie*, Biblioteka Muzealnictwa i Ochrony Zabytków, seria C, t. 1, Warszawa 1984; M. Iwaszkiewicz, *Szczątki kostne ryb z wykopalisk opactwa benedyktyńskiego w Lubiniu*, „Roczniki Akademii Rolniczej w Poznaniu”, t. 221, 1990, *Archeozoologia* 15, s. 3–7; Z. Kurnatowska, *O piecu piekarskim w klasztorze*, [w:] *Benedyktyńska praca. Studia historyczne ofiarowane o. Pawłowi Szczanieckiemu w 80. rocznicę urodzin*, red. J. A. Spież, Z. Wielgosz, Kraków 1997, s. 119–127; D. Konieczka-Śliwiniak, *Życie codzienne opactwa benedyktyńskiego w Mogilnie. Zarys problematyki*, „Nasza Przeszłość”, t. 88, 1997, s. 5–31.

¹⁶ Badania K. Sulkowskiej-Tuszyńskiej, których podsumowanie stanowi monografia: *Klasztor norbertański w Strzelnie (XII–XVI w.). Sacrum i profanum*, Toruń 2006; tejsze, *Rzecz o życiu i śmierci na wzgórzu klasztornym w Strzelnie (XVI–XIX w.)*, [w:] *Sanctimoniales...*, s. 412–422. Wstępne badania na terenie klasztoru cysterek w Ołoboku, A. Andrzejewski, L. Kajzer, *Klasztor cysterek w Ołoboku w świetle archeologicznych badań terenowych*, [w:] *Cysterki...*, s. 617–632.

¹⁷ Zob. więcej: O.M. Przybyłowicz, „Dla prętszego wydawania obiadu...”. *Rozporządzenia wizytatorów dotyczące stołu i posiłków w klasztorach diecezji krakowskiej z końca XVI–połowy XVII wieku*, [w:] *Rzeczy i ludzie. Kultura materialna w późnym średniowieczu i w okresie nowożytnym. Studia dedykowane Marii Dąbrowskiej*, red. M. Bis, W. Bis, Warszawa 2014, s. 241–265.

Interesuje mnie konsumpcja i żywienie *sensu stricte* — to, jakie produkty pojawiały się w klasztornej kuchni, jak przygotowywano potrawy, co i w jakich ilościach jedzono.

Spożywanie posiłków i okresy stosowania postów, ale także dzienny rytm jedzenia, ilość i jakość produktów regulowane były nakazami prawa kościelnego i zakonnego. Źródła normatywne: reguły, statuty, konstytucje miały kształtować i wpływać na stabilność obyczajów życia zakonnice we wszystkich sferach aktywności, a więc także w sferze konsumpcji. Stopniowy w ciągu wieków wzrost produkcji gospodarczej miał wpływ na przemiany obyczajów żywieniowych, w tym zwiększanie ilości pożywienia i jego zróżnicowanie, tak w świecie świeckim, jak i zakonnym¹⁸. Zwyczaje i nawyki żywieniowe ulegały fluktuacji, co wiązało się nie tylko z przemianami społeczno-kulturowymi, ale też ze zmiennymi normami prawa zakonnego, kościelnego (zwiększająca się lista świąt kościelnych, w których nakazywano odstępianie od postów¹⁹), świeckiego, lokalnego²⁰, w końcu różnic klimatycznych. Na zmiany konsumpcji wpływały również wydarzenia społeczno-polityczne: wojny, klęski żywiołowe, epidemie. Odciskały one piętno na codziennym egzystencji zakonnice, w tym na żywności, w podobnym stopniu jak osób świeckich²¹.

W średniowieczu, podobnie jak nowożytności, normy prawne — reguły i komentarze do nich — wyznaczały ramy organizacji życia zakonnego. Nie sposób stwierdzić, w jakiej mierze opisany w nich świat był modelem idealnym, a w jakiej — wzorcem realizowanym w praktyce. Zakładanie *a priori* nieprzydatności tego typu źródeł, jako narracji ukazującej wyłącznie świat postulowany, jest równie niewłaściwe, jak uznawanie tego, co zapisano w regule, za powszechną praktykę.

Dla prawodawców kwestie materialne, w tym interesujące mnie sprawy konsumpcji, były niewiele mniej istotne od spraw ducha. Pachomiusz 29 spośród 142 punktów reguły poświęcił sprawom organizacji produkcji, gospodarki klasztornej, w końcu żywności²²; Benedykt omówił je w dziesięciu z 73 rozdziałów²³. W pierwszej regule klarysek z 1218 r.²⁴ wydzielono

¹⁸ F.M. Rosiński, *Jedzenie w ujęciu biblijnym*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007, s. 58–77; P. Kowalski, *O szkodliwości jedzenia warzyw, ze szczególnym uwzględnieniem ryzyka spożywania salaty*, tamże, s. 87–103; W. Bojer, *Ewolucja exemplum w XII i XIII wieku*, [w:] *Źródło. Teksty o kulturze średniowiecza ofiarowane Bronisławowi Geremkowi*, red. W. Bojer, Warszawa 2003, s. 50–63.

¹⁹ G.P. Freeman, *Klarissenfasten im 13. Jahrhundert*, „Archivum Franciscanum Historicum”, t. 93, 1999, s. 220–285, tu s. 283–285.

²⁰ T. Długosz, „Sprawy liturgiczne w XVI wieku w diecezji krakowskiej”, bm., 1947, mpis. w Archiwum Kurii Metropolitalnej w Krakowie (dalej cyt.: AKMKrak.), sygn. 409/V; tenże, *Święta obchodzone w archidiecezji gnieźnieńskiej w XIV w.*, „Roczniki Teologiczno-Kanoniczne”, t. IV, z. 1, 1959, s. 95–97; K. Dola, *Problemy kościelno-duszpasterskie w diecezji wrocławskiej w XV w.*, „Sobótka”, t. LII, 1986, s. 517–538; H. Wąsowicz, *Kalendarz ksiąg liturgicznych Krakowa do połowy 16. wieku: studium chronologiczno-typologiczne*, Lublin 1995; S. Araszczyk, *Przedtrydenckie wrocławskie księgi liturgiczne*, „Wrocławski Przegląd Teologiczny”, R. 4, 1999, nr 1, s. 63–71. Sobór trydencki położył kres miejscowym zwyczajom, ujednotwił liturgię, M. Zahajkiewicz, *Msza Święta w Polsce przed soborem trydenckim w świetle rodzimych komentarzy*, Warszawa 1971, s. 150 i n.

²¹ W klasztorze w Decize podczas wojny stuletniej panowała bieda, zabrakło mąki pszennej i zakonnice zmuszone były wyrabiać chleb z owsa i grubych otrąb, *Żywot chwalebny „pokornej sługi chrystusowej” świętej Kolety reformatorki i Ksieni zakonu św. Klary*, Lwów 1892, s. 214. Liczne przykłady z polskich klasztorów mówiące o żywności w czasie wojen zob. K. Targosz, *Piorem zakonnicy. Kronikarki w Polsce XVII w. o swoich zakonach i swoich czasach*, Kraków 2002.

²² *Pachomiana Latina*, przekł. ks. A. Bober SJ, W. Miliszkiewicz, M. Starowieyski, *Źródła monastyczne*, t. 11, red. M. Starowieyski, Kraków–Tyniec 1996; M. Dembińska, *Gospodarka pierwszych cenobitów w świetle reguły Pachomiusza*, [w:] *Studia nad gospodarką, społeczeństwem i rodziną w Europie późnofeudalnej*, red. J. Topolski, Lublin 1987, s. 87–94.

²³ *Święty Benedykt z Nursji, Regula*, przekł. A. Świderkówna, wyd. III, Tyniec 2005, rozdz. 31, 36, 38, 39, 40, 41, 43, 49, 53, 56; A.M. Wyrwa, op. cit., s. 71, twierdzi, że jedynie w ośmiu, po czym wymienia dziewięć, podaje mylnie liczbę rozdziałów — 83, czyli o 10 więcej niż napisał Benedykt.

²⁴ I. Omaechevarria, *Escritos de santa Clara y documentos contemporaneos*, Madrid 1970, s. 220; I. Vazquez, *La „forma vitae” hugoliniana para las clarissas en una bula desconocida de 1245*, „Pontificium Atheneum Antonianum”, t. 52, 1977, s. 94–115, 119; G.P. Freeman, op. cit.

dwie grupy zakonnic: zdrowe i chore (do tej drugiej zaliczano także bardzo młode i stare), wobec których stosowano odmienne przepisy dotyczące konsumpcji i postów²⁵. W dniach postu siostry mogły jeść dwa posiłki składające się z surowych warzyw, owoców, ziół, także chleb, a potrawy popijać jedynie wodą. W Wielkim Poście powinny pozostawać o chlebie i wodzie przez cztery dni w tygodniu, a w czasie czterdziestodniowego postu (od św. Marcina) przez trzy. Post o chlebie i wodzie należał do kanonu życia zakonnego, był jednak także praktykowany przez świeckich²⁶. Reguła zatwierdzona przez papieża Innocentego IV w roku 1247²⁷ liturgiczny rok klarysek dzieliła na dwa okresy: od Wielkiej Nocy do święta Podwyższenia Krzyża (14 września) i drugi od 14 września do Świąt Paschy. W tym drugim okresie siostry miały zachowywać post ciągły o chlebie i wodzie, z wyjątkiem niedziel oraz ważnych dla zakonu świąt²⁸. W pierwszym powinny pościć jedynie w środy i piątki oraz w dniach postów kościelnych. W dniach wolnych od rygorystycznej konsumpcji mogły spożywać natomiast wino, ryby, jaja, ser, produkty mleczne i *pulmentum*²⁹. W regule ułożonej przez Klarę i zatwierdzonej przez papieża w 1253 r. postom poświęcono zaledwie akapit³⁰. Lakoniczność w tym względzie mogłaby sugerować, że dla założycielki zgromadzenia sprawy materialne były kwestiami drugorzędnymi. Praktyka wskazuje jednak co innego. Korespondencja Klary z królową czeską Agnieszką, fundatorką i klaryską konwentu w Pradze (listy królowy nie zachowały się), świadczy, iż posty i spożywanie odpowiednich pokarmów były, obok spraw ducha, najsilniej poruszonym tematem³¹. Listy Klary stanowią szczegółową wykładnię praktyk żywieniowych w San Damiano. Ukazują też, w jakim stopniu różnice klimatyczne, kulturowe wpływały na realia zakonnego życia w różnych sferach, w tym konsumpcji. Agnieszka — jak wynika z treści odpowiedzi Klary — skarżyła się założycielce zakonu, iż nie może przestrzegać reguły z powodu braku w Pradze podstawowych produktów używanych w San Damiano, przede wszystkim oliwy. Sama Agnieszka jadła surowe warzywa, w tym cebulę i owoce, nie spożywała gotowanych potraw, zaś w dni postne była o chlebie i wodzie³². Klara, choć zachowywała ciągły post przez cały rok z jednym posiłkiem dziennie, z wyjątkiem niedziel i Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy, świąt maryjnych i apostoelskich (chyba że wypadały w piątek), upominała Agnieszkę, by — jak nakazywał jej sam Franciszek — owe święta siostry „uświetniały

²⁵ Zdrowe zakonnice miały pościć przez cały rok, powstrzymując się w długim okresie, nie obejmującym Wielkiego Postu i postu jesiennego (Adwentowego) oraz z wyjątkiem najważniejszych świąt kościelnych, a *pulmento et vino* w środy i piątki. Nakazy przestrzegania postów nie dotyczyły bardzo młodych, starych, a także chorych klarysek, którym udzielano dyspensy. Mogły one jeść znacznie więcej, a przede wszystkim lepiej, odpowiednio do stanu zdrowia i potrzeb organizmu.

²⁶ Księżna śląska Jadwiga nie przyjmowała żadnych pokarmów z wyjątkiem chleba, a w inne dni ścisłego postu żuła chleb zmieszany z popiołem. M. Cetwiński, *Dieta św. Jadwigi...*, s. 531.

²⁷ I. Omaechevarria, *Escritos de santa Clara...*, s. 241–242.

²⁸ Św. Michała, św. Franciszka, Wszystkich Świętych, Bożego Narodzenia i dwóch następnych dni, Trzech Króli, Oczyszczenia NMP.

²⁹ Podstawą *pulmentum* były zboża i warzywa zaprawiane mąką, do których dodawano tłuszcz: najczęściej oliwę na południu Europy bądź olej roślinny na północy kontynentu. Jedzono je z chlebem. W święta do *pulmentum* dodawano jaja, sery, a w niektórych klasztorach nawet mięsa. L. Moulin widzi w tej potrawie pierwowzór owsianki bądź leguminy. M. Dembińska, *Wyżywienie mnichów...*, s. 62; L. Moulin, op. cit., s. 45.

³⁰ Siostry w Boże Narodzenie mogły posilać się dwa razy dziennie, zaś ksieni mogła dyspensować chore, młodociane i stare, a także służebne, *Regula*, [w:] *Pisma: Święci Franciszek i Klara z Asyżu wydanie lacińskie-polskie*, Kraków–Warszawa 2002 (dalej cyt.: *Pisma*), rozdz. III, s. 466.

³¹ Zachowały się cztery listy Klary do Agnieszki. Biorąc pod uwagę, że korespondencja trwała przez blisko dwadzieścia lat, obydwie musiały pisać do siebie częściej.

³² J.K. Vyskočil, *Legenda blahoslavené Anežky a čtyři listy sv. Kláry. Překlad středověkého životopisu blahoslavené Anežky*, Praha 1933, rozdz. VI, s. 111: *Nam per plures annos in religione nullis leguminibus usa est sed tantum cepe crudo et alias et aliquos fructus quandoque sumerabat in cibum [...] Sanitatis quoque tempore [...] in pane et aqua iuivavit.*

urozmaiceniem potraw³³. Były to jednak wszystko potrawy postne, bezmięsne i bez tłuszczu zwierzęcego. Papież Grzegorz IX z uwagi na czynnik klimatyczny — *propter nimium frigus et aeris intemperiem*, kilkakrotnie udzielał konwentowi praskiemu dyspens od ciągłych postów o chlebie i wodzie³⁴.

Praktyki postne klarysek były wyjątkowo surowe w porównaniu do innych reguł zakonnych³⁵. Jak obliczył G.P. Freeman, liczba dni postnych wahała się między 191 a 261³⁶, podczas gdy w zakonie benedyktyńskim wynosiła 200 dni³⁷. Uwarunkowania klimatyczne zaważyły też na prawie zakonnym brygidek. Z powodu niesprzyjającego klimatu założycielka zakonu Brygida szwedzka uznawała za zgodne z regułą jedzenie mięsa aż cztery razy w tygodniu (jednak nie na kolacje), poza dniami Wielkiego Postu i postami przewidzianymi przez Kościół³⁸.

Z problemem braku oliwy, podobnie jak wspólnoty w Polsce i Czechach, zmagaly się nawet klaryski w położonym w Szampanii, na skrzyżowaniu szlaków handlowych, Reims. W 1488 roku zakonnice św. Klary skarżyły się na brak dostępności oliwy i ubóstwo uniemożliwiający zakup tego luksusowego produktu³⁹.

Dyspensy papieskie stanowiące wykładnię reguł pozwalają na uchwycenie różnic w konsumpcji w poszczególnych klasztorach, spowodowanych odmiennym klimatem⁴⁰, kulturą, tradycją kulinarną poszczególnych regionów⁴¹. Oliwa, powszechnie używana na południu Europy, była trudno dostępna w środkowej i północnej części kontynentu. Tu spożywano głównie tłuszcze pochodzenia zwierzęcego oraz w mniejszym stopniu oleje roślinne, np. lniane, nieznane na

³³ *Listy*, [w:] *Pisma*, s. 499–519, List trzeci, s. 512.

³⁴ *Codex diplomaticus et epistolaris Regni Bohemiae*, t. I–III, wyd. G. Friedrich, Praha 1957–1962, t. IV–V, wyd. J. Šebánek, S. Dušková, Praha 1962–1982 (dalej cyt.: CdBoh.), t. III, nr 156, nr 187: *propter asperitatem regionis rigorem regulae [...] temperat*.

³⁵ Benedyktyni mogły spożywać dwa gotowane posiłki dziennie, a trzeci surowy, a ponadto chleb i wino. M. Dembińska, *Wyżywienie mnichów...*, s. 61, 62; G.P. Freeman, op. cit., s. 261; J. Rajman, *Klasztor Norbertanek na Zwierzyńcu w wiekach średnich*, Kraków 1993, s. 123. Ścisły post obejmował jedynie 20 dni w roku. Zakonnice mogły jeść mięso cztery dni w tygodniu oprócz środy, piątku i soboty. Chore jadały mięso zawsze oprócz piątków. Cystersi w Zwelt w XIV wieku w 98 dniach w roku jadały potrawy wykwentne, wzbogacone o biały chleb, jajka, dobre gatunki ryb. Zdaniem Jaritza takie praktyki musiały prowadzić do przyzwyczajzeń sprzecznych z zasadami reguły zakonnej, G. Jaritz, *Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters*, [w:] *Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18–21 IX 1978*, Wien 1980, s. 147–168, tu s. 154.

³⁶ G.P. Freeman, op. cit., s. 254, 282. Według listu Klary w San Damiano siostry pościły przez 246 dni, jadały normalnie przez 68 dni, a dowolność postów zachowywały przez 33. Dyspensa nadana w maju 1238 r. klasztorowi w Pradze przewidywała 261 postnych dni, bulla z 1243 r. — 243 dni, reguła Innocentego IV z 1247 r. — tylko 197 dni, reguła Izabeli z 1259 r. — 191, a reguła Urbana IV z 1263 r. — 192 dni.

³⁷ M. Dembińska, *Wyżywienie mnichów...*, s. 65.

³⁸ W poście jady jarzyny, chleb, piły wodę i niskoprocentowe piwo, J. Swastek, *Św. Brygida szwedzka i zakon Najświętszego Zbawiciela, ze szczególnym uwzględnieniem klasztorów polskich*, t. 1–3, Lublin 1986, t. 1, s. 155.

³⁹ R.L. Guidi, *Le clarisse nella societa dal' 400*, „Collectanea Franciscana”, t. 62, 1992, no 1–2, s. 101–146, tu s. 106.

⁴⁰ Znamienna jest prośba biskupa Passawy do opata benedyktynów w Göttweig o dostarczenie doskonałej jakości wina klasztorowego na stół biskupa, gdyż w okolicy Passawy takiego napoju nie można dostać, a renoma benedyktynów jest powszechnie znana. Napój ma być klarowny, lekki, smaczny, dość słodki, taki, by się łatwo nie psuł i „nie szedł” do głowy, G. Jaritz, *Zur Sachkultur österreichischer Klöster...*, s. 156. O produkcji wina zob. A. Rutkowska-Plachcińska, *Gospodarka i zasięg oddziaływania miasta średniowiecznego. Salon-de-Provence w połowie XIV w.*, „Studia z dziejów osadnictwa”, t. 7, red. A. Rutkowska-Plachcińska, Wrocław–Warszawa–Kraków 1969, s. 31.

⁴¹ G. Jaritz, op. cit., s. 149, 156, 167–168; R. Pittoni, *Zisterziensische Sachkultur am Beispiel archäologischer Funde aus des Abtei Heiligen Kreuz bei Baden, Niederösterreich*, [w:] *Klösterliche Sachkultur...*, s. 365–379, tu s. 371; F. Röhrig, *Die materielle Kultur des Chorherrenstiftes Klosterneuburg unter besonderer Berücksichtigung der Aussage von Rechnungsbüchern*, [w:] *Klösterliche Sachkultur...*, s. 217–224, tu s. 221.

południu Europy. Geograficzny podział stref kulinarnych dotyczył też napojów — wina produkowanego na południu i piwa konsumowanego w środkowej i północnej Europie; podobne różnice dostrzec można w uprawie zbóż i roślin strączkowych⁴².

Osobną kategorią źródeł normatywnych dostarczających informacji o żyzywieniu są statuty i konstytucje⁴³. W statutach kapituły norbertańskiej z 1340 r. w tłumaczeniu z XVI w. zagadnienia posiłków i postów zajęły trzy z 19 rozdziałów⁴⁴, ale kwestie pożywienia są obecne także w innych paragrafach omawiających codzienne życie wspólnoty. Młodym zakonnikom nie powinno podawać się ani piwa, ani wina, chyba że za zgodą ksieni; w lecie siostry powinny mieć dodawaną do potraw sałatę, a w zimie limonie i ogórki⁴⁵. Chleb był dostępny bez limitu dla wszystkich zakonnic⁴⁶. W konstytucjach wymieniono różne rodzaje chleba: powszedni — rżany, lepszego gatunku „gościnnie albo niemocnych może być cudniejszy, który też na uroczyste święta siostronom może być rozdawany”⁴⁷, oraz gruby. Dawano go tym, które zawiniły przeciw regule winą główną⁴⁸. Z przypraw dostępna była jedynie sól, którą powinny brać siostry na nożyki; inne zaś przyprawy miały być dostarczane na stół za zgodą przełożonej⁴⁹. Następnie wymieniono okres, w których norbertanki miały jeść dwa razy dziennie: mogły to czynić przez cały rok (z podziałem na czas od Wielkanocy do Podwyższenia Krzyża i od tego święta do Paschy) za wyjątkiem „dniów zakazanych krzyżowych, postnych, suchych dni i wigilii Świętego Ducha, Bożego Ciała, Nawiedzenia Panny Maryjej, Wniebowzięcia, Narodzenia, Poczęcia, Oczyszczenia albo Wywiedzenia, świętego Jana Krciciela, s. Piotra i Pawła, s. Wawrzyńca i wszystkie piątki, które mają pościć”⁵⁰. W zimie post obowiązywał w Adwencie, a przestrzegając też miały „innych dni postnych od kościoła ustanowionych”. Wówczas na stole mogły się pojawiać wyłącznie postne potrawy: „dwie polewce warzone, albo dwie jarzynie przynajmniej na obiad”⁵¹. W inne święta, m.in. wigilię Jana Chrzciciela, miały spożywać ryby, a gdyby tych nie było, to za zgodą prałata jakieś inne „godne strawy”⁵². Siostry, które w czasie Adwentu wyjeżdżają z klauzury w klasztornych sprawach, „z nabiałem mogą jeść i [...] masłem”⁵³. Chore siostry mogły jeść mięso nie tylko w soboty, jak pozostałe zakonnice (za wyjątkiem okresów postów), ale także „we środy, kiedy tego nie broni zwyczaj ziemie”⁵⁴. Dodatkowo i lepszej jakości jedzenie mogły spożywać po puszczeniu krwi, które odbywało się sześć razy w roku: „mogą siostry oprócz refektarza jadać i nieco rozkoszniejszych potraw albo smaków sobie

⁴² W inwentarzu klarysek z Bolonii z 1337 roku zachowały się wzmianki o zgromadzonych zapasach wina oraz niespotykanych w strefie klimatycznej Polski *mochi* — jadalnej rośliny strączkowej, O.M. Przybyłowicz, *Inwentarze włoskich klasztorów klarysek: San Gimignano (1317–1340), Bolonia (1337–1341), Ferrara (1337)*, „Kw.HKM”, R. LI, 2003, nr 2, s. 183–199. Bób był drugim po zbożu produktem transakcji kupna–sprzedaży w Salon-de-Provence, kolejne pozycje zajmowały soczewica i czarny groch, A. Rutkowska-Płachcińska, *Gospodarka i zasięg...*, s. 31.

⁴³ O konstytucjach kanoników regularnych A. Pobóg-Lenartowicz, *Kanonicy regularni na Śląsku*, Opole 1990, s. 126–127.

⁴⁴ Dwa posiłki dziennie — południowy po brewiarzowej sekście, czyli o 12 w południe, i wieczorny zwany kolacją po niesporach, około 17, *Statuty kapituły norbertańskiej z r. 1340 w tłumaczeniu polskim z r. 1543*, wyd. M. Karaś, Z. Perzanowski, Kraków 1970 (dalej cyt.: *Statuty*); J. Rajman, *Klasztor...*, s. 107 i n.

⁴⁵ *Statuty*, Kapitulum dziewiąte o jedzeniu, s. 61, 62.

⁴⁶ Tamże, Kapitulum jedenaste o szafarce albo szafarzu, s. 178.

⁴⁷ Tamże, Kapitulum dziesiąte o życiu, s. 73, 74.

⁴⁸ Tamże, Kapitulum piąte o zwyczaju i czasie karania głównego występku, s. 238.

⁴⁹ Tamże, Kapitulum dziewiąte o jedzeniu, s. 62.

⁵⁰ Tamże, Kapitulum piąte o rządzeniu czasu lata, s. 42.

⁵¹ Tamże, Kapitulum szóste o sprawowaniu czasu zimy, s. 49.

⁵² Tamże, Kapitulum piąte o rządzeniu czasu lata, s. 42.

⁵³ Tamże, Kapitulum dziesiąte o życiu, s. 73.

⁵⁴ Tamże, Kapitulum siedemnaste o niemocnych, które są w niemocnicy, s. 117.

przydawać⁵⁵. Tym zaś, którym krew byłaby puszczana za zezwoleniem ksieni w inne dni, miały przysługiwać „przyprawniejsze potrawy oprócz stołu i przy stole [...]”⁵⁶.

W konstytucjach klarysek zatwierdzonych przez papieża Benedykta XII w 1334 r.⁵⁷ nakazywano spożywanie trzech posiłków dziennie: rano *prandium*, następnie *cena* oraz *collatio*. Ponieważ dokument dotyczył klasztorów Ubogich Panien w całej Europie, nie podano w nim godzin spożywania posiłków⁵⁸. Siostry zwoływane były do refektarza dzwonkiem, który oznajmiał przerwanie pracy. Do sali wchodziły w procesji, a dzwonek brzmiał tak długo, dopóki wszystkie nie zajęły miejsc. Mogły pić — wodę lub rozcieńczone wino — nie tylko podczas głównych posiłków, ale także w wyjątkowych sytuacjach wtedy, gdy zgodziła się na to ksieni wybierając ku temu stosowną porę⁵⁹. Konstytucje omawiały kwestie przygotowania posiłków. Siostry skierowane do pracy w kuchni przez ksienię — co najmniej dwie, wymieniające się obowiązkami — miały dbać o zachowanie czystości i porządku. Zapewne ich pomocnikami były konwerski, bo obsłużenie kilkunastoosobowego zgromadzenia, nie mówiąc już o kilkudziesięciu osobach, przekraczało możliwości dwóch osób. Jedna powinna obsługiwać współtowarzyszkę podczas pierwszego posiłku — *prandium*, druga podczas następnych. Ta, która dyżuruwała w kuchni w czasie pierwszego posiłku, musiała przygotować gorącą wodę do mycia naczyń. Ta, która posilała się w porze *prandium*, przygotowywała pokarmy i potrawy do posiłków południowego i wieczornego. Uderzeniem w cymbały zwoływano natomiast siostry odpowiedzialne za przygotowanie ryb⁶⁰. Fakt, iż informacja taka znalazła się w konstytucjach zakonnych, świadczy o częstym spożywaniu ryb w klasztorze, skoro potrzebne były formalne przepisy regulujące ich przygotowywanie.

Analiza źródeł normatywnych pozwala wydzielić podstawowe kategorie produktów używanych przez zakonnice: mączne (zboża, kasze), nabiał, mięsne, tłuszcze oraz warzywa, zioła. Te ostatnie stanowiły w połączeniu z mąką podstawę wspomnianego wyżej *pulmentum*, w skład którego wchodziły różnego rodzaju rośliny strączkowe, zioła, kielki zbóż. Warzywa, zioła — *legumina nascentia*⁶¹, czyli kielki i młode pędy, spożywano także surowe. Zalecała to już w XII wieku Hildegarda z Bingen, która przypisywała ziołom właściwości dobroczynne: „Mięta ciepło przyjemne posiada, ale i wilgoć zawiera i siłę w sobie posiada, która właściwa jest następującym piętnastu ziołom [...]. Kto listka mięty pieprzowej często surowo z solą spożywać będzie, ten ogrzeje żołądek, gdyby miał go zimnym. A wnet, jeśli żołądek jego trucizną, czyli ropą wzbiera, wtedy ziele owo go oczyści i wyleczy”⁶². Wykorzystywano dziko rosnące warzywa: marchew o białym korzeniu, pasternak, rzodkiew, szczaw, jarmuż, dziki chrzan, *Glyceria fluictans*, z której uzyskiwano mąkę, komosę białą czyli lebiędę, rdest powojowy⁶³. Spośród

⁵⁵ Tamże, Kapitulum osiemnaste o puszczaniu krwi, s. 125.

⁵⁶ Tamże, s. 126.

⁵⁷ Zachowały się w czternastowiecznym rękopisie wrocławskim, Biblioteka Uniwersytetu Wrocławskiego, Oddział Rękopisów, sygn. Regula (dalej cyt.: BUWroc. Regula), Q IV 202, i w niemieckim odpisie reguły i konstytucji także z XIV wieku, ale późniejszym, bo zawierającym pismo kardynała protektora Arnolda w sprawie mianowania wizytatora klasztoru wrocławskiego, BUWroc. Regula IV Q 203. Korzystam z rękopisu łacińskiego. A. Sutowicz, *Przyczynek do badań nad życiem wewnętrznym klasztoru klarysek we Wrocławiu w okresie średniowiecza*, „Saeculum Christianum”, 10 (2003), nr 1, s. 5–22, skupiła się na aspekcie duchowym konstytucji.

⁵⁸ Pory roku wpływały na plan dnia. Np. u karmelitanek bosych pierwszy posiłek w lecie — *prandium*, podawano o 10, a w zimie i w dniach postu o 11.30. Cz. Gil, *Życie codzienne karmelitanek bosych w Polsce w XVII–XIX wieku*, Kraków 1997, s. 61.

⁵⁹ BUWroc. Regula, Q IV 202, k. 24r, 24v.

⁶⁰ Tamże, k. 22v.

⁶¹ Św. Benedykt z Nursji, *Regula*, rozdz. 39, s. 152.

⁶² Hildegarda z Bingen, *Sentencje i porady na każdy dzień*, oprac. A. Conrad-Seibert, K. Hechberger, przekł. D. Polańska, O. Piotrowski, Poznań 1998, s. 231 i n.

⁶³ Tamże, s. 270, 277; A.M. Wyrwa, op. cit., s. 85.

warzyw najbardziej popularny w Europie Środkowej był groch, z którego przygotowywano gęstą zupę bądź papkę stanowiącą dodatek do innych potraw, oraz kapusta. Tę ostatnią kiszono, gotowano, podając na słodko lub kwaśno. Jedzono także bób, rzepę i marchew⁶⁴. Owoce to przede wszystkim jabłka, śliwki, wiśnie, gruszki, a także orzechy laskowe. Nie wiadomo, czy na stoły zakonnic na ziemiach polskich trafiały owoce południowe pojawiające się od końca XIV wieku na dworach królewskich czy biskupich⁶⁵ (migdały, orzechy włoskie, figi⁶⁶). Owoce spożywano surowe, ale również przetwarzano je na powidła (*confectus*) i susz.

Listę składników używanych w klasztornych kuchniach rozszerzają informacje zawarte w dokumentach. Z tego typu źródeł dowiadujemy się o różnorodnych gatunkach zwierząt, mięs i tłuszczów, ryb⁶⁷, zbożach, nabiale, miodzie, ale także o ilości produktów oddawanych jako daniny. Bogatych informacji dostarcza niewykorzystana pod tym względem w dostateczny sposób *Liber beneficiorum* Jana Długosza⁶⁸.

Klasztory, choć miały regale młynne⁶⁹, otrzymywały zboża w nadaniach indywidualnych, np. mieszczanin wrocławski Dytwyn darował klaryskom 19 i $\frac{3}{4}$ małdratów zbóż — pszenicy, żyta i owsa, z których prokurator zakonnic miał przekazywać blisko pięć małdratów rocznie, w dniu św. Michała, franciszkanom z kościoła św. Jakuba. Same siostry zostały natomiast zobowiązane nadaniem do wypiekania codziennie 10 zwyczajnych chlebów klasztornych i oddawania ich braciom z pobliskiego konwentu⁷⁰.

W przywilejach fundacyjnych książęta gwarantowali klasztorom możliwości połowu ryb i posiadania własnych rybaków, ale mimo to otrzymywały także jako darowizny sadzawki i stawy do hodowli ryb⁷¹. Niektóre z konwentów cieszyły się regalem bobrowym, np. norbertanki w Żukowie, cysterki w Żarnowcu i Ołoboku⁷². Wspólnoty miały ponadto

⁶⁴ *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, t. II: *od XIII do XV wieku*, red. A. Rutkowska-Płachcińska, Wrocław 1978, s. 259–261.

⁶⁵ F. Röhrig, op. cit., s. 283.

⁶⁶ Migdały i figi były powszechnie dostępne na południu Europy, zob. A. Rutkowska-Płachcińska, *Gospodarka i zasieg...*, s. 37.

⁶⁷ R. Żerelik, A. Witkowski, *Wýkaz ryb Śląska z pol. XIV wieku*, Studia i materiały z dziejów Śląska i Małopolski, red. R. Żerelik, Wrocław 2001, s. 167–178.

⁶⁸ *Joannis Dlugossi senioris canonici Cracoviensis, Liber beneficiorum dioecesis Cracoviensis* (dalej cyt.: *Liber beneficiorum*), t. I–III, [w:] *Opera omnia*, t. VIII–X, wyd. A. Przeddziecki, Kraków 1863–1864. Wykorzystał ją w badaniach J. Rajman, *Klasztor...*, s. 121, przyp. 86.

⁶⁹ *Schlesisches Urkundenbuch* (dalej cyt.: SUB.), Bd. I, oprac. A. Appelt, Wien–Köln–Graz, Bd. II–IV, oprac. W. Irgang, Köln–Wien 1977–1988, tu t. IV, nr 63.

⁷⁰ Archiwum Państwowe we Wrocławiu (dalej cyt.: APWroc.), Rep. 135 Kopiarz Klarysek, f. 65v–66r, f. 113v, *Codex diplomaticus Silesiae, Regesten zur schlesischen Geschichte*, Bd. 1–3, CDS VII, wyd. C. Grünhagen, Breslau 1875–1886, Bd. 4–6, CDS XVI–XXII, wyd. C. Grünhagen, K. Wutke, Breslau 1892–1903 (dalej cyt.: RS), nr 6145 i 6423.

⁷¹ Np. klaryski w Zawichoście od Bolesława Wstydliwego w 1262 r.: *cum utilitatibus et piscacionibus Wisle, cuius termini erunt superius usque in usce, Kodeks dyplomatyczny Małopolski* (dalej cyt. KDM), t. 1–4, wyd. F. Piekosiński, Kraków 1876–1905, t. I, nr 58; Klasztor benedyktynek w Staniątkach: *Codex diplomaticus Poloniae* (dalej cyt.: CDPol.), t. 1–3, wyd. A. Muczowski, S. Bartoszewicz, M. Borowski, Warszawa 1874–1858, t. 3, nr 28. M. Młynarska-Kaletynowa, *Rozwój majątności klasztoru cysterek trzebnickich w XIII w.*, „Kw.HKM”, R. XXXVIII, 1990, nr 3–4, s. 223–247; K. Bobowski, *Podstawy bytu konwentu trzebnickiego*, [w:] *Księga Jadwiżańska. Międzynarodowe sympozjum naukowe: Św. Jadwiga w dziejach i kulturze Śląska, Wrocław 21–23 września 1993 roku*, red. M. Kaczmarek, M.L. Wójcik, „Acta Universitatis Wratislaviensis”, Nr 1720, Wrocław 1995, s. 61–82; Klasztor cysterek w Ołoboku, zob. G. Kucharski, *Początki klasztoru cysterek w Ołoboku*, [w:] *Cystersi w społeczeństwie Europy Środkowej. 900 lat zakonu Cystersów*, red. A.M. Wyrwa, J. Dobosz, Poznań 2000, s. 319–321; tenże, *Rozwój gospodarczy majątku Cysterek w Ołoboku w XIII w.*, [w:] *Cysterki...*, s. 569–597, tu s. 594.

⁷² Tłuszcz bobrów mógł być wykorzystywany w celach leczniczych i konsumpcyjnych; G. Kucharski, *Rozwój...*, s. 595; A. Czacharowski, *Uposażenie i organizacja klasztoru norbertanek w Żukowie od XIII do XV wieku*, Toruń 1963, s. 51; K. Dąbrowski, *Rozwój wielkiej własności ziemskiej cysterek w Żarnowcu od XIII do XVI w.*, Gdańsk 1970, s. 46–47.

przywileje na posiadanie barci⁷³ czy winnic (np. klaryski wrocławskie, benedyktynki w Staniątkach⁷⁴).

Z dokumentów wystawianych przez wspólnoty, np. lokacyjnych, dowiadujemy się o zobowiązaniach poddanych. Sołtys we wsi Kamienica miał dostarczać klaryskom w Starym Sączu na Boże Narodzenie dwie dobre świnię, na Wielkanoc dwie szynki, zaś w Zielone Świątki siedem jagniąt, ponadto jaja, sery, wszystko świeże i bardzo dobrej jakości⁷⁵. Klaryski gnieźnieńskie, nadając prawo magdeburskie Kostrzynowi w 1477 r., zobowiązały poddanych m.in. do oddawania na Boże Narodzenie 130 tłustych kapłonów i 30 kop jaj na niedzielę kwietną, a łaźiebniaka do dostarczenia zająca⁷⁶.

W aktach znaleźć można informacje o przyprawach — głównie soli⁷⁷, stosowanej przede wszystkim do konserwacji produktów, oraz wymienianych rzadziej innych przyprawach, w tym pieprzu (norbertanki na Zwierzyniu⁷⁸, klaryski w Gnieźnie) i szafranie (klaryski w Gnieźnie)⁷⁹.

Trzecia kategoria źródeł — żywoty świętych i błogosławionych, w niewielkim stopniu uzupełnia informacje o produktach trafiających na stół zakonnicy. Specyfika gatunku literackiego, a przede wszystkim cel przyświecający autorom — ukazanie świętości życia bohaterki, każe z ostrożnością podchodzić do nakreślonych w *vitae* realiów życia. Zindywidualizowane praktyki pokutne i postne bohaterki nie były normami obowiązującymi pozostałe mieszkanki klauzury⁸⁰. W żywotach odnajdujemy jednak informacje, które można uznać za wiarygodne oddanie realiów funkcjonowania wspólnot. Klaryski wrocławskie otrzymały od fundatorki, księżnej Anny śląskiej, nie tylko codzienne porcje żywienia, ale i narzędzia związane ze sferą konsumpcji — np. cedzidła⁸¹. Dary w naturaliach przekazywali także wierni, m.in. pielgrzymi

⁷³ Daniny w miodzie otrzymywały norbertanki w Czarnowasach, S. Pierzchałanka-Jeskowa, *Dzieje klasztoru w Czarnowasie na Śląsku w wiekach średnich*, „Roczniki Historyczne”, R. IV, 1928, s. 3–84, tu s. 50; norbertanki w Zukowie, A. Czacharowski, op. cit., s. 51; cysterki w Żarnowcu, K. Dąbrowski, op. cit., s. 48–49; cysterki w Ołoboku, Kodeks Dyplomatyczny Wielkopolski (dalej cyt.: KDWLkp.), t. I, nr 711; G. Kucharski, *Rozwój...*, s. 595; M. Dembińska, *Kilka uwag o roli bartnictwa w gospodarce wiejskiej polskiego średniowiecza*, „Kw.HKM”, R. VI, 1958, nr 3, s. 343–358.

⁷⁴ KDWLkp., t. II, nr 228; t. IV, nr 63; CDPol., t. 3, nr 28. Z. Morawski, *Rozwój i upadek winiarstwa w Polsce (XIII–XVI w.)*, „Kw.HKM”, R. XXVI, 1987, nr 1, s. 57–78.

⁷⁵ KDM, t. II, nr 601: [...] *in festo Pentecostes septem agnellos cum ovis et caseis in bona quantitate*.

⁷⁶ Ponadto owies i łój z jatek miejskich, Archiwum Archidiecezji w Gnieźnie, Księgi wszystkich spraw konwentu gnieźnieńskiego zakonu S. Klary. To jest katalog wszystkich Sióstr Zakonnych w tym klasztorze od pamięci ludzkiej profesowanych żywych i zmarłych, przytem inwentarz wszystkich dóbr procentów także i przywilejów tegoż klasztoru..., sygn. ZKG 3 Klaryski gnieźnieńskie, (dalej cyt.: AAGniez., Księgi 1609), k. 502; K. Ney, *Kronika klasztoru zakonnic Św. Klary w Gnieźnie i żywot błogosławionej Jolanty*, Leszno 1843, s. 81, 82; O.M. Przybyłowicz, *Zając, dwa złote na pieprz i kary za gry hazardowe. Dwa przywileje klarysek dla miasta Kostrzyna z 1477 i 1615 roku* (w druku).

⁷⁷ J. Grzesiowski, J. Piotrowicz, *Sól małopolska w nadaniach i przywilejach dla klasztorów (do początku XVI wieku)*, [w:] *Studia i materiały do dziejów żup solnych w Polsce*, t. 1, *Krakowskie żupy solne na tle 1000-lecia Polski*, Kraków 1985, s. 71–189.

⁷⁸ J. Rajman, *Klasztor...*, s. 121.

⁷⁹ AAGniez., Księgi 1609, k. 503.

⁸⁰ Badania B. Kurbis, M. Michalskiego, G. Paca dowodzą, że żywoty miały być przykładem pobudzającym do pobożności czytelników. B. Kurbis, *Żywot błogosławionej Salomei jako źródło historyczne*, [w:] *Studia Historica w 35-lecie pracy naukowej Henryka Łowmiańskiego*, Warszawa 1958, s. 145–154; S. Kwiatkowski, *Mi-racula średniowieczne jako źródło do badań nad mentalnością społeczną w Polsce i jej przemianami pod wpływem kolonizacji niemieckiej*, „Studia Źródłoznawcze”, t. XXII, 1977, s. 98–103; M. Michalski, *Kobiety i świętość w żywotach trzynastowiecznych księżnych polskich*, Poznań 2004, s. 38–79; G. Pac, *Kobiety, asceza i władza nad ciałem w późniejszym średniowieczu*, „Przegl. Hist.”, t. C, 2009, z. 3, s. 525–545.

⁸¹ *Vitae Annae ducisse Silesiae*, [w:] *Monumenta Poloniae Historica* (dalej cyt.: MPH), t. IV, wyd. A. Semkowicz, Lwów 1884, s. 656–661.

przybywający do grobów zmarłych w opinii świętości księżnych-zakonnic, a szczególnie Kingi w Starym Sączu. Były to miód, sól, płody rolne, a nawet żywe zwierzęta⁸².

W *Legendzie obrazowej o św. Jadwidze*⁸³ w wymienionym menu znalazły się ryby, potrawy mleczne, leguminy (*legumina aridis cum pane grosso siligineo*), bułki i chleb, rośliny strączkowe (w tym groch), kasza gotowana na piwie, ale też mięso oraz tłuszcze⁸⁴. Podobne produkty znane są z tekstów żywotów Salomei, Kingi, Agnieszki praskiej⁸⁵.

Szczegółowa analiza wyżej wymienionych rodzajów źródeł średniowiecznych pozwala na wskazanie różnic w konsumpcji w poszczególnych zakonach i klasztorach — odmienności mających źródła w treści reguł, wielowiekowej tradycji, w końcu w uwarunkowaniach klimatycznych i kulinarnych regionów. Trudno natomiast określić ilość spożywanych produktów. Brakuje na ogół precyzyjnych danych pozwalających odtworzyć dzienne menu. Dzienna racja chleba dla mnicha — wg św. Benedykta — powinna zawierać się w jednym funcie stanowiącym połowę wagi bochenka, zaś wina — jedną heminę⁸⁶. W klasztorze na Monte Cassino zachował się ciężarek z napisem *pondus librae panis* o wadze 39 uncji, czyli około 1100 gram, co sugeruje, że dzienna racja chleba to ponad pół kilo. Objętość heminy wahała się od ćwierć do 0,6 litra, ale jak zauważyła Maria Dembińska, chodziło zapewne o czysty napój, który rozcieńczano wodą⁸⁷. Te przykłady pokazują podstawowe trudności w oszacowaniu dziennych racji żywieniowych. W przypadku wspólnot żeńskich powstają kolejne pytania. Czy benedyktynki, których głównym zadaniem była modlitwa, a nie praca fizyczna, przestrzegając reguły założyciela stosowały te same dzienne racje pokarmów i napojów?

Wątpliwości budzi także wyliczenie Jerzego Rajmana dotyczące liczby jaj, która miała przypadać na zakonnicę w klasztorze na Zwierzyńcu. Nie znamy liczebności zgromadzenia w tym okresie, sposobu podziału produktów przeznaczonych do konsumpcji pomiędzy kuchnię sióstr a członków rodziny klasztornej, w tym księży — co najmniej jednego prepozyta zapewniającego zgromadzeniu obsługę duchową i liturgiczną⁸⁸.

Epoka nowożytna przynosi znaczący wzrost informacji o tym, co i jak jedzono w klasztorach żeńskich, zarówno na ziemiach polskich, jak i w Europie Zachodniej⁸⁹.

Rachunki przychodów i rozchodów (perceptów i expensów), kroniki, wizytacje biskupie i zakonne, w końcu niezwykle cenne jadłospisy i przepisy pozwalają na dokładniejszą rekonstrukcję zagadnienia konsumpcji w konwentach w porównaniu do wieków wcześniejszych⁹⁰. Dodatkowo możemy oszacować liczebność wspólnot, m.in. na podstawie ksiąg profesji, w których notowano imię, nazwisko, datę wstąpienia i niekiedy również śmierci (ponadto osobno prowadzonych ksiąg zmarłych), jak również dokumentów, na których podpisy składały wszystkie

⁸² *Liber beneficiorum*, t. 3, s. 324, 331–332; K. Szwagra, *Błogosławiona Kinga*, „Tarn. St. Teol.”, t. IX, 1993, s. 333.

⁸³ *Legenda świętej Jadwigi*, red. i oprac. J. Pater, Wrocław 1993.

⁸⁴ Tamże, s. 43; *Vita sanctae Hedwigis*, [w:] MPH, t. IV, s. 527, 537.

⁸⁵ *Żywot Świętej Kingi księżnej krakowskiej*, wyd. B. Przybyszewski, Tarnów 1997; *Żywot Kolety*, s. 98, 100; J. K. Vyskočil, *Legenda blahoslavené Anežky...*, s. 110–111.

⁸⁶ M. Dembińska, *Wyżywienie mnichów...*, s. 67.

⁸⁷ Tamże.

⁸⁸ Wyliczył, że w XV w. na siostrę przypadło rocznie 750 jaj, czyli po dwa dziennie, J. Rajman, *Klasztor...*, s. 120, 121; o liczebności sióstr zob. A.M. Wyrwa, *Średniowieczna sieć klasztorów w Wielkopolsce i na Kujawach. Stan, potrzeby badań i wstępna analiza problemu*, [w:] *Zakony i klasztory w Europie Środkowo-Wschodniej*, s. 76–146.

⁸⁹ G. Jaritz, op. cit., s. 151, 156.

⁹⁰ Pragnę w tym miejscu podziękować wszystkim tym siostram, które udostępniają mi zbiory i służą życiową pomocą, a w szczególności: Matce Pauli Torczyńskiej z klasztoru norbertanek na Zwierzyńcu, archiwistce Salomei Stoppel z klasztoru klarysek w Starym Sączu, archiwistce Katarzynie Walasik z konwentu bernardynek w Krakowie, Marii Najowicz i Irenie Drozd z klasztoru duchaczek w Krakowie, Małgorzacie Borkowskiej i Agacie Latale benedyktynkom z konwentu w Staniątkach.

mieszkanki klasztorów, oraz wizytacji biskupich wymieniających z nazwiska zakonnice przebywające w klasztorze⁹¹.

Z rachunków dowiadujemy się o wydatkach, w tym nabywanych produktach żywnościowych. Księgi te pozwalają na poznanie struktury zakupów i wysokości wydatków przeznaczanych na zakup pożywienia. Wiadomości o tym, czego używały siostry na co dzień w kuchni, uzupełniają dane zawarte w kontraktach dzierżawnych⁹². Z wizytacji przeprowadzanych przez zwierzchników zakonnych bądź biskupów czerpiemy informacje o porach oraz częstotliwości spożywania posiłków, jakości i liczbie dań, o organizacji jedzenia. Z kronik dowiadujemy się o posiłkach, sposobach pozyskiwania produktów, poznajemy różnice wynikające z tradycji poszczególnych klasztorów oraz wpływu klimatu na sposób odżywiania się. Zachowane przepisy oraz jadłospisy pozwalają na kompleksowe nakreślenie tradycji kulinarnych w poszczególnych klasztorach i udzielenie odpowiedzi na pytanie: co jadały zakonnice, jakie były różnice w codziennym i świątecznym menu.

Rachunki zachowały się w klasztorach żeńskich⁹³ od początku XVII wieku. Najstarsze pochodzą z konwentów klarysek w Starym Sączu (1602–1604) oraz w Gnieźnie (od 1613 r.)⁹⁴. Wynika z nich, że mimo wielu dni postnych kupowano sporo mięsa, najczęściej wołowego lub cielęcego, rzadziej baraninę, natomiast z darów pozyskiwano sarninę. W większości przypadków odnotowywano zakup mięsa dla całego klasztoru łącznie z rodziną, nie zaś dla samych sióstr. Na liście zakupów zakonnice sądeckie pojawiały się różnorodne produkty: piwo, łosoś, masło, cukier (określany jako „głowa cukru”) oraz sól, oliwa, biały chleb, otręby, kołaczki, małmazja, miód bądź miodowniki, migdały, rodzynki, mak, ryż, a także przyprawy korzenne: kardamon, szafran, rozmaryn, cytwar, imbir, kwiat muszkatu, goździki, cynamon (większość z nich kupowano przed świętami Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy, wysyłając posłańców do Krakowa), ponadto ocet, grzyby, pietruszka, młoda rzodkiew, cebula i nasienie cebulne oraz kapustne, ogórki, limonie, śliwy suche i świeże, jabłka, powidła, siemię lniane i konopne, krupki jęczmieńne⁹⁵. Jeszcze więcej informacji o konsumpcji i klasztornej żywności dostarczają rachunki kuchenne klarysek starszodeckich z lat 1697–1699 odnalezione w Archiwum Państwowym w Krakowie⁹⁶ oraz należące do norbertanek zwierzynieckich archiwalia z wy-

⁹¹ M. Borkowska, *Prozopografia polskich zakonów żeńskich*, „Nasza Przeszłość”, t. 73, 1990, s. 31–340; tejże, *Leksykon zakonnicy polskiej epoki przedrozbiorowej*, t. I–III, Warszawa 2004–2010; O.M. Przybyłowicz, *Długość życia zakonnicy w świetle źródeł średniowiecznych i nowożytnych. Możliwości i propozycje badawcze*, „Kw.HKM”, R. LVIII, 2010, nr 1, s. 17–34.

⁹² *Arendy klasztoru starszodeckiego w XVI–XVII wieku*, wyd. J. Sygański, Lwów 1902.

⁹³ Dla męskich wspólnot mamy wcześniejsze — szesnastowieczne, *Dochody i wydatki konwentu braci eremitów św. Augustyna przy kościele św. Katarzyny w Kazimierzu*, wyd. K. Jelonek-Litewka, W. Kolak, Cz. Piroszyński, Z. Wojas, t. 1–2, Kraków 2002–2004; T.M. Gronowski OSB, *Zwyczajny klasztor; zwyczajni mnisi. Wspólnota tyniecka w średniowieczu*, Kraków 2007 (korzysta z rachunków z pierwszej połowy XVI w. przechowywanych w Bibliotece Jagiellońskiej); A. Pobóg-Lenartowicz, *Uposażenie i działalność gospodarza kanoników regularnych NMP na Piasku we Wrocławiu do początku XVI w.*, Opole 1994 (wykorzystuje rachunki znajdujące się w Archiwum Archidiecezjalnym we Wrocławiu z lat 1250–1683).

⁹⁴ Archiwum Klarysek w Starym Sączu (dalej cyt.: AKKl.Sąd.), sygn. Rf-1 Percepta 1602–1604; AAGniez. Regestr rozchodowy klasztoru gnieźnieńskiego zakonu S. Klary, który po pogorzeniu tegoż klasztoru poczyna się w tymże roku 1613, Klaryski gnieźnieńskie, sygn. ZKG 5. Przegląd tego typu źródeł: O.M. Przybyłowicz, *Jak panny zakonne rozliczały się? Księgi rachunkowe jako źródło do badań nad polskimi klasztorami żeńskimi XVI–XVIII w.*, [w:] *Klasztor w gospodarce średniowiecznej i nowożytnej*, red. M. Derwich, Wrocław 2013, s. 101–114.

⁹⁵ O.M. Przybyłowicz, *Rachunki klasztorne jako źródło do poznania realiów życia klasztornego. Najstarsza zachowana księga rachunkowa klarysek ze Starego Sącza*, [w:] *Realia życia codziennego w Europie Środkowej ze szczególnym uwzględnieniem Śląska*, red. A. Barciak, Katowice–Zabrze 2011, s. 197–220.

⁹⁶ Archiwum Państwowe w Krakowie, Inwentarz nieskatalogowanych rękopisów, Regestr rachunków kuchennych klarysek w Starym Sączu 1697–1699, k. 68.

kazami kupowanych i pochodzących z własnych folwarków różnych kategorii żywności: nabiału, mięsa, owoców⁹⁷.

Równie wartościowe informacje, choć innego rodzaju, przynoszą dokumenty biskupów i osób przez nich delegowanych do wizytowania konwentów od końca XVI do XVIII stulecia. Dowiadujemy się z nich więcej o organizacji posiłków, ich liczbie i godzinach ich spożywania⁹⁸. Np. biskup krakowski, kardynał Jerzy Radziwiłł u benedyktynek w Staniątkach podczas drugiej wizytacji (w 1598 r.) zalecał, by siostry mogły chodzić do piwnicy między posiłkami i ugasić pragnienie na miejscu, zakazał natomiast wynoszenia napoju do cel oraz do wspólnych sal: „przed chórem nie ma być stawiane piwo jako teraz bywało”⁹⁹. W powizytacyjnych uwagach innego ordynariusza dla jednego z klasztorów benedyktynek na terenie Rzeszy znalazły się informacje o liczbie dań serwowanych zakonnicom — pięciu na obiad i czterech na kolację¹⁰⁰. Tenże Radziwiłł zalecał klaryskom w Krakowie i Starym Sączu, by porcje potraw były jednako- kowe, a podstawowe produkty, czyli chleb i piwo, dawane siostronom bez ograniczeń¹⁰¹. obiady i kolacje miały trwać nie dłużej niż godzinę. W dni zwyczajne na obiad podawać miano trzy dania, na kolację dwa, zaś w święta dodawać po jednej potrawie do każdego posiłku. W Starym Sączu biskup zezwolił na zwiększenie porcji w dni świąteczne¹⁰². Jego następca na urządzie, biskup krakowski Piotr Tylicki, wizytujący klaryski krakowskie w 1611 i 1613 r. nakazywał: „Dla prętszego wydawania obiadu, razem dwoje albo trzy pary misek na tablicy noszone niech będą do stołu. A obiad zawsze niech bywa o godzinie dziesiątej na pułżegarzu a w postne dni o jedenastej, wieczerza przed samym komplety odprawowaniem”¹⁰³.

Z kronik zakonnych dowiadujemy się o praktycznym wymiarze egzystencji, tym ciekaw- szym, że uwiarygodnionym relacjami mieszkanek wspólnot. Można w relacjach uchwycić różnice kulturowe dotyczące sfery konsumpcji. Polka, autorka kroniki karmelitanek bosych, które do Krakowa przybyły w 1612 r. z macierzystego domu we Flandrii, barwnie opisała zwyczaje obydwu krajów i odmienności zwyczajów żywieniowych. W pierwszych latach po-

⁹⁷ Archiwum Norbertanek na Zwierzynku (dalej cyt.: ANZwierz.) ponad 100 ksiąg, m.in. najstarsze ra- chunki sygn. E 111 Ekspensa pieniędzy klasztornych, które się poczynają dnia 16 aprilis po śmierci p. ksieni Roku Pańskiego 1662. Pani ksieni Zapolska nastąpiła na przełożęństwo; sygn. E 130 Percepta pieniędzy 1711–1754; sygn. E 137 Rejestr otrzymanej żywności z dóbr konwentu zwierzynieckiego 1769–1771; sygn. E 139 Rejestr płót, żywności, oraz wydatków pieniężnych 1789–1825; sygn. E 146 Jadłospisy, wydatki na jedzenie, ubranie i czeladź (XVIII w.), częściowo wykorzystane przez J. Rajmana, *Jadłospis norbertanek...*, s. 407–412; sygn. E 158/1 Przychód i rozchód płodów rolnych, soli, drzewa i żelaza; sygn. E 253 Książeczki gospodarze (oborne, nabiałne, zbożowe itp.) — Bibice, Bracziejówka, Czatkowice, Facimiech, Górka, Kamieńczyce, Kościejów, Krzęcin, Lubocza, Modlniczka, Mucharz, Olszanica, Pobiednik, Raclawice, Szarbie, Szpitalary, Wołowice, Zabie- rzów, Zwierzyniec 1746–1799; sygn. E 254-272 Utrzymanie klasztoru — rozliczenia (rachunki) przychodu i rozchodu pieniędzy (ciągłe z lat 1726–1808); sygn. E 305/1 Regestr śliw z sadu pańskiego (XVIII w.).

⁹⁸ O.M. Przybyłowicz, „Dla prętszego wydawania obiadu”..., s. 250 i n.

⁹⁹ AKMKrak., Acta Visitationis 9, k. 335; Archiwum Benedyktynek w Staniątkach, Reformationes gene- rales S[anc]ti Benedicti in conventus Staniatecen[sis]... 1597–1667, nr 233.

¹⁰⁰ Zdarzały się wyjątki, bo siostry w Kühbach miały na obiad nawet sześć dań, S. Kainz, *Nachtridentische Reformstatuten in den deutschen Frauenkloster des benediktinerordens*, „Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens”, 56, 1938, s. 219–274.

¹⁰¹ Archiwum Klarysek w Starym Sączu, Reformatia od Jerzego Kardynała Radziwiłła biskupa krakowskiego Pannom klasztoru starosądeckiego zostawiona roku 1599 dnia X sierpnia (dalej cyt.: AKKI.Sąd. Reformatia 1599), sygn. Rf/a-1, k. 21; Archiwum Klarysek w Krakowie, Reformacja Wielebnych Panien zakonnych świętej Matki Klary konwentu świętego Jędrzeja w Krakowie przez Jaśnie Oświeconego [...] Kardynała Radziwiła biskupa kra- kowskiego roku pańskiego 1597 [...] (dalej cyt.: AKKI.Krak. Reformacja 1597), sygn. 16 A, k. 9r.

¹⁰² Tamże, k. 21, 22.

¹⁰³ Archiwum Kapituły Katedralnej na Wawelu, AV Cap. 68 Liber Visitationum ac Revisionum Ecclesiarum Capellarum, Monasteriorum Dioecesis Cracoviensis in qua continentur Inventaria, Reformationes, aliaque Docu- menta..., Reformatio Panien zakonnych S. Andrzeja Piotr Tylicki z łaski Bożej Biskup krakowski..., k. 61r–62v.

bytu w Krakowie, gdy większość zgromadzenia stanowiły zakonnice z Flandrii, w klasztorze nie jadano w ogóle mięsa ani tłuszczów zwierzęcych oraz nabiału. Wynikało to z przyzwyczajenia żywieniowych zakonnic z Brukseli, Mons i Lowanium, które nie spożywały ponadto surowych owoców. Gdy karmelitanki zostały takimi produktami obdarowane, to zagraniczne przełożone wspólnoty nakazywały Polkom ich przetworzenie i zakonserwowanie: „Śliw świeżych jeśli kto dał, to nad siedem nie dali zjeść, a jeśli jabłka to jedno”¹⁰⁴. Nieznajomość polskiej kuchni i produktów przez siostry z Niderlandów była także powodem nieporozumień. Pewnego razu do klasztoru jako jałmużnę przyniesiono zwyczajne obwarzanki, które wypiekano na co dzień w Krakowie, a siostry z Flandrii schowały je na Wielkanoc, uznając dar za wielki przysmak. Gdy w czasie Paschy przełożona zapowiedziała wniesienie na świąteczny stół wielkiego przysmaku i... podano obwarzanki, to „my Polki pożyły jedna na drugą, roześmieje się, jednak iż co inszego nie było i to się smacznie jadło”¹⁰⁵. Kronikarka odnotowała też różnice w żywieniu braci karmelitów bosych. Do ich klasztoru schroniły się bowiem siostry w 1707 r., uciekając przed zagrożeniem działaniami wojennymi. Bracia częstowali siostry tym, co mieli, czyli produktami codziennymi, podając „potrawy bardzo posilające i dobrze nagotowane, piwo [...], wino [...], owoce”¹⁰⁶, podczas gdy przed ucieczką siostry w swoim klasztorze z powodu biedy jadały przede wszystkim gotowaną marchew.

Kronikarka benedyktynek poznańskich, Joanna Jaskólska, odnotowując śmierć dobrodzieja konwentu, biskupa poznańskiego Andrzeja Opalińskiego w 1621 r., nie omieszczała zanotować: „Prawie hojnemi jałmużnami klasztor nasz obesłał często, mianowicie: na uroczyste święta rozmaitemi leguminami, na adwent i na kwadrajezymie [kwadragezymę] miodem i rybami dobrzemi zawsze”¹⁰⁷. Jaskólska wspomniała także o stosowaniu w klasztorze diety — stanowiły ją grzanki z octem i ziołami będące środkiem profilaktycznym na powietrze morowe, które nawiedziło Poznań w 1624 r. Z opisu nie wynika, czy kuracja skutkowałą oczekiwanym wzrostem odporności, ale wiadomo, że miała skutki uboczne — od octu „siostry bardzo chorowały na żołądki, na febrę”¹⁰⁸. Podczas wielkiego głodu w roku 1626 ksieni benedyktynek poznańskich musiała się zadłużyć, by kupić żywność dla siostr, czeladzi klasztornej, ubóstwa miejskiego, któremu w konwencie „gotowano każdy dzień według możności; i siostry, oprócz Chwały Pańskiej, nic nie robiły, jeno jarzyny skrobały”¹⁰⁹. Kronikarka bernardynek w Lublinie zanotowała natomiast, że w zgromadzeniu obowiązywał zwyczaj podawania osobnego śniadania lub podwieczorku, jeśli siostra wyraziła taką prośbę; podobnie było w przypadku napojów — wody i piwa¹¹⁰. W poniedziałki i środy zakonnice jadały mięso, a w soboty potrawy okraszone masłem. Mimo tak dostatniego — jak na warunki klasztorne — jedzenia zdarzało się, że siostry „podjadały” między posiłkami produkty zgromadzone w prywatnych piwniczkach i komorach. Wizytator klasztoru bardzo takim procederem zaniepokojony nakazał zwrot naczyń kuchennych i stołowych oraz oddanie przełożonej kluczy od komór i piwniczek¹¹¹.

¹⁰⁴ *Klasztory karmelitanek bosych w Polsce, na Litwie i na Rusi*, wyd. R. Kalinowski, t. 1–4, Kraków 1900–1903, t. 4, s. 13.

¹⁰⁵ Tamże, s. 13, 14.

¹⁰⁶ Tamże, s. 200, 205.

¹⁰⁷ *Kroniki benedyktynek poznańskich*, oprac. M. Borkowska, W. Karkucińska, J. Wiesiołowski, Poznań 2001, s. 67.

¹⁰⁸ Tamże, s. 70.

¹⁰⁹ Tamże, s. 73.

¹¹⁰ Archiwum Biblioteki Seminarium Duchownego w Sandomierzu, Summariusz albo Archiwum Konwentu Lubelskiego W:W: Panien Trzeciej Reguły S. O. Franciszka zwanych Bernardynki pod tytułem S. Piotra Apostoła za przełożęństwa powtórnego N. J. Mci P. Urszuli Trzcinski przepisane w roku P. 1760 D. 24 Marti z zamiarem dalszego wpisywania rzeczy godniejszych uwagi, sygn. G 1251, k. 130; A. Szylar, *Konwent bernardynek lubelskich w świetle kroniki klasztornej*, „Nasza Przeszłość”, t. 110, 2008, s. 35–106.

¹¹¹ Tamże.

Informacje o pożywieniu znaleźć można incydentalnie w innych zakonnych źródłach naracyjnych. Na przykład w księdze obłóczyn i profesji norbertanek zwierzynieckich odnotowano potrawy, które składały się na menu uczyty wyprawionej przez cześnika dobrzyńskiego Jakuba Rojowskiego herbu Cholewa, gdy oddawał do klasztoru 17-letnią córkę, zabezpieczając jej posag w wysokości 5000 zł (dał też pieniądze wspólnocie „kontentacyi po kopie w dobry monecie”)¹¹². Nie wiadomo, czy jak chce M. Borkowska¹¹³, była to pierwsza uczyta z okazji obłóczyn wydana na cześć zgromadzenia przez rodziców wstępującej panny, ale opis jest nadzwyczaj precyzyjny. Do picia serwowano wino (najprawdopodobniej „po kwarcie” na każdą zakonnice), a także wódkę. Na początku podano kury z ryżem do rosolu, mięso bliżej nieokreślonego gatunku z grochem, cielęcinę na żółto zaprawioną winem i limoniami oraz inną potrawę mięsną na szaro¹¹⁴ zaprawioną na słodko rodzynkami i ponownie limoniami. Były też pieczenie jelenie i indyki duszone „to dwoje w rozenkach, migdałach, limoniach dobrze zanużone”¹¹⁵. Na osobnych miskach podano jarzyny. Nie zabrakło słodkości określonych ogólnie mianem konfektów i cukrów, szczególnie zaś wymieniono pierniczki, marcepany, kołaczki. Słodkie smakołyki otrzymały nie tylko siostry, ale też najprawdopodobniej służący, a także „ci mieli co kolo f[ur]ty chodzili”¹¹⁶.

Najbardziej szczegółowo o posiłkach codziennych i świątecznych, ingrediencjach, potrawach informują jadłospisy. Takich źródeł na ziemiach polskich zachowało się mniej niż w Europie Zachodniej. Unikatowy rękopis bernardynek krakowskich z drugiej połowy XVIII wieku oraz norbertanek na Zwierzyńcu z tegoż stulecia ukazują bogactwo smaków i zwyczajów konsumpcyjnych¹¹⁷. Na kilkunastu ostatnich kartach księgi rachunkowej bernardynek zapisano dzienny spis obiadów z lat 1765–1766 (k. 150–163): „Dnia 6 novembra roku 1765 w dzień Oktawy W. Świętych od s. elekcyjej dla pamięci wyrozumienia ekspensy, kładą się tu wszystkie obiady”¹¹⁸. Spis pozwala na odtworzenie sposobu żywienia zakonnic, konfrontację źródeł normatywnych, w tym reguły, z realiami. Po drugie, ma istotną wartość poznawczą. Przynosi informacje o kuchni staropolskiej, ingrediencjach, potrawach, przyprawach, łączeniu smaków. Pozwala uchwycić różnice w menu między dniami postu a świątami, w tym najważniejszymi okresami w liturgii Kościoła — Wielkanocą i Bożym Narodzeniem. W środe, 13 listopada zapisano „Środa wszystkim z postem powitanie dusz siostrzeńskich. Pora z włoszczyzną i siekaniem, szczupaki na biało, pyzy, rzepa zapalana wyszło do tego obiadu oleju półtory kwarty. Na kolację bułki białego chleba przy obiedzie się daje”¹¹⁹.

W podsumowaniu wypada jeszcze raz podkreślić główne postulaty badawcze. W odniesieniu do średniowiecza potrzebna jest porównawcza analiza zarówno reguł zakonnych, jak i pozostałych źródeł normatywnych. Pozwoli to określić normy i zwyczaje konsumpcyjne w teorii, wskazać różnice i podobieństwa, które następnie będą konfrontowane z realiami odtwarzanymi na podstawie nowożytnych, bogatych archiwaliów, w tym rachunków, jadłospisów. Studiów wymaga też analiza treści dokumentów fundacyjnych oraz innych aktów, których wystawcami były klasztory, gdyż zawierają one informacje o należnościach, naturaliach. Ich lista pozwoli na poszerzenie wiedzy o produktach, z jakich przygotowywano jedzenie w klasz-

¹¹² ANZwierz., sygn. B 45 O fundacji Klasztoru Zwierzynieckiego krótkie opisanie [...] Rejestr przyjmowania panien do zakonu Konwentu Zwierzynieckiego i zaraz opisane czasy śmierci ich. Także i ksenie konwentu zwierzynieckiego, które następowały jedna po drugiej, s. 240.

¹¹³ M. Borkowska, *Leksykon...*, t. II: *Polska Centralna i Południowa*, s. 477.

¹¹⁴ ANZwierz., sygn. B 45 O fundacji Klasztoru Zwierzynieckiego krótkie opisanie..., s. 240 odczyt niepewny, może skopowina.

¹¹⁵ Tamże.

¹¹⁶ Tamże.

¹¹⁷ Archiwum Klasztoru Bernardynek w Krakowie (dalej cyt.: AKBernd.), rkp. nr 99 Księga rozchodów produktów 1762–1766.

¹¹⁸ AKBernd., Księga rozchodów, k. 151. Rękopis jest przedmiotem moich osobnych studiów.

¹¹⁹ Tamże.

torach żeńskich. Porównawcze badania nad *Liber beneficiorum* mogłyby dopełnić wiedzę na temat ilości dostarczanych do klasztorów naturaliów.

Charakter źródeł średniowiecznych utrudnia badania kwantytatywne i szczegółowe nad kuchnią zakonną. Takie możliwości dają zachowane źródła nowożytne. Najważniejszym postulatem pozostaje w tym przypadku rozpoznanie zawartości, a więc prowadzenie systematycznych kwerend archiwalnych w klasztorach, jak również w zbiorach państwowych. Różnorodność kategorii narracji źródeł począwszy od XVI w. daje możliwość prowadzenia ciekawych badań, konfrontacji teorii czyli prawa z realiami — praktyką. Bogaty w smaki, ingrediencje, potrawy świat klasztornej konsumpcji żeńskich zgromadzeń to kraina fascynująca, bynajmniej nie monotonna i nie tylko postna.

Adres Autorki:

Dr Olga Miriam Przybyłowicz
Instytut Archeologii i Etnologii PAN
Al. Solidarności 105
00-140 Warszawa

ON NUNS' DIET IN THE MIDDLE AGES AND EARLY-MODERN PERIOD.
PROBLEMS, SOURCES AND RESEARCH OPPORTUNITIES

The article aims to highlight the types of mediaeval and early-modern sources that contain information on diet in convents, to exemplify research opportunities with concrete documents, to compare two types of archive records, and finally to formulate some research postulates. The focus is on female orders but some findings are also applicable to male monasteries.

Polish historians exploring the history of monasticism have rarely paid attention to the subject of eating and fasting in convents, usually mentioning it only in terms of marginal curiosities. Differences and nuances in the eating and fasting customs in convents were noticed more than fifty years ago by Maria Dembińska. Methodological assumptions formulated by her and Andrzej Wyczański have not been applied in systematic research until today and the sphere of material culture and consumption remains almost unexplored by historians of monasticism.

Mediaeval sources offer less information about consumption than modern ones. Normative documents such as rules, statutes and constitutions, which were to shape and stabilise nuns' habits in all spheres of activity including food consumption, give a rather general picture of diet. Information on ingredients used in convent kitchens are supplemented with details from the *Vitae* of the saints.

Much more data can be found in modern sources, such as accounts, chronicles, visitation reports and rare surviving samples of menus and descriptions of meals. Here, the main research postulate is to survey poorly explored convent archives.

With regard to the Middle Ages it is necessary to conduct a contrastive analysis of order rules and other normative sources. This will reveal consumption norms and habits promoted in theory as well as similarities and differences between particular orders, which can later be confronted with practice reconstructed from the rich modern records.

Translated by
Izabela Szymańska