

O jatkach rzeźniczych w Polsce średniowiecznej *

Prawie od wieku mediewistyka polska kieruje swą uwagę na problemy historii gospodarczej i społecznej Polski, dążąc do możliwie pełnego przedstawienia struktury ekonomicznej państwa i społeczeństwa zarówno w okresie „prawa książęcego”, jak i gospodarki czynszowej. Kierunek ten nadal inspiruje studia nad wieloma zagadnieniami, dotychczas pomijanymi w badaniach historycznych. Omawiana praca podejmuje próbę przedstawienia problemu jatek rzeźniczych, a szerzej zaopatrzenia ludności w jeden z podstawowych artykułów żywnościowych, jakim jest mięso. Autorka skupiła uwagę na genezie jatek jako punktów produkcji i sprzedaży mięsa w osiedlach wczesnomiejskich oraz dalszym ich rozwoju w miastach lokacyjnych.

Ramy chronologiczne pracy obejmują wieki XIII i XIV, nie weszło natomiast w zakres rozważań autorki stulecie następne. Wybór taki został umotywowany przemianami zachodzącymi w handlu mięsem w XIII i XIV wieku — powstaniem i upowszechnieniem jatek rzeźniczych i zawodowego rzemiosła rzeźniczego. Pod tym względem wiek XIV miał przynieść jedynie zmiany ilościowe, a nie jakościowe. Autorka dostrzega też przemianę na przełomie XIV/XV w., pisząc: „jatką rzeźniczą stała się na przełomie XIV/XV w. punktem sprzedaży detalicznej mięsa, pozostając w rękach prywatnych, reglamentowanym przepisami miejskimi, których dochód był opodatkowany na rzecz miasta” (s. 107). O ile pierwsza cezura — XIII w. jako okres powstania jatek w miastach lokacyjnych nie wzbudza wątpliwości, to pominięcie w badaniach wieku XV nie jest przekonywująco uzasadnione. Oczywiście następowały zmiany w stosunkach własnościowych i w przepisach regulujących kwestie zaopatrzenia miast w mięso, jednak nie upoważniają one do wydzielenia XV stulecia jako odrębnej fazy rozwoju średniowiecznych jatek rzeźniczych. Zagadnienia, które nie są czytelne w polskich źródłach (np. technika uboju, kontrola sanitarna mięsa), opracowano wykorzystując materiały zachodnioeuropejskie, głównie francuskie z XIII—XIV w. Szkoda, że autorka nie sięgnęła przy omawianiu tych kwestii również do późniejszych źródeł z terenu Polski. Rzeźnictwo w okresie XVI—XVII w. nie podlegało w większym stopniu wpływowi postępu technicznego, dlatego też informacje z epoki nowożytnej można z należytą ostrożnością wykorzystywać dla badań wcześniejszego okresu. Sądzę, że celowe byłoby zastąpienie luk w materiale źródłowym zarówno informacjami ze średniowiecznych źródeł zachodnioeuropejskich, jak i z nowożytnych przekazów polskich. Poza źródłami pisanymi pomocną dla autorki była ikonografia przydatna do rekonstrukcji techniki rzeźniczej oraz źródła archeologiczne, tzn. zwierzęce szczątki kostne służące do określenia struktury spożycia mięsa.

* I. Rabecka-Brykczyńska, *Jatki rzeźnicze w Polsce w XIII—XIV wieku* [w:] I. Rabecka-Brykczyńska, T. Sobczak, *Z problematyki badań nad produkcją i konsumpcją żywności w Polsce*, „Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej”, t. LVII, Wrocław—Warszawa—Kraków—Łódź, 1984, s. 7—130.

Pierwszy rozdział zawiera przeprowadzoną na podstawie dokumentów z końca XII i początków XIII w., interesującą analizę związków wczesnośredniowiecznej taberny z jatkami rzeźniczymi i procesu ich wyodrębniania. Jatki przekazywane instytucjom kościelnym miały początkowo ograniczone prawo uboju tylko małych zwierząt (nierogaczna, owce, kozy), które następnie wolą księcia było rozszerzone na bicie bydła dużego. Zjawisko to tłumaczy się istnieniem regale obejmującego prawo uboju i sprzedaży mięsa. Podkreślono ścisły związek jatek rzeźniczych z tabernami, które pierwotnie były również ośrodkami produkcji i sprzedaży mięsa. Budzi wątpliwość teza autorki, że najwcześniej jatki rzeźnicze wyodrębniły się we Wrocławiu stanowiącym „na przełomie XII/XIII w. znaczny ośrodek miejski, gdzie duży popyt na mięso stał się powodem powstania jatek” (s. 21). Sądzę, że nagromadzenie wzmianek dotyczących interesującej nas tematyki w dokumentach śląskich z tego okresu wynika raczej ze stanu zachowania średniowiecznych źródeł aktowych. Prawdopodobnie podobny proces wyodrębniania się jatek zachodził też w innych ośrodkach wczesnomiejskich, choć nie utrwalił się w przekazach źródłowych. Być może jedną z przyczyn wczesnych wiadomości o jatkach wrocławskich była polityka książąt śląskich wobec Kościoła, której jedną z cech charakterystycznych było uposażanie klasztorów dochodami z uboju zwierząt, bądź przekazywanie im jatek, dotychczas stanowiących przedmiot regale. Dlatego nie sądzą, aby wymienienie na początku XIII w. jatek rzeźniczych w dokumentach śląskich miało świadczyć o najwcześniejszym wyodrębnieniu się jatek we Wrocławiu. Uważam, że proces ten zapewne przebiegał podobnie w całej Polsce, choć zostawił odbicie jedynie w źródłach śląskich.

Zagadnienie jatek rzeźniczych w miastach lokowanych na prawie niemieckim w XIII—XIV wieku zostało przedstawione w rozdziale drugim. Podzielałam opinię autorki w sprawie genezy jatek, stanowiących następstwo zwiększonego popytu ludności koncentrującej się w miastach i stopniowego zwiększania się w nich liczby osób nie związanych z rolnictwem. Autorka przeanalizowała dokumenty lokacyjne miast różnej wielkości (Kraków, Wrocław, Poznań, Kalisz, Bochnia, Legnica, Nowy Sącz, Połaniec, Podoliniec) pod kątem liczby jatek, ich lokalizacji i stosunków własnościowych. Układ jatek rzeźniczych z Krakowa i Poznania, tzn. podwójny szereg przecięty w połowie przejściem poprzecznym, jest również charakterystyczny dla innych urzędów handlowych. Na Rynku poznańskim usytuowano sześć takich ciągów handlowych o charakterze prezentacyjnym umożliwiającym potencjalnym nabywcom porównywanie towarów, ich ceny i jakości, a także reklamę sprzedawanych artykułów¹.

Autorka wnioskuje o dużej wartości jatek mięsnych w porównaniu z innymi urzędzeniami handlowymi, gdyż w największych miastach jatki przez dłuższy czas po lokacji zastrzeżone były dla panujących, w mniejszych zaś następował ich podział między wójtem a właścicielem miasta. Nie przywiązuje natomiast zbyt wielkiej uwagi do podawanej w dokumentach lokacyjnych liczby jatek. Uzupełniając wywody autorki, a jednocześnie chcąc określić pewien rząd wielkości dla czasów nie objętych badaniami, warto przypomnieć model struktury rzemiosła w miastach wielkopolskich z końca XVI w. W miasteczkach występowało z reguły dwu rzeźników, w miastach średnich — sześciu, w dużych — jedenastu². W dalszym ciągu

¹ J. Wiesiołowski, *Socjotopografia późnośredniowiecznego Poznania*, Warszawa—Poznań, 1982, s. 141 i n.

² J. Wiesiołowski, *Ścieżka miejska w Wielkopolsce w XIII—XVI w. Przestrzeń i społeczeństwo*, „Kw. HKM”, R. XXVIII, 1980, nr 3, s. 392 i n. Natomiast Długosz (Jan Długosz, *Liber beneficiorum Diocesis Cracoviensis*, t. 3, Kraków 1864, s. 4, 30, 150) wspomina o 26 jatkach w Miechowie, 14 w Busku i 15 w Motowie. W lustracji województwa krakowskiego z 1564 r. występują w Krakowie — 63 jatki, Kazimierzu — 40, Słomnikach — 16, Wojniczcu — 10, Proszowicach — 9, *Lustracja województwa krakowskiego 1564*, wyd. J. Małecki, t. 1, Warszawa

rozważań o jatkach mięsnych w miastach autorka przedstawiła uwagi dotyczące funkcjonowania rzeźni, drugiego urządzenia związanego z produkcją i sprzedażą mięsa. Stanowiły one monopol książeccy, dlatego też wójtowie miast prywatnych z reguły nie dysponowali rzeźnią. Co do przymusu uboju w rzeźni stwierdzono, że w Polsce XIII—XIV w. prawo to nie obowiązywało. Pierwsze wzmianki źródłowe o przymusie pochodzą z XV wieku, a przyczynami jego wprowadzenia były kwestie fiskalne i sanitarne.

Jako uzupełnienie warto przypomnieć topograficzne usytuowanie rzeźni w piętnastowiecznym Poznaniu. Zwierzęta doprowadzano z zagród cechowych na wzgórzcu św. Marcina (rzeźnicy starzy) i z Nowych Ogrodów (rzeźnicy nowi) do kutłów położonych przy bramie Wrocławskiej i Wodnej, nad fosą miejską. Pobierano z niej wodę do płukania mięsa, a także odprowadzano odpady. Względna czystość wody zapewniał warkli prąd płynący spod młyna. Po oczyszczeniu i wstępnym podzieleniu mięsa, część bezpośrednio trafiała do jatek, część do warsztatów, gdzie je uszlachetniano bądź wykorzystywano do wyrobu wędlin. W pobliżu rzeźni, za murami miasta, usytuowane były specjalistyczne warsztaty rzemieślnicze, które opierały swą produkcję na produktach odpadowych, tzn. łoju, tłuszczu, skórze, wełnie, rogu, kościach, kopytach³. Z opisów znamy dopiero wygląd siedemnastowiecznych rzeźni poznańskich, ale wcześniejsze prawdopodobnie niewiele się od nich różniły. Złożone były z kilku pomieszczeń z kanałami do odprowadzania nieczystości; wśród narzędzi wymieniano topory, siekiery, piły, wiadra, liny⁴.

Najwięcej wątpliwości budzi rozdział trzeci, poświęcony jatkom we wsiach lokowanych na prawie niemieckim. Idąc za wymową dokumentów lokacyjnych wymienianych w uposażeniu sołtysa m.in. karczmę, jatkę mięsne, chlebowe, szewskie, autorka uznaje możliwość istnienia odrębnych jatek rzeźniczych w niektórych wsiach, a za etap pośredni ich wyodrębniania się uważa ścisły związek jatek z karczmami czytelny w dokumentach lokacyjnych. Dopuszcza też możliwość, że nie zawsze dochodziło do wyodrębniania i usamodzielniania się jatek mięsnych, a ich funkcje pełniły nadal karczmy. W dokumentach z XIII i pierwszej połowy XIV w. wliczano kolejne elementy uposażenia sołtysa, m.in. karczmę i jatkę rzeźnicze, nie zajmując się ich wzajemnymi stosunkami i lokalizacją. Natomiast w drugiej połowie XIV w. w dokumentach pojawiają się wzmianki o związaniu z taberną warsztatów produkcyjnych, co łączyć się miało z praktyką lokacyjną i wpływającymi z niej doświadczeniami (s. 45—46).

Uważam, że ten problem można wyjaśnić jeszcze inaczej. Cytowane w omawianej pracy akty z XIII i pierwszej połowy XIV w. pochodzą z Małopolski, zaś wzmianki z drugiej połowy XIV w. z Wielkopolski. Uważam, że należałoby problem jatek rzeźniczych omówić konsekwentnie na przykładzie jednej dzielnicy, czego wbrew zapowiedzi autorka nie dokonuje. W dokumentach małopolskich z drugiej połowy XIV w. nie występują formuły świadczące, jej zdaniem, o związaniu z karczmą jatek rzeźniczych, chlebowych, szewskich i innych warsztatów. Nadal posługiwano się formułą znaną z XIII i pierwszej połowy XIV w., wliczającą kolejno elementy uposażenia sołtysa, jak na przykład w dokumencie lokacyjnym wsi Jastrzębie z 1350 r.: *tabernam liberam [...] unam cameram panni, unam carniun,*

1962, s. 5, 20, 43, 111, 117. Sądzę, że liczba rzeźników ulegała dość częstym zmianom, nawet w przeciągu kilku lat. Dla Starej Warszawy stwierdzono na przykład występowanie 2 rzeźników w l. 1427—1430; w l. 1430—1435 — 1; 5 w l. 1435—1440; 3 w l. 1440—1445; 1 w l. 1450—1455; 2 w l. 1460—1465, por. E. Koczorowska-Pielińska, *Liczebność i specjalizacja rzemiosł Starej i Nowej Warszawy w latach 1427—1526*, „Rocznik Warszawski”, R. 11, 1972, s. 5—22.

³ J. Wiesiowski, *Socjotopografia...*, s. 269 i n.

⁴ B. Więclawski, *Rynek mięsny w Poznaniu do początków XX wieku. Urządzenia i kontrola sanitarna*, „Kw. HKM”, R. XXV, 1977, nr 2, s. 201 i n.

*unam fabrorum*⁵, czy też w dyplomie z 1363 r., na mocy którego sołtys otrzymał: *tabernam liberam [...] mensas seu bancas pannum, sutorum et carnificum*⁶. Do sołectwa we wsi Dąbrowa klasztoru cysterskiego w Sulejowie należały m.in.: *thabernas, macella, mensas pannum*⁷. Brak miejsca nie pozwala na dalsze cytowanie dokumentów małopolskich z drugiej połowy XIV i XV w., w których po prostu wyliczano karczmę, jatkę mięsną, chlebową, szewską, kuźnię, nie mówiąc nic o ich związkach i lokalizacji.

Dostrzeżony przez autorkę związek jatki mięsnej z karczmą, występujący w wielkopolskich dokumentach lokacyjnych drugiej połowy XIV w., a wyrażający się stosowaniem formuły typu: *in eadem thaberna macellum carniū* czy podobnych (cytowane na s. 44) nie miał miejsca w Małopolsce. Nie był też powszechny w Wielkopolsce. Trzeba zwrócić uwagę, że w dokumentach lokacyjnych czy też dotyczących sprzedaży sołectw we wsiach należących do klasztoru benedyktynów w Lubiniu w drugiej połowie XIV w. występuje wielokrotnie zwrot: *tabernam, pistrinum, sutoriam, macellum carniū, fabrum*⁸. Formuła zmienia kolejność członów lub formy gramatyczne⁹. Tylko w jednym dokumencie z 1387 r. opata Tomasz dla sołtysa z Wieszkowa czytamy: *eciam tabernam ibidem de novo construere et in ipsa macellum carnificum*¹⁰. Czyżby doświadczenia lokacyjne, które według autorki miały wpłynąć na związanie jatek z karczmami, wykorzystane zostały tylko w lokacji tej jednej wsi, a w innych należących do klasztoru nie? Dlaczego nie wywarły one wpływu na formularz małopolskich dyplomów lokacyjnych? Dlaczego jatki nie wpisały się na trwałe w krajobraz wiejski jak karczmy, młyny czy kuźnie? Pytania te pozostaną bez odpowiedzi, gdyż jak sądzę nie można mówić, nawet w formie hipotezy, o wyodrębnionych i samodzielnych jatkach rzeźniczych na wsi polskiej XIV wieku.

Problem postawiony w omawianej pracy wymaga określenia roli późnośredniowiecznej karczmy. Obok znanego autorce dokumentu z 1371 r. dla karczmarza ze wsi Kłodawa, określającego m.in. charakter sprzedawanych towarów, można przytoczyć dwa następne. Władysław Jagiełło w 1425 r. uposaża kościół parafialny we wsi Miedzno, nadając też: *tabernam liberam in vendendo et propinando mellis, vini et carniū*¹¹. Podobne zezwolenie otrzymała karczma we wsi Jeziorko: *vendendi libere et ad vendendum exponendi panes, carnes et quelibe; alia necessaria pro esu et potu*¹². Karczma była nie tylko miejscem sprzedaży artykułów spożywczych, ale też ośrodkiem ich produkcji. Poza wyrobem piwa poświadczony jest ubój zwierząt rzeźnych dokonywany przez karczmarzy. Wspomina o tym dokument Jana, dziedzica Kielczewic z 1431 r. nadający kościołowi parafialnemu w tej wsi m.in. karczmę i określający obowiązek karczmarza: *iem si tabernatores antedicti pecora vel pecudes ad vendendum mactare contigerit, extunc nobis prout caeteri nostri homines a macellis solvere tenebuntur*¹³. Pośrednio świadczyć o tym mogą rodzaje czynszu z karczem. Z większości płacono wyłącznie czynsz pienięż-

⁵ Zbiór dokumentów małopolskich, wyd. S. Kuraś, t. 1, Wrocław—Warszawa 1962, nr 59, 1350 r. — dalej cyt. ZDMp.

⁶ ZDMp, t. 1, nr 101, 1363 r.

⁷ ZDMp, t. 1, nr 277, 1408 r.

⁸ Dokumenty opactwa benedyktynów w Lubiniu z XIII—XV wieku, wyd. Z. Perzanowski, Kodeks dyplomatyczny Wielkopolski, Seria nowa, z. 1, Warszawa—Poznań, 1975, nr 64, 1340 r., dalej cyt. DOL.

⁹ DOL nr 68, 1350 r.; nr 72, 1353 r.; nr 75, 1356 r.; nr 76, 1356 r.; nr 77, 1356 r.; nr 78, 1357 r.; nr 86, 1363 r.; nr 87, 1363 r.; nr 89, 1365 r.; nr 90, 1366 r.; nr 93, 1367 r.; nr 96, 1368 r.

¹⁰ DOL nr 117, 1367 r.

¹¹ ZDMp, t. 7, nr 1988, 1425 r.

¹² Kodeks dyplomatyczny katedry krakowskiej, wyd. F. Piekosiński, t. 2, Kraków 1882, nr 563, 1415 r., dalej cyt. KDKK.

¹³ ZDMp, t. 2, nr 436, 1431 r.

ny, ale niekiedy miał on formę bardziej złożoną — czynsz pieniężny oraz kamienie łoju, stanowiące typowe obciążenie rzeźników. Nie wyczerpując wszystkich danych, warto wspomnieć przykładowo o kilku takich przypadkach. Dwie karczmy w Staniątkach płaćły odpowiednio czynsz w wysokości 3 grzywien, 10 groszy i 1 kamienia łoju oraz 2 grzywien i 2 kamieni łoju¹⁴. Karczmarz z Modliczki oddawał 2 grzywny, 1 kamień łoju i 1 achtel piwa¹⁵. Natomiast meszne płacone z karczmy w Zani wynosiło 1 miarę owsa i 1 kamień łoju¹⁶. Powyższe wzmianki źródłowe wskazują jednoznacznie, że karczmy wiejskie były również miejscami tuczu zwierząt i sprzedaży mięsa, a czynności te wykonywał bezpośrednio sam karczmarz.

Hipoteza autorki o istnieniu odrębnych i samodzielnych jatek rzeźniczych we wsiach zakłada duży popyt ludności chłopskiej na mięso. Trzeba jednak przypomnieć istotną rolę małych miast w zaopatrzeniu okolicznych wsi w mięso, pieczywo, sól, piwo¹⁷. W dodatku u schyłku średniowiecza sieć miejska była tak gęsta, że kręgi oddziaływania miast nachodziły na siebie, co umożliwiało ludności wiejskiej wybór ośrodka miejskiego¹⁸. Nie sądzę, aby chłopski popyt na mięso zaspokajany zarówno przez jatki rzeźnicze w miastach, jak i karczmy wiejskie (te ostatnie być może szczególnie w czasie nasilenia prac rolnych), mógł być czynnikiem warunkującym istnienie odrębnych jatek wiejskich.

Wszelkie wiejskie ośrodki przetwórstwa, jak młyny czy karczmy, posiadały własne zaplecze gospodarcze, zapewniające nie tylko względną samowystarczalność w dziedzinie produkcji podstawowych artykułów spożywczych, ale też dostarczające nadwyżki sprzedawane na rynku lokalnym¹⁹. Dokumenty lokacyjne, jak również inne źródła milczą na temat uposażenia ziemskiego jatek mięsnych. Jedynym znanym mi wyjątkiem jest dyplom Bogusława, opata tynieckiego z 1340 lub z 1341 r., na mocy którego wieś Siedliska została osadzona na prawie średzkim. Miała ona liczyć 100 łanów, w tym 6 sołtysich, a także posiadać młyn, dwie karczmy oraz *duos mensas pistorum cum horto, duo macella carniū cum horto*²⁰. Nie można jednak przywiązywać do tej wzmianki zbyt dużego znaczenia. Program zakreślony w dokumencie był wyjątkowy i wzmiankę o ogrodach przeznaczonych dla piekacza czy rzeźnika należy też traktować jako wyjątek. Sądzę, że prowadzenie wyłącznie jatki rzeźniczej, nawet w największej wsi, bez własnego gospodarstwa rolnego nie zapewniałoby nawet możliwości biologicznego bytu. Na wsi polskiej XIII—XV w. nie doszło do powstania wyodrębnionych i samodzielnych jatek rzeźniczych prowadzonych przez specjalistów — rzeźników. Rolę jatki mogła odgrywać karczma, spełniająca w tym okresie wszystkie funkcje handlowo-produkcyjne, jakie pełniły taberny wczesnośredniowieczne w ośrodkach wczesnomiejskich. Zwroty z dokumentów lokacyjnych mówiące o nadaniu obok karczmy innych urządzeń handlowych można tłumaczyć dwojako. S. Kuraś przedstawił hipotezę uznającą je za konsekwencje mechanicznego przenoszenia formuł właściwych dla pewnego typu dokumentów na innego typu, gdzie wcale nie są na miejscu²¹. Uważam, że

¹⁴ Jan Długosz, *Liber beneficiorum...* t. 2, s. 281.

¹⁵ ZDMp, t. 3, nr 831, 1449 r.,

¹⁶ ZDMp, t. 5, nr 1380, 1429 r. Por. T. Lalik, *Funkcje miast i miasteczek w Polsce późniejszego średniowiecza*, „Kw. HKM”, R. XXIII, 1975, nr 4, przyp. 25, s. 561.

¹⁷ T. Lalik, op. cit., s. 555.

¹⁸ Zasięg oddziaływania miasta wielkopolskiego w drugiej połowie XIV w. wynosi ok. 11 km, aby w XV i XVI wieku zmniejszył się do ok. 8 km, J. Wiesiołowski, *Ścieżka miejska...*, tab. 3, s. 387.

¹⁹ O uposażeniu młynów — M. Dembińska, *Przetwórstwo zbożowe w Polsce średniowiecznej X—XIV wieku*, Wrocław 1973. O uposażeniu karczmy — M. Bobrzyński, *Prawo produkcji w dawnej Polsce*, [w:] *Szkice i studia historyczne*, t. 2, Kraków 1922, s. 245.

²⁰ ZDMp, t. 1, nr 65, r. ok. 1340 lub 1341.

²¹ S. Kuraś, *Przywileje prawa niemieckiego miast i wsi małopolskich XIV—XV wieku*, Wrocław—Warszawa 1971, s. 118.

wspomniane w nich określenia typu *macellum carniun* oznaczają nie tyle urządzenia materialne — budynek, pomieszczenie, w którym dokonywano uboju, dzielenia tuszy i sprzedaży mięsa, ale przede wszystkim mają charakter instytucjonalno-prawny, opisujący prawo do produkcji i sprzedaży mięsa. *Macellum carniun* występuje na wsi jedynie w dość swoistym rodzaju źródła dyplomatycznego, jakim jest kontrakt lokacyjny. Przekazy te nie dają podstaw do wnioskowania o istnieniu odrębnych i samodzielnych jatek, lecz jest to wyraz tendencji do zapewnienia każdej wsi urządzeń produkcyjno-handlowych, które by zaspokajały najważniejsze potrzeby ludności chłopskiej, a w następstwie zmierzały do swoistej autarkii w dziedzinie zaopatrzenia wsi w podstawowe artykuły spożywcze i rzemieślnicze. Czy te tendencje były realizowane w rzeczywistości? W przypadku jatek mięsnych sądzę, że nie, gdyż ich rolę spełniały karczmy wiejskie zaspokajające popyt zarówno chłopów, jak i podróżnych.

W kolejnym rozdziale przedstawionej pracy omówiono problematykę stosunków własnościowych i organizacji wewnętrznej jatek, ze szczególnym uwzględnieniem kwestii, czy stanowiły one przedmiot regale. Autorka uznała wzmiankę o kompetencjach mincerza dla karczemu i jatek mięsnych klasztoru trzebnickiego oraz zróżnicowanie zakresu uboju dla jatek książęcych i klasztornych za świadectwo istnienia regale jatek rzeźniczych. W okresie „prawa książęcego” wśród ludności służebnej nie istniała odrębna kategoria rzeźników, a ich funkcje pełnili kucharze lub karczmarze. Natomiast w okresie kolonizacji na prawie niemieckim upowszechnia się system czasowej dzierżawy w zamian za czynsz złożony z pieniędzy i kamieni łoju. Jatki stawały się z czasem własnością rzeźników i tak jak inne urządzenia produkcyjno-handlowe były przedmiotem rozličnych transakcji.

Zagadnieniom techniki rzeźniczej poświęcony jest rozdział piąty. Wobec braku bezpośrednich wiadomości źródłowych z Polski autorka wykorzystała źródła pisane i ikonograficzne z innych obszarów Europy. Wyróżniła dwie metody uboju: bezpośrednią, polegającą na wykrwawieniu zwierzęcia uprzednio oszołomionego uderzeniem topora, i pośrednią — wykrwawienie nieoszołomionych zwierząt, stosowaną przez Żydów ze względu na przepisy religijne. Zajął się też sprawą kontroli sanitarnej mięsa przeznaczonego do spożycia, wykorzystując materiał z miast francuskich. Podobne przepisy znamy ze statutu rzeźników poznańskich z 1571 r., który zakazywał uboju zwierząt skałeczonych, przypadkowo zaduszonych podczas uboju, zbyt młodych i chudych²².

Następna część omawianej pracy stanowi próbę omówienia i wykorzystania przez historyka wyników badań archeologicznych dla określenia struktury spożycia mięsa. Niestety mimo wielu przeprowadzonych badań nadal daleko nam do ostatecznego rozwiązania tego zagadnienia. Pomijając kwestię reprezentatywności stanowisk, z których pochodzą szczątki kostne poddane analizie, prace na ich temat są rozproszone w wielu czasopismach, a co najważniejsze badania nie są prowadzone według ściśle określonych i jednolitych zasad. Wykorzystanie ich wyników dodatkowo utrudnia różny sposób publikacji. Autorka świadoma tych braków a także braku jednolitej metodyki statystyki osteologicznej podjęła się przedstawienia proporcji spożywanych gatunków mięsa. Zaprezentowała trzy metody badań struktury spożycia stosowane przez archeologów. Za najbardziej właściwą uznała metodę wagową. Korzystanie z niej utrudniają dwa różne współczynniki stosunku wagi kości do wagi żywca u poszczególnych gatunków zwierząt. Przy pierwszym z nich, ustalonym przez Kuźniecowa, w ośmiu wybranych przez autorkę ośrodkach struktura spożycia mięsa przedstawia się następująco: wieprzowina 61—83,8%, wołowina 11,7—32,8%, baranina 2,9—6,3%. Natomiast przy mierniku Wolffa otrzymano wyniki: wieprzowina 34,3—64,2%, wołowina 28,1—50,0%, barani-

²² B. Więclawski, op. cit., s. 103 i n.

na 5—8,9%. Badania te potwierdziły opinie o przewadze konsumpcji mięsa wieprzowego, choć zastrzeżenie budzi zbyt duża przewaga wieprzowiny przy obliczeniach opartych na współczynnikach Kuźniecowa.

Wykorzystując badania morfologiczne i osteometryczne przedstawiono też średniowieczne rasy bydła, trzody chlewnej i owiec. Rozdział ten zyskałby jeszcze większą wartość, gdyby spróbowano zestawić cały, bardzo rozproszony, materiał odnoszący się do badanej problematyki. Autorka nie uzasadniła wyboru wyników badań archeozoologicznych przedstawionych w rozdziale. Szkoda też, że nie wykorzystano badań M. Sobocińskiego i M. Kubasiewicza²³. Korzystanie z zamieszczonych w pracy zestawień utrudnia brak informacji o chronologii stanowisk i ich charakterze. Autorka oparła się na materiale z grodów i podgrodzi datowanym na IX—XIII w. W przypisach do tabel nie podano prac archeozoologów, skąd zaczerpnięto dane wyjściowe do obliczeń. Jeżeli umożliwiałyby to stan publikacji, warto by się też pokusić o bardziej dynamiczne przedstawienie omawianego problemu, co pozwoliłoby na porównanie z ostatnimi wynikami badań M. Kubasiewicza²⁴. Badacz ten na podstawie materiału znanego z różnych dzielnic Gdańska (siedziba feudała na grodzie, dzielnica rzemieślnicza, dzielnica rybacka, portowa) przedstawił hipotezy o większej popularności wołowiny w Gdańsku w XIV w. niż w stuleciach wcześniejszych, czy też większym spożyciu wieprzowiny w siedzibie feudała niż w innych dzielnicach oraz dopuścił możliwość istnienia różnic w jakości spożywanego mięsa. Prawdopodobnie mieszkańcy siedziby feudała jadaliby lepsze gatunkowo mięsa (połędwica, szynka), zaś w innych osadach spożywano gorsze partie tuszy, jak głowizną, dolne części kończyny, może podroby²⁵.

Ostatni rozdział prezentowanej pracy dotyczy organizacji zaopatrzenia miast w mięso. Autorka podkreśliła wielokierunkowość działań rzeźników kupujących zwierzęta na targach, bezpośrednio od chłopów czy feudałów, wreszcie prowadzących hodowlę na własny użytek, korzystając z pastwisk miejskich. To wszystko nie zaspokajało popytu ludności miejskiej, a niedostateczne zaopatrzenie przyczyniło się do ustanowienia wolnych targów na mięso. Używany jest termin „wolnica”, a termin „sochaczki” ma być charakterystycznym określeniem w bliżej niesprecyzowanych „miastach wschodnich” (s. 99). Tymczasem na początku XIV w. w Małopolsce był on stosowany powszechnie na oznaczenie wolnego targu na mięso. Listę miast, w których je ustanowiono, można rozszerzyć o Sławków, Bodzentyn, Stopnicę²⁶. Dokument Władysława Jagiełły dla ostatniego z miast wspomina też o wolnych targach na mięso w Wiślicy i Nowym Mieście²⁷. Sądzę, że nie we wszyst-

²³ M. Sobociński, *Pożywienie mięsne mieszkańców osady otwartej kultury lużyckiej i wczesnośredniowiecznej oraz grodu wczesnośredniowiecznego w miejscowości Węgry woj. gdańskiego*, „Roczniki Akademii Rolniczej w Poznaniu”, t. 131, „Archeozoologia”, nr 7, 1981, s. 95—101; M. Kubasiewicz, *Badania archeozoologiczne na terenie Gdańska IX—XIV w.*, Gdańsk 1977. Wykorzystać też można było np. J. Kranz, *Pożywienie mięsne mieszkańców Ujścia w okresie od X do XV w.*, „Roczniki Akademii Rolniczej w Poznaniu”, t. 76, „Archeozoologia”, nr 1, 1975, s. 95—106.

²⁴ M. Kubasiewicz, op. cit., passim, Por. M. Dembińska, *Wykopaliśkowe kości zwierzęce jako źródło do historii konsumpcji mięsnej*. „Kw. HKM”, R. XXVIII, 1980, nr 1, s. 103—109.

²⁵ M. Kubasiewicz, op. cit., s. 210—218. Na zamku ciechanowskim w XV w., stwierdzono różnice w jakości spożywanego mięsa między użytkownikami części centralnej (spożywali mięso wieprzowe, wołowinę, drób) a mieszkańcami rejonów przy bramie i murach (jedli głównie mięso wołowe związane z kończyną piersiową), zob. A. Lasota-Moskałewska, *Statystyczny rozkład szczątków zwierzęcych w materiale ze średniowiecznego zamku w Ciechanowie*, „Archeologia Polski”, t. 28, 1983, z. 1, s. 62.

²⁶ Bodzentyn — KDKK, t. 2, nr 532, 1412 r.; Sławków — KDKK, t. 2, nr 535, 1412 r.; Stopnica — ZDMp, t. 6, nr 1767, 1412 r.

²⁷ ZDMp, t. 6, nr 1767, 1412 r.: *et nichilominus solutiones seu daciones, que ratione istius fori litheri, alias Sochaczky in Nova Civitate, in Vistica, et in aliis civitatibus nobis dare.*

kich miastach Królestwa Polskiego w przeciwieństwie do miast śląskich w XV w. obowiązywał zakaz sprzedaży detalicznej. Cytowane wyżej dokumenty nie zawierają takich klauzul. Dyskusyjne też jest zdanie dotyczące przepisu nakazującego całkowitą sprzedaż mięsa przywożonego na targ. Przyczyną wprowadzenia takiego ograniczenia nie musiała być presja ze strony rzeźników, ale raczej troska o świeżość mięsa z punktu widzenia przydatności do spożycia (brak pomieszczeń umożliwiających przechowywanie mięsa przywożonego przez chłopów czy karczmarzy). Autorka omówiła organizację sprzedaży na wolnych targach oraz taryfy cen artykułów żywnościowych, jako instrumenty polityki zaopatrzeniowej miast zmierzającej do zapewnienia możliwie dużej podaży i ukrócenia spekulacji cenowych. Szkoda, że w tym miejscu nie przedstawiła cen zwierząt rzeźnych, mięsa i wędlin z XIV i XV wieku, zarówno z rachunków, jak i taryf cenowych.

Pracę zamykają uwagi końcowe, w których najwięcej miejsca poświęcono konsumpcji mięsa w badanym okresie. Wobec braku źródeł polskich umożliwiających dokładniejsze obliczenie autorka wykorzystała badania L. Stouffa nad prowansalskim miastem Carpentras, gdzie w XV w., rocznie jedna osoba zjadała ok. 26 kg (s. 110). Patrząc na problem konsumpcji mięsnej od strony dystrybucji autorka nie dostrzega względnej obfitości konsumpcji i konkluduje, że „mamy do czynienia ze społeczeństwem ubogim, borykającym się ze stałymi niedostatkami w zaopatrzeniu” (s. 112).

Omawiana praca zaopatrzona jest w bibliografię oraz streszczenie niemieckie. Przedstawione uwagi w niczym nie zmniejszają jej wartości, wręcz przeciwnie — podkreślają wagę tematyki obranej przez autorkę. Stanowić ona będzie nie tylko pierwszą monografię dotyczącą jatek rzeźniczych w Polsce XIII—XIV w., ale również podstawę do dalszych badań, szczególnie dla wieku XV. Podjęcie tematu organizacji przetwórstwa spożywczego w miastach na przykładzie rzeźnictwa może pociągnąć za sobą prace dotyczące piekarstwa i piwownictwa w średniowieczu polskim. Może też stać się punktem wyjścia do badań nad problematyką zaopatrzenia miast w podstawowe artykuły spożywcze również w innych krajach Europy Środkowej. Rozszerzenie ich na Czechy i Węgry byłoby bardzo interesujące i konieczne dla wyjaśnienia wielu pytań nie tylko dotyczących ziem polskich, ale również dla poznania podobieństw i różnic w rozwoju gospodarczym, prawnym i społecznym całej Europy Środkowej.

Dariusz Główna
(Warszawa)