

Hanna Lis, Paweł Lis

KUCHNIA SŁOWIAN

Hanna Lis, Paweł Lis

KUCHNIA SŁOWIAN

O żywności, potrawach i nie tylko...

© Copyright for the Polish edition by Wydawnictwo LIBRON
Kraków 2010

© Copyright by Hanna Lis, Paweł Lis, Kraków 2009

ISBN: 978-83-62196-04-3

Redakcja: Małgorzata Piwowarczyk
Korekta: Jakub Muchowski
Projekt okładki: Filip Lohner, Andrzej Zaręba
Skład: Filip Lohner
Ilustracje: Andrzej Zaręba
Fotografie: Paweł Lis



Wydawnictwo Libron – Filip Lohner
ul. Pilotów 71, 31-462 Kraków
tel. (12) 410 86 23
e-mail: office@libron.pl
www.libron.pl

Maćkowi i Alkowi
Rodzice

SPIS TREŚCI

OD AUTORÓW	II
I. ZAKRES DOCIEKAŃ	19
1.1. ZAKRES CHRONOLOGICZNY	19
1.2. ZAKRES TERYTORIALNY	20
2. ŹRÓDŁA POZNANIA	23
2.1. ODKRYCIA ARCHEOLOGICZNE	23
2.2. PRZEKAZY HISTORYCZNE	32
2.3. DANE ETNOGRAFICZNE	38
2.4. ARCHEOLOGIA DOŚWIADCZALNA	42
2.5. NAUKI PRZYRODNICZE I ŚCISŁE	48
3. SUROWCE I PRODUKTY SPOŻYWCZE	
– SPOSOBY POZYSKIWANIA	55
3.1. WODA	55
3.2. ZBIERACTWO	59
3.3. ROLNICTWO	64
3.4. OGRODNICTWO	71
3.5. SADOWNICTWO	74
3.6. HODOWLA	77
3.7. ŁOWIECTWO	82
3.8. RYBOŁÓWSTWO	85
3.9. BARTNICTWO	88
4. PRZYPRAWY	93
4.1. SÓL	93
4.2. PRZYPRAWY ZIOŁOWE, ROŚLINY „KORZENNE”	95
5. PRZETWARZANIE PRODUKTÓW ZBOŻOWYCH	103
5.1. MŁÓCENIE	103
5.2. PRODUKCJA KASZY	104
5.3. MIELENIE MĄKI	106

6. URZĄDZENIA I SPRZĘTY DO PRZYGOTOWYWANIA POŻYWIENIA	109
6.1. OGIEŃ I URZĄDZENIA KUCHENNE	109
6.1.1. OGIEŃ	109
6.1.2. PALENISKA	113
6.1.3. PIECE	116
6.2. SPRZĘTY	120
6.2.1. NACZYNIA CERAMICZNE	120
6.2.2. NACZYNIA DREWNIANE	131
6.2.3. NACZYNIA METALOWE	135
6.2.4. PRZYBORY KUCHENNE	138
6.3. MIARY I WAGI	140
7. PRZECHOWYWANIE I KONSERWOWANIE SUROWCÓW I POŻYWIENIA	143
7.1. MAGAZYNOWANIE	143
7.2. SOLENIE	147
7.3. KWASZENIE	149
7.4. SUSZENIE	150
7.5. WĘDZENIE	152
7.6. SCHŁADZANIE	156
8. POTRAWY	161
8.1. NAPOJE	161
8.2. NABIAŁ	166
8.3. POLEWKI	168
8.4. KASZE I BRYJE	170
8.5. POTRAWY Z ROŚLIN STRĄCZKOWYCH	173
8.6. POTRAWY MĄCZNE, PIECZYWO	175
8.7. MIĘSO I JEGO PRZETWORY	179
9. JADŁOSPIS DZIENNY I ROCZNY, POŻYWIENIE „GŁODOWE” SŁOWIAN	185
10. WARTOŚCI ODŻYWCZE SŁOWIAŃSKIEGO JADŁA	191
11. ROLA POŻYWIENIA W KULTURZE DUCHOWEJ	197

11.1. OFIARY KULTOWE	197
11.2. POTRAWY OBRZĘDOWE	200
11.3. OFIARY ZAKŁADZINOWE	203
11.4. KULT ZMARŁYCH	204
12. SPOŻYWANIE, CZYLI SŁÓW KILKA O OBYCZAJACH... – ZAMIAST ZAKOŃCZENIA	209
PRZEPISY I RECEPTURY	215
NAPOJE	217
NABIAŁ	220
POLEWKI	222
KASZE, BRYJE	228
POTRAWY Z ROŚLIN STRĄCZKOWYCH	233
POTRAWY MĄCZNE, PIECZYWO	236
POTRAWY MIĘSNE	240
FOTOGRAFIE	243
LITERATURA	263
WYKAZ ROŚLIN I ZWIERZĄT, KTÓRE MOGŁY BYĆ WYKORZYSTYWANE WE WCZESNOŚREDNIOWIECZNEJ KUCHNI SŁOWIAN	269

OD AUTORÓW

Książka, którą Szanowny Czytelniku bierzesz do ręki, stanowi próbę nakreślenia obrazu jednego z najbardziej, rzecz można, powszednich elementów życia naszych słowiańskich przodków, jakim jest przygotowywanie pożywienia. Lecz czy coś, co przez swoją powszechność i ciągłą obecność wydaje się być nader prozaiczne, nie może być jednocześnie jednym z fundamentów ludzkiej egzystencji, a co za tym idzie – kreowanej przez człowieka kultury? Wszak nie bez powodu najczęściej odkrywanym w trakcie badań archeologicznych rodzajem zabytku jest tak zwana ceramika naczyniowa, czyli po prostu potłuczone gliniane garnki. Zdecydowana większość z nich – pominiawszy naczynia związane z obrzędkiem pogrzebowym czy z innymi, bliżej nieokreślonymi rytuałami – powstała właśnie po to, aby można było w nich przechować i przygotować produkty spożywcze, a następnie zjeść z nich strawę. I tak naprawdę przy opracowywaniu tej kategorii zabytków skomplikowane nieraz ciągi typologiczne tworzone przez archeologów, aby nie pogubić się w mnogości i różnorodności zabytków ceramicznych, czy nawet wnikliwe badania laboratoryjne, ustalające ich skład i technologię wykonania, nie są najważniejsze. Jeśli tylko jesteśmy świadomi istoty pracy i dociekań archeologii, której wszak nadrzędnym zadaniem jest poznanie *c z ł o w i e k a*, to pytania, które cisną się na usta zarówno laika, jak i specjaliści (Szanowni Archeolodzy, nie bójmy się do tego przyznać!), mogą być następujące: Czy w takim garnku można było ugotować pożywienie? Z czego przygotowywano to pożywienie? Jak smakowało? Czy zaspokajało potrzeby organizmu?¹

¹ Już w trakcie końcowych etapów pracy na tekstem niniejszej książki dotarła do nas wiadomość, że warszawski archeolog Bartłomiej Lis, w ramach pobocznego nurtu swoich badań naukowych nad ceramiką kuchenną z terenu Grecji, opracowuje egejską książkę kucharską z późnej epoki brązu! Z Bartkiem los zetknął nas w roku 2000 na wykopaliskach na grodzisku w Chodliku i okazuje się, że poza zbieżnością nazwisk połączył nas także wspólny kierunek archeologicznych dociekań, choć dotyczących różnych kultur i epok. Trochę zazdroszcząc młodszemu Koledze szerszej bazy źródłowej jego opracowania, obejmującej m.in. wyniki analiz zawartości naczyń (dla nas ten obszar źródeł nadal pozostaje *terra incognita*), oraz ze zrozumieniem odnosząc się do podobnych jak nasze problemów (brak zachowanych przepisów potraw), życzymy mu szczerze powodzenia oraz wytrwałości w jego pracy i oczekujemy z niecierpliwością na gotową publikację. Naszą książką staramy się dołączyć do nurtu, który B. Lis nader celnie określił jako „archeologia codzienności”.

Pytania te, wynikające z prostej ludzkiej ciekawości dotyczącej życia naszych przodków, spowodowały, że w ramach projektu „Muzeum Dawnych Słowian – otwarte muzeum tematyczne”, realizowanego od 2004 roku przez Muzeum Nadwiślańskie w Kazimierzu Dolnym, znalazł się program badawczy archeologii doświadczalnej „Pożywienie Słowian”. Jest on realizowany przez piszących te słowa: Pawła Lisa – archeologa, muzealnika, specjalizującego się w archeologii wczesnego średniowiecza, oraz Hannę Lis – z zawodu bibliotekarza, pasjonata i propagatora najstarszych tradycji kulinarnych wczesnośredniowiecznej Słowiańszczyzny². Nasze poczynania były od samego początku wspierane i uzupełniane przez naukowców z Katedry i Zakładu Bromatologii Uniwersytetu Medycznego w Warszawie: prof. Andrzeja Tokarza i Agnieszkę Białek, a także studentki z Koła Naukowego „Bromatos”, którzy wzięli na siebie trud analitycznego przebadania wartości odżywczych oraz bioprzyswajalności potraw odtwarzanych podczas archeologicznych doświadczeń. Szczegółowe podsumowanie wyników zrealizowanych w ciągu trzech lat eksperymentów i analiz doczekało się już swoich publikacji. Dało też, w naszym mniemaniu, podstawy do zmierzania się w niniejszej książce z problematyką pożywienia Słowian zamieszkujących we wczesnym średniowieczu obecne ziemie polskie.

Jest to zagadnienie rozległe, a na dodatek w dotychczasowych studiach rozmaicie traktowane, niekiedy nawet pomijane. Wystarczy zajrzeć do monograficznych opracowań poświęconych Słowiańszczyźnie wczesnośredniowiecznej, aby zauważyć, że przy stosunkowo dużej ilości informacji na temat sposobów gospodarowania Słowian, a więc także o pozyskiwaniu surowców spożywczych, dużo mniej uwagi poświęcano temu, w jaki sposób surowce te były przetwarzane, wykorzystywane, a kwestia, w jakiej postaci pojawiały się na słowiańskim stole, praktycznie pozostaje bez wyjaśnienia. Ten stan rzeczy wynika z faktu, że o ile znacząca – jeśli nie przeważająca – liczba ruchomych zabytków archeologicznych czy nawet całych obiektów związana jest bezpośrednio lub pośrednio z pozyskiwaniem, przechowywaniem i przygotowywaniem

² Ponadto osobę obdarzoną nieprzeciętnym talentem i intuicją kulinarną, czyli atrybutami nie do przecenienia przy eksperymentach z pożywieniem (przyp. współautora).

pożywienia (np. wspomniane wcześniej naczynia ceramiczne, narzędzia rolnicze, przybory kuchenne, a także jamy zasobowe, paleniska czy piece), o tyle z przyczyn łatwo zrozumiałych nie przetrwały do naszych czasów – poza nielicznymi wyjątkami w postaci resztek zachowanych w naczyniach – pozostałości samych potraw. Wśród tych wyjątków można wymienić znaną w materiale archeologicznym z Gniezna dolną partię wczesnośredniowiecznego naczynia z przyklejonym do niego stwardniałym plastrem miodu, w obrębie zaś kompleksu osadniczego w Gieczu, którego początki datuje się na schyłek IX wieku – pozostałości zwęglonego chleba.

Nie mieliśmy takiego szczęścia, albo raczej możliwości wynikających z uwarunkowań kulturowych, co mieszkańcy Chin, którym dane było poznać potrawy i ich składniki sprzed ponad dwóch tysięcy lat! W grobowcu żony markiza Dai z okresu Han odnaleziono produkty spożywcze, leki ziołowe, a nawet gotowe potrawy zamknięte w naczyniach z laki, ceramiki oraz bambusa i opatrzone etykietami z ich nazwami, a nawet z zapisanymi składnikami potraw. Najstarszy polski przepis kulinarny, który został zapisany, zawdzięczamy natomiast dopiero Mikołajowi Rejowi, który w swoim dziele *Żywot człowieka poczciwego* z 1567 roku zanotował przepis na... ćwikłę!

Niezbyt liczne źródła pisane przedstawiające życie Słowian we wczesnych wiekach średnich są w tej materii także niezwykle lakoniczne. Z pomocą śpieszą tu ustalenia etnografów, którym udało się spisać dane dotyczące zdobywania i przygotowywania pożywienia przez narody słowiańskie pod koniec XIX i na początku XX wieku, stanowiące potwierdzenie ciągłości tej dziedziny kultury materialnej przez ponad 1000 lat.

Przygotowując nasz program archeologii eksperymentalnej, podjęliśmy trud przeanalizowania możliwie jak największej liczby dostępnych źródeł, pomocnych przy stworzeniu podstaw zarówno surowcowych, jakościowych, jak i technologicznych eksperymentów związanych ze słowiańskim pożywieniem. Ich wyniki – nie ma co ukrywać, także swoim smakiem! – przekonały nas o możliwości i zasadności uczynienia próby naszkicowania obrazu zagadnienia, które można określić jako: kuchnia wczesnośred-

niowiecznych Słowian. Przedstawiamy je na szerokim tle zaplecza surowcowego i sposobów gospodarowania, kultury materialnej i jej technologicznego zaawansowania oraz elementów kultury duchowej. Rezultat naszej pracy oddajemy w postaci tej książki do rąk Szanownego Czytelnika, mając przy tym pełną świadomość, że nie może ona pretendować do miana pełnej i kompletnej syntezy tego tematu, a jest jedynie w miarę możliwości najpełniejszym zestawieniem w jednym miejscu szeregu publikowanych wcześniej informacji.

Pojawiają się one w literaturze przedmiotu wcale licznie, czasem w ujęciu monograficznym dla danego zagadnienia, jednak z reguły są to wiadomości o charakterze przyczynkarskim, rozproszone w różnego rodzaju publikacjach dotyczących niezwykle szerokiego spektrum archeologicznych dociekań, od sposobów gospodarowania, poprzez poszczególne działy kultury materialnej: ceramikę naczyniową, obróbkę drewna, urządzenia ogniowe, aż do obrządku pogrzebowego i świata wierzeń, na specjalistycznych analizach nauk przyrodniczych i ścisłych kończąc. Nasze poszukiwania nie ograniczyły się jedynie do literatury archeologicznej; należało także sięgnąć do opracowań etnograficznych i historycznych, do literatury z dziedziny botaniki, ziołoznawstwa, a nawet do prac poświęconych sztuce kulinarnej. Jeśli zestawienie to ułatwi wszystkim pasjonatom słowiańskich dziejów, a zagadnień kulinarnych w szczególności, zapoznanie się z tą problematyką, to podstawowe przesłanie naszej pracy zostanie spełnione. Mamy również nadzieję, że zawarte w książce omówienie wyników naszych działań eksperymentalnych oraz poczynione na ich podstawie obserwacje i ustalenia, którymi z dużą satysfakcją dzielimy się z Czytelnikiem, stanowią istotne uzupełnienie publikowanych wcześniej informacji, a tym samym dają nam wystarczające upoważnienie do podjęcia próby monograficznej prezentacji kuchni Słowian.

Nie byłoby to jednak możliwe, gdyby nie grono ludzi, bez których nasze działania nigdy nie doszłyby do skutku. Autorzy pragną w tym miejscu złożyć serdeczne podziękowania: Andrzejowi Tokarzowi – za sam pomysł zajmowania się podczas archeologicznych eksperymentów także słowiańskim pożywieniem oraz

za konsultowanie programu doświadczeń i programu badań laboratoryjnych; Agnieszce Białek – za podjęcie cierpliwego trudu połączenia archeologii eksperymentalnej z laboratoryjnymi analizami oraz za wnikliwe, analityczne spojrzenie, niejako w imieniu naszych organizmów, na zawartość słowiańskiego garnka; Marcie i Krzysztofowi Wasilczykom – za dbanie o to, aby w naszej eksperymentalnej kuchni nie zabrakło replik wczesnośredniowiecznych naczyń glinianych, i to takich, które doskonale sprawdzały się podczas gotowania, oraz za wybudowanie pieca, bez którego trudno byłoby sobie wyobrazić nasze działania; Piotrowi Koniecznemu – za wyposażenie nas w repliki słowiańskich noży, metalową misę do pieczenia podpłomyków i kamienne żarna oraz za zadawanie setek, z pozoru dziwnych pytań, które przypominały nam, jak wiele o kuchni Słowian musimy się jeszcze dowiedzieć; Katarzynie Ramotowskiej – za terenowe i internetowe konsultacje w zakresie dziko rosnących roślin jadalnych, co umożliwiło przeprowadzenie wielu eksperymentów i być może zapobiegło przykrym dolegliwościom eksperymentatorów.

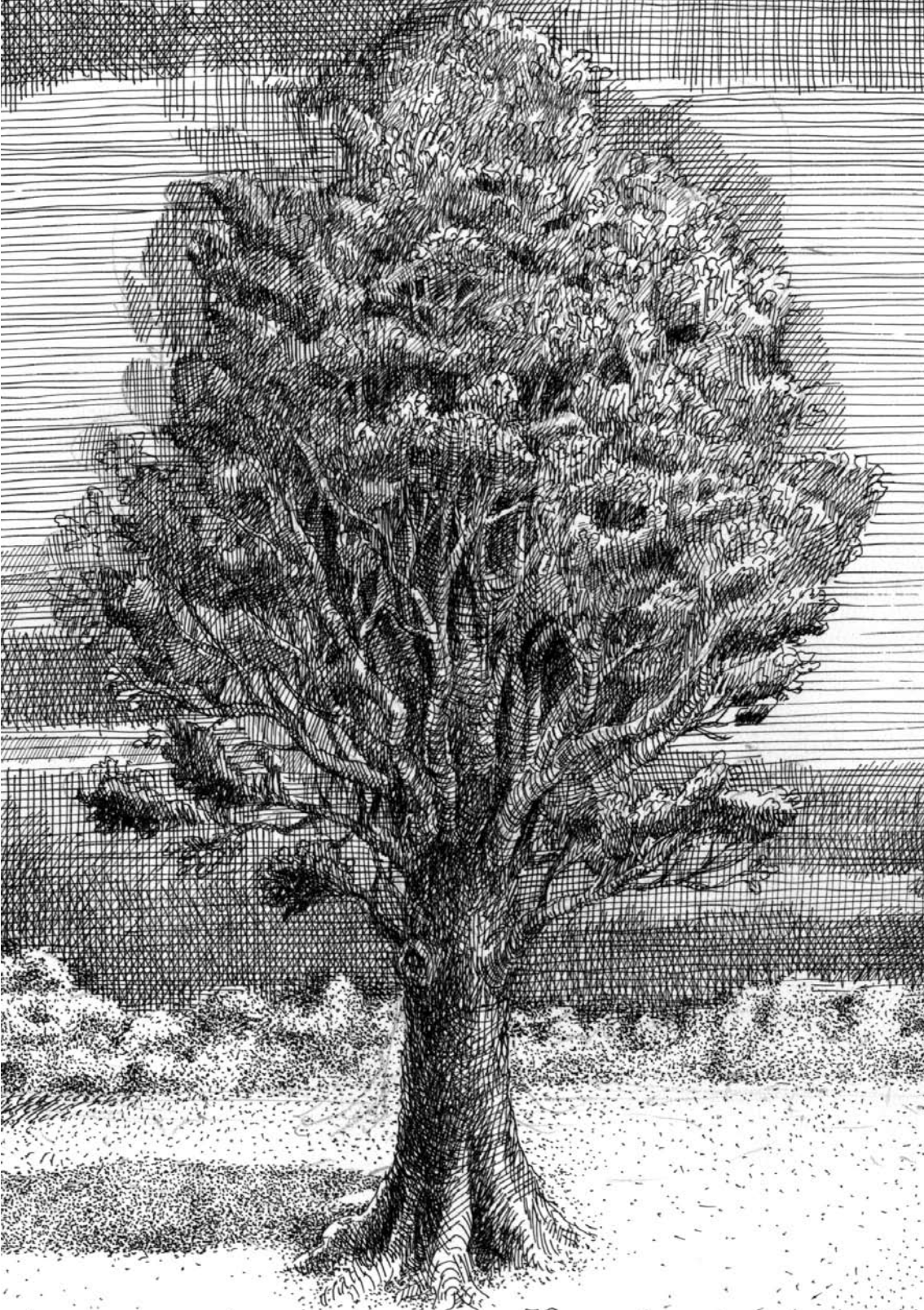
Pragniemy także podziękować: Annie Nowaczek, Zenonowi Rodzikowi, Grzegorzowi Teresińskiemu, Bernardzie Drąg i Rafałowi Szambelanowi, których życzliwe spojrzenie z wysokości pełnionych przez nich funkcji samorządowych i społecznych pozwoliło niejednokrotnie przełamać piętrzące się przed nami trudności organizacyjne. Z wdzięcznością myślimy także o mieszkańcach wsi Bielsko i Żmijowiska, którzy cierpliwie, z dużą dozą życzliwości znosili naszą obecność podczas Warsztatów Archeologii Doświadczalnej w latach 2004–2008. Za szczególną pomoc dziękujemy Wojciechowi Czopkowi i jego żonie, śp. Jolancie Czopek, która na zawsze pozostanie w naszej pamięci, Jolancie Dzikowskiej i Aleksandrowi Tomalakowi. Podczas pracy nad książką naszą wdzięczność zaskarbiły sobie również: Krystyna Kasperek, która podzieliła się z nami swoją wiedzą o ziołach oraz zawartością zielarskiej biblioteczki; Hanna Schulte, która udzieliła nam lingwistycznej i merytorycznej pomocy w zrozumieniu różnic między kuchnią słowiańską i jej „wczesnoniemiecką” odpowiedniczką; Anna Kacprzak, która odważnie przyjęła na siebie rolę pierwszego czytelnika i korektora „surowego” jeszcze tekstu. Na zakoń-

czenie autorzy pragną wyrazić swoją wdzięczność wydawnictwu Libron za zainteresowanie tematyką słowiańskiego pożywienia oraz podjęcie trudu wydania niniejszej książki. W szczególności słowa podziękowania należą się Małgorzacie Piwowarczyk, za włożoną w redakcję tekstu cierpliwość, wyrozumiałość i budzącą uznanie wnikliwość – tylko dzięki tej benedyktyńskiej pracy udało się Redaktorowi okiełznać nasze wyrwijące się niejednokrotnie cugłom logiki myśli i przystosować do ich przekazania język, który momentami za tymi myślami próżno próbował nadążyć.

Przeprowadzenie szeregu eksperymentów, w trakcie których odtwarzane były słowiańskie potrawy, poddawane następnie szczegółowym analizom zarówno w specjalistycznych laboratoriach Uniwersytetu Medycznego w Warszawie, jak i w... naszych własnych organizmach, dało autorom możliwość przedstawienia Czytelnikowi, oprócz teoretycznej wiedzy, także propozycji samodzielnego zmierzenia się z prezentowanym zagadnieniem – w postaci zestawu przepisów kulinarnych na podstawowe potrawy słowiańskie oraz na te, które warto wypróbować ze względu na ich oryginalny smak czy też sposób przyrządzania. Rozsmakujmy się więc w naszej historii! Należy jedynie pamiętać, że nowoczesne naczynia z wysokogatunkowych materiałów oraz elektryczne czy gazowe kuchenki nie są w stanie zapewnić takiego smaku potraw ani ich jakości, co gliniany garnek i żar otwartego paleniska.

Życząc zatem przyjemnej lektury, życzymy również... smacznego!

Hanna Lis, Paweł Lis



I. ZAKRES DOCIEKAŃ

I.1. ZAKRES CHRONOLOGICZNY

Czasy, które przez pryzmat pożywienia postaramy się przybliżyć Czytelnikowi na kolejnych stronach tej książki, określane są w nomenklaturze archeologicznej jako wczesne średniowiecze. Zaczyna się ono w tym momencie historii, w którym po burzliwych i nie do końca wyjaśnionych przez archeologów wydarzeniach okresu wędrówek ludów, w dorzeczu Wisły i Odry na dziejowej scenie pojawiają się Słowianie. Nowa grupa etniczna, która zawładnęła tymi terenami wraz z nastaniem VI stulecia n.e., przyniosła ze sobą wyraźną stabilizację osadniczą i daleko idącą unifikację kulturową.

Etnogeneza Słowian i początki ich osadnictwa na ziemiach polskich doczekały się niezwykle bogatej, a zarazem obfitującej w liczne polemiki i spory literatury przedmiotu, do której wypada nam odesłać Czytelników zainteresowanych nie tylko wątkiem „kulinarnym” naszych rozważań. Jednak niezależnie od tego, po czyjej stronie staniemy w trwającej ciągle polemice autochtonistów z allochtonistami³ na temat wyodrębniania się tego etnosu, faktem bezspornym, potwierdzonym licznymi archeologicznymi odkryciami, jest obecność od wieku VI na ziemiach dzisiejszej Polski plemion zachodniosłowiańskich. Równie pewne są kolejne etapy rozwoju społecznego i cywilizacyjnego tego osadnictwa: od okresu plemiennego, poprzez wczesnopaństwowy, aż po wyodrębnienie się państwa ponadplemiennego, którego dzieje dalszego rozwoju – aż po kolejne Rzeczypospolite – poznajemy dzięki historii, nie bez dumy mieniając się potomkami Mieszków i Bolesławów. Ta ciągłość osadnicza i związana z nią bezpośrednio ciągłość kulturowa, także w zakresie kultury materialnej, ma kluczowe znaczenie w naszych dalszych rozważaniach, co przedstawimy w rozdziałach poświęconych podstawom źródłowym naszych dociekań.

³ Pierwsi z nich stoją na stanowisku, że etnos słowiański wyodrębnił się na obszarach międzyrzecza środkowego Dniepru i Dniestru, aż po dorzecze górnej Wisły, drudzy zaś skłaniają się ku przekonaniu, że Słowianie przywędrowali na te tereny z nadczarnomorskich stepów.

Pomimo podkreślanej powyżej jednorodności i ciągłości kulturowej wczesnośredniowiecznego osadnictwa słowiańskiego, nie sposób w pełni zaprezentować tego wybiórczo poznanego – z uwagi na ukierunkowania dotychczasowych badań – obszaru wiedzy, jakim jest słowiańskie pożywienie, w okresie całego wczesnego średniowiecza, czyli od początków VI aż po połowę XIII wieku. Dynamika zmian zachodzących w ciągu tych około 750 lat – od wspólnoty plemiennej po początki gospodarki feudalnej – spowodowała także istotne zmiany w tej, wydawałoby się, prozaicznej dziedzinie życia. I choć w ostatnim czasie nader chętnie posługujemy się przymiotnikiem „staropolskie” w odniesieniu do produktów naszej rodzimej, tradycyjnej kuchni, to tak naprawdę nie do końca sami zdajemy sobie sprawę, z jakich tradycji się ona wywodzi i w jak odległych czasach należy poszukiwać jej początków.

W naszych rozważaniach punktem wyjścia do przybliżenia Czytelnikowi interesującej nas problematyki będzie najwcześniejszy okres rozwoju osadnictwa słowiańskiego na ziemiach polskich, zwany okresem plemiennym. Taki przedział czasowy i wiedza archeologiczna o nim były podstawą naszych działań eksperymentalnych. Mieści się on pomiędzy uchwytym w materiale archeologicznym momentem pojawienia się Słowian a początkiem powstania państwa piastowskiego. A konkretnie skupimy się na okresie między końcem VII a schyłkiem X wieku, co wynika z poniżej przedstawionych uwarunkowań terytorialnych opracowania. Jednak z uwagi na konieczność odwoływania się także do możliwie szerokiego zasobu źródeł, czy to archeologicznych, czy historycznych o nieco młodszej metryce, postaramy się przedstawić kulturę słowiańskiej kuchni nie tylko w dobie plemiennej, ale w miarę możliwości w całym okresie wczesnego średniowiecza.

1.2. ZAKRES TERYTORIALNY

Wspomniany na wstępie projekt „Muzeum Dawnych Słowian – otwarte muzeum tematyczne”, w ramach którego narodził się program badawczy archeologii doświadczalnej „Pożywienie Słowian”, realizowany jest na terenie Kotliny Chodelskiej. Jest to kraina geograficzna położona w zachodniej części Lubelszczyzny,

na styku z malowniczym Małopolskim Przełomem Wisły. Obszar ten zajmuje w archeologii Polski, a zwłaszcza w archeologii wczesnego średniowiecza, miejsce szczególne. To właśnie tu zachowały się relikty czterech grodzisk, obrazujących istotne etapy rozwoju słowiańskich społeczności plemiennych. Wielkie, trójwałowe założenie obronne w Chodliku, którego wznoszenie rozpoczęto pod koniec VII lub w VIII wieku, jest wymownym świadectwem stopnia zaawansowania kultury materialnej i społecznej jego budowniczych i użytkowników. Położony opodal maleńki, ale silnie ufortyfikowany gródek w Żmijowiskach, dowodzi ewolucji wspólnot plemiennych i wyodrębniania się społecznych elit, jego zagłada zaś ilustruje jakieś dramatyczne wydarzenia w dziejach tych okolic, które nastąpiły zapewne pod koniec X wieku. Być może był to moment podporządkowania sobie tych terenów przez państwo Piastów? Oprócz grodzisk w Chodliku i Żmijowiskach, które na trwałe wpisały się do studiów nad osadnictwem wczesnośredniowiecznym ziem polskich, znajdują się tu jeszcze inne, nadal w niewielkim zaledwie stopniu rozpoznane założenia obronne w Kłodnicy i Podgórzu.

Nic więc dziwnego, że Kotlina Chodelska już od schyłku lat pięćdziesiątych XX wieku jest wdzięcznym poligonem dla badań archeologicznych, trwających tu do dnia dzisiejszego. Badania te, w szczególności grodzisk i osad towarzyszących właśnie w Chodliku i Żmijowiskach, dostarczyły szeregu odkryć, na których można było oprzeć studia teoretyczne o charakterze gospodarki ich słowiańskich mieszkańców oraz zaplecza surowcowego dla wytwarzania pożywienia. Wyniki prowadzonych studiów stały się podstawą programu badawczego archeologii doświadczalnej, poświęconego tej właśnie dziedzinie życia. W trosce o rzetelność podstaw źródłowych, a w szczególności źródeł archeologicznych, staraliśmy się, aby nasze działania były zgodne z wynikami prowadzonych na terenie Kotliny Chodelskiej badań wykopaliskowych i analiz laboratoryjnych pozyskanych w ich trakcie materiałów. Pomimo niewątpliwej reprezentatywności tych badań, szczególnie dla okresu plemiennego, będą one w naszych obecnych rozważaniach uzupełniane o materiały archeologiczne z terenu całej Polski, a nawet krajów ościennych, które w ujęciu syntetycznym za-

prezentowane zostały w opracowaniach monograficznych. Jednak, jak się Czytelnik łatwo zorientuje po lekturze dalszych rozdziałów, źródła archeologiczne to zaledwie część podstaw, na których mogą się opierać dociekania na temat słowiańskiej kuchni. Dlatego też kolejne kategorie źródeł: przekazy historyczne i dane etnograficzne, będą się odnosić do znacznie szerszych obszarów niż tereny wyznaczone znaleziskami archeologicznymi z ziem polskich, zamieszkiwane przez plemiona zachodniosłowiańskie. Jeśli chodzi o zaplecze surowcowe – choćby ze względu na uwarunkowania środowiska naturalnego i związanej z nim szaty roślinnej, determinującej w znacznym stopniu także obraz fauny – staraliśmy się w trakcie eksperymentów badawczych bazować na surowcach potwierdzonych w materiałach wykopaliskowych, czy to dla samej Kotliny Chodelskiej, czy ogólnie ziem polskich, Przy próbach odtwarzania procesów produkcji pożywienia natomiast pozwalaliśmy sobie na sięganie po wskazywane przez opracowania etnograficzne analogie z terenów Słowiańszczyzny południowej czy wschodniej. Było to konieczne z uwagi na szczupłość i niekompletność danych archeologicznych z interesujących nas terenów, dotyczących omawianego zagadnienia.

