

Alicja Marika Lubowicka

Ceramika z najnowszych badań zamku krzyżackiego w Toruniu : O naczyniach i wiktuałach z krzyżackiej kuchni

Rocznik Toruński 38, 127-155

2011

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

Ceramika z najnowszych badań zamku krzyżackiego w Toruniu O naczyniach i wiktuałach z krzyżackiej kuchni

Alicja Marika Lubowicka
Instytut Archeologii
UMK Toruń

Słaby stan zachowania zabytków ze wzgórza zamkowego, a także liczba znalezionych źródeł ruchomych, w stosunku do całego możliwego wyposażenia krzyżackich pomieszczeń zamkowych w ogóle, to wciąż za mało, aby w zadowalający sposób zrekonstruować tętniące tam niegdyś życie codzienne¹. Nawet to związane jedynie z zagadnieniami konsumpcji, żywienia, wyposażenia i funkcjonowania zamkowej kuchni w latach zasiedlenia warowni przez załogę krzyżacką. Dopiero badania wykorzystujące kompleksowo źródła materialne i źródła pisane, poddane pożytecznej krytyce, pozwalają zbliżyć się do jakichkolwiek ustaleń dotyczących dziejów użytkowania toruńskiego zamku krzyżackiego.

W miesiącach letnich 2008 i 2009 r. na zamku krzyżackim w Toruniu po pięćdziesięciu latach podjęto prace wykopaliskowe prowadzone pod kierownictwem dra Adama Chęcia z Instytutu Archeologii Uniwersytetu Mikołaja Kopernika. Analiza źródeł archeologicznych, zwłaszcza ceramiki naczyniowej z tych badań, polegająca m.in. na określeniu formy naczyń i ornamentyki, ich przeznaczenia czy śladów zużycia, w znacznym stopniu pomaga dokonać tej rekonstrukcji. Per analogiam do innych znalezisk z wykopalisk prowadzonych na zamkach krzyżackich

¹ M. Bogucka, *Życie codzienne – spory wokół profilu badań i definicji*, Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, t. 44, 1996, s. 247–254; T. Szarota, *Życie codzienne – temat badawczy czy tylko popularyzacja*, ibid., t. 44, 1996, s. 239–246.

i w konfrontacji z informacjami z *Das Grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens* udaje się uzyskać garść informacji na temat wyposażenia kuchni i realiów konsumpcji².

Już na początku należy wspomnieć, iż większość ceramicznego materiału datowanego od lat pięćdziesiątych XIII w. do 1454 r. to ceramika pochodząca z wypału redukcyjnego o charakterystycznej szarej barwie. Pozostałości takich naczyń znajdowano w obrębie zamku krzyżackiego w Toruniu, ale także podczas badań archeologicznych na ul. Rabiańskiej, na ul. Mostowej i ul. Podmurnej w Toruniu³. Dają one obraz dość jednolitej technologicznie ceramiki naczyniowej tego czasu, także względem form naczyń i ornamentyki, nie tylko dla całego ośrodka miejskiego, jakim był Toruń, lecz i dla ziemi chełmińskiej⁴.

² *Das Grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens*, (dalej GÄ), hrsg. von W. Ziesemer, Wiesbaden 1968. W ostatnich latach rośnie liczba badaczy zainteresowanych życiem codziennym Krzyżaków. W dużej części badania koncentrują się na wyposażeniu zamków: A. Błażewicz, *Wyposażenie kaplic krzyżackich zamków wójtowskich w Grabinach-Zameczku, Laskach i Sztumie*, [w:] *Konturzy, rajcy, żupani. Studia z dziejów średniowiecza*, 2005, nr 11, s. 29–42; A. Jędrzejewski, L. Kajzer, *Średniowieczna kadzielnica – trybularz z zamku krzyżackiego w Sątocznie*, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, R. 54, 2006, s. 195–202; K.M. Kowalski, *Wyposażenie księcia z zamku gniewskiego w początkach XV wieku*, [w:] *Biskupi, lennicy, żeglarze. Studia z dziejów średniowiecza*, 2006, nr 9, s. 41–49; M. Milewska, J. Kruppě, *Wyposażenie gospodarstwa domowego na zamku krzyżackim w Pucku*, *Archaeologia Historica Polona*, t. 14, 2004, s. 233–243; B. Możejko, *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy 1384–1446*, [w:] *Krzyżowcy, szpitalnicy, kondotierzy. Studia z dziejów średniowiecza*, pod red. B. Sliwińskiego, 2006, nr 12, s. 115–200; W. Rozynkowski, *Przedmioty liturgiczne w kaplicy zamku krzyżackiego w Piszcu – przyczynek do liturgii krzyżackiej*, *Znad Pisy*, nr 15, 2006, s. 24–28; M. Woźniak, *Wystrój i wyposażenie zamku malborskiego w świetle rachunków i inwentarzy*, [w:] *Studia Zamkowe. Malbork*, t. 2, 2006, s. 54–65.

³ W. Matuszewska-Kola, *Materiały ceramiczne z archeologicznych badań ratowniczych przeprowadzonych w Toruniu przy ul. Podmurnej 89*, *Acta Universitatis Nicolai Copernici*, Archeologia VI, 1980, z. 110, s. 123–136; A. Kola, *Późnośredniowieczna chłodnia z Torunia*, *ibid.*, 1989, z. 200, s. 103–116; tenże, *Wyniki badań archeologicznych prowadzonych na terenie Starego Miasta w Toruniu w 1973 r.*, *ibid.*, 1975, z. 68, s. 183–200.

⁴ *Plemięta. Średniowieczny gródek w ziemi chełmińskiej*, pod red. A. Nadolskiego, Warszawa–Poznań–Toruń 1985; A. Kola, *Wyniki badań archeologiczno-sondazowych i ratowniczych przeprowadzonych na terenie Chełmna i Starogrodu, powiat Chełmno, w latach 1969–1970*, *Acta Universitatis Nicolai Copernici*. Archeologia IV, z. 60, 1974, s. 167–201.

Ceramika redukcyjna występowała nie tylko na zamkach i w miastach rozsianych na całej ziemi chełmińskiej, ale również w gródkach, takich jak Plemięta⁵.

Problem genezy techniki wypału redukcyjnego na terenach ziemi chełmińskiej i Pomorza jest dość istotny dla badań nad ceramiką z zamku krzyżackiego. Dotychczasowy stan badań pozwala stwierdzić, iż stalowoszara ceramika upowszechniła się w 2. połowie XIII w., będąc już stosowaną w jego pierwszej połowie⁶. Seria naczyń znaleziona na zamku krzyżackim podczas badań wykopaliskowych w latach 1958–1966 w około 90% jest ceramiką stalowoszarą. Podczas analizy pod uwagę brane były technologia wykonania, forma naczyń, rozmiar naczynia i jego pojemność, a także ornamentyka.

W nadwiślańskiej strefie ziemi chełmińskiej garncarze produkowali do około połowy XIV w. głównie naczynia stalowoszare, ich dominującą liczbę widać również w materiale z badań wykopaliskowych prowadzonych w latach 2008–2009 na terenie zamku krzyżackiego w Toruniu.

Katalizatorem przemian społeczno-gospodarczych na ziemi chełmińskiej była najpewniej kolonizacja na prawie niemieckim, czyli proces urbanizacji ogarniający ziemie polskie od początku XIII w.⁷ Sytuacja taka miała miejsce zwłaszcza w przypadku Torunia i Chełmna, ośrodków lokowanych na mocy tego samego przywileju w roku 1233. Toruń, miasto będące pośrednikiem handlowym między Rusią Halicką a Polską, a także silny ośrodek handlu hanzeatyckiego, mógł przyciągać rzemieślników wnoszących nową jakość i nowe wzorce w produkcji, nie tylko garncarskiej.

⁵ Ceramika naczyniowa „stalowoszara” wykazuje zbliżone cechy na całej ziemi chełmińskiej w czasach „krzyżackich”. Stalowoszara barwa pochodzi od wypału w atmosferze redukcyjnej. Ornament to głównie dookolne żłobki, czasem wsparte linią bądź liniami falistymi. Trzeba zaznaczyć, iż ceramika redukcyjna nie ograniczała się oczywiście swym występowaniem do ziemi chełmińskiej.

⁶ D. Poliński, *Niektóre związki późnośredniowiecznego garncarstwa ziemi chełmińskiej z obszarami Europy zachodniej*, *Archaeologia Historica Polona*, t. 8, 2000, s. 115–129; tenże, *Przemiany w wytwórczości garncarskiej na ziemi chełmińskiej u schyłku wczesnego i na początku późnego średniowiecza*, *ibid.*, t. 4, 1996; J. Kruppč, *Garncarstwo późnośredniowieczne w Polsce*, cz. 1, Wrocław 1981.

⁷ D. Poliński, *Niektóre związki*, s. 116.

Już w 1933 r. historyk Leon Koczy pisał, iż handel był „podstawą życia gospodarczego Torunia i stanowił o jego egzystencji tak dalece, że okresy rozkwitu gospodarczego i zaniku handlu toruńskiego były zarazem okresami świetności i upadku miasta w ogóle”⁸.

Dla zagadnienia ceramiki wartość poznawczą mają zabytki znalezione w wykopach II – eksplorowanym w 2008 r. – oraz VI i IX z roku 2009. Większość analizowanych tu znalezisk reprezentuje formy datowane na okres zasiedlenia zamku przez załogę krzyżacką, czyli od lat pięćdziesiątych XIII w. do 1454 r. Ceramika ta zachowała się fragmentarycznie, co często uniemożliwia pełną rekonstrukcję naczyń, pozwala jednak wysnuć przypuszczenia dotyczące form naczyń użytkowanych w krzyżackiej kuchni zamkowej, jak również w obrębie pomieszczeń gospodarczych. Analiza pozwala też na ustalenie ornamentyki najczęściej stosowanej na naczyniach. Eksplorację wykopów poprowadzono poziomymi warstwami o nieznanej miąższości, co niestety uniemożliwia analizę ceramiki w obrębie kolejnych warstw, dlatego wnioski dotyczą ceramiki tzw. krzyżackiej, czyli od 2. połowy XIII w. do 1. połowy wieku XV.

Dodatkowo należy stwierdzić, iż wychwycenie małej różnorodności i ilości form naczyń nie musi iść w parze z zacofaniem w ich użytkowaniu, jak też z nierozwiniętymi potrzebami stołu konwentu, ale przede wszystkim z mało reprezentatywnym zachowaniem materiału ceramicznego.

Naczynia ceramiczne znalezione w obrębie wykopu II

Wykop II zlokalizowany został w miejscu dawnej zamkowej kuchni, czyli w południowo-zachodnim narożniku zamku głównego. Eksplorowany był do calca (piasek żółtopomarańczowy); jedną ze ścian wykopu był mur zamkowy, co pozwoliło na uchwycenie fundamentu

⁸ L. Koczy, *Dzieje wewnętrzne Torunia do roku 1793*, [w:] *Dzieje Torunia. Praca zbiorowa z okazji 700-lecia miasta*, pod red. K. Tymienieckiego, Toruń 1933, s. 138, cyt. za T. Jasiński, *Toruń XIII–XIV wieku – lokacja miast toruńskich i początki ich rozwoju (1231 – około 1350)*, [w:] *Historia Torunia (do roku 1454)*, pod red. M. Biskupa, t. 1, Toruń 1999, s. 154.

i kolumny podpierającej okap kuchenny. Wykop miał powierzchnię 14 m² (3,5 m x 4 m), maksymalnie osiągnął głębokość 3,60 od współczesnego poziomu⁹.

Zawartość jednostek kulturowych będzie krótko omówiona, poczynając od najmłodszych aż do najstarszych.

Tuż pod humusem, w zachodniej części wykopu, natrafiono na 238 fragmentów ceramiki stalowoszarej, w południowo-zachodnim narożniku zaś na kolejnych 275 fragmentów. Ta tzw. „siwa” ceramika w ramach warstw mechanicznych 1 i 2 była jednorodna; cienkościenna była ornamentowana, grubościenna natomiast nosiła ślady bezpośredniego stykania się z ogniem.

Warto podkreślić bogactwo form, ornamentów i duże zróżnicowanie wielkości znalezionych części naczyń – znaleziono ornamentowane fragmenty brzuśców, ucha, pokrywki. Dominują duże naczynia, najprawdopodobniej służące niegdyś celom zasobowym.

Warstwy mechaniczne od 1 do 5 zawierały głównie taką ceramikę redukcyjną, liczącą nawet do 80 fragmentów w ramach jednego numeru inwentarzowego.

W 3 warstwie mechanicznej pojawiała się licznie ceglasta ceramika szklwiona, cienkościenna, wystąpiła ona również niżej w warstwach mechanicznych: 4, 7, 8, 9, 10. W 4 warstwie mechanicznej wystąpiły dwa wyświecane fragmenty dzbana, używanego być może na stole zastawnym. Wyświecanie naczyń miało również funkcję użytkową, gdyż zmniejszało przepuszczalność płynów przez powierzchnię ceramiki.

Spotykamy tu także szklwioną ceramikę ceglastą reprezentowaną przez trójnóżki oraz formy o małej średnicy, szklwione głównie od wewnątrz. Jednakże dominuje ceramika redukcyjna, charakteryzująca się zróżnicowanymi formami okapów – od zaokrąglonych, w postaci wałeczka, przez ścięte, po listwowe. Oba rodzaje tych wyrobów współegzystowały ze sobą jeszcze w XVI w., wyjątkowo nawet w 2. połowie XVII stulecia. Ostatecznie jednak ceramika redukcyjna ustąpiła miejsca ceglastej szklwionej, z czasem zastąpionej przez ceramikę angobowaną, fajans, kamionkę, wreszcie porcelaną.

⁹ A. Chęć, Badania archeologiczne na terenie ruin zamku krzyżackiego w Toruniu – sezony badawcze 2008 i 2009, s. 1, maszynopis dzięki uprzejmości autora.

W warstwach 8, 9 i 10 stosunek występowania ceramiki ceglastej i redukcyjnej był przybliżony.

Za pierwszą warstwę czysto „krzyżacką” można najprawdopodobniej uznać warstwę zawierającą palenisko, w którym wystąpiła grubościenna, osmolona, kuchenna ceramika redukcyjna. Fragmenty naczyń noszą ślady sadzy i działania ognia.

Ceramika z warstw, w których pozostały ślady po palenisku, to już ceramika krzyżacka, reprezentująca formy i technikę wykonania charakterystyczne dla XIII–XV w. Poniższe formy, ich opis razem z przykładowym ornamentem, stanowią desygnat dla ceramiki krzyżackiej.

Ostatnią warstwą z przewagą krzyżackiej ceramiki jest warstwa związana z wystąpieniem wkopu fundamentowego i stopy fundamentu. Poniżej znajdowała się już czarna warstwa wczesnośredniowiecznej próchnicy.

Formy naczyń i ornamentyka

Występowanie danych form naczyń w kuchni z reguły generowały bieżące potrzeby. W zależności od tego, ile osób liczyła załoga i jakie były reguły posilania się, taką ceramikę kuchenną i stołową możemy spotkać. Ceramika stalowoszara, która dominuje w wykopie II, wyróżniała się kształtem od całkowicie obtaczanych naczyń wczesnośredniowiecznych oraz od większości form tzw. tradycyjnej ceramiki średniowiecznej¹⁰.

Jak wnioskuje Dariusz Poliński, od około połowy XIII do przełomu XIV i XV w. w ceramice ziemi chełmińskiej widoczna jest standaryzacja form, po zaczerpnięciu wzorców z różnych części Polski, szczególnie z obszarów północno-zachodnich¹¹.

Formy garnków są standardowe dla ziemi chełmińskiej, były również wcześniej rozpoznane w badaniach z lat 1958–1966 na tym stanowisku. Jak to już zostało zauważone, ich fragmenty stanowią największą liczbę wśród ułamków ceramiki z wykopu II. Fakt ten nie jest

¹⁰ D. Poliński, *Niektóre związki*, s. 118.

¹¹ *Ibid.*, s. 118.

niczym zaskakującym, jeśli się weźmie pod uwagę przeznaczenie funkcjonującego tu pomieszczenia, czyli kuchni zamkowej.

Ocalałe fragmenty naczyń nie nadają się do rekonstrukcji kształtu ze względu na daleko idącą niekompletność, dlatego rekonstrukcja naczyń może być hipotetyczna bądź poprowadzona per analogiam do innych znalezisk, głównie z terenów zamków krzyżackich w Prusach.

Garnki przeważnie miały duże rozmiary, pokazują to zwłaszcza dwie pierwsze warstwy, w których fragmenty wylewów osiągały średnicę do 25 cm. Grubość ścianek naczyń dochodziła do około 1 cm. Dna były płaskie, nie odnotowano znalezisk naczyń na trzech nóżkach.

Ceramika kuchenna nie była zdobiona, bardziej niż o aspekt estetyczny dbano o użyteczność przedmiotów w kuchniach, dodatkowo nie należy spodziewać się zbytku w wyposażeniu zamków konwentualnych, podlegających przecież regule zakonnej. Naturalnie od surowej reguły musiały istnieć odstępstwa, np. gdy komtur podejmował gości na ucztach, a na stołach zjawiała się ceramika odświętna (tzw. stołowa).

Sposób gotowania był różny, potrawy przyrządzano na wolnym ogniu, natomiast tylko chleb, bułki i ciasta (pierniki) pieczono w piecach¹².

Jak podaje Adam Chęć, „w każdym obiekcie związanym z administracją zakonną istniała piekarnia (*baghus, bakhus, bachus, baghaws*), która zaspokajała potrzeby całej miejscowej załogi. Pracowali w nich piekarze (*begker, becker*) oraz knechci. Ich zwierzchnikiem był mistrz piekarski (*backmeister, bakmeyster*), najczęściej brat służebny, który odpowiedzialny był za produkcję i dystrybucję pieczywa”. Wiązało się to także z istnieniem właściwego urzędu piekarskiego (*backampt, bakampt*)¹³.

Naczynia do gotowania, smażenia i duszenia mogły być tak ceramiczne, jak i metalowe, jednak znaleziskami tych drugich na zamku toruńskim nie dysponujemy. Dlatego trudno ustalić stosunek liczbowy użytkowania ich w toruńskiej kuchni. Na znalezionych garnkach wid-

¹² A. Rutkowska-Płachcińska, *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, Wrocław 1978, s. 274.

¹³ A. Chęć, Chleb na krzyżackim stole, czyli kilka uwag o piekarstwie w państwie zakonnym w Prusach, tekst z archiwum autora.

nieją ślady sadzy, po czym można wnioskować, iż zachodził w nich proces termiczny. Do wewnętrznych ścianek naczyń przywarły resztki pożywienia. Wśród garnków spotykane są formy z wrębami na pokrywkę i bez wrębów. Być może stosowano pokrywki wpuszczane, które się nie zachowały, lub później pokrywki stożkowe i dzwonowate, a inne naczynia nakrywano szmatkami bądź miseczkami.

Dzbany zachowały się w bardzo małych i nielicznych fragmentach. Niektóre z nich dzięki dość długim, rozszerzającym się na zewnątrz szyjkom podejrzewać można o przynależność do tej kategorii. Do wiarygodniejszych należą dwa fragmenty, najprawdopodobniej dzbana, wyświecone liniami pionowymi. Ten typ zdobienia stosowano właśnie dla naczyń stołowych, głównie przeznaczonych na płyny. Zachował się również fragment zdobionego ornamentem palcowym ucha, zbliżonego do materiałów toruńskich z około 1454, a ujętych przez Jerzego Kruppě w tablicach ilustrujących garncarstwo późnośredniowieczne¹⁴. Również analizując przedstawione tam przykłady, zwłaszcza zwracając uwagę na wydłużoną szyjkę, do dzbanów prawdopodobnie zaliczyć można kilka innych fragmentów¹⁵.

Wyjątkowy przykład wśród ceramiki ceglastej stanowi fragment misy z plastycznie formowanym wylewem. Tę szklwioną wewnątrz i zdobioną szablonowymi żłobkami na zewnątrz misę udekorowano na wylewie jeszcze dodatkowym dookólnym ornamentem. Potrójne zdobienie w takim przypadku każe umiejscowić ją w grupie reprezentacyjnych naczyń stołowych. Częściej jednak misy służyły do ucierania i duszenia, ich przeznaczenie nie zależało tylko od estetyki, ale również od wielkości, te mniejsze i płytsze mogły mieć bowiem zastosowanie jako talerze, a nade wszystko jako półmiski.

Misy toruńskie młodsze niż z 1454 r. to formy proste i duże, sięgające około 25 cm średnicy. Te nazywane czasem makutrami są grubościennie, a ich wylewy są delikatnie odgięte na zewnątrz. W latach 1958–1966 znaleziono tylko dwie kompletne misy, przy czym wraz z pozostałymi luźnymi fragmentami ta forma w ogóle występowała rzadko.

¹⁴ J. Kruppě, op. cit., cz. 2, tablice: 46:18.

¹⁵ Ibid., tablice: 46:19, 46:20, 44:1, 44:2, 44:3.

W wykopie II znaleziono kilka fragmentów pokrywek, znacznie mniej niż w wykopie VI. Formy te, wnosząc po występach na wylewach ceramiki kuchennej, stosowano w komplecie z garnkami¹⁶. Znaleziony fragment „siwej” pokrywki nie miał żadnego zdobienia, a uchwyt nie zachował się. Można jednak być pewnym, że miały guzkowatą formę. Do innych form zaliczyć można m.in. fragment kubka, a także fragment brązowej kamionki.

W obrębie warstwy 10 znalazł się fragment dna naczynia z negatywnym blaszki z koła garncarskiego, na którym powstawało naczynie w warsztacie garncarskim.

Znaleziska ceramiki ceglastej to głównie małe, cienkościennie formy, o średnicy nieprzekraczającej 10 cm. Wśród nich rozpoznać można fragmenty być może tygielków albo naczyń zaliczonych przez J. Chudziakową i A. Kolę do typu tzw. wazoników, które bardzo często wewnątrz szkliwiono zielonym szkliwem¹⁷.

Ślady patelni wystąpiły w wykopie II, gdyż znaleziono fragment okopconej nóżki, ze śladem kolorowego szkliwa wewnątrz. Forma ta służyła zarówno w kuchni do smażenia czy duszenia, jak też trafiała na stół. Funkcje trójnózek mogły być wielorakie – od podgrzewania w nich wody po umieszczanie w nich wosku, którym oświetlano pomieszczenia¹⁸.

Niestety, w toruńskim materiale archeologicznym nie wystąpiły „naczynia z otworami w dnie, służące do odciągania śmietany i pro-

¹⁶ Ibid., s. 65.

¹⁷ J. Chudziakowa, A. Kola, *Źródła archeologiczne z terenu zamku krzyżackiego w Toruniu (badania z lat 1958–1966)*, Toruń 1974, s. 54–55.

¹⁸ M. Dąbrowska, *Oświetlenie i ogrzewanie średniowiecznych wnętrz zamkowych*, *Archaeologia Historica Polona*, t. 14, 2004, s. 178. Analizując formę, jaką są naczynia na trzech nóżkach, należy wziąć pod uwagę wiele ich cech zewnętrznych i technologicznych, nim ustali się przeznaczenie, a przede wszystkim: wielkość, staranność wykonania, zdobienia i szkliwienie, długość i rodzaj uchwytu, a także stopień ich zużycia. Dopiero wtedy możemy zaklasyfikować naczynie jako: rondel, patelnię, garnek do gotowania bądź duszenia, naczynie do rozpuszczania wosku, pojemnik do żaru etc. Informacje o funkcjach trójnózek oraz odmiany naczyń na podstawie naczyń ze Strzelna zob. K. Sulkowska-Tuszyńska, *Późnośredniowieczne i nowożytnie naczynia ceramiczne na trzech nóżkach ze Strzelna*, *Acta Universitatis Nicolai Copernici, Archeologia XX, Archeologia Architektury* 2, 1992, s. 76–77, tam też stan badań i literatura.

dukcji sera, sita ceramiczne, rynienki służące do zbierania tłuszczu ściekającego do pieczonego na rożnie mięsa”, mimo iż są to naczynia typowo kuchenne, przedstawiane również w ikonografii¹⁹. Otwory w dnach garnków znane są z okazów znalezionych w Gdańsku²⁰.

Podczas badań wykopaliskowych w Małej Nieszawce znaleziono ceramikę redukcyjną, datowaną na XIV–XV w., pochodzącą najpewniej z warsztatów toruńskich, w tym także rynienkę z ornamentem palcowym na uchach²¹. Wnętrze rynienki zostało wygładzone i wyswiecone, ucha ozdobione są ornamentem palcowym; sposób wykonania według R. Uziembło wiąże się z pochodzeniem lokalnym (toruńskim) naczynia. Autorka uważa naczynia tego typu za tzw. *fiskat*, *stegeso*, *dropp-pana*, *droppanna*, *droping-pan*, *bratpfanne*, *brater*, formy znane z terenów Europy Zachodniej i Północnej²². Okaz przy dłuższym boku wyposażony był w uchwyty plastyczne i dziobek przy jednym z węższych boków. W celu ich powieszenia, w boku węższym bądź w narożniku, robiono otwory.

Występowanie rynienek w Europie Zachodniej i Północnej jest datowane od XIII do XVI w., natomiast naczynie z Małej Nieszawki, znalezione w pomieszczeniu kuchennym, używane było do 1242 r., czyli do czasu zniszczenia zamku.

Zazwyczaj naczynie o tej formie wypalane było w atmosferze utleniającej, przykład z Nieszawki jest pierwszym redukcyjnym, miejscowym wyrobem, naśladującym produkt importowany²³. Tego typu ry-

¹⁹ J. Niezgodą, *Asortyment i funkcja naczyń ceramicznych w średniowiecznym Wrocławiu*, *Archaeologia Historica Polona*, t. 7, 1998, s. 232–233. Naczynia te znane są natomiast z innych stanowisk lokalnych. Znaleziono je przy kościele pw. św. Jakuba w Toruniu i na wielu posesjach Starego Miasta Torunia.

²⁰ B. Lepówna, *Garncarstwo gdańskie w X–XIII wieku*, pod red. J. Kamińskiej, Gdańsk 1968, s. 123.

²¹ Prace wykopaliskowe trwały od 1975 do 1990 r. i były prowadzone przez Oddział Archeologii Muzeum Okręgowego w Toruniu. Więcej: R. Domagała, *Zamek Krzyżacki w Małej Nieszawce koło Torunia w świetle badań archeologicznych*, *Rocznik Muzeum Okręgowego w Toruniu*, t. XI, 2008, s. 86–113; R. Uziembło, *Naczynia ceramiczne i kafle z zamku w Małej Nieszawce*, *ibid.*, t. XIII/XIV, 2005, s. 123–138.

²² R. Uziembło, *Podstawa do rożna z zamku w Małej Nieszawce*, *Rocznik Muzeum Okręgowego w Toruniu*, t. X, 1984, s. 175.

²³ M. Rębkowski, *Importowane rynienki z Kołobrzegu*, *Przegląd Archeologiczny*, t. 40, 1992, s. 100–101.

nienka występować mogła również na zamku krzyżackim w Toruniu, zwłaszcza iż źródła pisane wzmiankują w inwentarzu kuchni rożeń (*roste*)²⁴.

Ceramika kuchenna pozostawała przeważnie niezdobiona. Znalezione fragmenty noszą ślady ognia, co znaczy, iż wstawiane były bezpośrednio do paleniska. Od wewnętrznej strony na fragmentach widać jasnobrązowe i żółtawe resztki pożywienia, które przywarło do ścianek naczyń w procesie gotowania. Niekiedy dolna, wewnętrzna część takiego naczynia, tuż przy dnie, nosi widoczne znaki częstego użytkowania, w postaci śladów po intensywnym mieszaniu. Grubość ścianek garnka z reguły wynosiła około 1 cm, wysokość znalezionych w wykopie II dużych form sięgać mogła co najmniej 20 cm.

Zdobnictwo występowało na naczyniach, które miały specjalne przeznaczenie, używane były od święta albo na stole komtura. Takie wysokie walory estetyczne dawało m.in. wyświecanie naczyń liniami pionowymi, jak np. w przypadku wspomnianego już dzbana.

Zdobienia pokrywały ucha naczyń i partie brzuśca. Ucha nie zawsze miały dekorację, czasem pozostawały taśmowate, całkiem proste i niezdobione. Najczęściej występujące motywy zdobnicze to: dookolne żłobki, linie faliste, połączenie obu tych ornamentów. Spotykamy również radełko, dekorację rytą. Zdecydowanie najczęściej dekoracja pojawia się na wysokości największej wydatności brzuśca i powyżej niego.

Charakterystyczne dla garncarzy z ziemi chełmińskiej było zdobienie ceramiki wypalanej redukcyjnie „żłobkami dookolnymi poziomospiralnymi bądź też rzadziej, żłobkami poziomymi pojedynczymi lub zwielokrotnionymi”²⁵. Jako wątek dodatkowy i specyficzny dla tych terenów garncarze dodawali: pojedynczą falistą linię wykonaną rylcem, narzędziem wielozębnym, nacięciem nożyka, czasem linie faliste wykonane narzędziem wielozębnym i listwę plastyczną.

Charakterystyczne dla 2. połowy XIV i XV w. jest zastosowanie radełka, czyli wałeczka obracanego wokół własnej osi, który na powierzchni miał wyryty jeden lub kilka rzędów skośnych prostokątów, kwadracików czy jodełek. Wraz z dookolnymi żłobkami motywy

²⁴ GÄ, s. 442.

²⁵ D. Poliński, *Niektóre związki*, s. 118.

te tworzyły kilkuwatkowe systemy zdobnicze. Im bliżej XV w., tym bardziej ograniczone było zdobnictwo siwaków, koncentrujące się na jednym typie ornamentu, np. zastosowaniu tylko dookólnych szablonych żłobków bądź polerowania. Fakt ten związany był między innymi z upowszechnieniem toczenia naczyń i jednoczesnym ograniczaniem zdobienia.

Niektóre plastyczne zdobienia wykonywane były palcem, inne zaś za pomocą narzędzi, m.in. wspomnianego już noża bądź ryłca.

Naczynia ceramiczne znalezione w obrębie wykopu VI

Eksploatacja wykopu VI miała miejsce w sezonie 2009. Został on założony przy zewnętrznym licu muru, przy południowo-zachodnim narożniku zamku, pierwotnie miał powierzchnię 12 m² (3 m x 4 m), lecz został poszerzony do 16 m² (4 m x 4 m).

Lokalizacja wykopu miała na celu poznanie nawarstwień zamku z czasów jego funkcjonowania aż po zburzenie, mając na względzie jednak dotarcie do najwcześniejszych śladów osadnictwa na wzgórzu zamkowym²⁶.

W czasie eksploatacji natrafiono na fundamenty budynku gospodarczego datowanego na późne średniowiecze oraz niewielkiego budynku nowożytnego, dobudowanego do lica muru zamkowego już po jego zburzeniu w 1454 r. Odsłonięto stopę fundamentową, odkryto warstwy związane z okresem kultury łużyckiej i osiągnięto całec.

Warstwy 1 i 2 – najmłodsze, zawierały dużą liczbę cienkościennej, szklawionej ceramiki ceglastej, jeden fragment brązowej kamionki, kilka fragmentów pokrywek, przeważnie były to formy o małych średnicach, datowane na czasy nowożytne. Listwy przy wylewach były tu niewykształcone, a jeśli występowały, były przeważnie niewielkie.

Materiał z mechanicznej warstwy 3 to kontynuacja znalezisk warstwy poprzedniej. Część ułamków nosiła ślady szklawa, głównie wewnątrz naczyń. Najciekawszym znaleziskiem są dwa duże, dolne

²⁶ A. Chęć, *Badania archeologiczne*, s. 2.

fragmenty dzbana wypalonego w atmosferze utleniającej, którego stopka zdobiona była wyciskanyim ornamentem plastycznym.

W warstwie mechanicznej 4 znaleziono fragmenty m.in. nowożytnych szkliwionych talerzy oraz trójnózek, także szkliwionych wewnątrz. W tej warstwie pojawia się również grubościenna ceramika redukcyjna. Były to duże garnki o średnicy dna ponad 26 cm oraz grubości dna i ścianek około 1 cm.

W warstwie mechanicznej 5 i 6 zanika stopniowo ceramika grubościenna, pojawia się redukcyjna ceramika cienkościenna, w postaci m.in. fragmentów pokrywek.

Większą część znalezisk warstw 7, 8 i 9 stanowiły fragmenty wylewów ceramiki redukcyjnej, zarówno z listwą, jak i z wylewem prostym.

Warstwy 10, 11, 12, 13 i 14 to ceramika głównie „siwa”, o szerokim spektrum wielkościowym, od około 10 cm średnicy do 20 cm, przy czym zwykle były to niezdobione garnki. Jedyne odstępstwo od tej reguły stanowiły dookolne szablonowe żłobki na małych naczyniach.

Od 15 do 19 warstwy dominują cienkościennie formy naczyń z wypału redukcyjnego, utrzymane w stylistyce warstw 10 do 14. Są to średniej wielkości garnki z niemal niewyodrębnioną szyjką i żłobkami szablonowymi w partii brzuśca.

Zawierająca czarną próchnicę i ceramikę mieszaną mechaniczną warstwa 20 jest starsza niż XIV w. Niektóre fragmenty należą do cienkościennej ceramiki redukcyjnej, żłobionej szablonowymi żłobkami, reszta fragmentów to wczesnośredniowieczne ułamki, z dobrze widoczną domieszką piasku.

Formy naczyń i ornamentyka

Wśród ceramiki „siwej” rozpoznano m.in. garnki grubościenne; są to średnie i duże formy, mające średnicę od około 16 do około 30 cm. Starsze garnki, datowane przez J. Kruppě na lata 1236–1300, z reguły miały niewielki okap bądź nie miały go wcale i ścięta część wylewu szybko przechodziła w wydętość brzuśca²⁷. Występował niejednokrot-

²⁷ J. Kruppě, op. cit., cz. 2, tablice: 18:1, 18:2, 18:3, 18:4, 18:5, 18:6, 18:9, 18:10.

nie wylew zaokrąglony. Niekiedy wewnątrz znajdował się wrąb, na którym umieścić można było pokrywkę²⁸. Wcześniejsze znaleziska z terenu zamku krzyżackiego w Toruniu zasugerowały, iż wystąpiły tam dwa rodzaje garnków: baniaste z największą średnicą brzuśca około połowy naczynia oraz smukłe z największą średnicą w $\frac{2}{3}$ wysokości²⁹. Analizy tej dokonał Jerzy Kruppě, uznając naczynia toruńskie wraz ze znalezionymi w Brodnicy i Chełmnie za okazy dość smukłe³⁰. Smukłość widać również w formach od 1300 do 1454 r., a nawet w latach późniejszych³¹.

Garnki wypalone na kolor ceglasty mają małe rozmiary i wewnątrz nich zastosowano szkliwo, głównie zielone bądź brązowe. Nie ma fragmentów zaopatrzonych w wrąb na pokrywkę.

Zapewne do dzbana (wypał w atmosferze redukcyjnej) należy plastycznie zdobiony fragment ucha, z wygniecionym palcem ornamentem wzdłuż jego lewej strony. Dzbany najczęściej zaopatrzone były w wylew o prostej krawędzi lub nieco wychylonej ku stronie zewnętrznej. Tuż pod jego krawędzią umieszczano zwykle taśmowate i przewężone w środku ucho. Najprawdopodobniej do tego dzbana należy duży ceglasty fragment naczynia z ornamentem palcowym przy stopce³².

W znalezionym materiale z wykopu VI nie udało się rozpoznać mis. Na podstawie dokumentacji rysunkowej wcześniejszych odkryć mniemać możemy³³, iż jeśli występowały, mogły mieć stosunkowo duże rozmiary, oscylujące w granicach 28–33 cm średnicy³⁴.

W materiale niewielki procent stanowią również pokrywki. Jest to kilka przykładów pokrywek stożkowatych zaopatrzonych w guzkowaty uchwyt, opieranych na wrębie w wylewie naczyń³⁵. Na pokrywkach nie ma zdobienia.

²⁸ J. Chudziakowa, A. Kola, op. cit., s.52.

²⁹ Ibid., s. 52.

³⁰ J. Kruppě, *Garncarstwo warszawskie w wiekach XIV i XV*, Wrocław 1969, s. 109, cyt. za J. Chudziakowa, A. Kola, op. cit., s. 52.

³¹ J. Kruppě, *Garncarstwo późnośredniowieczne*, cz. 2, tablice: 26:1

³² Ibid., tablice: 44:1, 44:2, 44:3, 44:4, 46:15, 46:16, 46:17, 46:18, 46:19, 46:20.

³³ Ibid., 58:5, 58:6, 58:7, 58:8, 58:9, 58:10.

³⁴ J. Chudziakowa, A. Kola, op. cit., s.53.

³⁵ Ibid., s. 53; J. Kruppě, *Garncarstwo późnośredniowieczne*, tablice: 65:1, 65:21, 65:22, 65: 23, 65: 24, 65:25, 65:26, 65:27.

Wśród innych znalezisk ceramiki z wypału utleniającego zauważamy przewagę małych garnuszków, naczyń na trzech nóżkach. Stanowią one znikomy procent fragmentów, głównie są to nóżki lub ułamki dna z kolorową polewą. Nie wystąpiły zaś fragmenty tulejkowatych uchwyty, w które zwyczajowo wkładano drewniany trzonek, dla odizolowania od wysokich temperatur ogniska.

W materiale z lat 1958–1966 rozpoznano formę wazoników, której z kolei tu nie udało się wyodrębnić³⁶.

Ceramika redukcyjna z wykopu VI w większości pozostaje niezdobiona, nielicznie występują dookolne szablonowe żłobki. Funkcję użytkową stanowić mogły okapy, których bogactwo form jest tu czytelne.

Ceramika ceglasta jest szkliwiona, głównie wewnątrz naczyń. Najczęściej jest to kolor ciemnozielony. Jak już wspomniano, ciekawym znaleziskiem jest fragment dzbana ze stopką zdobioną ornamentem palcowym. Tego typu zdobienie występuje dość rzadko na okazach innych grup technologicznych niż ceramika redukcyjna. Naczynia zdobione są w ten sposób głównie przy krawędziach, a ich metryka to przeważnie XIV–XVI w.³⁷ Podobne znaleziska znane są z badań toruńskich na ul. Rabiańskiej, także z Chełmna i Plemiąt na ziemi chełmińskiej oraz Polski Południowej, zwłaszcza Małopolski i Śląska, a więc z Jarosławia, Wieliczki, Mogiły, Krakowa, Dobczyc, Olkusza i Ptakowic³⁸.

Najczęściej ornament palcowy stosowany był w garncarstwie niemieckim, ale także holenderskim, francuskim, angielskim, szkockim – zarówno na naczyniach wypalanych w atmosferze redukcyjnej, utleniającej, jak i na naczyniach kamionkowych, np. z ośrodka miejskiego Most w Czechach (1. połowa XIII do 2. połowy XIV w.)³⁹.

Ornament palcowy zastosowany został również przy zdobieniu ucha zachowanego fragmentu dzbana. Ich zastosowanie, poza podniesieniem estetyki przedmiotu, miało przede wszystkim znaczenie utyli-

³⁶ J. Chudziakowa, A. Kola, op. cit., s. 54.

³⁷ D. Poliński, *Niektóre związki*, s. 123.

³⁸ J. Kruppě, *Garncarstwo późnośredniowieczne*, tablice: 50:11, 61:2, 18:25, 18:26, 16:14, 36:2, 36:8, 42:1, 42:2, 42:3, 42:4, 42:19, 42:20, 43:9, 50:6, 50:8, 62:2; D. Poliński, *Niektóre związki*, s. 123.

³⁹ D. Poliński, *Niektóre związki*, s. 125.

tarne. Mokry bądź ciężki dzbanek łatwiej było utrzymać w dłoniach dzięki nierównościom na jego uchu czy powierzchni.

Na ziemi chełmińskiej podobne znaleziska zlokalizowano na stanowiskach: Pokrzywno, przedzamcze w Starogrodzie, Chełmno lokacyjne, gródek w Radoszkach. Również badania AZP dostarczyły podobnych znalezisk z takim zdobieniem ucha, są to: Bruki, gm. Unisław, stanowisko 6; Cymbark, gm. Wąbrzeźno, stanowisko 3; Łubianka, gm. loco, stanowisko 1; Radziki Małe, gm. Wąpielsk, stanowisko 5; Skłodzewo, gm. Zławieś Wielka, stanowisko 4; Szewa, gm. Kowalewo, stanowisko 8; Wielkie Radowiska, gm. Dębowa Łąka, stanowisko 14⁴⁰.

Dariusz Poliński wiąże ten plastyczny trend zdobienia wgnieceniami górnych partii ceramiki redukcyjnej z obszarami Polski Północnej, także Pomorza i Wielkopolski. Badacz trwa na stanowisku, iż rozwój form i technik wykonania naczyń na ziemi chełmińskiej powiązany jest, a nawet zależny od wpływu na lokalnych rzemieślników wytwórców garncarstwa niemieckiego (około połowy XIII do 1. połowy XIV w.)⁴¹. Podobnego zdania jest Krystyna Sulkowska-Tuszyńska, która widzi w formach naczyń naśladownictwo niemieckiej kamionki z XIV–XV w.

Żaden z zachowanych fragmentów pokrywek nie nosił śladów zdobienia, co jest typowe dla okresu, obszaru i funkcji. Podobny ich brak charakteryzował okazy znalezione podczas badań z lat 1958–1966⁴².

Fragmenty pochodzące z badań w 2009 r. nie są bogato zdobione, ponieważ mają tylko kolorowe szkliwo wewnątrz⁴³. To samo zjawisko dotyczy naczyń na trzech nóżkach, których jedyną ozdobą jest szkliwienie brązowe lub zielone.

Naczynia ceramiczne znalezione w obrębie wykopu IX

Wykop IX miał powierzchnię 9 m² (2,5 m x 3,6 m) i ulokowany został w jednym z domniemanych pomieszczeń gospodarczych w północnej części zamku, przy wewnętrznym licu muru obwodowego. Jego

⁴⁰ Ibid., s. 123.

⁴¹ Ibid., s. 126.

⁴² J. Chudziakowa, A. Kola, op. cit., s. 53.

⁴³ Ibid., s. 54.

usytuowanie miało na celu przede wszystkim ustalenie, w jaki sposób przebiegała budowa zamku w tym miejscu.

Na początku eksploracji zdjęto posadzkę znajdującą się w tym pomieszczeniu i w ten sposób natrafiono na warstwę niwelacyjną związaną z okresem budowy zamku. Odsłonięto fundament obwodowego muru wraz z posadowieniem ścianki działowej pomieszczenia partelowego, potwierdzając, iż pomieszczenia gospodarcze wzniesiono później niż mury obwodowe⁴⁴.

W wykopie znaleziono tylko kilka fragmentów ceramiki datowanej na lata zasiedlenia wzgórza zamkowego przez Krzyżaków. Spodziewano się przedmiotów i naczyń związanych z funkcją gospodarczą pomieszczenia, tymczasem ułamki są małe i większość to fragmenty ceglaste, datowane na 2. połowę XV w. lub młodsze.

Z warstwy 1 pochodzą 22 fragmenty ceramiki, w drugiej warstwie jest ich 6, w trzeciej 3, czwartej 13, w dziewiątej tylko 2. Warstwa trzynasta zawierała około 93 skorup, a czternasta, gdzie znaleziono 31 fragmentów, związana była już z fundamentem.

Formy naczyń i ich ornamentyka

Tej głównie ceglastej ceramiki, poza wyjątkami, nie można zaklasyfikować do konkretnej formy. Występują naczynia grubościennie, ale ich fragmenty są małe i nie można określić nawet średnicy ich wylewu. Jedna z form o średnicy 14 cm i zaokrąglonym wylewie najprawdopodobniej jest małym garnkiem. Reszty nie da się zinterpretować.

Ceramika z wykopu IX, choć związana jest z obszarem gospodarczym na zamku, ma niewielkie zdobienia. Zwykle są to żłobki dookólne, wystąpiła także podwójna linia falista.

Ceramika budowlana

Liczba zabytków ruchomych, jakie archeolodzy znajdują w obrębie założeń zamkowych, jest znaczna. Mówiąc o ceramice, nie sposób nie powiedzieć kilku słów na temat ceramiki budowlanej.

⁴⁴ A. Chęć, *Badania archeologiczne*, s. 2.

Podczas wykopalisk prowadzonych w latach 1958–1965 detale architektoniczne odnalezione zostały w warstwie gruzu powstałej na skutek zniszczenia zamku w 1454 r. Zagadnienie to było przedmiotem publikacji m.in. Romana Domagały⁴⁵. Znalezione wówczas fragmenty dekoracji z winoroślą; najprawdopodobniej ze względu na symbolikę eucharystyczną stanowiły one część wystroju architektonicznego kaplicy.

Badania z lat 2008 i 2009 nie przyniosły już tak dużej liczby tego typu znalezisk. W wykopie II znaleziono m.in. gładką płytkę posadzkową o grubości około 5 cm i długości około 20 cm⁴⁶. Nie zachowała się ona w całości, lecz jedynie we fragmencie. Stanović mogła również jakąś część okładziny kominkowej.

Wśród materiału licznie wystąpiły także elementy dachówek typu mnich-mniszka, tak w wykopie II, jak i w pozostałych wykopach, np. IV, obejmującym zamkową studnię⁴⁷.

Na terenie zamku, m.in. w wykopie I – w wieży głównej, znaleziono luźne fragmenty kształtek i cegieł gotyckich, m.in. ze śladem łapy kota.

Zmiany stylistyczne i cechy morfologiczne w detalach architektonicznych pozwalają na wydatowanie tak czasu budowy, jak zmian dekoracyjnych i przebudów pomieszczeń i budowli.

Z lat 1958–1966 pochodzą znaleziska płaskorzeźb, których cechy stylowe pozwalają przyjąć datowanie zamku toruńskiego na trzecią ćwierć XIII w., a także stwierdzić, iż budowa zamku przeciągnęła się do 1280 r.⁴⁸ Prawdopodobne jest, iż za wystrój dekoracji rzeźbiarskiej zamku w Toruniu, jak również w Brodnicy i Radzynie Chełmińskim odpowiedzialni byli rzeźbiarze z Chełmna⁴⁹.

⁴⁵ R. Domagała, *Detale architektoniczne z zamku krzyżackiego w Toruniu*, Komunikaty na sesję naukową poświęconą dziełom sztuki Pomorza, Toruń 7–8 września 1966, s. 13–21.

⁴⁶ *Ibid.*, s. 16.

⁴⁷ Z. Mączyński, *Elementy i detale architektoniczne w rozwoju historycznym*, Warszawa 1956, s. 252–260.

⁴⁸ T. Jurkowlaniec, *Gotycka rzeźba architektoniczna w Prusach*, Wrocław 1989, s. 57 i n. Wnioskowanie autor opiera również na analizie źródeł pisanych i form spływu żeber sklepienia na zamku.

⁴⁹ Chodzi tu o zwornik ze sceną Ucieczki z Egiptu, pochodzący najprawdopodobniej z refektarza zamku toruńskiego, motyw ten spotykamy również w Malborku i w Tapiawie, zob. T. Jurkowlaniec, *op. cit.*, s. 76–79.

Znaleziska z sezonu badawczego 2008–2009 są nieliczne i ze względu na fragmentaryczność nie wnoszą nic nowego do zagadnienia, reprezentują zaś formy już zadokumentowane przez Romana Domagałę⁵⁰.

Naturalnie wymierną wartość przedstawiają również obiekty nieruchome w postaci murów obwodowych oraz murów zamkowych zachowanych często w postaci ruin. Detale architektoniczne oraz fragmenty ceramiki budowlanej, zachowanej w dobrym stopniu m.in. w Malborku i Toruniu, podkreślają naturalne zainteresowanie Krzyżaków podnoszeniem walorów obronnych budowli oraz dbałością o bezpieczeństwo własne. Jednakże są przede wszystkim pochodną epoki w zakresie stylu architektonicznego oraz celów realizowanych przez zakon krzyżacki nie tylko jako konwent, lecz także siłę polityczną, będącą przez to nośnikiem ideologii średniowiecznej⁵¹.

Mając na względzie wnioski wynikające z materiału ceramicznego, głównie zaś naczyń ceramicznych codziennego użytku, należy przypomnieć podziały, formy i przeznaczenie ceramiki użytkowej. Naczyniami kuchennymi określamy „te, w których przechowywano, przetwarzano i przygotowywano do gotowania czy smażenia oraz poddawano obróbce termicznej produkty żywnościowe”⁵². Odróżniały się od nich naczynia stołowe zwykle ornamentowane, wygładzane lub wyświecane, czyli te, w których serwowano jadło i napitek.

Garnki (*toppe*), jedne z podstawowych naczyń kuchni zamkowej, występują również najliczniej w materiale archeologicznym z toruńskiego zamku⁵³. Zależnie od wielkości pełniły one funkcję opakowań niektórych otrzymywanych bądź zakupywanych produktów, np. oleju,

⁵⁰ R. Domagała, *Detale architektoniczne*, s. 19–21.

⁵¹ Architektura była również narzędziem propagandy władzy i ideologii feudalnej, szczegóły zob. M. Kutzner, *Propaganda władzy w sztuce Zakonu Niemieckiego w Prusach*, [w:] *Sztuka w kręgu zakonu krzyżackiego w Prusach i Inflantach*, pod red. M. Woźniaka, Toruń 1995, s. 17–66. Ciekawym zagadnieniem jest postrzeganie przestrzeni średniowiecznej, tej przesiąkniętej ideologią i symbolizmem, przez człowieka: zob. J. Le Goff, *Świat średniowiecznej wyobraźni*, Warszawa 1997, s. 129.

⁵² K. Ryszewska, *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, *Almanach Historyczny*, t. 9, 2007, s. 35.

⁵³ GÄ, s. 442.

miodu, masła. Formy największe, o grubych, często chropowatych ściankach, znajdowały zastosowanie jako naczynia zasobowe. Przechowywano w nich m.in. groch (*erweis*), wielokrotnie wymieniany w źródle⁵⁴.

Nie można wykluczyć, iż formy mniejsze służyły do płukania, moczenia, solenia, marynowania, peklowania i zakwaszania. Garnki takie służyć mogły również do przygotowywania składników potraw, świadczą o tym ślady tarć na wewnętrznych ściankach naczyń. Z czasem ich funkcję mogły przejąć misy, lecz nie mamy dowodów na ten fakt w materiale archeologicznym z kuchni toruńskiego zamku krzyżackiego⁵⁵. W misach, częściej znajdujących zastosowanie w późnym średniowieczu, dokonywano wstępnej obróbki żywności przed gotowaniem, smażeniem, niekiedy przechowywano w nich tymczasowo potrawy⁵⁶.

Również dzbany, zależnie od swej wielkości, miały różne przeznaczenie. Formy większe mogły służyć do przechowywania, mniejsze być może do przenoszenia płynów ze studni i piwnic do kuchni czy też z kuchni do refektarza⁵⁷. Warto dodać, iż dzbany często pełniły funkcję kubków do picia, o czym informują nas średniowieczne źródła ikonograficzne. Oczywiście egzemplarze, które trafiały na stół, różniły się precyzją wykonania i ornamentyką od zwykłych dzbanów kuchennych, tendencja taka jest właściwa nie tylko dla zakonu krzyżackiego, ale i innych zakonów, m.in. kanoników regularnych w Trzemesznie, benedyktynów w Mogilnie czy norbertanek w Strzelnie⁵⁸. Trzeba zaznaczyć, iż nie można takiego podziału sztywno zastosować do materiału ceramicznego z toruńskiego zamku krzyżackiego. Jednak kryterium użyteczności przedmiotów oraz ogólne analogie do średnio-

⁵⁴ GÄ, s. 426.

⁵⁵ GÄ, s. 442. Źródło wymienia w kuchni krzyżackiej moździerz (*morser*).

⁵⁶ K. Ryszewska, op. cit., s. 38.

⁵⁷ Ibid., s. 39–40.

⁵⁸ Badania nad ceramiką klasztorną cieszą się rosnącym zainteresowaniem. Poza artykułami syntetyzującymi stan badań warto sięgnąć do pozycji monograficznych i badań K. Sulikowskiej-Tuszyńskiej dotyczących Mogilna, Strzelna i Trzemeszna. K. Ryszewska, op. cit., s. 40.

wiecznej ceramiki kuchennej szeroko pojętych zakonów dopuszcza takie przypuszczenia.

Naczynia na trzech nóżkach to formy użytkowane w średniowiecznych klasztorach już od 2. połowy XIII w.⁵⁹ Kilka fragmentów z ostatnich wykopalisk poświadczą, iż forma ta była znana i używana także na zamku toruńskim (*pfannen*)⁶⁰.

Wspomniane formy poza wymienionymi funkcjami służyły też do termicznej obróbki pożywienia, o czym świadczą ślady styczości z ogniem w postaci okopceń. Jeśli okopceniom na zewnątrz nie towarzyszą przywarcia resztek pożywienia wewnątrz, można sądzić, iż w takim naczyniu gotowano wodę, jarzyny bądź jajka.

W garnkach zaopatrzonych we wrąb „najprawdopodobniej sporządzano gęste potrawy, sosy, duszono i gotowano mięsa oraz ryby do bezpośredniego spożycia”⁶¹. W przypadku toruńskiej kuchni krzyżackiej wiemy ze źródeł pisanych, iż do gotowania ryb służyło osobne naczynie-kociołek, którego nie udało się wyodrębnić podczas analizy materiału ceramicznego⁶².

Warto podkreślić rolę okapu w zastosowaniu naczyń w kuchni. Jeśli nie stosowano ceramicznych pokrywek, ułatwiały one obwiązywanie naczyń szmatkami. Poza tym mogło to ułatwiać zdejmowanie ich z ognia przy wykorzystaniu widełek⁶³. Można zaryzykować twierdzenie, iż głównym przeznaczeniem nielicznych w toruńskiej kuchni zamkowej naczyń bez okapów było czerpanie bądź wylwanie płynów.

Charakterystyczne dla średniowiecza jest powiększenie się asortymentu naczyń ceramicznych. W późnym średniowieczu zaś coraz sztywniejszy staje się podział na naczynia stołowe i kuchenne w klasztorach⁶⁴. Biorąc pod uwagę specyfikę konwentu krzyżackiego, jako zgromadzenia opartego na hierarchii, wnioskować można, iż podział ten musiał obowiązywać od początku założenia zgromadzenia.

⁵⁹ K. Ryszewska, op. cit., s. 40.

⁶⁰ GÄ, s. 442.

⁶¹ K. Ryszewska, op. cit., s. 41.

⁶² GÄ, s. 442.

⁶³ K. Ryszewska, op. cit., s. 42.

⁶⁴ Ibid., s. 45–46.

Materiał ceramiczny z kuchni toruńskiego zamku zdaje się potwierdzać, iż z biegiem czasu formy glinianych naczyń ulegają zmniejszeniu, być może związane jest to z wyparciem naczyń glinianych przez inne z trwalszych i droższych surowców, których w materiale archeologicznym nie udało się jednak uchwycić⁶⁵. Formy zbieżne były z pochodzącymi z zamku krzyżackiego w Pucku (misy, garnki, pokrywki, trójnóżki, kubki).

Pożywienie i zapasy w krzyżackiej kuchni zamkowej w Toruniu

Po poruszeniu problematyki form naczyń należy wspomnieć o pożywieniu i zapasach w krzyżackiej kuchni zamkowej, które wymienia *Das Grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens*. Część traktująca o komturii toruńskiej zawiera również wzmianki na temat okolicznych folwarków; ich zasoby nie były brane pod uwagę przy analizie źródła, ponieważ dla tematu znaczenie mają przedmioty związane bezpośrednio z obszarem zamku.

Produkty spożywcze występujące w inwentarzach komturstwa toruńskiego można najprościej podzielić na kilka grup. Po pierwsze mięsa, ryby i tłuszcze, następnie produkty mleczne, roślinne oraz zbożowe, po trzecie trunki, płyny i przyprawy⁶⁶.

Mięso było ważnym produktem żywnościowym średniowiecza, a wielkość jego spożycia zależała od przynależności do stanu. Poza gatunkami zwierząt rozpoznanymi w wyniku analizy kości znalezionych podczas badań archeologicznych, w źródle najczęściej wymieniane są póltusze (*flicken fleisch*) wołu (*ochse*), świni (*swyne*) i owcy (*schapcze*). Ze względu na przeprowadzoną specjalistyczną analizę kości zwierzęcych znalezionych w sezonie badawczym 2008, mamy

⁶⁵ K. Sulowska-Tuszyńska, *Średniowieczne naczynia ceramiczne z klasztoru Norbertanek w Strzelnie*, Toruń 1997, s. 138 i n.

⁶⁶ Przyczynek do zagadnienia posiłków w klasztorach doby średniowiecza stanowi artykuł J. Rajmana, *Źródła do zagadnienia posiłków i napojów w klasztorze średniowiecznym*, *Studia Historyczne*, R. 44, 2001, z. 2, s. 183–198.

dość szczegółowe informacje o gatunkach i różnorodności zwierząt na zamku toruńskim⁶⁷.

Mięso bywało pieczone na rożnie (*brotspitze*) lub ruszcie (*roste*) w kuchni, mogło być także solone (*im salcze*) bądź suszone (*truge*) – być może na hakach (*lengehocke*), w celu zachowania dłuższej zdatności do spożycia, i składowane w beczkach (*vas*)⁶⁸.

Innym sposobem przygotowywania mogło być również gotowanie mięsa w kociołkach (*kessel*), garnkach małych (*cleyne toppe*), dużych i tyglach (*tegel*)⁶⁹. Ponadto na zamku jedzono kiełbasy (*brotwursten*), w spisach znajdziemy też węgorka (*olis*) nieuznawanego wówczas za rybę, lecz za mięso⁷⁰.

Do przygotowania bądź sprawienia mięsa służyły siekiery do mięsa (*fleischbeil*), noże do siekania (*hackemesser*) i specjalne noże do kości (*knochenmesser*)⁷¹.

Niejako uzupełnienie konsumpcji mięs pochodzących z hodowli stanowiły zwierzęta łowne, takie jak zając szarak, dzik, jeleni, sarna, czy ptaki: gęsi, kaczki, kuropatwy, cietrzewie.

Z tłuszczów w kuchni znajdowały się: łój (*unslit*), tłuszcz do smażenia (*speisesmalcz*, *smeer*), do pieczenia (*spis*), smalec, masło i olej. Przechowywane były w ceramicznych naczyniach, być może były chronione pokrywkami bądź szmatkami przywiązywanymi pod okapami glinianych naczyń.

W żadnym średniowiecznym zakonie nie mogło na stole zabraknąć ryb. Niemal w każdym spisie, w obrębie kuchni, wymieniano śledzie (*hering*). Ryby te jedzono chętnie nie tylko na dworze polskim, również w Prusach były one najpopularniejszą z morskich ryb. W inwentarzach znajdujemy wzmiankę, iż śledzie łowione były w okolicach bądź sprowadzane je z wyspy Bornholm (*bornholmisch hering*)⁷².

⁶⁷ Analizę kości zwierzęcych wykonał dr hab. Daniel Makowiecki, prof. UMK z IA UMK.

⁶⁸ GÄ, s. 442. O sposobach przygotowywania mięs do spożycia i ich przechowywaniu zob. M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, s. 103.

⁶⁹ GÄ, s. 442.

⁷⁰ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 254.

⁷¹ GÄ, s. 442.

⁷² *Ibid.*, s. 430.

Przechowywane w beczkach, cenione były za swój słony smak. Ich spożywanie w średniowieczu było niejako umartwianiem się, o czym informuje żywot arcybiskupa praskiego Jana z Jenštejna, spisany w początkach XV w.⁷³ Handel śledziami był istotną gałęzią gospodarki Hanzy, do której należało m.in. miasto Toruń – ważny port hanzeatycki.

Wzmiankowane są, poza śledziami i węgorzem, także suszony szczupak (*truge hechtes*) i sandacz (*czandas*). *Ämterbuch* podaje jakoby przygotowywane były osobno, w specjalnym kociołku do ryb (*vischkessel*)⁷⁴. Ryby świeże podawane mogły być, jak np. w Polsce w XIV i XV w., smażone na oleju bądź w galarecie⁷⁵.

Odpowiednim źródłem do ogólnego poznania tematu rybołówstwa w zakonie krzyżackim jest *Księga rachunkowa urzędów rybackich komturstw malborskiego i dzierzgońskiego 1440–1445*⁷⁶. Także *Ämterbuch* zawiera nieco wzmianek nt. sprzętu do połowu, tj. łódek, podwodów i pływaków⁷⁷.

Ze zbóż najczęściej wymieniane są: owies (*habir*), pszenica (*weisses*), żyto oraz jęczmień⁷⁸. Z mąki (*meelis*) żytniej i pszennej wyrabianej m.in. w młynach krzyżackich powstawało później pieczywo. Pszenicę wykorzystywano do warzenia piwa, przy użyciu odpowiednich sprzętów (*bruwgerethe*). Poza zastosowaniem w browarnictwie, wykarmianiem zwierząt, zastosowaniem do wypieków i materiałem do zasiewów, był to bardzo ważny surowiec eksportowy krzyżackiego państwa zakonnego. Mąkę przechowywano w spichlerzach, na strychach lub najczęściej w workach, ale też w beczkach lub skrzyniach⁷⁹. „Niestety nie wiemy zbyt wiele o rodzajach chleba, choć na pewno wypiekano bochny różniące się składem mąki bądź dodatkami (np.

⁷³ A. Rutkowska-Płachcińska, *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, s. 255.

⁷⁴ GÄ, s. 442.

⁷⁵ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 106.

⁷⁶ *Księga rachunkowa urzędów rybackich komturstw malborskiego i dzierzgońskiego 1440–1445*, wyd. Z. H. Nowak, J. Tandecki, Toruń 1997.

⁷⁷ GÄ, s. 441.

⁷⁸ M. Dembińska, *Przetwórstwo zbożowe w Polsce średniowiecznej (X–XIV wiek)*, Wrocław 1973.

⁷⁹ GÄ wymienia lniane worki, s. 421.

miodem). Produkowano ponadto bułki i pierniki⁸⁰. Do tej kategorii zaliczymy wymieniany w źródle sól.

Inwentarze wspominają o występowaniu w krzyżackiej kuchni foremek do pieczenia (*backpfanne*), dzieży i kotłów do chleba (*brotpfannen*). Wymieniane są także haki nad paleniskiem, trójnóg (*drefus*), sito miedziane (*koppersyb*), moździerz (*morser*), łyżki wazowe lub czerpaki (*kellen*), szufla (*fewerschufel*) i pogrzebacz (*fuerschene*), widłak bądź widelec (*fewergabel*), zagadkowe deski (*bretter*), kociołki (*kessel*), garnki (*toppe*), noże (*messer*).

Różnorodność naczyń i narzędzi kuchennych bywała nadspodziewana, zarówno pod względem form, jak i surowców, z których były wykonane⁸¹. Inwentarz rozróżnia formy małe (*cleyn*), duże (*grose*) i okrągłe (*ryncktopp*).

Z kolei do produktów mlecznych zaliczają się masło (*pottir*, *putter*, *potter*) i sery (*keze*, *kese*). W Polsce jedzono sery świeże jako twaróg, formowane w gomółki i małdrzyki, suszone i wędzone, nie ma więc powodów sądzić, że w Prusach konsumpcja znacznie się różniła. Produkty mleczne stanowić mogły alternatywę dla produktów mięsnych bądź główny element posiłku w czasie dni postnych.

W kuchni i na stole nie mogło zabraknąć również produktów pochodzenia roślinnego. Najczęściej wymieniane były groch (*erweis*), gorczyca (*senffes*), mak (*mones*), kasza (*grucze*), ale także ryż (*reys*).

Trunki, płyny, przyprawy

Źródło wymienia kilka rodzajów trunków, którymi raczył się konwent. To piwa (*byrs*), miody (*methe*) i wina (*wynes*)⁸². Popularnym i interesującym tematem w historiografii staje się zagadnienie konsumpcji dóbr luksusowych przez Krzyżaków. Faktem jest, że na zamku malborskim wyprawiano uczyty, na które sprowadzano dla gości wina z najdalszych krańców Europy, np. z Hiszpanii, Grecji i Włoch.

⁸⁰ A. Chęć, *Chleb na krzyżackim stole*, s. 2.

⁸¹ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 150.

⁸² GÄ, s. 440.

Wielki mistrz raczył się znacznie lepszymi trunkami niż reszta braci. Podobną sytuację spotykamy w konwencie toruńskim, gdzie osobno spisywano zawartość piwnicy komtura, osobno piwnicy konwentu (*conventkeller*).

W źródle spotykamy różne rodzaje wina⁸³. W piwnicach składowano także esencję do jego wyrobu (*most*), dodatkowo w piwnicy komtura znalazło się mocne wino (*alt weyn*), z przeznaczeniem tylko na jego stół⁸⁴. Obok Gdańska ośrodkiem handlu winem był właśnie Toruń, przez który najczęściej wożono włoskie wino Reynfal i południowo-włoskie Welsche⁸⁵.

Obok wina popularnością cieszyło się piwo, którego gatunków w średniowieczu było sporo. „W zależności od zużytego ziarna wyrabiano piwo z jęczmienia, pszenicy, czasem zaś ziarna mieszając. Trunek warzony z jęczmienia był uważany za mocniejszy”⁸⁶. W omawianym czasie w Prusach istniało kilka dużych ośrodków, w których warzono piwo jęczmienne, na czoło wysuwały się Elbląg i Gdańsk.

Na rynku pruskim cenione było także piwo pszeniczne sprowadzane z Bydgoszczy (*weisens byr*). Trudno powiedzieć, ile konkretnie było browarów w danym mieście i z którego pochodził trunek określany w źródle *Elbinges bier* czy też *Danzcker bier*⁸⁷. Konkurencję dla krajowego trunku stanowiło piwo z Wismaru (*Wismar bier*), ono także przeznaczone było dla komtura⁸⁸. W piwnicy konwentu znalazło się zaś tzw. *collacienbier*, czyli piwo gorsze gatunkowo, serwowane braciom, jak wskazuje nazwa, prawdopodobnie do posiłku wieczornego⁸⁹.

⁸³ Ibid., s. 440.

⁸⁴ Ibid., s. 440; U. Arnold, *Weinbau und Weinhandel des Deutschen Ordens im Mittelalter*, [w:] *Zur Wirtschaftsentwicklung des Deutschen Ordens im Mittelalter*, hrsg. v. U. Arnold, Marburg 1989, s. 71–103.

⁸⁵ W. Długokęcki, O. Długokęcka, *The Sumptuous Use of Food at Castle Marienburg (Malbork) at the Start of the Fifteenth Century*, *Acta Poloniae Historica*, vol. 102, 2010, s. 20. Także: J. Tandecki, *Uprawa winorośli i handel winem w średniowiecznym Toruniu*, *Rocznik Toruński*, t. 13, 1978, s. 199–215.

⁸⁶ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 137.

⁸⁷ W. Długokęcki, O. Długokęcka, op. cit., s. 20; GÄ, s. 440.

⁸⁸ GÄ, s. 440.

⁸⁹ Ibid., s. 440.

Trzeci rodzaj trunku stanowią miody pitne (*methe*), importowane np. z Rygi albo wytwarzane na miejscu. Dla przykładu na stół malborski trafiał zwykły miód od komturów z Tucholi i Człuchowa, jako czynsz uiszczany na rzecz wielkich mistrzów⁹⁰. Także na stoły toruńskich Krzyżaków trafiał miód cienki (*donne methe*) i mocniejszy (*ald methe*)⁹¹.

Jak pisze M. Dembińska, „miód był konsumowany pod trzema postaciami: w najstarszej formie jako napój, nieco później jako dodatek do potraw, wreszcie jako lekarstwo”⁹². L. Moulin dodaje, iż „jedną albo jedyną substancją słodzącą, jaką znało średniowiecze, był miód. Dodawano go do wszystkiego”⁹³.

Do płynów zaliczymy ocet (*essig*), używany także w postaci aromatyzowanej⁹⁴. W kuchni naturalnie musiały się znaleźć takie produkty jak sól (*salcz*) przechowywana w beczkach (*vas*). Sól wzmiankowana jest w dwóch gatunkach: drobno (*cleyen*) i gruboziarnistej (*grop*).

Prawdopodobnie dzięki działalności pobliskiej winnicy na stół trafiły także winogrona i rodzynki.

Nie można zapomnieć o przyprawach i orzechach, które na stołach krzyżackich były znane i chętnie stosowane, nie tylko ze względu na walory smakowe, ale przypisywane im właściwości lecznicze⁹⁵. Odświeżały oddech, ułatwiały trawienie i szybszą przemianę materii⁹⁶.

Pewne informacje do tematu konsumpcji wnoszą rachunki z uczty wydanej na cześć wielkiego mistrza Ulryka von Jungingen w Toruniu w 1407 r.⁹⁷ Na ich podstawie można wywnioskować, jakie produkty (także luksusowe) były znane w kręgu krzyżackim w Toruniu. Na stole podczas uczty pojawiły się: jabłka (*eppil*), orzechy (*nosse*), znane na

⁹⁰ W. Długokęcki, O. Długokęcka, op. cit., s. 10.

⁹¹ GÅ, s. 440.

⁹² M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 139.

⁹³ L. Moulin, *Życie codzienne zakonników w średniowieczu (X–XV wiek)*, Warszawa 1986, s. 187.

⁹⁴ *Ibid.*, s. 67.

⁹⁵ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 129.

⁹⁶ W. Długokęcki, O. Długokęcka, op. cit., s. 20.

⁹⁷ P. Oliński, *Rachunki z uczty wydanej na cześć wielkiego mistrza Ulryka von Jungingen w Toruniu w 1407 roku*, [w:] *Studia nad dziejami miast i mieszczaństwa w średniowieczu*, pod red. R. Czai i J. Tandeckiego, Toruń 1996, s. 296–301.

zamku ryby (*oles* – węgorz, *perske* – okoń, *stor* – jesiotr, *bresemen* – leszcz, *yesicken* – jaź, *lachs* – łosoś), ryż (*reys*), pieczywo (*schussilbrot*), wino krajowe (*lantwin*) i z południowej Europy (*malmesie*), miód pitny (*mete*), piwo (*byrs*), ocet (*essig*), miętusy (*qwappin*), szafran (*saffrans*), goździki (*nelekin*), migdały (*mandil*), rodzyнки (*rosin*), moszcz winny (*muese*), minogi (*newnoucken*) i crude, czyli zioła i przyprawy⁹⁸. Zapewne te produkty nie stanowiły nowości dla Krzyżaków, choć występowanie drogich wiktuałów nadawało uroczystości splendoru⁹⁹. Ponadto przyprawy, takie jak pieprz i szafran, stanowiły rodzaj świadczeń w Prusach XIV i XV w.

Podsumowanie

Analizując ceramikę i zasoby pożywienia toruńskiego zamku, należy stwierdzić, iż nie wyróżniają się one na tle innych zamków konwentalnych ziemi chełmińskiej. Elementem wpływającym na sposób odżywiania się zakonników miały, naturalnie poza regułą, możliwości ekonomiczne danego konwentu. Toruński konwent krzyżacki zaspokajał swoje potrzeby nie tylko produktami pochodzącymi z własnych upraw czy z przetwórstwa, ale także tymi pochodzącymi z handlu. Warto podkreślić, iż brak niektórych wiktuałów w kuchni czy spiżarni nie musiał oznaczać, że nie trafiały na zamek. Mogły być one zużywane „na bieżąco”, a tym samym nie występować w czasie sporządzenia inwentarza.

Źródła pisane i archeologiczne potwierdzają się tylko w pewnym zakresie. Naturalne jest to, iż mniej jest znalezionych pozostałości archeologicznych niż przedmiotów ujętych w spisach inwentarzowych¹⁰⁰.

Nie jesteśmy w stanie odpowiedzieć wyczerpująco na pytanie jak jedzono, gdyż tego typu źródła tej informacji nie przekazują. Jedynie

⁹⁸ P. Oliński, op. cit., s. 297–299.

⁹⁹ Więcej na temat życia dworskiego zob.: G. Kucharski, *Życie codzienne i dworskie wielkich mistrzów krzyżackich w świetle Marienburger Tresslerbuch z lat 1399–1409*, Roczniki z Dziejów Społeczno-Gospodarczych, t. 41, 2001, s. 171–207.

¹⁰⁰ B. Możejko, *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy z lat 1384–1446*, s. 173.

poszczególne fragmenty *Reguły Zakonu* rzucają pewne światło na tę codzienną czynność¹⁰¹. Możemy również domniemywać, iż porządek posiłków w zgromadzeniach zakonnych wyglądał podobnie. Zaznacza się jednak podział na uprzywilejowanego komtura i obsadę zamku. Widać to w podziale piwnic, jakości trunków, pożywienia oraz naczyń na stole komtura i reszty konwentu.

Należy pamiętać, iż zapotrzebowanie kuchni, stołu, spiżarni i magazynu zamkowego uzależnione było zarówno od liczby członków konwentu oraz służby, jak i było wypadkową pełnionych przez zamek funkcji. Wspomniane źródło nie pokazuje znaczących różnic w spisach sprzed 1410 r. i po nim. W tym czasie Zakon stanął w obliczu kryzysu gospodarczego, mimo to nie zauważono zmian w typie prowadzenia gospodarki przez Krzyżaków¹⁰².

¹⁰¹ *Reguła Zakonu Szpitala Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie*, przekład i komentarz J. Trupinda, Malbork 2002.

¹⁰² R. Czaja, *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń 1999, s. 186–187.