

# Drobek, Konrad

---

"Archeologia doświadczalna w Muzeum Nadwiślańskim : eksperymenty 2003-2006", red. Paweł Lis, Kazimierz Dolny 2007 : [recenzja]

---

Archeologia Polski Środkowowschodniej 10, 303-307

---

2008

Artykuł został zdigitalizowany i 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](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Konrad Drobek

Paweł Lis (red.), *Archeologia doświadczalna w Muzeum Nadwiślańskim: eksperymenty 2003-2006*. Muzeum Nadwiślańskie. Kazimierz Dolny 2007, 87 s., il.

Na początek zadajmy sobie pytanie. Czym jest archeologia doświadczalna/eksperymentalna? Czy jest to dyscyplina naukowa czy sposób mający na celu popularyzację archeologii poprzez namacalne poznawanie własnej historii i kultury? John Coles pisał ... *stanowi ona opis faktów, teorii i hipotez wyływających z [...] zainteresowania rekonstrukcją i funkcją istniejących zabytków oraz dalej ...nauka pozwala rekonstruować różne przejawy działalności dawnych grup ludzkich. Opiera się ona prawie całkowicie na śladach pozostawionych w ziemi i z tego względu nie obejmuje wszystkich aspektów kultury ludzkiej* (1977, s. 7), czyli kultury duchowej (przyp. – KD). Czeski badacz Jaroslav Malina zaznaczył w swej pracy możliwość odtworzenia tych, nieuchwytnych w materiale aspektów życia, przy zastosowaniu eksperymentów w ramach tak zwanej interpretacji etnologicznej, także do prowadzonych badań terenowych i analizy zabytków (T. Malinowski 1990, s. 215). Większość takich doświadczeń dotyczy jednak pozyskanego materiału zabytkowego, dostarczającego wiedzy niepełnej i wrywkowej. Rekonstrukcje zatem są podstawą eksperymentów. Archeologia doświadczalna może jedynie przybliżyć nam charakter czynności wykonywanych w przeszłości. Każde doświadczenie uzależnione jest od sformułowania problemu (postawienie tezy i hipotezy) oraz doboru metod badawczych. Ich sumą będzie uzyskany wynik końcowy, obarczony jakimś marginesem wątpliwości. Archeologia doświadczalna jest najbardziej zindywidualizowaną dziedziną, ponieważ wyniki doświadczeń nigdy nie są w pełni precyzyjne, gdyż brak jest możliwości prześledzenia zjawisk kulturowych, które dawno przeminęły. Przeprowadzone eksperymenty ograniczone są subiektywizmem prowadzących doświadczenia.

John Coles zaproponował zastosowanie podstawowych założeń badawczych, które niejako wpływają ze

zdrowego rozsądku. Po pierwsze należałoby używać takich samych narzędzi, jakie były dostępne w przeszłości i metod, jakimi się posługiwano. Współczesne procedury mają jedynie pomóc w poznaniu materiału i sposobu działania. Cel, do którego się dąży, powinien być określony przed rozpoczęciem doświadczenia, a wyniki eksperymentów winny być sprawdzane w kolejnych testach. Niezbędne w tym miejscu wydają się być badania etnograficzne, ponieważ łącznie z doświadczalnymi testami archeologicznymi mogą przybliżyć obraz życia społeczeństw z dawnych czasów (J. Coles 1977, s. 10-15).

W Polsce doświadczenia związane z rekonstrukcją dawnych technik mają dość odległą tradycję. Najstarsze eksperymenty, związane z produkcją i użytkowaniem narzędzi krzemiennych i kamiennych pochodzą z początków XX stulecia. Badaczami, którzy je zapoczątkowali byli Erazm Majewski, Stefan Krukowski i Ludwik Sawicki, w pierwszych latach po drugiej wojnie światowej „eksperymentowali” – m.in. Zdzisław Rajewski, Włodzimierz Hołubowicz.

Tadeusz Malinowski zwracał uwagę, że w Polsce nie poświęcano dotąd wiele uwagi archeologii doświadczalnej, a eksperymenty były i są przeprowadzane raczej dorywczo, najczęściej jako uzupełnienie realizacji podjętego zadania naukowego, a czasem jako ilustracja dla działalności oświatowej (T. Malinowski 1990, s. 216-217).

Recenzowana praca zbiorowa, dotycząca eksperymentalnego odtwarzania rzemiosł kultury wczesnosłowiańskiej, jest wynikiem kilkuletnich badań i eksperymentów Autorów poszczególnych artykułów nad poznaniem dawnych społeczeństw egzystującego w dolinie Chodelki.

Publikacja została wydana dzięki funduszom ministerialnym, lokalnemu samorządowi oraz prywatnym sponsorom. Cieszyć może zwłaszcza pomoc tych

ostatnich, którzy dzięki takim inicjatywom pomagają w rozwoju i propagowaniu archeologii.

W słowie wstępnym, redaktor Paweł Lis pisze, że praca pierwotnie w swych założeniach miała być popularnonaukowym podsumowaniem eksperymentów z zakresu archeologii doświadczalnej. Autorom publikowanych doświadczeń pozostawiono pewną swobodę w doborze języka dla przedstawienia wyników swoich prac, *gdyż każda próba narzucenia jednolitej, popularnonaukowej konwencji, mogła negatywnie odbić się na wartości przekazywanych treści* (s. 5). Czytelnik zatem znajdzie w publikacji artykuły w formie popularnej i te pisane specyficznym, naukowym językiem z różnych dziedzin – fizyki, chemii, medycyny. Poza tym dowiadujemy się, że Autorzy eksperymentów to nie tylko archeolodzy, lecz także pasjonaci – rzemieślnicy, którzy na co dzień niewiele mają wspólnego z archeologią.

W rozdziale pierwszym P. Lis przedstawia założenia, zakres i podstawy programu archeologii doświadczalnej w Muzeum Nadwiślańskim w Kazimierzu Dolnym. Aspekt badawczy i popularyzatorski archeologii doświadczalnej ma być głównym celem programu *Muzeum Dawnych Słowian – otwarte muzeum tematyczne*. Autor wspomina o powstaniu w niedalekiej przyszłości ośrodka archeologii doświadczalnej na częściowo zrekonstruowanym grodzisku w Żmijowiskach. W rozdziale tym dowiadujemy się, że pierwsze eksperymenty związane z odtwarzaniem etapu produkcyjnego wczesnośredniowiecznej ceramiki naczyniowej rozpoczęto w roku 2003. W kolejnych latach już cyklicznie odbywały się spotkania, w ramach archeologii doświadczalnej, otwarte dla publiczności, chcącej zapoznać się z dawnymi rzemiosłami. W tym też czasie zainicjowano nowe kierunki badawcze związane z pozyskiwaniem i obróbką żelaza, odtwarzaniem pożywienia ludzi żyjących między VIII a IX w. na obszarze Kotliny Chodelskiej. Główną zasadą przyświecającą eksperymentom miało być poszanowanie bazy źródłowej i wiedzy płynącej z analizy materiałów uzyskanych w trakcie badań archeologicznych na tym terenie. Gwarantem tego miała być współpraca inicjatorów eksperymentów z ośrodkami archeologicznymi w Lublinie i Warszawie. W dalszej części Autor streszcza wyniki doświadczeń opublikowane w poszczególnych rozdziałach pracy.

Książka została podzielona na trzy główne działy zatytułowane: *Ceramika*, *Żelazo* i *Pożywienie*. Pierwszy i ostatni mają ze sobą swoisty związek. Eksperymenty polegające na badaniu receptur i sposobów obróbki pokarmów przeprowadzano bowiem w glinianych naczyniach wykonanych z zachowaniem metod i w technologii wczesnośredniowiecznej.

W dziale *Ceramika* zaprezentowano trzy artykuły. W pierwszym, Jolanta Nogaj-Chachaj (Instytut Archeologii UMCS w Lublinie) przybliży warunki geograficzne środowiska naturalnego tej części Kotliny Chodelskiej, którą zamieszkiwała ludność słowiańska interesująca Autorów eksperymentów. Celem tego opracowania jest charakterystyka środowiska przyrodniczego, określenie jego przemian w ciągu ostatnich kilkunastu stuleci oraz analiza przydatności lokalnych surowców dla potrzeb produkcji naczyń.

W kolejnym artykule Marta Wasilczyk (Liceum Plastyczne w Lublinie) przedstawiła proces produkcji wczesnośredniowiecznej ceramiki naczyniowej, której odtworzenia podjęła się z Krzysztofem Wasilczykiem (Muzeum Wsi Lubelskiej w Lublinie). Punktem wyjściowym do realizacji tego przedsięwzięcia było odkrycie podczas prac archeologicznych w Chodliku warstwy iltu, który hipotetycznie mógł się nadawać do wykonania glinianego naczynia. W wyniku obserwacji laboratoryjnych stwierdzono przydatność tego surowca do produkcji ceramiki. Proces produkcyjny składa się z wielu zadań, jakie musiał wykonać garncarz, aby otrzymać gotowy produkt. Pierwszym było pozyskanie surowca, dalej jego przygotowanie – oczyszczenie, następnie wykonanie przedmiotu, jego wysuszenie i wypał. Autorzy eksperymentu przy wytwarzaniu naczyń wzorowali się na odkrytych podczas badań wykopaliskowych zrekonstruowanych formach. Posłużyły one dla określenia składu masy ceramicznej, sposobu wykonania i techniki wypału. Autorka słusznie zauważa, że dawni garncarze, nie znając składu chemicznego surowca, w inny sposób musieli sobie radzić z oceną jego przydatności. Charakteryzuje w tym miejscu gliny „tłustą” i „chudą”.

Badacze stanowiska w Chodliku sugerują istnienie w tym miejscu dużego ośrodka garncarskiego. Takie wnioski nasuwają się po przeanalizowaniu znacznej ilości zebranych fragmentów glinianych naczyń. Badania nad miejscowym surowcem wykazały jego przydatność do lepienia naczyń na kole wolnoobrotowym. Eksperymenty podczas corocznych warsztatów pokazały, że w niewielkiej odległości od stanowiska grodowego można było pozyskać zarówno glinę „chudą” (tzw. piecówkę), jak i „tłustą”, z której po obróbce wstępnej można było formować naczynia różnej wielkości i kształtu, również na kole szybkoobrotowym. Na podstawie obserwacji etnograficznych, poczynionych w ośrodkach garncarskich południowej Lubelszczyzny, dowiedziono, że surowiec był pozyskiwany z najbliższych okolic lub sprowadzany z nieodległych obszarów – do 6 km (A. Buko 1990, s. 89). W okolicach Chodlika dobrą dla celów garncarskich glinę sprowadzano być może, z oddalonego o około 4 km

Bielska. Poza tym także w pobliskim Rogowie istniał jeszcze do lat sześćdziesiątych ubiegłego stulecia działający ośrodek garncarski.

W dalszej części artykułu, M. Wasilczyk opisuje, w jaki sposób należy przygotować surowiec, aby wykonane z niego naczynia były jak najlepszej jakości. Dla uzyskania dobrej plastyczności gliny należy ją dokładnie i kilkukrotnie przegnieść. Lepsze efekty uzyskiwano podczas sezonowania materiału. Do masy garncarskiej dodawano również domieszki mineralne w celu uniknięcia niepożądanych wyników suszenia lub wypalania naczyń, czyli ewentualnych spękań. Do eksperymentów, jako domieszkę, użyto tłuczni granitowego, rozkruszonego po uprzednim wyprażeniu w ognisku, dodając go do gliny, tak aby stanowiła 30% masy garncarskiej. Pierwsze próby wylepienia garnka z przygotowanego surowca były niełatwe, gdyż ciężko było wygładzić i wyrównać powierzchnię naczyń przy dużej ilości kamiennego tłuczni. W następnych doświadczeniach zmieszono jego ilość, co ułatwiło uzyskanie gładziej płaszczyzny garnków.

Naczynia zostały wykonane ręcznie techniką ugniatania z wałeczków. Do formowania ścianek użyto ręcznego czterosponowego, jednotarczowego koła z krzyżakiem. Do gładzenia ścianek naczyń używano drewnianych łopatek, zaś nożyków albo grzebyków z drewna bądź kości do zdobienia liniami prostymi i falistymi. Eksperymenty pokazały, że z tak przygotowanego surowca można było sprawnie wylepić garnki zarówno średniej – 2-3 litrów, jak i dużej objętości – 4-5 litrów. Większe naczynia wykonywano techniką taśmowo-ślizgową, która na naszych ziemiach ma późniejszą metrykę.

Kolejne doświadczenia związane z suszeniem dostarczyły informacji na temat różnic w wysychaniu naczyń w zależności od rodzaju użytej gliny – krócej schły wykonane z gliny „chudej” pozyskanej z Chodlika niż z „tłustej” z Bielska. Suszenie, według Autorów eksperymentów, w warunkach letnich trwa 2 do 8 dni w zależności od wykorzystanego surowca.

Wypał naczyń przeprowadzano na otwartym palenisku i w glinianym piecu, specjalnie do tego doświadczenia przygotowanym. Przy budowie urządzenia ogniowego wzorowano się na odkrytym w Stradowie relikcie pieca. Eksperyment oparty był również na obserwacjach etnograficznych wypału w prymitywnych piecach na Lubelszczyźnie. Zarówno w ognisku jak i w piecu ważne było odpowiednie ułożenie naczyń, tak aby wypełniały je równomiernie. Gwarantowało to równy rozkład temperatur i rzutowało na ekonomię wypału. Jako surowca opałowego użyto drewna sosnowego, które spala się równomiernie i daje długi płomień, co pozwala na sterowanie

temperaturą. Autorka bardzo szczegółowo omówiła ten proces dzieląc go na kilka faz. Wynikiem był produkt ostateczny w postaci dobrze wypalonych naczyń. Co ważniejsze, doświadczenia udowodniły, że temperatury uzyskane podczas użytkowania paleniska i pieca były podobne i sięgały 1000°C. Przy czym wyroby wypalone na otwartym palenisku były zbliżone do pozyskanych w trakcie prac archeologicznych.

Z surowców użytych do wykonania naczyń, jak i z samych garnków pobrano próbki do badań fizykochemicznych. Ich wyniki dobitnie świadczą, że skład chemiczny zabytkowych naczyń różnił się od wykonanych podczas doświadczeń wyrobów. Autor eksperymentu, Michał Auch (Instytut Archeologii i Etnologii Polskiej Akademii Nauk w Warszawie), wnioskuje z tego, że po pierwsze mogło zaistnieć intencjonalne mieszanie różnych glin przez garncarzy. Po drugie, do wyrobu naczyń wczesnośredniowieczni rzemieślnicy mogli użyć gliny zanieczyszczonej, z częściowo wyeksploatowanych wybiezysk, co mogło zafałszować wyniki testów. Poza tym wskazuje na ograniczoną przydatność surowca miejscowego do produkcji garncarskiej. Próbkę pobraną z naczyń „chodlikowskiego” wykazały, że charakteryzuje się ono dobrym stopniem spiecenia, należałoby się zastanowić nad inną proweniencją surowca, z jakiego było wykonane.

Kolejnym działem omawianej książki jest *Żelazo*. Wykonywano eksperymenty związane z jego pozyskaniem, a punktem wyjścia do ich rozpoczęcia było odkrycie rud darniowych w Chodliku i w jego okolicach. Doświadczalnym wytopem tego surowca zajął się kowal – Piotr Konieczny (Pracownia Kowalstwa Artystycznego „Karabela” w Puławach). Jako, że podczas badań na stanowisku nie uchwycono żadnych pozostałości urządzeń do produkcji żelaza, postanowiono wykonać eksperyment w prostym ognisku dymarskim. Łącznie przeprowadzono trzy próby, zmieniając różne parametry procesu produkcyjnego. Dla porównania wyników wykonano wytop w piecu szymbowym o glinianej konstrukcji (Autorem doświadczenia był Władysław Weker z Państwowego Muzeum Archeologicznego w Warszawie). Wyniki obu prac były podobne: pozyskano bryły żużla z pojedynczymi drobinami żelaza. Według Autorów eksperymentów miejscowy surowiec mógł być wykorzystywany do wytopu, mimo że nie udało się osiągnąć efektu finalnego odpowiadającego znaleziskom archeologicznym.

Pewnym kontinuum prac garncarza jest pożywienie, które przygotowano w jego produktach. Stąd też doświadczenia związane z próbą odtworzenia posiłków Słowian. Pierwszym elementem było sprawdzenie jakości naczyń przekazanych do produkcji

pożywienia, czyli ich przesiąkliwości. W trzech naczyniach przygotowano kolejno wywar z mięsa, gotowaną kaszę i kwaszone mleko, które następnie uwarzono. Eksperymenty dowiodły możliwości wykorzystywania wykonanych garnków, przy czym im dłużej użytkowane było naczynie, tym mniejsza była jego przepuszczalność. Autorka doświadczeń, Hanna Lis (współpracownik Muzeum Nadwiślańskiego w Kazimierzu Dolnym), zwróciła uwagę na brak źródeł historycznych dotyczących potraw doby wczesnego średniowiecza. Jedynie pojedyncze opisy obcych kronikarzy przedstawiających ziemie Słowian wzmiankują o ich trybie żywienia. Część prób odtworzenia strawy zaczerpnięto z ustaleń kulturoznawców i etnografów, opisujących jadłospis ludów słowiańskich. Tym bardziej doświadczenia z żywnością miały charakter eksperymentalny.

Do przygotowania potraw użyto składników, które występowały na tym terenie w dobie średniowiecza jak i we współczesnych czasach. Danych do odtworzenia bazy surowcowej dostarczyły wyniki ekspertyz z badań szczątków roślinnych i zwierzęcych, odkrytych podczas prac w Chodliku i Żmijowiskach (M. Klichowska 2006). Były to między innymi zarówno zboża uprawne, jak i dziko rosnące, groch, soczewica, różne rodzaje komosy, rośliny leśne oraz produkty uzyskiwane ze zwierząt hodowlanych i łownych. Eksperymenty związane były między innymi z pieczeniem chleba w ognisku, warzeniem piwa jęczmiennego, wędzeniem i suszeniem mięsa. Wnioski płynące z owych doświadczeń każą przypuszczać, że kuchnia słowiańska była bardzo urozmaicona. Autorka konstatuje wyniki swoich badań w następujący sposób: *Nigdy nie będziemy mieli możliwości porównania smaku naszych warsztatowych potraw z tym co gotowali wczesnośredniowieczni Słowianie, ale myślimy, że to nie jest aż tak istotne. Tym bardziej, że obecnie również mamy do czynienia z tym samym problemem. W każdym domu [...] ta sama potrawa może smakować inaczej* (s. 66). Ważnym wnioskiem i obserwacją jest fakt, że wspólne ognisko wraz ze spożywanym w grupie posiłkiem łączy daną społeczność – zamierzających czy też obecnych czasów.

Doświadczalnie przygotowane potrawy zostały następnie poddane ocenie wartości odżywczych produktów spożywczych. Ekspertyzę wykonała Agniesz-

ka Białek (Katedra i Zakład Bromatologii Akademii Medycznej w Warszawie). Celem tego była możliwość analitycznego przetestowania, w warunkach laboratoryjnych, stopnia przyswajalności eksperymentalnie przygotowanych posiłków przez organizm ludzki. Wnioski, jakie płyną z przeprowadzonych testów, potwierdzają urozmaicone i różnorodne posiłki Słowian. Ważnym ich walorem był oczywisty brak stosowania konserwantów. Pożywienie to zapewniało ludziom odpowiednią ilość podstawowych składników niezbędnych dla życia i funkcjonowania organizmu.

Eksperymenty opisane w książce *Archeologia doświadczalna ...* pozwalają odpowiedzieć na pytanie zadane we wstępie. *Archeologia doświadczalna* może być uważana za dziedzinę wspomagającą archeologię. Za jej „naukowością” świadczą interdyscyplinarne – chemiczne, fizyczne, medyczne testy jakim zostały poddane wytwory dawnych rzemiosł. Ma charakter również popularyzatorski. Pozwala zobaczyć, że za danym artefaktem stoi człowiek, o czym często archeolodzy zapominają, ciągle klasyfikując i dzieląc materiały pozyskane z badań. Daje możliwość pokazania życia ludzi z odległych epok. Cieszyć może fakt, że pojawia się coraz więcej takich przedsięwzięć, niekoniecznie nawet mających charakter *stricte* naukowy. Chodzi o powstawanie „grup rekonstrukcji historycznej”. Omawiana książka to ważna publikacja popularnonaukowa, choć część artykułów pisana jest językiem trudnym, naukowym. Niestety, takie inicjatywy mające na celu rekonstrukcję dawnych technik, są często mało reklamowane. Wielu ludzi nawet o nich nie wie, często uczestnicy trafiają na takie spotkania przypadkowo. Tego typu projekty powinny być adresowane przede wszystkim do szkół. Warto w tym miejscu przypomnieć popularyzatorskie akcje organizowane przez gospodarstwo agroturystyczne „Choina-Horodyszcze” w Wólce Bieleckiej w powiecie łęczyńskim, gdzie cyklicznie odbywają się lekcje żywej historii na zrekonstruowanym grodzie z X/XI w. Autor tego omówienia również w tych działaniach uczestniczył i zauważa duże zainteresowanie nie tylko najmłodszych „przenoszących się w czasie”, ale również ich rodziców, nierzadko lepiej bawiących się, próbując swych sił w średniowiecznych grach, strzelających z łuku czy smakujących kuchni słowiańskiej.

## Literatura

Buko Andrzej  
1990 *Ceramika wczesnopolska. Wprowadzenie do badań*. Wrocław.

Coles John  
1977 *Archeologia doświadczalna*. Warszawa.

Klichowska Melania

2006 Wyniki badań materiałów paleobotanicznych z wykopalisk w Chodliku, stanowiska 1, 2 i Żmijowskich, stanowisko 2/10B, powiat Opole Lubelskie. W: S. Hoczyk-Siwkowa, Kotlina Chodelska we

wcześniejszym średniowieczu. Studium archeologiczno-osadniczne. Lublin, s. 94-98.

Malinowski Tadeusz

1990 Eksperymenty archeologiczne w Polsce. Archeologia Polski 35: 2, s. 215-238.

Mgr Konrad Drobek  
Ul. Tarasowa 4 m. 56  
20-819 Lublin  
konrad\_drobek@op.pl