

Gliniany ciężarek do sieci rybackich (grzęzidło)



Wymiary: wys. 22 mm, śr. 132 mm, śr. otworu 36 mm Miejsce: odnalezione w Bramie Garncarskiej w Ostródzie Położone pomiędzy dolną Wisłą a Niemnem tereny dawnych Prus, od północy ograniczone linią brzegową Morza Bałtyckiego, obfitują w liczne jeziora i rzeki. W okresie średniowiecza stanowiły one niewyczerpalne źródło pożywienia w postaci ryb. O skali dawnego rybołówstwa świadczą odkrywane współcześnie zabytki archeologiczne: głównie gliniane ciężarki do obciążania sieci i żelazne haczyki, w mniejszym stopniu fizyczne

szczątki konsumowanych ryb (szczątki archeozoologiczne). Począwszy od powstania w Prusach państwa zakonu krzyżackiego dyskontujemy z kolei całym szeregiem źródeł pisanych, które w niezwykle istotny sposób uzupełniają naszą wiedzę o tej dziedzinie pozyskiwania żywności. W okresie plemiennym korzystanie z zasobów naturalnych danej ekumeny wynikało z porozumienia zamieszkującej ją wspólnoty i miało charakter kolektywny. Stworzenie administracji państwowej po podboju Prusów sprowadziło rybactwo do jednej z dziedzin gospodarki zakonu krzyżackiego, stanowiło jego regale, nad którego przestrzeganiem czuwał specjalny urzędnik – mistrz rybacki. Zakon nadając przywileje dopuszczał mieszkańców poszczególnych osad i miast do prawa połowu ryb za pomoc małych narzędzi np. wędek czy saków. Wyjątkowe sposoby odławiania stosowano w przypadku węgorzy. W tym celu zakładano tzw. węgornie. Były to drewniane baseny lub komory z otworami zanurzone w wodzie. Analizując zachowane dokumenty, głównie rachunki zakonu, możemy stwierdzić wysoką popularność wśród konsumentów: leszczy, szczupaków i węgorzy. Do poszukiwanych i cenionych ze względu na walory smakowe należał z kolei jesiotr. Co istotne jako ryby traktowane były w średniowieczu również raki i minogi, a nawet bobry i wydry! Wysokie znaczenie gospodarki rybackiej wynikało z przesłanek ideologicznych. Wprowadzenie w Prusach chrześcijaństwa i obecność administracji krzyżackiej wymuszała konieczność przestrzegania postów, szczególnie istotnych dla członków korporacji zakonnej. W 1256 r. dni postne stanowiły łącznie 134, co daje nam ok. 37% w skali roku. Kompletny zestaw danych na temat rybołówstwa śródlądowego w skali całego niemalże roku (od 4 stycznia do 24 grudnia) posiadamy dzięki wykazowi ryb dostarczonych przez rybickiego w Szarpawie na zamek malborski w 1442 r. Składa się na niego 21 gatunków (w tym rak). Szczególna intensywność połowów przypadała wiosną, np. w marcu wyłowiono aż 3435 sztuk leszcza co należy wiązać z przypadającym na początek kwietnia 1442 r. okresem Wielkiego Tygodnia. Znacznie mniej kompletne są dane dostarczone przez analizę szczątków ryb pozyskanych w trakcie wykopalisk archeologicznych. Takimi informacjami dysponujemy odnośnie wyników prac prowadzonych w Elblągu. Wynika z nich wysoki odsetek spożycia: jesiotra (aż 29,04% odkrytych szczątków ryb) leszcza (22,94%) i sandacza (21,58%). O ile ryb nie gotowano lub nie smażyono, na stoły trafiały w postaci produktów wędzonych i suszonych. Ten ostatni zabieg, dotyczący suszenia

węgorza na słońcu i powietrzu opisał w 1518 r. Erazm Stella.
Powszechnym sposobem konserwacji było umieszczanie ryb w
zasolonych beczkach. regale - dziedzina gospodarki prawnie
zastrzeżona dla panującego saki - forma sieci na ryby w kształcie worka

Prawa do wizerunku cyfrowego: CC BY 1.0

<https://creativecommons.org/licenses/by/1.0/deed.pl>