



Karolina Ciernicka

TYGRYSICA

POWIEŚĆ OBYCZAJOWA Z TŁEM HISTORYCZNYM

Karolina Ciernicka

TYGRYSICA

POWIEŚĆ OBYCZAJOWA Z TŁEM HISTORYCZNYM

© Copyright by
Karolina Ciernicka & e-bookowo
Grafika na okładce: Eliza Szulc
Projekt okładki:
Eliza Szulc & e-bookowo

ISBN 978-83-7859-412-3

Wydawca: Wydawnictwo internetowe e-bookowo
www.e-bookowo.pl
Kontakt: wydawnictwo@e-bookowo.pl

Wszelkie prawa zastrzeżone.
Kopiowanie, rozpowszechnianie części lub całości
bez zgody wydawcy zabronione
Wydanie I 2014

ROZDZIAŁ I
„AGNIESZKA, ZNACZY NIESKALANA”

Zgromadzeni na zamkowym dworze austriackiego margrabiego w Melku dostojnicy niecierpliwie czekali na wieści. Nieco dalej, w komnacie pełnej szybko uwijających się połoźnych, krzyczała z nieopisanego bólu żona władcy, margrabina Agnieszka, córka buntowniczego cesarza, sławnego z odległego już nieco w czasie, niegdyś najgłośniejszego wydarzenia średniowiecznej Europy – zacieklego sporu o inwestyturę, Henryka Czwartego z dynastii salickiej. Drzwi nagle otwarły się z głośnym stukiem. Pierwsza przybiegła młoda akuszerka, która z przejściem szepnęła coś na ucho dostojnej pani dworu, a ta – szambelanowi. Wokół zapanowało niecierpliwe poruszenie. Podekscytowany dostojnik z dystynkcją podszedł do władcy, pokłonił mu się nisko z szacunkiem i rzekł niezwykle dyplomatycznym głosem:

– Panie, to córka!

Twarz margrabiego Leopolda rozpromieniła się błyskawicznie i zawołał z dumą do zgromadzonego tłumu dworzan oraz dostojników świeckich i duchownych:

– Chwała Bogu w Trójcy Jedynemu niechaj będzie teraz i na wieki wieków! Tę ochrzczimy Agnieszką, to znaczy „nieskalana”!

Z oddali dobiegł płacz nowo narodzonej księżnej, Agnieszki ze sławetnego rodu Babenbergów. Był, jakże szczęśliwy dla całego austriackiego państwa margrabiego Leopolda i jego poddanych, Rok Pański 1111.

Matką chrzestną małej dziedziczki austriackiego tronu, czyli kmotrową, została siostra jej ojca, margrabiego Leopolda Trzeciego, margrabianka Agnieszka Austriacka z Babenbergu, zaś ojcem chrzestnym – szacownym kmotrem – rodzony brat matki małej dziewczynki, Agnieszki von Waiblingen, syn awanturniczego wroga papieżstwa, wspomnianego już cesarza Henryka Czwartego, jego niemniej dumny i bałwochwalczy imiennik – Henryk Piąty Salicki, który właśnie w owym roku, 1111, został wybrany Świętym Cesarzem Rzymskim Narodu Niemieckiego. Imię zatem otrzymała mała dziedziczka po swojej matce rodzonej oraz po kmotrowej – matce chrzestnej ze strony ojca. Jak nakazywało ówczesne prawo, zaledwie w osiem dni po narodzeniu, 16 maja Roku Pańskiego 1111, dokładnie w Wigilię Zesłania Ducha Świętego, odbył się niezwykle uroczysty i pięknie odprawiony chrzest małej Agnieszki Babenberg.

Podczas uroczystego nabożeństwa dziecko, ubrane w krzesniak, czyli białe, koronkowe i bogato zdobione sukienki oraz grube pieluszki – powojniki, zanurzone zostało aż po szyję w chrzcielnicę przez trzymającego je kapłana, samego arcybiskupa Melku, który odmawiał przy tym rytualne modlitwy. Ksiądz nałożył dziecku na główkę biały czepek z kosztownymi perłami, zaś kmotrowa dodała jeszcze białą chusteczkę z drogocennego jedwabiu z własnoręcznie wyhaftowanym na niej srebrnymi nićmi imieniem dziewczynki. Następnie ka-

plan ułożył dziewczynkę na ołtarzu, powierzając ją w żarliwej modlitwie Bogu Wszchemogącemu, i odmawiał kolejne litanie, a wierni w skupieniu prosili Pana w Niebie o opiekę nad tą małą istotką, przed którą roztaczała się tak ważna do spełnienia misja.

Po uroczystej Mszy Chrztu Świętego, margrabia Leopold, ojciec dziecka, zaprosił serdecznie wszystkich dostojnych gości, krewnych, całą rodzinę i przyjaciół, a także samego arcybiskupa na wystawną, kilkudniową ucztę, wydaną specjalnie z okazji narodzin jego ukochanej córki Agnieszki. Wiązanie, czyli prezent od obojga kmiotków, przekazali oni na razie rodzicom dziewczynki: było to bogate uposażenie od Agnieszki Austriackiej i Henryka Piątego oraz liczne kosztowności, jakie miały w poważnym stopniu przyczynić się do wzbogacenia posagu tej ślicznej dziewczynki, przyszłej polskiej władczyni. Tak oto młoda monarchini wstąpiła do chrześcijańskiej wspólnoty.

Dziewczynka dorastała na dworze swego religijnego ojca w miłości i poszanowaniu dla najważniejszych wartości chrześcijańskich, podobnie jak jej liczne rodzeństwo. Przeważnie roześmiana i wesoła, umiała błyskawicznie spoważnieć, gdy jakaś sprawa dotyczyła – w jej mniemaniu – kwestii ważnych i istotnych. Charakter tej uroczej dziedziczki tronu austriackiego i spadkobierczyni sławetnego nazwiska europejskiej dynastii miał wielce pomóc owej rezolutnej panience w dalszej karierze politycznej. A było to wówczas niezwykle istotne zagadnienie wobec trudnej sytuacji, jaka zaistniała w tamtych burzliwych czasach na europejskim kontynencie...

Kiedy traktat w Verdun podzielił ogromne państwo Karolingów na trzy niezależne monarchie, ich związki stopniowo rozluźniały się, by w końcu przybrać postać wręcz wroga i nieprzyjazną względem siebie. Każda z nowo powstałych monarchii ulegała kolejnym podziałom na mniejsze markie i księstwa. Frankonią władali właściciele potężnego bawarskiego grodu, leżącego nad rzeką Regnitz – dopływem Menu – Babenberga, stąd zwano ich potocznie „Babenbergami”, zaś od imienia najstarszego władcy, protoplasty tego szlacheckiego rodu, Poppa Pierwszego, rządzącego swym państwem w IX wieku, nazywano ich też czasami „Popponami”. Babenbergowie często ścierali się zbrojnie z sąsiednimi spadkobiercami potężnych niegdyś Karolingów, aż wreszcie zostali ostatecznie pokonani w latach 897–906 w słynnych „wojnach babenberskich” przez rywalizujący z nimi inny silny ród wschodniofrankijski, Konradynów. Po wymarciu w czasie tych krwawych walk głównych przedstawicieli rodu, do władzy doszła boczna linia babenberskiej dynastii, wywodząca się od rządzących na wschodzie władców frankijskich, znanych z męstwa i chwalebnych czynów – Luitpoldingów, założona w X wieku przez margrabiego Leopolda. Od nazwy nadanego mu przez cesarza Ottona II państwa frankońskiego – Marchii Wschodniej („Ostmark”, inaczej „Ostarrîchi”, czyli „wschodnie władztwo”) – kraj ich potocznie zwano „Austrią”. Margrabiną austriacką została wówczas żona władcy, Richarda von Eppenstein. W warownym zamku, wzniesionym na wzgórzu w Melku, Leopold stworzył swoją wspianą rezydencję, w której odtąd przez stulecia przebywali kolejni Babenbergowie, sprawując mądre rządy nad swoim państwem.

Jego syn, sławetny siłacz, Henryk Pierwszy, nie bez znaczenia otrzymał przydomek „Mocny”. Współcześni opowiadali z niekłamanym podziwem dla jego wyczynów, jak dzielnie od najmłodszych lat, jeszcze jako młodzian, unosił ciężkie miecze i władał nimi z łatwością, jak szybko przyswoił sobie tajniki rycerskiego kunsztu i ruszył na wyprawy wojenne, odnosząc w nich spektakularne zwycięstwa i okrywając się wojenną sławą. Zginął w wielkiej bitwie pod Vlaardingen w 1018 roku, kiedy to holenderski hrabia Dirk Trzeci niespodziewanie obrócił swą początkową klęskę w wygraną, dokonując rzeczy, zdawałoby się, w owych czasach niemożliwej – pokonując silną armię samego cesarza Henryka Drugiego, którego wspierał między innymi właśnie Henryk Pierwszy Babenberg, dziedzic austriackiego państwa. Po bezpotomnej śmierci Henryka Mocnego tron objął jego młodszy brat, Adalbert Pierwszy Babenberg, mąż sławnej margrabianki, mającej prorocze sny, obwieszczającej rycerstwu spodziewane klęski w kolejnych zmaganiach wojennych, księżnej Glismot. Władczyni ta twarz miała pociągłą, silnie podkrążone i zapadnięte oczy koloru szarego, wysokie czoło i długi nos, zaś włosy jej, stale skryte pod chustą zawiązaną ciasno wokół głowy, były płowe i bardzo rzadkie. Szczupła, wysoka i niezbyt zgrabna, nie odznaczała się niczym szczególnym w swoim wyglądzie zewnętrznym, toteż budziła powszechne przeżalenie wśród zebranych, pojawiając się często na dworze podczas wojennych narad swego męża i straszliwym głosem zapowiadając obradującym kolejne klęski.

Ich syn, złotowłosy i nader przystojny Ernest Pierwszy, odznaczył się w wielkich potyczkach europejskiego rycerstwa:

pod Przeclawą, gdzie Słowianie Połabscy pokonali w zażartym boju Święte Cesarstwo Rzymskie, oraz w krwawej bitwie powstańców saskich z cesarzem Henrykiem Czwartym pod Homburgiem, za co ów władca z rodu Babenbergów otrzymał zasłużony przydomek „Mężny”. Synem Ernesta i Adelajdy, znanej z nieskazitelnych rysów księżniczki miśnieńskiej, był z kolei Leopold Drugi, słynący również z wyjątkowej urody i z tego też powodu nazwany już przez siebie współczesnych „Pięknym” lub „Urodziwym”. Był on dziadkiem naszej bohaterki, przyszłej władczyni Polski.

Ojciec panny Agnieszki, Leopold Trzeci Babenberg, był zacnym władcą Austrii, znanym fundatorem i budowniczym opactw, kościołów i klasztorów w tym pięknym i zamożnym kraju, niezwykle pobożnym i religijnym człowiekiem. W młodości twarz miał jasną, rysy wyostrome, czarną niewielką bródkę, okalającą cały dół twarzy, ciemne gęste włosy i łagodne spojrzenie. W podeszłym wieku dochował się gęstej, siwej brody, przykrywającej cały podbródek oraz takichże samych wąsów. Odziedziczył wiele cech urody i dystynkcji po swym ojcu, wspomnianym Leopoldzie Drugim Babenbergu, zwanym „Pięknym” z powodu wyjątkowej gracji oraz urodziwego wyglądu i te cechy wyraźnie widoczne były także u dzieci Leopolda Trzeciego. Założył on słynne opactwa w Melk oraz w Klosterneuburg pod Wiedniem, istniejące długie wieki i mające obok swych terenów, dodatkowo utworzoną przez tego znanego dobrodzieja Kościoła szkołę, gdzie nauczali kanonicy świętego Augustyna. Przy opactwie w Klosterneuburgu Leopold wybudował również swą wspólną rezydencję, gdzie często przebywał z rodziną, zatem

margrabianka Agnieszka od wczesnego dzieciństwa wychowywana była w atmosferze niezwykłej, nawet jak na owe czasy, religijności.

Przyszła władczyni państwa piastowskiego była starannie wykształconą i rezerwową osobą. Od najmłodszych lat pobierała nauki, najpierw na dworze swego ojca, zaś później – w przyklasztornej szkółce obok opactwa w Klosterneuburg. Ponieważ w owych czasach nauczano wyłącznie metodą zapamiętywania, młodziutka margrabianka od dzieciństwa miała świetnie wyrobioną pamięć, biegle władała językiem łacińskim, czytała często Biblię oraz modlitewniki i roczniki, ucząc się pilnie śpiewów liturgicznych. Agnieszka miała przepiękny głos. Z czasem, już w wieku dojrzałym, w wyniku wielu nieszczęśliwych zrządeń losu, stał się on surowszy oraz ostrzejszy w brzmieniu, jednakże w czasie swego przybycia do Polski świergotała prześlicznie, niczym ptaszyna, delikatnie i śpiewnie przy tym podkreślając dźwięczne spółgłoski, co powodowało, że każdy słuchacz bez jakiegokolwiek wyjątku miał wrażenie, jakby „szeleściła” swoimi małąkami, przy wypowiedaniu niektórych wyrazów, co czyniło je jeszcze miłszymi dla ucha w odbiorze. Jej ulubionym przedmiotem od początku nauczania były rachunki – Agnieszka ze względu na doskonałą pamięć potrafiła w myśli błyskawicznie dokonać trudnych obliczeń i podać ich prawidłowy wynik. Dlatego też od początku była najpilniejszą z uczennic w klasie i nauczające ją siostry zakonne zwracały uwagę na nieprzeciętny umysł, ogładę i nienaganne maniery pięknej dziedziczki tronu.

Margrabia Leopold Babenberg, znany dobrodziej Ko-

ścioła, ufundował również opactwo cysterskie w Heiligkreuz i sławetne opactwo w Mariazell, które wkrótce stało się naj-słynniejszym sanktuarium maryjnym w całej Austrii i miej-scem pielgrzymek wielu władców ówczesnej Europy. Nieraz przybywali do niego również książęta piastowscy, których państwo wkrótce miała poznać śliczna Agnieszka. Nic też dziwnego, że już za życia otaczał Leopolda Trzeciego kult świętości i szacunku dla jego niezwykłych dzieł oraz hojnego wspierania Kościoła. Miało to zaowocować w przyszłości wy-niesieniem tego wybitnego władcy na ołtarze.

Tymczasem w Europie doszło do epokowych wydarzeń, jakże brzemiennych w skutki w kolejnych latach. Oto bowiem w 1125 roku zmarł cesarz Henryk Piąty, szwagier margrabiego oraz ojciec chrzestny młodzietkiej Agnieszki, i spora część elektorów Rzeszy Niemieckiej to właśnie Leopolda wybrała następcą słynnego najeźdźcy państwa Bolesława Krzywoustego i wodza wojsk niemieckich spod Głogowa, jednak Leopold Trzeci skromnie odmówił, by pozostać w rodzinnym kraju i kontynuować swe dzieło umacniania rządów i wspomaganie Kościoła. Dzięki temu Agnieszka mogła dorastać w ojczyźnie aż do swojego wyjazdu.

Jej zaślubiny z dziedzicem tronu polskiego, synem Bolesława Krzywoustego, odbyły się w trudnym momencie w dziejach obu tych państw, jednakże ojcowie obojga liczyli na ścisły sojusz i współpracę swych dwóch monarchii. W Rzeszy Niemieckiej trwała właśnie krwawa wojna o tron przeciw wspólnemu wrogowi obu rodów, królowi niemieckiemu i przyszłemu cesarzowi Lotarowi, z którym walczyli bracia przyrodni Agnieszki, wnukowie poprzedniego ce-

sarza, księżęta Konrad i Fryderyk. Ten ostatni, zdradzony podczas prowadzonej wojny przez część swych sojuszników – podstępnych książąt z Dolnej Lotaryngii i Frankonii, został podczas zmagañ wojennych oblężony przez wojska Lotara w Norymberdze, gdzie podczas mężnej obrony stracił jedno oko, co przyczyniło się do poważnej choroby, a dodatkowo ostatecznie przekreśliło jego ambitne plany i w konsekwencji uniemożliwiło mu starania o koronę. Mąż Agnieszki z Piastowiczem mógł zatem przyczynić się do wzmocnienia sojuszu Polski i Austrii, a być może – także Szwabii (w której panował Fryderyk, zwany obecnie „Jednookim”) przeciw napadom i planom ekspansji agresywnego władcy Niemiec.

Wspomniany saksoński książę, król Niemiec, a wreszcie i Święty Cesarz Rzymski, Lotar z Supplinburga, był drugim władcą o tym imieniu, zasiadającym na tronie cesarskim, jednak ze względu na dawne rządy karolińskiego króla, Lotara Drugiego, sprawowane w Lotaryngii, uznano iż saksoński książę otrzyma tytuł Lotara Trzeciego, na tymże tronie występującego. Początkowo sojusznik, z czasem stał się śmiertelnym wrogiem poprzedniego władcy, Henryka Piątego z dynastii salickiej, słynnego najeźdźcy polskiego państwa piastowskiego z 1109 roku, który wprowadzał w Rzeszy samowolne rządy, próbując ograniczyć wpływy władców lokalnych. Podczas decydującej bitwy pod Welfesholz, jaka rozegrała się 11 lutego 1115 roku, sprzymierzeni z Lotarem możnowładcy, biskupi i książęta rozgromili potężną armię Henryka, zmuszając go do haniebnej ucieczki z pola bitwy. Lotar zasiadł na tronie wbrew woli umierającego cesarza, który wyznaczył swoim następcą rywala w walce o tron, wspomniana-

nego już księcia Szwabii Fryderyka Drugiego Hohenstaufa, zwanego potem „Jednookim”. Opozycja tego rodu wybrała wówczas antykróla, Konrada Trzeciego, przyrodniego brata przyszłej polskiej księżnej Agnieszki, co nasiliło krwawą wojnę domową w Rzeszy.

Przyszły cesarz od początku ingerował w wewnętrzne sprawy sąsiadów, aby umocnić swą pozycję i wpływy w Europie. Z tego zatem względu poparł starania władców Marchii Wschodnich, Albrechta Niedźwiedzia i Konrada Wettyna, do rozszerzania terytorium ich państw kosztem Polski, a w późniejszym terminie mieszał się wielokrotnie w sprawy sąsiednich monarchii – zakończył wojnę polsko-czeską, rozgromił opozycję Hohenstaufów we własnej ojczyźnie, zlikwidował dwuwładzę w Rzeszy, zwyciężył też podczas wyprawy sycylijskiej. Okres rządów tego wybitnego władcy usiany był zatem pasmem spektakularnych sukcesów. Lotar, człowiek postawny i wysoki, wzbudzał respekt już samym wyglądem, podobnie jak i przenikliwym spojrzeniem swoich czarnych, przesywających wręcz na wskroś oczu oraz gęstej, ciemnobrązowej brody, i takich-ż samych, poskręcanych w gęste loki, bujnych włosów, okalających twarz pociągłą, z charakterystycznym, długim nosem i zaciętymi ustami, wygiętymi wiecznie w podkowę, jakby niezadowolony był z całego otaczającego go świata.

Jego żoną była nadobna niewiasta, prawdziwy – rzecz by można – wzór cnót dla ówczesnych kobiet – Rycheza von Northeim, która dzięki Bogu odziedziczyła swoją wyjątkową urodę nie po ojcu, hrabim Northeim, człowiekowi gnuśnym i nieporadnym, który z powodu nadmiernej tuszy zwany

był już za życia „Henrykiem Tłustym”, lecz po swojej matce, pięknej Gertrudzie von Braunschweig z Brunonów. Urodziwa Rycheza nosiła zawsze charakterystyczne dwa długie war-kocze w kolorze dojrzałych kłosów zbóż, spadające luźno po obu stronach skroni, tuż za uszami, na ramiona i piersi. Dla współczesnych sobie niewiast stanowiła przykład wielkiej kobiety i władczyni. Nic też dziwnego, że na europejskich dworach traktowano ją zawsze z najwyższym szacunkiem. Jedynie wróg jej ukochanego wnuka, Henryka Welfa – zwanego z racji swych męźnych czynów „Lwem” – Albrecht Niedź-wiedź, niechętny był wstawiennictwu cesarzowej za jego rywalem w krwawej walce o Saksonię, choć i on nie mógł odmówić jej wielkości i godności, właściwej tylko wyjątko-wym niewiastom.

A zatem wreszcie, po długich przygotowaniach i dyploma-tycznych zabiegach, nastał tak ważny dla Polski oraz Austrii Rok Pański 1126, kiedy to na dwór ksiązący Bolesława Trze-ciego w Płocku zawitała z dawna oczekiwana delegacja prze-ślicznej margrabianki Agnieszki Babenberg. Piętnastoletnia dziewczyna przyjechała z ziemi austriackiej do Polski nieco przestraszona wieściami, jakie docierały do niej na dwór ojca o tym dzikim kraju i jego nieposkromionych ksiązątach, jed-nakże od początku była przekonana, iż ma tutaj do spełnienia ważną misję: umocnienia pozycji swego męża, seniora rodu, księcia Władysława, jako przyszłego władcy Polski.

– Panie, oto jestem! – powiedziała odważnie, zjawiwszy się ze swoim orszakiem na dworze ksiązącym Krzywoustego i ukloniła mu z szacunkiem.

Ubrana w przecudną bordową suknię z delikatnego jedwabiu, pozłacaną drogocennymi ozdobami przy toczku, rękawach i staniku, pełna wdzięku i powabu, wyróżniała się obyciem, dystynkcją oraz gracją i odstawała wyraźnie od pańien z tutejszego dworu.

Agnieszka była dziewczyną piękną, choć niewielkiego wzrostu, o bystrym, rezolutnym spojrzeniu ciemnoszarych oczu, cerze jasnej, łagodnym wyrazie twarzy. Jej włosy miały barwę ciemną, brązową, z nielicznymi pasmami czarnych tuż przy skroniach, co dodawało jej powagi i majestatu. Wysmukła kibić i dobrotliwy wyraz twarzy sprawiały wrażenie młodziutkiej kobiety niezwykle szczerzej i serdecznej, ale i ambitnej, uczonej oraz postępowej, wyjątkowo chętnie dążącej do wywierania wpływu na sprawy polityczne. Spojrzenie jej wielkich, przenikliwych oczu świadczyło dobitnie o tym zamiśle ciągłego ingerowania w politykę i współudziału w sprawowaniu władzy u boku przyszłego męża, dziedzica tronu.

Spodobała się surowemu księciu polskiemu Bolesławowi ta urocza, piętnastoletnia zaledwie, dziedziczka austriacka, jego przyszła synowa, osóбка drobna i wątła, lecz o oczach bystrych, przenikliwych, świadczących o silnym charakterze i nieustępliwości. Ślub pary książęcej miał się odbyć w uroczystym dniu, w Płocku, a udzielić miał go sam metropolita gnieźnieński – Jakub ze Żnina, potomek sławetnego rycerskiego rodu Porajów-Różyców. Księżna Agnieszka od początku starała się wspierać swego przyszłego męża w jego dążeniu do wzmocnienia swojej pozycji w państwie piastowskim. Ambitny Władysław, starszy od swej przyszłej małżonki o sześć lat, był zachwycony młodą, uroczą i mądrą żoną.

Najstarszy syn Krzywoustego był postawnym, roslym młodzieńcem, z dużym czołem i wyraźnie zarysowanymi kośćmi policzkowymi, z brązowymi, prostymi włosami, spadającymi nieco z tyłu, za uszy, wąsem niewielkim wtedy jeszcze, zaś z czasem – podrosłym na boki, sterczącym z obu stron spiczasto, ostro zakończonym. Do tego miał nieco niepewny wyraz twarzy, zawsze właściwie spoglądał gdzieś na boki, ni to szukając wsparcia w innym rozmówcy, ni to – zdawało by się – wyrażając niepojętą chęć czmychnięcia stąd czym prędzej, gdzie pieprz rośnie. Nie dodawało mu to, bynajmniej, majestatu ani też powagi, jakiej oczekiwać zgoła należało od następcy tronu i seniora tak znamienitego rodu. Jego oczy, wyraziste i granatowe, zdawały się spoglądać niepewnie, z trudnym do pojęcia lękiem i obawą. Krzaczaste brwi nad oczami dodawały jeszcze tym płochliwym oczom wyrazistości i świadczyć miały o silnej woli księcia, co nie zawsze było zgodne z prawdą. Z pewnością wpływ na takie zachowanie dziedzica piastowskiego tronu miała obecna, bardzo dlań trudna sytuacja w jego państwie, niespodziewana śmierć ukochanej matki i rządu niechętniej mu macochy, która na każdym kroku czyniła starania, aby umniejszyć pozycję pierworodnego syna swego męża, Bolesława Krzywoustego i zastąpić go swoimi potomkami, których rodziła mu jednego po drugim.

Jedną z najwierniejszych dworów przybyłej do Polski księżnej Agnieszki była nieco młodsza od niej, zaledwie dziesięcioletnia wówczas, jasnowłosa Adelajda z Salzburga. Towarzyszyła swojej pani podczas jej podróży z Austrii do Polski, w czasie przejazdu przez ten dziwaczny, lecz – jakże piękny

kraj, była przy powitaniu Agnieszki przez księcia Bolesława Krzywoustego i jego żonę, od początku wyraźnie niechętną młodej następczyni tronu księżną Salomeę, wreszcie – sama osobiście podawała Agnieszce suknię ślubną z białego jedwabiu tuż przed zawarciem związku małżeńskiego z Władysławem i niosła jej welon ślubny.

Niezwykła uroda młodziutkiej Adelajdy nie mogła pozostać długo niezauważona przez licznie zgromadzonych na piastowskim dworze synów polskich możnowładców. Kilku z nich zaczęło też zaraz smolić cholewki do nieśmiałej dworki. Jednym z nich był przystojny młodzieniec, jej rówieśnik, syn miecznika książęcego, Sławomira, Bronisz Miecznikowski, którego zacny ród od pokoleń zawiadywał zamkową zbrojownią i nosił miecz przed panującym w kraju Piastem.

Do pierwszego spotkania Bronisia i Adelci doszło przypadkiem, podczas wjazdu orszaku księżnej Agnieszki na rynek książęcy w Płocku. Przyszły miecznik książęcy stał obok swego ojca, tuż przy boku księcia Bolesława, gdy ten przyjmował z honorami austriackich gości. Widok tej urodziwej panny zaskoczył i oniesmielił skromnego chłopaka. Ciągle patrzył tylko na cudnej urody dworkę, zatem i ona zwróciła na niego uwagę. Adelajda wyglądała przepięknie w swej długiej sukni z zielonego aksamitu, z haftowaną złotą taśmą przy dekolcie oraz rozszerzających się rękawach, z jasnożółtą suknią spodnią, widoczną nieznacznie u dołu; z białą chustą na głowie i bujnymi, jasnobrażowymi, gdzieniegdzie znowuż złotymi lokami, spiętymi silnie na głowie, wymykającymi się niesfornie tu i ówdzie spod chusteczki. Synowi miecznika też niczego nie brakowało – stał oto przy księciu i swym ojcu,

książęcym mieczniku, piękny młodzian, w tunice rycerskiej z oliwkowego aksamitu, zdobionej złotą taśmą przy dekolcie i z rękawami ze sznurowanymi mankietami, spod której wyglądała nieznacznie stójka białej koszuli. Jakby wręcz umówili się obydwójce, tak piękną parę stanowili – i z urody, i ze stroju!

Po oficjalnych powitaniach Krzywousty wydał wielką i wspaniałą ucztę na cześć przybyłej księżniczki oraz jej planowanego zamążpójścia z jego pierworodnym synem. A uczyt średniowieczne na dworach książęcych należały w owych czasach do najwspanialszych w dziejach! Goście austriaccy byli zachwyceni przepychem, jaki ujrzeli na uginających się od potraw stołów! A książę Krzywousty na niczym oszczędzać nie pozwolił, każąc podawać wszystko to, co najlepszego mogli przygotować wówczas nadworni kucharze dla tak znamienitych gości.

W wiekach średnich ludzie jadal zazwyczaj po dwa posiłki główne w ciągu każdego dnia: południowy – bardzo obfity obiad oraz wieczorną, dużo skromniejszą kolację. Kościół wyraźnie przestrzegał przed groźnym grzechem obżarstwa, traktowanego wówczas zgoła jako postępowanie wielce niemoralne, podobnie jak też przed przesadnym używaniem życia przy suto zastawionych stołach czy pijaństwem i lubieżnością podczas wszelakich wymyślnych biesiad, szczególnie nocnych. Fakt faktem jednak, iż na dworach władców nie przejmowano się zbyt tymi zakazami, a i duchowni, głosząc podczas nabożeństw owe zakazy, sami niejednokrotnie chętnie brali udział w całonocnych biesiadach.

Powszechne praktykowanie narzucanych postów w epoce Średniowiecza stało się wręcz nakazem, lecz dotyczyło głównie warstw uboższych, zatem wielu ludzi biednych i tak nie jadało niczego przez całe tygodnie, pomimo wykonywania bardzo ciężkich nieraz prac fizycznych. A tych w średniowieczu nie brakowało, nawet biorąc pod uwagę same tylko kobiety, zwłaszcza te, mieszkające na wsi. Zajmowanie się obejściem, rodziną, przygotowywanie potraw, pielęgnowanie starców, kalekich oraz dzieci, dogłądanie, wypasanie i karmienie hodowanych zwierząt, uprawa roślin przydomowych, prace w polu, sycie, haftowanie, sprzątanie, opierunek... – tak, bez wątplenia średniowieczne niewiasty miały się czym zajmować!

Oprócz dwóch wspomnianych posiłków głównych, w wiekach średnich bardzo rzadko zjadano jeszcze jakiegokolwiek przekąski w ciągu całego dnia. Z czasem w średniowiecznych miastach bądź na targowiskach i jarmarkach wiejskich można było zakupić takie właśnie przekąski; były to przeważnie gorące placki kukurydziane lub pszenne, przygotowywane w specjalnych piecach, umieszczonych na kółkach. Stanowiły one jedne z nielicznych form przekąsek, na które wówczas łaskawie zezwalamo.

Potrawy średniowieczne gotowano w prostych naczyniach wielokrotnego użytku, jedzono zatem zazwyczaj dania jednogarnkowe: zupy lub gulasze mięsne, solidnie okraszone słoniną i innymi tłuszczami. Obok garnków, w kuchniach stosowano patelnie, czajniki, kotły, rożna, chochle, noże, łyżki oraz tarki, za pomocą których przygotowywano najrozmaitsze potrawy. W bogatych domach dodatkowym wyposaże-

niem każdej kuchni obowiązkowo były moździerze z tłucz-
kami oraz sitka do przesiewania, aby przyrządzane potrawy
miały bardziej gładką konsystencję. Takich dań na dworach
książęcych oczywiście nigdy zbraknąć nie mogło.

W domach mieszkalnych palenisko było zawsze otwarte
i znajdowało się na samym środku głównej izby, co rzecz ja-
sna sprzyjało częstym pożarom i błyskawicznemu spalaniu
całego domostwa. Stopniowo ten układ zmienił się nieco,
paleniska przesunięto pod jedną ze ścian, z czasem oddzie-
lono je całkowicie od reszty pomieszczeń, otaczając jadalnią
ze stołem i miejscami siedzącymi i w ten sposób stopnio-
wo wyodrębniła się średniowieczna kuchnia. Palono nade
wszystko drzewem, którego spore pokłady musiały zawsze
być zgromadzone przy budynku mieszkalnym. Profesja ku-
charza z czasem nabrała całkiem nowego charakteru. Nic też
dziwnego, iż w książęcych bądź możnowładczych domach
w kuchni pracowało nawet po kilkaset osób.

Popularne stały się w Średniowieczu gorące dania z ryb
wędzonych, pieczonych lub smażonych, spożywanych głów-
nie na wybrzeżach, jak również na terenach, znajdujących
się nad rzekami, potokami czy jeziorami, w których ryby te
występowały. Wołowinę z kolei przeważnie gotowano, nato-
miast wieprzowinę – pieczono na ruszcie. Wielokrotnie zda-
rzało się, iż podawane potrawy pochodziły z ubitego zwierza,
z którego skórę najpierw ściągano, następnie mięsiwo prze-
rabiano, krojono, mielono, przyprawiano i marynowano,
po czym na powrót wkładano do tych samych pozostałości
skórnych, bądź też obciążano w skóry innych zabitych zwie-
rząt i dopiero w takiej postaci stawiano gościom na stołach.

Zwierzęta hodowane, jak na przykład świnie, trzymano w prywatnych obejściach, ale bywało, iż wielokrotnie chodziły swobodnie po całych wsiach i były karmione czymkolwiek, nawet odpadkami kuchennymi. Sporym uznaniem cieszyła się spożywana dziczyzna, lecz należała ona w tamtych latach do najdroższych towarów i jadali ją tylko najbogatsi. Dodatkowo hodowane owce dostarczały jeszcze wełny do wyrobu odzieży, zaś hodowany drób: kury, gęsi czy kaczki stanowiły również cenne źródło pierza do wyrobu poduszek, kołder i pierzyn. Jadano także inne ptaki: gołębie, łabędzie, pawie, przepiórki, kuropatwy, bociany, żurawie, skowronki. Mięsiwa były kilkakrotnie, a nawet – jak ryby – kilkanaście razy droższe niż produkty zbożowe czy mleczne i w średniowieczu spożywano ich stosunkowo niewiele, zwłaszcza w ubogich domostwach.

Świeże produkty spożywcze suszono na słońcu i wietrze, w piecach, piwnicach, na strychach, wędzono je, solono, fermentowano, kiszono, utrwalano specjalnymi, słodzonymi miodami, zalewami bądź alkoholami.

We wczesnym średniowieczu uprawa zbóż była bardzo trudna z powodu braku dostatecznej ilości dogodnych pól i stąd jedzono zazwyczaj proste, skromne posiłki, złożone z kaszy czy owsa. Bardzo rzadko spożywano pieczone chleby, które początkowo – jako stosunkowo drogie i szczególnie trwałe produkty – podawano zazwyczaj jedynie bogatym dostojnikom oraz rycerzom wyruszającym na wyprawy wojenne. W miarę spopularyzowania spożycia tego wyrobu, coraz większego znaczenia nabrali zajmujący się przygotowaniem wypieków piekarze. Wyrabiano przeważnie chleby

okrągłe, wielkie, wystarczające do jednorazowego wykarmienia całej rodziny. W Europie uprawiano na polach: żyto, jęczmień, grykę, proso i owies. Najbogatsi mieszkańcy grodów jedli wyroby zbożowe, wytwarzane z jasnej mąki, najbiedniejsi wieśniacy – ciemne, gruboziarniste, z dodatkiem otrąb. Biedota zazwyczaj spożywała jako swe całodniowe posiłki placki lub tańsze chleby, maczane w wodzie czy – rzadziej – bulionie i stąd nazwa tej niezwykle popularnej w wiekach średnich, postnej potrawy: „wodzianka” albo też „maczanka”.

Wśród warzyw największym uznaniem cieszyły się: kapusta, buraki, marchew, czosnek, cebula, ciecierzycy, bób i groch, które codziennie spożywano w najbiedniejszych domach w bardzo dużych ilościach. Podobnie jak i owoce, warzywa przyrządzano na wiele sposobów: suszono, gotowano, pieczono, smażyono, i – oczywiście – spożywano na surowo. Coraz popularniejsze stawały się warzywne lub owocowe konfitury.

Wielokrotnie wyrabiano również potrawy, które stanowiły swoistą mieszankę kilku wcześniej znanych, na ten przykład do owsianek dodawano w średniowieczu owoce lub miody, do mięs czy ryb – owoce, warzywa, jajka, sery czy nawet placki zbożowe.

Hodowano krowy, owce i kozy, z których mleka wyrabiano najprzeróżniejsze potrawy: maślanki, serwatki, sery, maśła, śmietany. Świeże mleko w tamtych czasach ulegało dość szybko zepsuciu, dlatego było rzadko spożywane, zwłaszcza przez dorosłych mieszkańców wsi. Za to jego przetwory stały się w średnich wiekach niezwykle popularne.

Pito głównie wodę, przetwory mleczne, jak serwatkę, kumys czy maślankę, preferowano natomiast zdecydowanie napoje alkoholowe: wina, piwa, sfermentowane przetwory owocowe. Piwa często wyrabiano z uprawianych zbóż: pszenicy, owsa oraz jęczmienia. Popularne były również soki i pitne miody, a także ziołowe napary. Do napojów często dodawano cenne przyprawy, tworząc w ten sposób na przykład alkoholowe grzańce czy miody. Popularne stały się zatem produkujące te trunki browary oraz gorzelnie, których dochody błyskawicznie wzrastały.

W wiekach średnich kobiety same wyrabiały masło w domach mieszkalnych. Dzięki wypasaniu krów, owiec lub kóz na pastwiskach bogatych w wartościową, świeżą trawę oraz dzięki ich dodatkowemu karmieniu w obejsiach zdrowymi resztkami ze stołów, mleko miało doskonałą jakość, było smaczne, gęste i bardzo tłuste. Zlane do wiader, pozostawiało przez czas jakiś w piwnicy, po czym specjalną warzechą gospodyni zbierała z niego dość twardą warstwę wierzchnią – śmietanę, następnie przekładała ją do drewnianej maśniczki, zatykała okrągłym deklek i ubijakiem dokonywała bardzo pracochłonnego zagęszczania śmietany poprzez ciągłe mocne, wielogodzinne bicie w górę i w dół. Gotowe, gęste masło wyjmowano z maśniczki, wkładano do misy z lodowatą wodą i wypłukiwano tak długo, aż było całkiem czyste. Masło przekładano potem do glinianego garnka i trzymano w chłodzie, zaś znakomitą maślankę z maśniczki podawano domownikom do popijania podczas obiadu. Pozostałe mleko można było odstawić na przykład do skwaszenia i przygotowania wybornych serów.

Coraz częściej wyrabianiem znanych i niezwykle cenionych w wiekach średnich produktów spożywczych zajmowali się mnisi. Pojawiły się więc ich lecznicze syropy, wina, maści, ziołowe preparaty. W średniowiecznych klasztornych ogrodach znaleźć można było: mirt, rutę, kminek, mięte, szałwię, wrotycz, gorczycę, wawrzyn, koper i koperek, kolendrę, czarnuszkę, anyż, pietruszkę, oregano, jałowiec, tymianek, majeranek, czosnek. Dodawane do dań czy napojów, urozmaicały ich smak. Dodatkowo wyrabiano tu też olejki do ciała czy wody pachnące, na przykład różaną – swoisty rodzaj naturalnych, średniowiecznych perfum.

Przyprawy, jakie stosowano do rozmaitych potraw, były różnorodne, lecz nieraz bardzo drogie z uwagi na ich kosztowne sprowadzanie z odległych krajów czy nawet kontynentów. Znano wówczas już i powszechnie stosowano: pieprz, imbir, cynamon, goździki, cukier, sól, szafran, gałkę muszkatołową, kardamon. Ich użycie istotnie dodawało potrawom niezwykłego smaku bądź aromatu, lecz na taki zbytek mogli pozwolić sobie tylko nieliczni, gdyż zakupienie owych luksusowych specjałów zazwyczaj było niewspółmierne do ceny świeżych produktów. Często zatem do zakonserwowania żywności stosowano mieszanki niewielkich ilości drogich przypraw i większych porcji miejscowych, tańszych ziół. Dla poprawy smaku potraw stosowano także wina, kwaśne, słodkie lub cierpkie soki oraz ocet czy też musztardy.

Desery średniowieczne były słodkie dzięki dodawaniu do nich miodu pochodzącego z hodowli bądź pozyskiwanego od dzikich pszczół, albo też cukru lub słodkich owoców. Mogły to być różnego rodzaju placki, jajka, pasty owocowe,

ciasta z owocami czy z dołączonym innym, słodkim nadzie-
niem, wreszcie – otaczane w miodzie lub cukrze orzechy.
Prawdziwym rarytasem stały się przywiezione przez Arabów
do Europy techniki wyrabiania lodów, sorbetów, nugatowych
cukierków, czy też marcepanów. Kontakty z przedstawiciela-
mi innych kultur europejskich oraz licznie odbywane podró-
że średniowieczne pozwoliły na poznawanie wciąż nowych
sposobów wyrobu doskonałych potraw oraz na dodawanie
do nich składników przedtem nieznanymi.

Podczas zatem owej przebogatej, wystawnej uczyty powi-
talnej na cześć przybyłej do Płocka margrabianki Agnieszki
Babenberg i jej austriackiego dworu, młody syn miecznika
książęcego, Bronisz, pierwszy raz osobiście pokłonił się usłu-
gującej swojej pani, uroczej dziewczynie o jakże wdzięcznym
imieniu Adelajda. I ona rzecz jasna zauważyła jego wyraziste
spojrzenie i płomienne oczy, patrzące tylko na nią podczas
powitania. Młodzian był wysokim, potężnym i wyjątkowo
barczystym jak na swe lata chłopakiem, a zachwycały szcze-
gólnie jego wyjątkowo dobre oczy i wielka bujna czupryna
opadająca z jednej strony na czoło. Pierwsza rozmowa dwoj-
ga młodych z początku była cicha, nieśmiała i przerywana,
jednakże z czasem oboje zaczęli wspólnie coraz śmieiej dys-
kutować o wyjątkowych zdarzeniach, jakie miały miejsce
w tych czasach, a które wielce ich zaabsorbowały, a mianowi-
cie – o odbytej niedawno przez europejskie rycerstwo krucja-
cie do Ziemi Świętej i sukcesie rycerstwa starego kontynentu
nad Seldżukami w bitwie pod Azaz.

Spis treści

ROZDZIAŁ I	
„AGNIESZKA, ZNACZY NIESKALANA”	4
ROZDZIAŁ II	
„POD ZNAKIEM KRZYŻA”	26
ROZDZIAŁ III	
„NA PIASTOWSKIM DWORZE”	63
ROZDZIAŁ IV	
„RZĄDY KSIĄŻĘCE”	119
ROZDZIAŁ V	
„TUŁACZKA”	158
ROZDZIAŁ VI	
„ROZDARTE SERCA”	206
ROZDZIAŁ VII	
„CUD”	249