

Aleksy Chmiel

Wyższa Szkoła Społeczno-Przyrodnicza im. Wincentego Pola w Lublinie

Kuchnia w I Rzeczypospolitej

Streszczenie

Człowiek od zawsze skazany był na zdobywanie pożywienia, najpierw polując pojedynczo, później w grupie oraz zbierając to, co rosło w puszczy lub na polu. W Polsce średniowiecznej kuchnia dzieliła się na: królewską, magnaterii, szlachty, chłopów i z czasem mieszczan. Podstawę diety cały czas stanowiło mięso pochodzące z upolowanej lub wyhodowanej zwierzyny, pochodne zbóż, warzywa i jarzyny oraz owoce. Spośród napojów spożywano piwo, warzone domowym sposobem, miody pitne, wino krajowe i zagraniczne, później zaś gorzałkę oraz herbatę i kawę. Kuchnia polska znajdowała się pod wpływami kuchni włoskiej, hiszpańskiej i francuskiej, jednak nie oznaczało to, że zrezygnowano z kuchni rodzimej, staropolskiej, o czym świadczą spożywane do dzisiaj dania w postaci schabowego z kapustą, bigosu, barszczu, flaków, pieczeni wieprzowej i wołowej czy też, traktowanej jako przysmak, gęsi z jabłkiem. Najbardziej bogato jadano na dworze królewskim, pałacach możnych i biskupich, nieco mniej bogato wśród szlachty średniej i bogatego mieszczaństwa, biednie jadal mieszczanie i ubogo chłopci, którzy w kolejnych wiekach musieli zadowolić się czarnym chlebem, kaszą, często bez omasty, a za napitek służyła zwykła woda. Celem rozważań jest ukazanie rozwoju kuchni i sposobów żywienia w Polsce w okresie średniowiecza i czasów nowożytnych do utraty niepodległości w 1795 roku. Przedmiotem analizy było wyżywienie dworu królewskiego, magnaterii, szlachty, mieszczaństwa i chłopów, a także wpływu nowości z Zachodu na kuchnię polską.

Słowa kluczowe: kuchnia średniowieczna, kuchnia królewska, karczma, piwo, wino, miód pitny.

Kody JEL: L83

Wstęp

Człowiek od początku skazany był na zdobywanie pożywienia – sam albo korzystając z pomocy innych. We wspólnocie plemiennej sposobem na przetrwanie były polowania, w następnych epokach, kiedy ludzie zaczęli hodować zwierzęta i uprawiać zboża, warzywa i owoce, które stanowiły podstawę ich wyżywienia. Wtedy polowano już najczęściej dla „przyjemności”, a czynili to, oprócz władcy, także możni, szlachta i, sporadycznie, bogaci mieszczanie. Z upolowanej zwierzyny zjadano najlepsze kęsy, a mniej smaczne zjadali ci, którzy służyli polującym, czyli chłopci i ludność służebna. Jednak i tu sytuacja zmieniła się, kiedy zwierzyna zaczęła masowo ginąć i trzeba było zastąpić ją „hodowlaną”, w ten sposób bogaci mogli polować nadal, a biedni mieli zajęcie przy hodowli. Gotowane potrawy, niezależnie od epoki, opierały się na mięsie.

Od średniowiecza do czasów nowożytnych

Ulubioną potrawą Słowian, a zatem i Polaków, była od najdawniejszych czasów kasza jaglana, chętnie jadana wśród ludności wiejskiej do dzisiaj, a ze słoniną i śliwkami znana dotychczas jako przysmak mazowiecki. Oprócz zwierzyny, ryb i wspomnianych jagieł, źródła wymieniają jeszcze: podpłomyki (chleb), kołacz, twaróg, krupy, flaki, mleko kwaśne, kluski z makiem, groch i owoce różane (dzika róża). Jedzono te produkty w dość znacznych ilościach, bez przypraw sztucznych, popijając piwem lub miodem warzenia domowego. (Peszke 1903, s. 6). Niestety, nie zachowały się źródła dotyczące opisu uczt z najdawniejszych czasów, chociaż nie ulega wątpliwości, że musiały być obfite z dużą ilością potraw.

Z okresu wczesnopiastowskiego wiadomo, że Piast na postrzyżyny syna, a więc uroczystą ucztę, przygotował wieprzka tuczono i beczkę piwa „wystalego”, co pozwala przypuszczać, że ludzie bogaci przyjmowali swoich gości wieprzowiną gotowaną lub pieczoną i piwem. Należy też dodać, że z racji tych uroczystości Piast z Rzepichą przyjmowali też gości nie tylko chlebem, ale i słodkimi kołaczami. Stąd wniosek, że ówczesni Słowianie serwowali słodczy nie tylko z racji podawania tradycyjnego jądła świątecznego, w czym wystawnością przewyższali inne narody. Wyrabiane przed wiekami kołaczki z miodem i serem były dziełem kobiet (Herbaczyński 1988, s. 22).

Wspaniałe ucztę wyprawiał Bolesław Chrobry, który sam jadał dużo zwierzyny i dzikiego ptactwa, dostarczanych przez myśliwych i ptaszników dworskich. Jadał też kurczęta, flaki, ryby solone i olej, natomiast na deser m.in. poziomki, wszystko zaś zapijał piwem. Trunek ten znany już od dawna w Polsce i ze smakiem konsumowany, był ulubionym napojem władcy polskiego. Ze względu na dużą ilość spożywanego piwa Gall Anonim nazywał Chrobrego piwoszem, który raczył nim nawet Ottona I w trakcie zjazdu w 1000 r. w Gnieźnie (*Staropolskie napoje...* 1939, s. 9). Należy dodać, że władca godnie przyjął cesarza niemieckiego, a w czasie biesiady trzykrotnie zmieniano zastawę stołową, złotą i srebrną, którą następnie подарowano cesarzowi i otaczającym go dostojnikom (Gołębiowski 1884, s. 85). Równie serdecznie witany był na dworze królewskim także Bolesław III, książę czeski, a żona Mieszka II Ryksa zbierała nawet daniny, by urządzić biesiady organizowane przez stół królewski. Podobnie zresztą czyniła Agnieszka, żona Władysława II, przed dniami uroczystymi.

W średniowieczu najchętniej jadało mięso, które stanowiło podstawę żywienia. Mięsa dostarczały woły, krowy, cielęta, owce, koźlęta, a mięsa i okrasy – wieprze, wtedy karmione żołądziami w lesie. Do mięsa zaliczano wówczas leśną zwierzynę, taką jak: jelenie, sarny, dziki, zające i wiewiórki oraz bobry, których ogony, wtedy i później, stanowiły poszukiwany przysmak. Z ptactwa dzikiego jadało kuropatwy i cietrzewie, a także większość ptaków, z wyjątkiem drapieżnych, a małe już wtedy stanowiły poszukiwane przysmaki. Z ptaków domowych jadało kury (kurczęta) oraz ich jaja, z nabiału zaś mleko, masło i ser. Do słodzenia wykorzystywano miód przaśny, zastępujący obecny cukier.

W menu średniowiecznych Polaków znajdowały się również ryby, a wśród nich śledzie i jesiotry, które stanowiły podstawę wyżywienia zwłaszcza w okresie wielkiego postu. Jako ciekawostkę należy przypomnieć, że kawior będący dzisiaj synonimem luksusu w średniowieczu traktowano jako żywność najgorszej jakości i służył za karmę drobiu (Dumanowski, Pawlas, Poznański 2012, s. 22). Głównymi napojami były zaś: piwo, miód pitny i wino, w niewielkich ilościach wyrabiane w winnicach przyklasztornych na terenie Polski. Najczęściej pito piwo brandenburskie, chociaż od czasów Przemysła II (1295-1296 król Polski), a właściwie jego żony Ludgardy, która prowadziła liczne browary w Kaliszu, także krajowe (Chodkiewicz 1811, s. 7). W historii toczono nawet spór dotyczący tego, czym wynalazkiem był ten szlachetny trunk – Polaków czy Niemców. Ciekawie ujął ten problem Syrokomla, pisząc:

„Niemcy nam chcieli ukraść Kopernika z przywłaszczzonego odarto ich blasku,
Chcieli nam dowieść, że piwo wynika z ich wynalazku,
Ale w Dytmaro pismach zostawiona pamiątka, stara kronikarska żywa:
Bolesław przyjmował Ottona – kufelkiem piwa” (*Staropolskie napoje... 1939*, s. 9).

Bez piwa nie mógł obejść się wspomniany Przemysł II nawet w trakcie 40-dniowego postu. Po długich targach z własnym sumieniem i klerem otrzymał dyspensę i „piwo, choć bardzo cienkie, i lada jakie, ale pijał”. Z kolei Leszek Biały takim był smakoszem piwa, że nie był w stanie dopełnić ślubu krucjaty, bał się bowiem, że mu w gorących krajach „tego napoju sercu i żołądkowi miłego, zbraknie”. Bywało również, że wyżej stawiano piwo niż ambicje osobiste i karierę.

Ważnym napojem były też wina, w tym produkcji krajowej, nie tylko z Zagościa, dostarczane przede wszystkim na stół królewski. Wieści o winnicach na ziemiach polskich pochodzą już z XII wieku. Oto bowiem arabsko-sycylijski geograf Edrisi, piszący w tym czasie o Polsce, zauważył, że ówczesny Kraków posiadał w tym czasie liczne gmachy, targowiska, ogrody i winnice. Z kolei w 1131 roku papież Innocenty V, wyszczególniając w swojej bulli majątek katedry gnieźnieńskiej i wyposażenie arcybiskupstwa, wspomina o winnicach (Peszke 1904, nr 11, s. 163). Z kolei w aktach z XIII w. wzmiankuje się o winnicach koło Poznania nad Wartą, w Czarnkowie i w okolicach Babimostu. Natomiast wieś Winiary stąd nosi swą nazwę, że to właśnie tu znajdowały się dwie duże winnice.

W 1380 roku Damian – kanclerz katedralny i Andrzej z Sierpniczy, fundatorzy ołtarza ku czci św. Bartłomieja w katedrze poznańskiej, „uposażyli” go w dwie winnice. Winnice te znajdowały się przy kościele św. Wojciecha na wzgórzu nachylonym ku południu. Zwyczaj ten zresztą przyjął się dość powszechnie, o czym świadczy ufundowanie dwóch kanonii we Lwowie, utrzymujących się z dochodów, które przynosiły założone w 1433 roku winnice, a do których szczepy sprowadzono z Multan (Wołoszczyzna i Mołdawia). Zieleniły się również pięknie winnice koło Torunia, Chełmna i Gierzwałdu, ale w 1455 roku Krzyżacy podstępnie je wycięli i spalili. Winnice wówczas zakładano dość często, stąd ich obecność

także na Pokuciu, Podolu i pod Warszawą. Duża winnica była w Czersku, na wzgórzach pułtuskich i koło zamku wyszogrodzkiego. Sandomierz zaś słynął nie tylko z uprawy moreli, ale i winogron. Zatem uprawa winorośli dawała też możliwość produkcji wina, a że było ono czasami kwaśne, to „doprawiano” je miodem przasnym, korzeniami i ziołami (Peszke 1904, nr 11, s. 164).

Pokarm codzienny w tych czasach stanowił przypuszczalnie chleb czarny, u zamożniejszych zaś pszenny – jasny, jadano mięso, latem świeże, zimą przeważnie solone, suszone lub wędzone, ryby świeże i solone, groch, kapustę, rzepę oraz kaszę jaglaną. Zwierzynę spożywano w zasadzie tylko na dworach książęcych i szlacheckich, mieszczanie i włościanie nie mieli bowiem prawa polować. Za złamanie tego zakazu groziły wyjątkowo surowe kary. Na ucztach wystawnych, na dworze władcy, możnych czy biskupów podawano bardzo liczne i tłuste potrawy mocno przyprawiane pieprzem, szafranem i ziołami wonnymi (Peszke 1904, nr 2, s. 21). Posiłki jadano dwa razy dziennie, około południa i wieczorem. Kładąc się spać, często „pito do poduszki” piwo, rzadziej wino, jedząc przy tym suszone lub świeże owoce. Na wystawnych ucztach objadanie się było tradycją, a pito zwykle do upadłego. Zaskakujące, z naszego punktu widzenia, było rozpoczynanie obiadu od potraw słodkich, który to zwyczaj przetrwał do końca XVI wieku.

Za panowania Władysława Łokietka, a zwłaszcza Kazimierza Wielkiego, u progu XIV wieku Polska stała się nie tylko potęgą polityczną, ale i „dobrobyt ogólny poczynił ogromne postępy”. Stąd nie tylko najmożniejszym żyło się coraz lepiej, czego przykładem są uroczystości związane z weselem wyprawianym przez bogatych mieszczan Krakowa. Już od samego rana przygotowywano posiłek weselny złożony z chleba, wołowiny i baraniny pieczonej, z różnymi dodatkami i przyprawami. Wszystko to obficie zapijano piwem i winem. Stanowiło to jednak dopiero wstęp do uczyty weselnej właściwej, która następowała po odbytych ślubie i powrocie do domu. Tu dopiero rozpoczynano ucztę na ogół wystawną, połączoną z różnymi zabawami, tańcami i powszechną pijatyką (Peszke 1904, nr 3, s. 35).

Mieszczanie musieli podczas uroczystości weselnych „ostro” dokazywać, skoro król w 1336 roku wydał prawo nakazujące, „aby odtąd na weselach nie wazono się zastawiać więcej nad 30 mis, na trzy osoby każda, i żeby więcej nad pięć dań na stole się nie pokazywało”. W praktyce oznaczało to, że liczba gości, razem z domownikami, nie mogła przekraczać 90, zaś liczba mis z potrawami 150, bowiem na każde z dań dozwolonych przypadało ich 30. Łatwo sobie wyobrazić, co działo się zanim zakaz królewski zaczął obowiązywać, skoro uchodził on za ukrócenie zbytku.

W XIV i XV wieku jadano głównie mięso pieczone lub duszone z sosami korzennymi, zaprawiane obficie piwem i winem oraz „wzmacniane” olbrzymią ilością ciast i słodczy. W tej sytuacji można przypuszczać, że dwór królewski i dwory wielmożów małopolskich nie odznaczały się „skromnością w jadle i napoju”. Jeśli do tego dodamy, że panowie małopolscy, na co dzień opływający w dostatek, bywali na dworach zagranicznych i stołecznym

królewskim w Krakowie, to zapewne obyczaje na ich dworach podobne były do obyczajów rycerzy zachodnioeuropejskich. Naśladując swoich „mistrzów”, również i oni „sadzić się już musieli na ów wykwint, nieraz dziwaczny, nieliczący wcale z rubasnością i prostactwem, panującym wówczas we wszystkich warstwach społecznych Europy całej” (*Ibidem*). W pańskich domach gości witano powszechnie chlebem i solą, konfektem i winem, a gdy już ich posadzono za stołem przykrytym obrusem wzorzystym pełnym mis i pucharów, to pozwalano im wstać dopiero po degustacji potraw i przysmaków, które musieli jeść długo i dużo, często przy tym popijając.

W czasach tych mięso wołowe niezbyt chętnie widziane było na stole rycerskim, przeważnie bowiem jadano zwierzynę i „kurcząt moc wielką”, ale spożywano z nich tylko udka i skrzydełka. Popularne były skowronki pieczone, chociaż nie gardzono również słowikami, giłami, szczyglami, a zdarzało się, że i słowiki czy czyżyki w ten sposób dokonały żywota. Znano już wtedy pasztety na zimno i gorąco, ciasta i torty, konfitury na cukrze i miodzie, konfekty korzenne i pachnące oraz różne owoce i sery. Ryby spożywano dość często i dużo, ale tylko w dni postne, stąd na stole raczej nie spotykało się ryb razem z mięsem, „nie lubiono ich, a gdyby nie powaga kościoła, nakazującego surowe przestrzeganie postów, mało kto by się na nie połakomił, mogąc mieć mięso, zwierzynę i drób”. Natomiast dość powszechnie obok mięsa, jako dodatek, podawano różne jarzyny „ogrodowizny, nabiał i jaja” (Peszke 1904, nr 3, s. 36).

Kuchnia tamtych czasów była wykwintna i raczej bogata, co jednak nie szło w parze ze smakiem czy zdrowiem. Raczej chodziło o to, by zrobić wrażenie na „oku, a nie ustach”. Zwracano szczególną wagę na przybranie stołu, na którym często, oprócz kwiatów, układano też haftowane złotem, jedwabiem, perłami i drogimi kamieniami obrusy. Jadano na misach kosztownych i ozdobnych, a pito z kubków i pucharów złotych, srebrnych lub kryształowych. „Przy takiej wymyślności pozornej, przy takim wykwincie przesadnym u stołu panowało jednak zwykle obżarstwo niesłychane, pijaństwo nieprawdopodobne, a rozmowy, żarty i ruchy, były częstokroć tak rubaszne, tak nieprzyzwoite, że dziś ledwo wśród podochoconego motłochu ujść by mogły”. Była to kuchnia romantyczna, łącząca w sobie „zbytki szalone z prostactwem”, przepych z niechlujstwem i niepodobna do XX-wiecznej. Tak było w Europie Środkowej i Zachodniej, ale podobnie i w Polsce z tą tylko różnicą, że u nas „panowała prostota nieco większa, oraz że wymagania były skromniejsze” (*Ibidem*).

Niezwykle ciekawy obraz życia, w tym i kuchni, dają czasy jagiellońskie, ujęte dość obrazowo przez Józefa Peszke (1904, nr 4, s. 51). Za Jagiellonów jadano dwa razy dziennie, obiad i wieczerzę, o śniadaniu była mowa tylko w odniesieniu do osób wyjeżdżających w drogę wcześniej rano przed obiadem. Ponieważ w tamtych czasach wstawano zawsze rano, zwykle o szóstej, to i obiad jadano wcześniej, około dziesiątej rano, natomiast do wieczerzy zasiadano około godziny piątej po południu. Po wieczerzy udawano się na spoczynek, również dość wcześniej, gdyż w nocy nigdy nie biesiadowano. Natomiast w piątki, dni

krzyżowe, wigilie przed świętami i w wielkim poście jadano tylko raz dziennie, wieczorem, co najwyżej pito piwo, „zagryzając” odrobiną suchego chleba.

W dni postne wstrzymywano się nie tylko od jedzenia mięsa, ale nie jedzono mleka, maśła, sera i jaj, a potrawy okraszano wyłącznie olejem. Posty w ogóle były przestrzegane ściśle i surowo, w środy i soboty odmawiano sobie mięsa i tłuszczów zwierzęcych, spożywając natomiast jaja i nabiał. W wielkim poście trwającym od Popielca do niedzieli wielkanocnej, poszczono jak w piątki, jedząc raz dziennie i kraszając potrawę olejem, ale w niedziele spożywano już wieczerzę, oczywiście postną. Długie posty były przyczyną spożywania dużej ilości ryb świeżych, solonych, suszonych i wędzonych, jednak w dni mięsne nie podawano ich nigdy, chyba że jakaś osoba miała „swoją własną” post. Czysto polski był natomiast zwyczaj nielączenia mięsa i ryb, co w państwach zachodnich było zupełnie naturalne.

W odróżnieniu od stołów rycerskich, na dworze królewskim w XIV i XV wieku, podstawę wyżywienia stanowiła wołowina, która jednak była strawą „dworzan podrzędniejszych i służby dworskiej”. Na stół królewski trafiały raczej tylko wybrane części wołowiny w postaci polędwicy i ozorów (Peszke 1904, nr 4, s. 52). Zaskakuje fakt, iż na dwór królewski dostarczano zamiast wołów, których mięso uważano za smaczniejsze, dużą liczbę krów przeznaczonych na rzeź (Przeździecki 1854, s. 136-137)¹. Do wołowiny można zaliczyć też popularne już wtedy flaki oraz cielęcinę i baraninę, chociaż gwoli ścisłości należy dodać, że tę ostatnią podawano raczej służbie folwarcznej i czeladzi, gdyż w Polsce w tym czasie uchodziła za mięso pośledniejszego gatunku. Wielkanoc stanowiła wyjątek i w tym zakresie, tradycją bowiem było, że na stół królewski podawano pieczone jagnięta lub koźłeta.

Ważne miejsce na stole królewskim zajmowała z kolei wieprzowina, której dużo spożywano w dni mięsne. Stanowiła ona ważną podstawę pieczeni oraz okrasę potraw, z których groch ze słoniną stanowił niemalże naszą potrawę narodową. Wieprzowinę jadano świeżą, jako pieczone lub warzoną (gotowaną), solono ją na zapas, wędzono, przygotowywano z niej połcie (płaty) słoniny, szynki oraz robiono kielbasy i kiszki (kaszanki). Uzupełnieniem dań z wieprzowiny, stanowiącej podstawę menu na Wielkanoc, były prosięta, najczęściej pieczone, ale podawano je również warzone z podlewą (sosem). Stanowiły one ulubioną potrawę króla, zjadaną w tym samym dniu na obiad i wieczerzę.

Najważniejsza jednak na stołach królewskich była zwierzyna leśna dostarczana w wyniku częstych łowów samego króla, bądź przez licznych łowczych, strzelców, sokolników czy ptaszników królewskich, pełniących służbę na dworze. Jagiełło polował często i dużo, a upolowane sztuki przesyłał królowej, biskupom, dostojnikom i czasami profesorom Akademii Krakowskiej (Peszke 1904, nr 4, s. 52). Polować można było jeszcze niemal wszędzie, gdyż kraj nasz zalesiony był więcej niż w połowie. Najwięcej zwierzyny znajdowało się na Litwie i Żmudzi, następnie na Mazowszu, między Narwią a Bugiem, a wśród zwierzyny można

¹ Zapasy mięsniwa w kuchni królewskiej budzą podziw, bowiem znajdujemy tam: woły, cielęta, krowy, wieprze, prosięta, gęsi, barany, kurczęta, kapłony, kuropatwy, zające, koźłeta i cietrzewie.

było spotkać: żubry, tury, łosie, dziki, jelenie, sarny i zające (Peszke 1904, nr 5, s. 68). O ptactwie w średniowieczu była już mowa wyżej.

Warto przyrzeć się również, używanym w końcu XIV i XV w., mące, pieczywu i kaszy. Zboże uprawiano w folwarkach królewskich, część zboża pochodziła z danin kmiecych, część kupowano na targach, a jej mieleniem zajmowały się młyny wodne. Mąka występowała pod dwiema postaciami: rżana (żytnia), z reguły razowa, i pszenna pytłowa (oczyszczona). Pieczony z mąki rżanej chleb stanowił podstawę wyżywienia i dlatego spożywano go w ogromnych ilościach. Pieczono również chleb jasny z mąki przesianej, ten był jednak przeznaczony dla króla i znamienitszych dworzan. Podobnie zresztą jak pieczone, ale w piekarniach miejskich, bułki i obwarzanki. Z kasz używano, oprócz wspomnianej już kaszy jaglanej nieraz nawet dwa razy dziennie jadanej, kaszę owsianą oraz pszenną i jęczmienną (Peszke 1904, nr 8, s. 117). Oprócz tego używano także kaszy manny i, raczej sporadycznie ze względu na cenę, ryżu.

Jednak największy podziw musi budzić liczba i różnorodność używanych jarzyn i ogrodowin (warzyw). Wśród nich najpopularniejsze były: buraki czerwone, cebula, chrzan, czosnek, giersz, później już nieużywany, kucmerka (kucmorka) jadana w poście wielkim, groch, kapusta, konopie, kminek, koper, mak, marchew, ogórki, pietruszka, rzepa, rzodkiew, rzeżucha, soczewica. Powyższy zestaw wskazuje, że polska kuchnia średniowieczna była wyjątkowo dobrze zaopatrzona w jarzyny i warzywa, a ich stosowanie było dość powszechne (Peszke 1904, nr 9, s. 133-134). Na uwagę zasługują też owoce, wśród których spotykamy: czereśnie, gruszki, jabłka, orzechy, śliwki, poziomki oraz równie często spożywane figi i migdały.

Wśród napojów dominowało piwo produkowane w dobrach królewskich i możnych, a wyrabiane ze słodu pszennego lub jęczmiennego, dodatkowo chmielone. Najbardziej znane było piwo buskie, następnie bocheńskie, krakowskie, kleparskie, miechowskie, korczyńskie, proszowickie wielickie, najczęściej używane wiślickie, z przywożonych zaś świdnickie, ciemne z jęczmienia warzone na sposób niemiecki, które znane było jeszcze w połowie XIX wieku. Piwo niezależnie czy warzenia własnego, czy kupowane, składano w piwnicach królewskich, skąd w konwiach, najczęściej drewnianych (w wyjątkowych sytuacjach srebrnych), dostarczano na stoły (Peszke 1904, nr 11, s. 163). Pito je z kubków glinianych, czyli garnczków, z wyjątkiem króla i królowej, którzy korzystali ze srebrnych lub kryształowych. Wspomniane wcześniej miody pitne znane były wcześniej na Litwie (już szczególną sławą cieszył się biały „lipiec” kowieński), gdzie rosła obfitość lip stanowiących pożywkę dla pszczoł i zarazem podstawę do wytwarzania miodu pitnego (*Staropolskie napoje...*, 1939, s. 9).

Kuchnia staropolska zaskakuje specyfiką swoich smaków, a jej znakiem rozpoznawczym była ich wyrazistość i przemienne stosowanie np. słodkiego i kwaśnego, słodkiego i słonego, słodkiego i ostrego, bądź też wszystkiego na raz. Łączenie słodkiego z kwaśnym stano-

wiło kulinarne *credo* kuchmistrza Stanisława Czernieckiego, który w XVII w. łączenie tych dwu smaków uważał za podstawę sukcesu kuchmistrzów (Dumanowski, Pawlas, Poznański 2012, s. 37).

Kuchnia polska w czasach nowożytnych

Wiek XVI, nazywany powszechnie wiekiem odrodzenia, miał wyjątkowy wpływ nie tylko na stan wiedzy czy literaturę, ale i na kuchnię polską. To w tym, zwanym w Polsce złotym, wieku, gdy wiedza starożytna jaśniała pełnym blaskiem w słonecznej Italii, podążyli tam synowie możnych panów, szlachty i bogatych mieszczan po naukę i wiedzę. Powracający panicze często przywozili kucharza – Włocha, a synowie szlachty czy mieszczan – umiłowanie dla kuchni włoskiej. Największy jednak wpływ na rozwój kuchni włoskiej w Polsce miało poślubienie Bony przez Zygmunta I. Nowa, młoda królowa przywozła ze sobą cały dwór, łącznie z kucharzami i rozpoczęło się „cywilizowanie” kuchni polskiej. „Wkrótce zaprowadzono zmianę niejedną; rubaszna kuchnia dawna ustępować musiała pomалу przed nową, wymyślniejszą, sadzącą się na wykwint wszelaki; zaczęto przyprawiać potrawy w sposób przedtem nieznany, sprowadzać nasiona ogrodowin i ziół dotąd nieuprawianych, a dla kuchni nowej niezbędnych, pomnażać liczbę korzeni od dawna już w użyciu będących nowemi. Jednym słowem burzono gorliwie, by na gruzach wznosić natychmiast gmachy wspanialsze” – pisał J. Peszke (1904, nr 17, s. 256).

Król Zygmunt I godził się wprawdzie na nowości związane z wprowadzaną przez Bonę kuchnią włoską na swym dworze, jednak pozostał wierny swoim przyzwyczajeniom związanym z piwem. Będąc jego smakoszem pijał na śniadanie „gramatkę”, czyli polewkę piwną z grzankami, do obiadu podawano mu piwo proszowskie, a na wieczór – piotrkowskie. Na święta życzył sobie specjalnego gatunku piwa „braxatum” lub „alicante”, w poście zaś „ałusia”, czyli piwa gorszego gatunku, pędzonego z jęczmienia, które również znajdowało miejsce na królewskim stole (*Staropolskie napoje...* 1939, s. 9)

Za przykładem dworu królewskiego poszły dwory magnackie, za nimi ziemiańskie i domy bogatych mieszczan, a następnie bogate duchowieństwo. Jednym słowem nastąpił triumf kuchni włoskiej, która panowała bardzo długo, wciskając się nawet pod „strzechy dworaków wiejskich”. Doszło do tego, że Polacy przyswoili sobie niektóre potrawy, traktując je jako swoje, narodowe, przykładem ozór lub karpie na szaro. Błędem jednak byłoby twierdzić, że kuchnia włoska zapanowała całkowicie, dotyczyło to tylko potraw mięsnych i rybnych. Polacy od zawsze uważali potrawy mięsne za najlepsze, jeśli zaś jadaliby ryby, to tylko dlatego, że nakazywał je jeść Kościół w dni postne. Kasza jaglana, groch, kapusta ze słoniną, pieczeń wołowa czy schab z cebulą, barszcz i inne potrawy typowo polskie nie dały się wyrugować z jadłospisu. Kuchnia włoska używała do potraw nadmiaru korzeni, aromatów, octów, wina, miodu i innych przypraw (Peszke 1904, nr 17, s. 157).

Z kuchnią włoską pojawiły się w Polsce również nowe nakrycia i zastawa. Stół przykrywano obrusem sporządzonym z płóciennej lub kosztowniejszej tkaniny, przyozdobionej haftami lub kolorowymi naszyciami, obszytym dookoła frędzlami, często kosztownymi. Obrus był duży, zwisał do podłogi, najczęściej posypanej liśćmi tataraku, posiekanymi gałązkami jedliny lub świerczyny. Podczas uczt obrus zmieniano łącznie z nakryciem, stąd już od początku na stole było ich przynajmniej kilka. Na środku stołu rozścielano „nastółkę”, na której ustawiano misy i półmiski, różnej wielkości i wyglądu. Na stołach bogatych w dni uroczyste ustawiano naczynia srebrne, pozłacane, miedziane, pokryte szkliwem, w domach mniej zamożnych obywano się natomiast cynowymi lub glinianymi, polewanymi, wyrobu krajowego (Peszke 1904, nr 18, s. 273).

Talerze już wówczas były stosowane dość powszechnie, stawiano je przed siedzącymi, były różnej wielkości i wyglądu. Podobnie jak misy zrobione ze złota, srebra, wydobywane podczas uczt ze skarbca królewskiego lub proste, gliniane, a nawet drewniane. Obok talerzy kładziono łyżkę, w zależności od domu, srebrną, pozłacaną lub cynową, zawsze z żartobliwym lub poważnym napisem. Noże występowały niezbyt często, z reguły korzystano z jednego, do krojenia chleba, bowiem potrawy przygotowane do spożycia były pocięte. W mniej zamożnych domach szlacheckich goście często wydobywali zza pasa własny nóż, a w razie potrzeby, z cholewy, własne łyżki. Gospodarz nie zawsze był w stanie zapewnić je swoim gościom. Obok talerza kładziono wzorzyste wyszywany, kolorowy ręcznik, zastępujący serwetę, służący do mycia rąk w czasie, podczas i po zakończeniu posiłków, gdyż nie stosowano jeszcze widelców.

Do napojów stawiano kubki metalowe, szklane, gliniane, toczone z twardego drzewa okuwane srebrem lub kufle i puchary, zaskakujące często swoją wielkością. Napoje stawiano na stole w dzbanach srebrnych, cynowych, miedzianych lub glinianych, sporadycznie używano kryształowych lub fajansowych, niestety wtedy bardzo drogich. Do win używano pękatych fłasz, częściej metalowych niż szklanych, a obowiązkowe w zastawie były solniczki.

Na stół najpierw podawano zupy, które właściwie nie odgrywały większej roli „jeżeli je podawano, to należały do dania pierwszego, a mało kto się łakomił na nie”. Najczęściej serwowano „uwarzony” z drobiu i zwierzyny rosół, do którego w czasie gotowania dodawano: pietruszkę, koper, cebulę, kwiat muszkatołowy, rozmaryn i pieprz ziarnisty. W rosole podawano grzanki z chleba, pulpety, pierożki z cynader cielęcych, kiełbaski z kapłona lub sarny, makaron włoski, groch, fasolę, ryż i różne kasze, gotowano w nim też szczaw, jagody winne i różne jarzyny drobno pokrojone. Jednak na stołach pańskich królowało mięso, drób, zwierzyna z sosami, z dużą zawartością przypraw i korzeni. Sosy te zawierały: włoszczyznę, sól, pieprz, imbir, cynamon, kwiat lub gałkę muszkatołową, goździki, szafran, grzyby, oliwki solone, limonie, cytryny, pistacje, migdały, rodzynki, gorczycę lub chrzan, wino lub ocet, cukier i miód (Peszke 1904, nr 18, s. 274).

Na pieczone przeznaczano głównie drób i różną zwierzynę, czworonożną i lotną, a na dodatek przystawki, tj. mniejsze miski z sałatą i owocami gotowanymi. Na stole widywano pawie pieczone, ubrane w swoje pierze z rozłożonymi ogonami, łabędzie i inne ptaki z połączanymi dziobami i nogami, upieczone w całości i połączone jagnięta, obok orły i lwy niby pieczone, ulepione z gliny i ciasta. Występowały również pasztety, często pięknie ubrane, także połączone, obok nich drzewa i kwiaty wyrobione misternie z miodu z dodatkiem mąki. Z kolei desery, to: owoce krajowe i zagraniczne, kasztany, torty, kołaczki, andruty oraz różne sery. W menu nie mogło zabraknąć pieczeni żubrzej lub z łosia, a w dni postne ogonów bobrowych różnie przyprawionych. Na pańskim stole zawsze był olbrzymi wybór dań, oczywiście, bez wyjątku, słonych, pieprzonych i korzennych.

Podczas jedzenia pito duże ilości piwa, ale coraz częściej serwowano również wino. Wśród win przeważały włoskie, szwajcarskie i hiszpańskie, m.in.: tokaje węgierskie, małmazja grecka, muszkatel włoski, alakant (Alicante) hiszpański oraz kanar z Wysp Kanaryjskich. Oczywiście były to wina pańskie, szlachta mniej bogata pijała piwo, zieleniaki węgierskie czy wina morawskie, w sam raz na kieszeń skromnego ziemianina (Peszke 1904, nr 29, s. 436). Wódka, mimo rozpowszechniania jej w XVI wieku, nie stała się napojem stołowym.

Oczywiście, pisząc o kuchni XVI-wiecznej, nie można pominąć smakołyków, w których nie tylko gustowano, ale i zajadano się ponad miarę. W wielkich dworach magnackich słynących z przepychu przyjęć serwowano słodkości, od których można dostać zawrotów głowy. Mikołaj Rej wychwalał różne „żufeczki”, pozłociste główki, torty i limonie, dostarczające „rozkoszy”, a pieczono nie tylko smaczne, ale i gustowne ciasta na miodzie. Często były to placki wyobrażające różne zjawiska, takie jak choćby placek z sadzawką z białego miodu w środku (Herbaczyński 1988, s. 22-23). Można tylko sobie wyobrazić, ile trudu wymagało przygotowanie tych frykasów. Doszło nawet do tego, że wybierający się na wyprawę wojenną królowie i magnaci zabierali ze sobą nie tylko służbę i kucharza, ale i specjalistę-cukiernika. Nie powinno to jednak dziwić, uznaje się bowiem, że już w połowie XVI wieku cukiernictwo poprzez swoje pierwsze wyroby, czyli ciasta na miodzie, zaczęło wyodrębnić się jako zawód.

Przejętny obiad lub wieczerza z gośćmi, nawet w średniozamożnym dworku szlacheckim, musiał być dostatni, a napitek wystarczający na spożycie gościa. Wódka zwana gorzałką zaczęła stanowić poczęstunek przed obiadem, połączony z przekąską w postaci rodzynek czy gruszek suszonych z miodem. Podawano je też świeże lub pieczone, a przysmakiem był smażony na słodko tatarak. Przekąskę taką dawano pół godziny przed obiadem. Stołów w tych domach nie nakrywano jeszcze w pierwszej połowie XVI wieku obrusem, ale już w drugiej połowie stało się to zwyczajem. Obserwujemy wtedy nakrycia i zastawy podobne do wcześniej wymienionych na dworach władcy, możnych i biskupów, tylko oczywiście o wiele skromniejsze. Również potrawy były mniej liczne i wymyślne, także skromniejsze, niemniej i tu panowała duża obfitość, a dla gościa nie żalowano pieprzu i szafranu (Peszke 1904, nr 29, s. 437).

Po umyciu rąk zasiadano do stołu, na którym w bogatszych domach, przy talerzu gość znajdował łyżkę cynową lub srebrną, czasem nóż, najczęściej jednak nadal posiadał przy sobie swoje własne sztucce i nimi się posługiwał. Obiad zazwyczaj zaczynało od rosółu ugotowanego na wołowinie i drobiu z dużą ilością włoszczyzny i pieprzu. Innym powszechnie lubianym daniem był barszcz, który jednak nie był przygotowywany z buraków, a z zakwaszonego z solą ziela, nazywanego barszczem. Kwaskiem tym zaprawiano polewkę mięsną, a w dni postne podawano go, po ugotowaniu, z rozbitymi w nim jajami, okraszając masłem. Jadano też polewkę z kurczęcia podawaną z pietruszką, krupniki oraz polewkę z raków.

Po zupie wnoszono sztukę mięsa wołowego, często z kapłonem rosółowym i ćwikłą przyrządzaną w sposób, jaki zachował się do dzisiaj. Dalej na stole znajdowały się: ogórki kwaszone z koprem, liśćmi dębowymi lub wiśniowymi; rzodkiew pokrajana w talarki, osolona i pokropiona octem; koper włoski pokropiony octem; rydze lub grzyby solone; chrzan z migdałami utarty z dodatkiem octu i miodu. Następne danie stanowił groch z szodłą (szynką), najczęściej rozgotowany i przetarty; kasza jaglana ze słoniną; kapłon z kluskami lub z czosnkiem; kurczęta albo ptaszki drobne z sokiem wiśniowym. Na koniec podawano cielęcinę na przemian z jagnięciną ugotowaną w sosie korzennym. Na pieczone podawano najczęściej świnie pieczoną z kapustą i chrzaniem; gęś nadziewaną jabłkami; prosię tłuste upieczone chrupko; pieczeń górną wołową z cebulą lub ze zwierzyny, którą na wsi można było dostać. Jadano też pieczeń cielęcą posypaną suchym liściem mięty, utartą gałką muszkatołową albo przesuszonym i utartym anyżem. Obiad kończyła kasza ryżowa z szafranem, grzybkiem usmażonym z jaj z dodatkiem mąki pszennej, manną lub inną na słodko, czasem podawano opłatki, a nawet marcepany czy ciastka. Na wety (deser) podawano ser świeży, gomółki, jabłka, gruszki, śliwki, orzechy laskowe, maliny itp. Wybór był więc duży i każdy mógł się najeść do syta, mając zawsze do wyboru kilka dań na stole (*Ibidem*).

Do obiadu na dworach szlacheckich, podobnie jak u możnych, pito dużo piwa zwykle domowego warzenia, oraz miodu podawanego na koniec obiadu. Zamożniejsza szlachta posiadała też piwniczkę z winami, którymi raczono się obficie, co z reguły kończyło się awanturami, a czasami nawet rozlewem krwi. Wieczery w zasadzie podobne były do obiadu, z tym że ze znacznie mniejszą liczbą potraw, wśród których zawsze musiała być kasza ze sperką.

Nieco inaczej wyglądały posiłki codzienne w dworach szlacheckich. Szlachcic niezonaty przekąszał byle co, wypijając przy tym łyk gorki, żonatemu zaś „jejmość uwarzyła” rano jakąś polewkę z piwa, czasem z wina z jajkiem, z cukrem i korzeniami. Powszechnie jadano grzanki i kawałki sera zapijane grzaniem piwem ze śmietaną, które zastępowało późniejszą herbatę i kawę, wówczas jeszcze nieznaną. Dzieci dostawały rano jakąś polewkę, ale bez przyprawy korzennej i bez wina. Na obiad, jadany dość wcześnie, składały się: rosół lub inna zupa na mięsie, np. krupnik, następnie mięso wołowe gotowane, rzepa na mięsie, której dość dużo jadano, kapusta i groch ze słoniną, czasem soczewica, flaki, kasza jaglana ze słoniną lub inna kasza. Następnie mięso pieczone wieprzowe lub wołowe albo

ze zwierzyny. Do tego podawano konew piwa. Na wieczerzę najczęściej podawano kaszę ze sperką, po której zjedzeniu gospodarz lubił sobie posiedzieć i popić piwa z grzankami (Chodkiewicz 1811, s. 7). Piwo produkowane w tym czasie w Polsce było już dość dobrej jakości, do czego przyczynili się dwaj cudzoziemcy Negelin i Ulrych, którzy, jak pisze Aleksander Chodkiewicz, zasłużyli się ulepszeniami i oszczędnościami w jego warzeniu. O jakości tego piwa, zwanego „królewskim”, najlepiej świadczy fakt, że sprzedawano je w tym czasie w Krakowie po najwyższej cenie.

W piątek lub inne dni postne na obiad jadano żur z mąki żytniej, barszcz ugotowany bez mięsa, kaszę jaglaną lub groch i kapustę, okraszone w środy i soboty masłem, a w piątki oraz wigilie przed świętami i w poście wielkim wyłącznie olejem. Spożywano też dużo ryb świeżych, gotowanych lub smażonych, a wśród nich były: szczupaki, karpie, liny, okonie, oraz solone, z popularnymi śledziami na czele, ale były też węgorze, czasami jesiotry i wyzina wędzona (Peszke 1904, nr 30, s. 448).

W związku ze wzrastającym znaczeniem szlachty w XVI wieku znacznie pogorszyła się sytuacja materialna, a tym samym i jedzenie, chłopów. Coraz rzadziej na chłopskim stole pojawiało się mięso, choć sto lat wcześniej było zwykłą potrawą. Codziennym pożywieniem chłopów był chleb czarny, groch, kasza jaglana i rzepa, ledwie okraszone słoniną wędzoną lub starym sadłem, a w dni postne przyprawione olejem lub tylko solą i bez omasty. Mięso, najczęściej baranina lub wieprzowina, spożywano tylko w czasie świąt lub podczas obrzędów weselnych. Zamiast piwa coraz częściej spożywano gorzałkę, przyczyniając się do opilstwa i dalszego zubożenia chłopów. Średniozamożni mieszczenie, czyli rzemieślnicy, żyli wówczas nie gorzej i nie inaczej niż przeciętny szlachcic, a bogaci mieszczenie (patrycjat), szczególnie krakowscy, starali się dorównać możliwym w ich stylu i sposobie życia. Pospółstwo zaś żyło najgorzej spośród mieszkańców miast, ale i tak lepiej niż chłopci na wsi.

Wiek XVII, przynajmniej na początku, nie różnił się od końca poprzedniego. Nadal dominowała kuchnia włoska przystosowana do potrzeb i nawyków miejscowych, obfita, wonna (korzenna) i pikantna, preferująca głównie mięso, ryby tolerująca z konieczności, a gardząca jarzynami, oczywiście z wyjątkiem kapusty i grochu. Większość konsumentów objadała się i opijała jak dawniej, „sadząc się wciąż raczej na zbytek, niż na wytworność prawdziwą, której ani pojąć, ani ocenić należyście nie umiano jeszcze” (Peszke 1904, nr 35, s. 508). Na pewno już od początku tego wieku można zaobserwować jeszcze większą wystawność. Potwierdzają to stoły wielkopańskie olśniewające przepychem obrusów, srebrem i kryształami zastaw i kosztownych naczyń, a uginające się pod niezliczonymi półmiskami i dzbanami pełnymi najdroższych win. Kucharze polscy, naśladowując włoskich, a w drugiej połowie wieku i francuskich, zwracali uwagę nie na dobór potraw pod względem smaku, ale na ich wygląd, który w założeniu miał wprawiać biesiadników w podziw i zdumienie.

Zygmunt III, zwolennik kuchni wiedeńskiej, najczęściej czerpał wzory ze stołów cesarskich, które w tym czasie zaczęły się zmieniać i obok preferujących dotąd kuchnię włoską

pojawiały się nowe z domieszką kuchni hiszpańskiej. Niestety, zwolennicy kuchni cesarskiej również więcej uwagi zwracali na zachowanie się przy stole niż na smak i jakość potraw. Dwór królewski naśladowali możni i biskupi służący za przykład zamożniejszemu ziemiaństwu, które z kolei było wzorem dla całego tłumu szlachty uboższej. To właśnie ta grupa społeczna była najbardziej wierna dawnym obyczajom i dlatego nadal zajadała się barszczem, krupnikiem, flakami i sztuką mięsa, grochem i kaszą jaglaną ze słoniną, pieczeniami, wołową i wieprzową z cebulą i chrzanem, wędzonką z kapustą, a za przysmak nadal uważała gęś z jabłkami, główkę wieprzową z chrzanem i jagnięcinę z koprem. Zmiana następowała tylko podczas wizyt gości, kiedy ze schowka wyciągano pieprz, szafran, rodzynki, migdały i inne przyprawy, by przed gościem się nie wstydzić. W dworach szlacheckich też nadal raczono się piwem, pito miód, chociaż rzadziej, wino tylko z gościem, ale coraz częściej na stołach zaczęła pojawiać się gorzalka. Z kolei lud ubożał coraz bardziej, a to przekładało się również na jakość jedzenia, które było coraz uboższe.

Panowanie Władysława IV, a szczególnie Jana Kazimierza, to okres rosnących wpływów kuchni francuskiej w Polsce, chociaż jej dominacja nastąpiła dopiero w XVIII wieku. Szczególną rolę odegrał tu Władysław IV, który jeszcze jako królewicz w latach 20. XVII wieku, odbywając pod nazwiskiem Snopowskiego podróż edukacyjno-pielgrzymkową do Wiednia, Monachium, Antwerpii, Loreto, Florencji i Wenecji, zapoznał się także z różnymi kuchniami europejskimi (Midura 2004, s. 56-57). Przyszły król przypuszczałnie już wtedy, poznawszy dobrodziejstwo kuchni francuskiej, stał się jej zwolennikiem i smakoszem.

Natomiast cechą charakterystyczną kuchni polskiej w XVII wieku było to, że niezależnie od licznych w tym wieku wojen i związanego z tym zubożenia, nadal obowiązywał przepych na stołach możnych. Potwierdzeniem był ślub i uroczystości weselne Felicjana Potockiego z Krystyną córką Jerzego Lubomirskiego marszałka wielkiego i hetmana polnego koronnego, który odbył się w 1661 roku (Dumanowski 2012, s. 54). Ucztę przygotowywało 75 kucharzy, 6 paszтетników, 4 cukierników – Francuzów, ich pracę nadzorowało 4 kuchmistrzów, a same słodczyce kosztowały 20 000 złotych polskich. Na stoły postawiono tylko w dniu mięsnym: 60 wołów, 300 cieląt, 500 baranów, 3000 kapłonów, 8000 kur, 1500 par kurcząt, 1500 par gołębi, 1500 młodych indyków, 500 gęsi karmnych (hodowlanych), 30 wieprzów hodowlanych i 120 prosiąt. Spośród zwierzyny zużyto: 24 jelenie, 30 danieli, 300 zajęcy, 10 dzikich kóz, 45 saren, 4 dziki, 1000 par jarząbków, 1000 par kuropatw, 3000 ptaszków różnych, 100 gęsi dzikich, 500 kaczek dzikich, 300 cyranek i 12 dropów. Oczywiście do tego należy dodać inne artykuły, przyprawy i napoje (Peszke 1904, nr 37, s. 532).

Warto zauważyć, że w tych czasach coraz częściej występowały zupy potaże, gotowane z różnych warzyw przez kucharzy francuskich. Na uwagę zasługują też sosy: żółte z szafranu, białe z zsiadłego mleka, szare z cebuli i czarne z powideł śliwkowych. Sosy te zaprawiano cukrem, pieprzem, cynamonem, imbirem, kaparami, gałką muszkatołową, oliwkami i śliwkami (Peszke 1904, nr 39, s. 556). Wśród napojów tego okresu wypada wymienić piwa, takie jak: wareckie, łowickie, końskowolskie, drzewickie, brzezińskie, odrzywolskie

i gielniowskie; wina białe i czerwone; wreszcie miody pitne, włącznie z jednymi z najlepszych – lipcami.

Kuchnia XVII-wieczna słynęła też ze znakomych ciast miodowych, czyli pierników. Pierwsi piernikarze artyści przybyli z Norymbergii do Torunia już na początku wieku, a następnie do Krakowa, gdzie w 1611 roku założyli cech piernikarzy pod nazwą *Contubernium Cuchlororum* (Herbaczyński 1988, s. 23). Warszawa na tej drodze znalazła się dopiero na trzecim miejscu. Zawód piernikarza został całkowicie zdominowany przez Niemców, zwłaszcza że przywileje cechowe nadawały im wyłączność wyrobu i sprzedaży ciast. Dlatego piernikarze toruńscy jeździli na targi do Krakowa, a krakowscy – do Torunia.

Ważne dla Polaków były również święta, zwłaszcza wielkanocne. Z tej okazji urządzano je w sposób nadzwyczaj uroczysty jako „święcone”. W niedzielę wielkanocną układano „baranka święconego na stole, sucho pieczonego, z plackami pełnymi szafranu i rodzynek”. Kuchnia królewska na Wielkanoc 1631 roku zużyła do święcenia: 4 ćwierci mięsa wołowego, 5 cieląt, 12 kapłonów, 22 kurczęta, 22 kury, 6 baranów, 3 cietrzewie, 5 par kuropatw i jarząbków, młodego koziołka, gęś tłustą, 15 gołębi, 4 kaczory, zająca, indyka, głuszcze i oczywiście różne przyprawy.

W czasie postów obowiązywały dania postne, które w zasadzie nie zmieniały się przez lata, podobnie jak same posty, rygorystycznie przestrzegane w Polsce XVII-wiecznej. Należy podkreślić za J. Dumanowskim (Dumanowski 2012, s. 58), że gorliwy katolik pościł w Polsce nawet przez około pół roku, bowiem oprócz Wielkiego Postu, adwentu, piątków oraz przypadających raz na kwartał suchych dni, były jeszcze środy, a bywało, że i soboty, no i wigilie wszystkich świąt. Wszystko to wpłynęło na rozwój sztuki smakowitego przyrządzania potraw postnych.

Szlachta, nawet uboższa, żyła dość skromnie i bez przepychu również w XVIII wieku, nie cierpiąc raczej z powodu głodu. Natomiast zupełnie inaczej wyglądała sytuacja chłopów. J. Peszke (1904, nr 41, 42, s. 581) pisze, że „lud roboczy wiejski, w wieku XVIII żywiony był niktzemnie. Minęły od dawna błogie te czasy, gdy przed laty żeńcom w polu pracującym wysyłano na obiad mięso, chleb i piwo; teraz ten lub ów grochem a słoniną odbywa brzuchy owych mizernych pachółków”. Podstawową strawą w tym czasie było masło, kasza jaglana i kasza jęczmienna najczęściej ze słodkim mlekiem, ale dla czeladzi gotowano już z wodą, solą i masłem, a w czasie postu z byle jakim olejem. Kasza jaglana była jedną z najlepszych kasz, jakie spożywano, inne były mniej strawne i pożywne, dlatego jedli je tylko ci, którzy musieli. Znana już wtedy kasza pęczak podawana była parobkom, po ugotowaniu w wodzie lub mleku „leżała długo w żołądku”, więc i chłop dłużej mógł czekać na następny posiłek. Chłopi pili przede wszystkim wodę, a w dobrach księżych „pić każą piwo, którymby same trzeba dyabły truć w piekle”, mimo to chłopów zmuszano do picia.

Od początku XVII wieku narzędziem wyzysku chłopów stawała się karczma dworska, w której chłopów zaczęto rozpijać „gorzałką niecnotliwą”, by uzyskać pieniądze na ban-

kiety i „zbytki” (Peszke 1904, nr 43, s. 602). Codzienne picie wódki zagościło wtedy we wszystkich stanach. Początkowo używano wódki jako lekarstwa na spanie, na gryzienie, na frasunek, na apetyt, dla prezencji i na odwagę, bo „osobliwym jest lekarstwem, bez której żadna pospolita rada, na małych miasteczkach sądy, jednania, jarmarki, kiermasze, kupna, młodzieńskie zaloty być nie mogą”. To w tym czasie powstała teoria, że szlachcic powinien mieć w domu dla gościa sześć rzeczy: kapłona tłustego, piwo dobre, chleb chędogi, ocet mocny, świece jasne i gorzałkę przednią. Gorzałka, którą pito, była to zwykła pędzona po wsiach i sprzedawana w karczmach siwucha dla ludu prostego. Bogaci pili już wtedy robione za przykładem Włochów wódki przyprawiane i słodzone, podobne do późniejszych likierów. W ten sposób narodził się powszechny zwyczaj, że nie można ugościć gościa bez jego spojenia, niezależnie zresztą od jego stanu.

Za panowania Zygmunta III, Władysława IV i Jana Kazimierza obserwowano wręcz „najazd” Francuzów nie tylko na Warszawę, ale i początek najazdu na Polskę. Nawyki i upodobania królów, a w jeszcze większym stopniu królowych, przyniosły ze sobą nie tylko kulturalne potrzeby, ale też nawyki, gusta i pojęcia. Szybko znalazły naśladowców na polskim dworze, zwłaszcza że duża liczba dam dworu przybyłych z Marią Kazimierą poślubiła różnych panów polskich, wnosząc w ten sposób język, obyczaje i formy francuskie do życia polskiego (Chlebowski 1909, s. 482-483).

Po śmierci Jana Kazimierza przyszyły czasy saskie „pełne bezładu i nierządu, pełne zapowiedzi klęsk przyszłych, powierzchownie wesołe bezmyślną jakąś, pijacką wesołością” (Dynowska 1910, s. 7). Bawił się cały kraj, jedzono i pito bez umiaru, nie zwracając nawet uwagi na liczne i dokuczliwe przemarsze wojsk obcych czy okrutną „zarazę morową”, która przetoczyła się przez państwo na początku XVIII stulecia. Za panowania Augusta II sytuacja nadal była trudna, a do przemarszów wojsk saskich i szwedzkich dołączyły wojska rosyjskie, które plądrowały kraj (*Przewodnik po Warszawie na rok 1904* 1904, s. 4). Nie przeszkadzało to jednak temu władcy bawić się i korzystać z życia. To on wprowadził słynne bale maskowe, w których sam intensywnie uczestniczył. Następnie zwyczaj ten przejęli magnaci, a kontynuował król Stanisław August (Gołębiowski 1927, s. 220-221).

Stanisław August, ostatni władca państwa polskiego, „choć hiszpański płaszcz nosił przy koronacji a do końca życia ubierał się po francusku” zrobił wiele nie tylko dla utrzymania polskości, ale starał się ją również oświetlić (Chlebowski 1909, s. 21). Za jego panowania życie na zamku królewskim i w Polsce niby płynęło spokojnie i wesoło, organizowano wystawne przyjęcia posłów, odbywały się huczne zjazdy magnaterii polsko-litewskiej, organizowano „uczone obiady”. Jednak ożywione życie polityczne, gdzie często dominowały układy i intrygi miłosne, zapowiadało szybko nadchodzące zmiany. Powstałe stronnictwo patriotyczne, korzystając nie tylko z prywatnych komnat królewskich, ale i wsparcia monarchy, podjęło próbę ratowania upadającej ojczyzny. Niestety, nawet uchwalenie Konstytucji 3 Maja i próby reform nie zapobiegły tragedii. W trzy lata później nastąpił jej ostatni akt, kiedy w pochmurny mżący poranek do karety podróżnej wsiadł Stanisław August „po-

starzały, złamany, śmiertelnie smutny, koronkową chusteczkę raz po raz do załzawionych oczu przykładając”, wyruszył w podróż, z której już nie powrócił (Chlebowski 1909, s. 21). W praktyce ten wyjazd oznaczał nie tylko koniec panowania władcy, ale i koniec istnienia I Rzeczypospolitej.

Ogrom wydarzeń politycznych i upadająca ojczyzna nie zmieniły podejścia polskiej szlachty i magnaterii do problemów związanych z konsumpcją artykułów żywnościowych. Jedni i drudzy nie zamierzali zaniedbywać jedzenia, które przecież w tamtych czasach nie tylko zaspokajało głód, ale stanowiło o gościnności, zamożności i chęci pokazania się „towarzystwu”. Wśród potraw znajdowały się typowo polskie, zwane narodowymi, obce, czyli zagraniczne, pospolite i wyszukane (Gołębiowski 1830, s. 32-33). Nadal wśród zup dominowały, uważane za typowo polskie: krupnik, barszcz, rosół i kapuśniak. Krupnik gotowano z kaszy perłowej, z mięsem świeżym lub wędliną, a rosół z kur, kapłonów, gęsi, kaczek, które po ugotowaniu rosolu wyjmowano i zjadano z pieprzem tylko i solą. Barszcz gotowano z kurą, mięsem wołowym i wieprzowym, słoninką, kielbasą; z kurą zaś naturalny lub zabieleny, na Litwie natomiast bardzo popularna była boćwinka, czyli barszcz z liści buraczanych oraz barszcz królewski, postny z grzybkami i uszkami. Popularny był kapuśniak gotowany ze słodkiej kapusty zalewanej kwasem lub z kapusty zakwaszanej, z dodatkiem szynki, słoniny i kielbasy.

Gotowano również zupy: szczawiową; z zająca krwi gęziej czy wieprzowej ze słoninką w kostki. Była też serwowana po klasztorach zupa słodka, z różnych jarzyn i mięsiwa, kur, kaczek dzikich, śmietaną zaprawiana; grochówka z grzaniczkami w kostkę i słoninką wędzoną; chłodziec litewski z boćwiny przegotowanej w kwasie, usiekanej, zaprawionej śmietaną, szyjki w nim od raków, cielęcina, kapłon lub indyk w drobne pokrajany zraziki, ogórki surowe obrane i pocięte w kostkę, jaja gotowane twardo, wszystko podawano na zimno; później i szparagi ugotowane, cięte w drobne kawałki. W czasie upałów do tej zupy wybornej dodawano nać cebuli lub czosnku. Żur postny ze śledziem, piwem śmietaną i jajami był zaprawiony zalewano nim ser i chleb pokrajany, a w czasie ścisłego postu podawano z miodem i imbirem. Popularna była kawata z chleba, sera i wody, biermuszka, czyli drobianka piwna z ośrodka chleba, z winem, cukrem albo samym piwem, przyprawiana masłem, solą i polnym kminkiem. Z kolei famuła to chleb utarty w wodzie, ugotowany z jabłkami i gruszkami, przyprawiony solą i masłem. Jedzono też wiśniarki i śliwianki, czyli ugotowane owoce przyprawione śmietaną, podobnie zresztą jak zupa z pomidorów, zacierki z mąki, zupa rybna przejęta od Kozaków, uchą u nich zwana, a gotowana z kilku różnych ryb w jednej wodzie, zaprawiana kwaskowato, często podawana bez ryb, które serwowano osobno. Kiedy pojawiła się kuchnia francuska, wraz z nią również buliony, zupy rumiane, białe delikatne rosółki, menestra i rosół włoski oraz węgierski.

Po zupach tradycyjnie podawano potrawy mięsne, rozpoczynając od kielbasy, następnie sztukę mięsa wołowego ugotowanego w wodzie z pietruszką i solą, świeżą lub z solonego mięsa, podawano z chrzanem ze śmietaną lub octem, ćwikłą, ogórkami, musztardą, sosem

z cebuli oraz czosnkiem, fasolą i kartoflami². Sztukę mięsa przygotowywano także, w najmniej domach, z bawołów, turów, żubrów i łosi, oczywiście w czasach, w których jeszcze występowały na terenie Polski. Do sztuk mięsa zaliczano także grych i czamanogę oraz suropieki. Z kolei do mięsa duszonego zaliczano: sztufadę, bryzol, rostbef, befszytk, szorbę, frykas, pulardy, flaki – białe z mąką lub żółte – z szafranem.

Trudno było sobie wyobrazić obiady bez cielęciny, kur, kurcząt, kapłonów, kaczek, gęsi i indyków. Na obiady podawano również wędzonkę wołową, a w Wielkopolsce baranią i wieprzową, półgąski, szynkę, czyli szoldrę wieprzową, łopatkę wędzoną, nogi wołowe lub wieprzowe na zimno z galaretą oraz cielęce z sokiem, cytryną, winem i cukrem. Były też prosięta marynowane i pasztety: francuskie, niemieckie i angielskie ze zwierzyny leśnej oraz drobiu. Na obiadach podawano bardzo często ulubiony przez Polaków bigos hultajski z kapusty, schabu, słoninki i kielbasy, obowiązkowo z wołowiną pieczoną w zraziki pokrajaną (Gołębiowski 1830, s. 36-37). Popularne były: bigosik z posiekanego mięsa z rodzynkami lub jabłkami kwaskowatymi, zrazy, kotlety, kiszka podgardlana, wątrobowa, z kaszką, z krwią lub słoniną z ryżem i inne lekkie potrawy służące bardziej za wieczerzę niż obiad. Za przysmak zaś uważano ogonki kóz karpackich, łapy niedźwiedzie i chrapy łosie.

Pieczyste to pieczeń: wołowa; huzarska duszona; cielęca z nerką; barania z czosnkiem lub majerankiem; z koziołka, wieprzowiny, łosia, jelenia, daniela, sarny dzika; robiono też pieczenie z: zajęcy, prosiąt, a z ptactwa oprócz drobiu z: gęsi dzikich, głuszców, dropi, cietrzewi, pardw, gołębi, kuropatw, cyranek, jarząbków, przepiórek, słonek, bekasów, kulików, chruścieli, kwiczołów, jemioluch, synogarlic, turkawek, kukulek, czyży, krzywonosów, czeczotek, grabołuśków, drożdów, kosów szpaków, kosów, mile widziano zwiastujące wiosnę skowronki oraz, zdobiące stoły możnych, bażanty (Gołębiowski 1830, s. 38).

W czasie postów nadal korzystano z dań rybnych, wykorzystując takie ryby, jak: sumy, jesiotry, wyziny lub rapy, główacze, certy, czeczugi, flądry, sielawy, minogi i piskorze. Stokfisz (ryba suszona) najlepiej był podawany u kapucynów, podobnie jak łososi, łosiosopstrągi i karpiołosie łowione w Dniestrze. Dużym powodzeniem cieszyły się pstrągi prawdziwe, karpie, wyrozęby, łokietnice i szczupaki dzielone podobnie jak inne ryby na: główne, podgłówne, misowe, półmiskowe, drobniejsze zawianki, warunki oraz sandacze, węgorze i miętusy, których wątróbki były cenione bardziej od szczupakowatych. Bogaci mieszczenie krakowscy cenili sobie szczególnie: okonie, leszcze, jazie, jedlce, karasie, liny, krąpie, płatarze, klenie, jazgarki, okleje, kielbie, ślizie, płotki, brzany, lipienie, perki, płatajki, świnki i kozy. Oprócz tego były ryby suszone i słone, śledzie, wiony, raki, żółwie, ślimaki, ostrygi i kawior. Śledzie podawano przed obiadem, miały bowiem zaostrzać apetyt, podawano je też na śniadanie, wtedy były najczęściej posiekane z bułką, cebulą i smażone (Gołębiowski 1830, s. 39).

Wśród różnych potraw nie mogło zabraknąć legumin, czyli potraw z mąki lub kaszy. Wśród nich serwowano kasze: jaglaną, pszenną, żytnią, jęczmienną: zwykłą i perłową,

² Kielbasa była w grubej kiszce i nazywano ją Dorotką (Gołębiowski 1830, s. 34-35).

owsianą i tatarczaną, mannę i kartoflaną. Kasze gotowano na zupę i na potrawę, gęsto, sypko, z wodą, mlekiem, z rodzynkami, śliwkami, zaprawianą z masłem, słoniną opiekaną w piecu. Z owsianej kaszy robiono kleik, z mąki pszennej: zacierki, lemieszki, kluseczki zacierane z makiem, łazanki, pierogi z serem, z mięsem, z kapustą, wiśniami, czereśniami, czernicami, włoskie ze szpinakiem, z powidłami, leniwe. Podawano również naleśniki zwykle lub nadziewane, podobnie jak pierogi, kołduny, makaron polski i włoski z masłem i serem, wreszcie pączki nadziewane konfiturami i powidłami (Gołębiowski 1830, s. 42). Oczywiście potraw tych było znacznie więcej, gdyby dodać te z receptury włoskiej, francuskiej czy niemieckiej.

Wymieniając potrawy z tamtych czasów, nie sposób nie wspomnieć o jarzynach i owocach. Do wymienianych już wcześniej, choćby za czasów Zygmunta III, należy dodać również występujące w opisywanym okresie, takie jak: fasola, soczewica, jarmuż, kurpiele, selery, pory, bób: turecki i egipski, wrony, karczochy, szparagi, dynie, rzodkiew letnią i zimową. Były też występujące i wspomniane wcześniej potrawy z jaj, takie jak: na miękko, na twardo i siekane w skorupkach, sadzone z octem i śmietaną, z oliwą i pieprzem oraz omlet. Używano jaj kurzych, kaczyc, gęsich, a dla „zbytku” również czasami pawich i gołębic. Pianka z białek i cukru pokrywała ciasto, a ze śmietanką osłodzoną i sokiem tworzyła bardziej wyszukane potrawy. Oczywiście w tej grupie nie mogło też zabraknąć potraw z nabiału, o których mowa już była wcześniej.

Na uwagę zasługują też ciasta, których produkcja znacznie w tym czasie się rozwinęła. Wśród nich znajdowały się francuskie, angielskie, włoskie, rakuskie, puszkowe, bielskie, moździerzowe, garnuszkowe. Oprócz wspomnianych różnych kołaczy, w tym czasie pojawiły się obwarzanki, sucharki, grzanecki, biszkopty, talamuzi, ciasto z serem, torty hiszpańskie, wiedeńskie, konfektowe, migdałowe, z konfiturami, migdałowe i jabłeczne (Gołębiowski 1830, s. 47). Imponujące były strucle, które sięgały nawet 7 łokci długości, jak ta, którą piekarz warszawski Gottlieb Szyler ofiarował na pamiątkę w 1764 roku Stanisławowi Augustowi³. Do wspomnianych słodczy należą też korzenie i przyprawy, których znaczne ilości nadal były w użyciu. Od Francuzów przyjęto też zwyczaj jedzenia trzydaniowych posiłków. Na pierwsze danie podawano zupy i mięsiwa, na drugie pieczone i ciasta, a na trzecie przysmaki w postaci cukrów i owoców, nazywane najczęściej wetami, czyli deserami.

Jako napój zaczęto serwować w domach magnackich, a następnie szlacheckich, znaną już w Europie herbatę. Przed sprowadzeniem jej z Chin gości przyjmowano wodą z cynamonem. Herbatę jako pierwsi sprowadzili z Chin do Europy kupcy holenderscy w 1600 roku, a „potem z Chin poczęli przywozić przesadzone mniemanie o mądrości wyznawców

³ Była ona długości 7 łokci, na pamiątkę, że wybór króla nastąpił 7 września, mąka do niej była wzięta z 17 młynów, dlatego, że król urodził się 17 stycznia, rozmaitych przypraw do niej było 32, stosownie do lat króla, niesło tę ogromną strucle 9 dzieci Szylera, gdyż wrzesień, w którym była elekcja, był 9 miesiącem roku (Gołębiowski 1830, s. 36).

Konfucjusza co użycie jej upowszechniło⁷⁴. W Królestwie herbata pojawiła się pierwszy raz w 1754 roku w Wilnie, gdzie sprzedawano ją w gospodach podczas przemarszu wojsk rosyjskich na wojnę 7-letnią do Prus. Następnie traktowana była bardziej jako lekarstwo, a do powszechnego użytku weszła pod koniec XVIII wieku.

Kiedy w Europie w XVII w. rosło spożycie kawy, w Polsce nadal trzymano się starego zwyczaju codziennego rannego picia polewki z wina lub piwa. Kawa natomiast najwcześniej pojawiła się wśród gdańszczan, co związane było z ich kontaktami zamorskimi. Chociaż, gwoli ścisłości, należy podkreślić, że największe zasługi w popularyzacji kawy miał Jerzy Franciszek Kulczycki, który założył pierwszą kawiarnię w Wiedniu już w 1683 roku, tuż po wiktorii wiedeńskiej króla Jana III (Herbaczynski 1988, s. 25-26). Natomiast pierwsza kawiarnia w Polsce powstała około 1724 roku w Warszawie, zapoczątkowując szybki rozwój tych lokali, których w tym mieście w 1780 roku było już około dwudziestu.

Tymczasem chłop polscy byli dość daleko od wydarzeń rozgrywających się w sferze polityki. Ciężko pracujący od świtu do zmierzchu regenerowali siły, pożywiając się tym, co Gołębiowski nazywa „potrawą ludu”. Lud bowiem „w prostocie swej i ubóstwie dawne zachował obyczaje, czego używał przed tysiącem lat i dziś używa, nie dosięgnął go zbytek, wymysłów nie zna, potrzeby swe zaspokaja snadnie” (Gołębiowski 1830, s. 30-31). Wśród tych potraw wymienić można: gryczanek, czyli kluski z mąki tatarskiej; żur zakwaszony z mąki owsianej; kisiel, czyli ta sama potrawa, ale gęstsza; kwasza z gryczanej i żytniej mąki; lemieszka gryczana; prażucha, zacierka z mąki pszennej prażonej; pęczak z jęczmienia lub orkiszu tłuczonego z grochem; sałamacha, czyli papka z mąki; ciastuchy, czyli kluski wiejskie obwarzane; gruca, owies lub orkisz opłukany i potłuczony; gryczek, placek z grysu czyli mąki pośredniej tatarskiej; knysze, pierogi ruskie okrągłe z wzniesionym brzegiem, ze środkiem cebulą smażoną wyłożonym; pierogi ruskie gotowane lub w piecu pieczone: z serem, kapustą, cebulą, czernicami albo makiem; szałamachy, szołodusze, pszenniki z mąki, a z jagieł posolone z dodatkiem słoniny; ciasto tatarskich, czyli chleb z tatarskiej mąki; bliny gryczane na drożdżach jak naleśniki; mamałyga albo małałyga z kukurydzy. Potrawy te spotykano na wsi, ale ich występowanie było uzależnione od stanu zasobności wsi, były bowiem bogatsze i uboższe, co jednak zależało od ich pana, czyli szlacheca.

Najbardziej popularne wśród chłopów wcześniej i w opisywanym okresie były: kasze; warzywa i jarzyny; famuła z owoców; nabiał; zieleniny; liczne grzyby, czyli bedłki, takie jak: syrojeszki, chrząszcze, czyli chrząstki, świniarki, pieprzniki, gołąbki na Rusi zwane hołubki, gąski, jelonki, kutmanki, opieńki, zielonki, mleczaje, babki, pożarki i maślaki. Z powodu wielości grzybów i nie zawsze dobrego rozeznania, często mylono się i biorąc trujące za jadalne, płacono za to zdrowiem lub życiem. Niezbyt często i to raczej w wyjątkowych sytuacjach pokarmem chłopów było mięso. Częściej natomiast zjadali słoninę, która była

⁴ Herbata pojawiła się w Paryżu w 1636 r. i dzięki kanclerzowi Pierre Suguier stała się tam dość znana, a następnie w 1666 r. została sprowadzona do Anglii. Znana też od 1674 r. na dworze w Rosji, gdzie traktowano ją jako lekarstwo (Wolfgang 1823, s. 5-6).

dla wielu potraw okrasą, sporadycznie też trafiła się i sztuka drobiu (Gołębiowski 1830, s. 32).

Trzeci rozbiór i upadek Rzeczypospolitej w 1795 roku oznaczał utratę niepodległości i państwowości, a ludność polska musiała żyć pogodzona z nową rzeczywistością, pod rządami trzech zaborców. W następnych latach, w Poznaniu panoszyli się Prusacy, w Krakowie Austriacy, w Warszawie zaś po krótkim pobycie Prusaków – Rosjanie.

Podsumowanie

Niezależnie od czasów, w jakich przyszło żyć człowiekowi, zawsze był skazany na zdobywanie pożywienia. Początkowo czynił to jeden osobnik i przychodziło mu to z trudnością, z biegiem lat, żyjąc w gromadzie, mógł korzystać z ułatwień, których dostarczało życie w większej grupie, z czasem wspólnocie. Pożywienia dostarczały najpierw polowania, a w kolejnych epokach uprawa zbóż i hodowla zwierząt. Polowanie służyło też kształceniu umiejętności władania bronią, czyli połączono funkcję polowania z funkcjami obrony – najpierw wspólnoty, później państwa. Polować mogli możni (magnaci), rycerze (szlachta) i bogate mieszczaństwo, nie mogli natomiast chłopi i ludność służebna. Jednak kiedy masowo zaczęła ginąć zwierzyna, trzeba ją była zastąpić hodowlaną, wówczas bogaci nadal polowali, a biedni zajęli się hodowlą.

Ulubioną potrawą Słowian, a więc i Polaków, było ze zrozumiałych względów mięso, w dalszej kolejności ryby i produkty roślinne, zbożowe, a szczególnie kasza jaglana. Wszystkie te produkty zjadano w dużych ilościach, dość często zapijając piwem lub miodem domowego warzenia. W średniowieczu kuchnię cechowała dieta oparta na mięsie, uzupełniona artykułami zbożowymi na czele z kaszą jaglaną. Mięsa dostarczały łowy, z czasem zaś coraz częściej własna hodowla. Podstawę wyżywienia stanowiły wszystkie zwierzęta domowe, leśne i ptactwo, z wyjątkiem ptaków drapieżnych. Uzupełnieniem były ryby dość powszechnie występujące w rzekach i jeziorach polskich, a z czasem ryby morskie przywożone do Krakowa i większych miast polskich. Zwierzynę leśną spożywali tylko ci, którzy mogli polować. Można ją zatem było spotkać na ucztach wystawnych, na dworze władcy, możnych czy biskupów, podawaną w dużych ilościach w postaci licznych i tłustych potraw mocno przyprawianych pieprzem, szafranem i ziołami wonnymi.

Posiłki konsumowano dwa razy dziennie około południa i wieczorem, ale przed spaniem pito jeszcze wino, zagryzając często jakimś świeżym lub suszonym owocem. Natomiast uczestnicy wystawnych uczt jedli bez umiaru, a upijanie się było tradycją. Swoją tradycję miały też uczyty weselne, które z reguły trwały od kilku do kilkunastu nawet dni i były urządzone z ogromną ilością żywności i napojów alkoholowych. Na szczęście odpoczynek swoim żołądkom ówcześni mieszkańcy Polski dawali w czasie postów, kiedy to jedzono

i pito znacznie mniej. Podstawę diety postnej stanowiły ryby i olej oraz produkty bezmięsne (mączne) oraz jarzyny i ogrodowizny (warzywa).

Kuchnię czasów nowożytnych charakteryzował wpływ zwyczajów i posiłków obcych, przede wszystkim włoskich. Pojawiły się dania wykwintne, zastawa stołowa, przyprawy i alkohole, ale mniej dbano o sam smak. Podczas jedzenia pito duże ilości piwa, coraz częściej serwowano też wino, wśród którego przeważało włoskie, a następnie szwajcarskie i hiszpańskie. Ubożsi pili piwo, czasami tanie wino i powoli zaczęli „przyzwyczajać się” do nowego alkoholu – wódki.

Licznie w tych czasach występujące wojny ubożyły kraj, a wzrastające znaczenie szlachty jeszcze bardziej pogarszało sytuację ludności chłopskiej, co ujemnie odbiło się również na jej diecie. Codziennym pożywieniem chłopów stał się chleb czarny, groch, kasza jaglana i rzepa, ledwie okraszone słoniną wędzoną lub starym sadłem, a w dni postne spożywane z olejem lub tylko z solą bez omasty. O mięsie chłopci coraz częściej mogli tylko pomarzyć, a zjeść najczęściej z okazji świąt lub obrzędów weselnych. Z kolei zupełnie dobrze żyło się mieszczaństwu. Średniozamożni nie żyli gorzej od szlachty, a bogaci (patrycjat) starali się nawet naśladować styl i sposób życia panów. Gorzej natomiast żyło się pospólstwu w mieście, ale i tak lepiej niż chłopom na wsi. Poziom życia ludności polskiej po utracie niepodległości zmienił się w niewielkim stopniu. Bogaci żyli dobrze i wygodnie, natomiast ubodzy znacznie gorzej i skromnie. Nadal jednak najgorzej mieli chłopci doświadczający przednówka, a czasem głodu.

Bibliografia

- Chlebowski B. (1909), *Warszawa za Władysława IV*, Biblioteka Warszawska, Warszawa.
- Chodkiewicz A. (1811), *Nauka robienia piwa*, Warszawa.
- Dumanowski J., Pawlas A., Poznański J. (2012), *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego*, Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa.
- Dumanowski J. (2012), *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego*, (w:) Dumanowski J. (red.), Czerniecki S., *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, T. I, Muzeum w Wilanowie, Warszawa.
- Dynowska M. (1910), *Warszawa*, Gebethner i Wolff, Warszawa.
- Gołębiowski Ł. (1884), *Domy i dwory: przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów uczt, biesiad, trunków i pijatyk, łaźni i kąpieli, łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni, błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Lwów.
- Gołębiowski Ł. (1827), *Opisanie historyczno-statystyczne miasta Warszawy*, Warszawa.
- Herbaczyński W. (1988), *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, PIW, Warszawa.
- Midura M. (2004), *Spoleczna opieka nad zabytkami na ziemiach polskich do roku 1918*, WSTiH, Warszawa.
- Peszek J. (1903), *Kuchnia polska dawna: urywki z jej dziejów od czasów najdawniejszych do końca wieku XVII*, „Gazeta Domowa”, nr 1.

Peszek J. (1904), *Kuchnia polska dawna: urywki z jej dziejów od czasów najdawniejszych do końca wieku XVII*, „Gazeta Domowa”, nr 2, nr 3, nr 4, nr 5, nr 8, nr 9, nr 11, nr 17, nr 18, nr 29, nr 30, nr 35, nr 37, nr 39, nr 41, nr 42.

Przewodnik po Warszawie na rok 1904: z planem miasta, planami teatrów, filharmonii i tablicą kolorową tramwajów (1904), Warszawa.

Przeździecki A. (1854), *Życie domowe Jadwigi i Jagielly z rejestrów skarbowych z lat 1388-1417*, Warszawa.

Staropolskie napoje świąteczne (1939), „Polska Zbrojna”, nr 92.

Wolfgang F.J. (1823), *Rzecz o herbacie: czytana na posiedzeniu Cesarskiego Towarzystwa Lekarskiego w Wilnie dnia 12 grudnia 1822 r.*, Wilno.

Cuisine in the Polish-Lithuanian Commonwealth

Summary

The human being has always been doomed to getting food, first hunting singly, later in group, and harvesting what was growing in the forest or in the field. In the medieval Poland, cuisine was divided into the royal one, aristocracy, nobility, peasants and, over time, citizens. The basis of diet all the time was meat of hunted or raised animals, grain, vegetables and greens, and fruit. Among the drinks, there were consumed beer, brewed domestically, meads, domestic and foreign wine, and later on booze (whisky) as well as tea and coffee. Polish cuisine was influenced by Italian, Spanish and French cuisine, though it did not mean they resigned from the national, Old Polish cuisine, what is evidenced by the dishes being consumed till nowadays such as *kotlet schabowy* (breaded cutlet) with cabbage, *bigos* (sauerkraut stew), *barszcz* (beet borscht), *flaki* (tripe soup), pork and beef *pieczeń* (roast) or also, treated as dainty, roast goose with apples. They most abundantly they used to eat in the royal court, in palaces of the mighty and bishops, somewhat less abundantly among middle gentry and rich citizens, poorly ate common citizens and meagrely peasants who, over the next centuries, had to settle for black bread, cereals, often without fat, and as drink they used to have plain water. An aim of considerations is to show the development of cuisine and diets in Poland in the Middle Ages and modern ages, till the loss of independence in 1795. The subject matter of analysis was food of the royal court, aristocracy, gentry, middle class, and peasants as well as the influence of novelties from West on Polish cuisine.

Key words: medieval cuisine, royal cuisine, inn, beer, wine, mead.

JEL codes: L83

Artykuł nadesłany do redakcji we wrześniu 2015 roku

© All rights reserved

Afiliacja:

dr Aleksy Chmiel

Wyższa Szkoła Społeczno-Przyrodnicza im. Wincentego Pola w Lublinie

Wydział Turystyki i Wychowania Fizycznego

ul. Choiny 2

20-816 Lublin

tel.: 81 740 25 03

e-mail: aleksychemiel@gmail.com