

2. Kuchnia dworska

Kuchnia dworska Jagiellonów

„Czasy Jagiełłów były nader świetnymi dla tego miasta” – pisze w wydany w 1905 r. przewodniku po Krakowie Ambroży Grabowski. I trudno się z nim nie zgodzić. Miasto kwitnie, głównie dzięki przebiegającym przez nie szlakom handlowym. Mnogość towarów przechodząca przez ręce krakowskich kupców oszałamia. Jednym ze znaczących odbiorców sprzedawanych produktów jest dwór królewski.

Informacje na temat stołu królów polskich w średniowieczu i renesansie czerpiemy głównie z rachunków dworskich. Należy jednak pamiętać, że rodzina królewska korzystała z różnych rezydencji, więc nie wszystkie rachunki odnoszą się stricte do Krakowa. Rachunki te nie są też pełne, choćby dlatego, że część zaopatrzenia pozyskiwano z hodowli i upraw w królewskich folwarkach i ogrodach – w tym tych po wschodniej stronie Wawelu. Z kolei nieobecność w rachunkach dziczyzny można tłumaczyć tym, że Jagiellonowie byli miłośnikami polowań. Część nabrała mogła z kolei pochodzić z danin. Trudno jest więc na podstawie rachunków wnioskować o ostatecznym charakterze królewskiej kuchni.

Organizacja dworu

Kuchnią kierował kuchmistrz, przy pomocy spiżarnego i szafarza, który m.in. prowadził rachunki¹. Piwnice i służba kredensowa podlegały podczaszemu (zwanemu też cześnikiem). Zakres jego zadań był dość szeroki: od dekoracji stołu, po przygotowywanie deserów i przynoszenie wina na królewski stół. Przede wszystkim odpowiadał jednak za to, by nikt nie zdołał dosypać do trunku trucizny. Na dworze zatrudniony był zresztą specjalny urzędnik (nazywany stolnikiem lub podstolim), którego obowiązkiem było próbowanie królewskich potraw.

„przy wszystkich obecnych, prastarym zwyczajem,
Wpierw kosztowała służba, jak i był zwyczaj, że dania
Kawałkiem chleba z wierzchu dotykała i jawnie próbowała
Wargami, i nie podawała w kubkach napojów
Nie kosztowanych pierw, przez cześć dla majestatu.”²

O tym, kto i kiedy pełnił jakie funkcje na dworze królewskim również dowiadujemy się z ksiąg rachunkowych dworu. Na przykład w latach 1548–1572 przez królewskie kuchnie przewinęło się w sumie 108 osób. Z ksiąg wynika, że królewskie kuchnie zatrudniały do około 30 osób jednocześnie. Obok kucharzy³ różnych szczebli byli to piekarze, serowar (jedynym, o jakim wspominają księgi był Nicolo Cola, który pełnił tę funkcję przez siedem lat), rzeźnik i drażni (tragarze). Do tego sześć osób troszczyło się o piwnice z winem i piwem. Z ksiąg rachunkowych wynika też, że zagraniczni kucharze byli lepiej opłacani⁴.

Często prowadzono odrębne kuchnie dla poszczególnych członków rodziny królewskiej. Zdarzało się, że owocowało to awanturami. Jedną z najsłynniejszych była ta o parmezan, do której doszło pomiędzy urzędnikami Bony i jej synowej Elżbiety.

1. Nowy urząd: kuchmistrz

Urząd kuchmistrza na Wawelu zaistniał właściwie wraz z pojawieniem się na tronie królowej Jadwigi. Dotychczas na piastowskich dworach obowiązki te pełnił podkomorzy. Natomiast hierarchia urzędnicza nie była wtedy ustabilizowana, była wypadkową dwóch tradycji: piastowskiej i zachodniej, w wersji dworu węgierskich Andegawenów. Na dworze Jadwigi tytułów było zatem więcej niż ludzi⁵.

„P. kuchmistrz zaś powinien będzie powinności swojej przestrzegać, kucharzów trzymać w dyscyplinie i skromności, roboty im pomiarkowanie rozdawać i sam dla mnie zawsze potrawy gotować. O naczyniu kuchennym wiedzieć powinien i w nim szkody przestrzegać. W spiżarni także dozór mieć i spiżarnego tudzież i szafarzów docierać, aby na stronę nic nie szło i rozchód kuchenny aby był pomiarkowany” – czytamy w umowie zawartej między Adamem Mikołajem Sieniawskim a kucharzem Jerzym Matuszkiewiczem w 1715 roku, która znakomicie oddaje także część zakresu obowiązków kuchmistrza na Wawelu⁶.

Wraz z upływem czasu zawód kuchmistrza zaczął cieszyć się dużym poważaniem i przynosił spore dochody. W XV w. urzędnik ten czuwał nad całością wyżywienia, ale w niespełna 100 lat później stał się dworskim dygnitarzem i godność ta była tytułarna⁷.

Jednym z pierwszych polskich kuchmistrzów był Jakusz z Boturzyna, kuchmistrz królowej Jadwigi przynajmniej od 1388 r., znany z racji swoich umiejętności organizacyjnych. Pełnił tę funkcję aż do jej śmierci, później przejął inne stanowisko urzędnicze. Za czasów Jadwigi miał także tytuły podkomorzego i zastępcy ochmistrza, zdarzało mu się występować w roli kanclerza królowej. Jagiełło miał swojego kuchmistrza, ale częste podróże króla spowodowały, że zarządzaniem królewską kuchnią i organizacją uczt zajmował się właśnie Jakusz.

O tym jak rosła ranga kuchmistrza świadczy również opis misji, jaką dostał Sigismondo (Zygmunt) Fanelli, kuchmistrz Zygmunta II Augusta. Cieszył się on dużym zaufaniem króla: „Należy zignorować fakt, iż wyżej wymienieni szlachcicie przebywali wówczas w Polsce, należy jednak zauważyć, że Sigismondo (Zygmunt) nie wyjeżdżał z niej, aż do czasu gdy w 1558 roku został wysłany przez króla Zygmunta II Augusta, w osobie ambasadora, do swojej matki Bony Sforzy, przebywającej wówczas w Bari po śmierci swojego pierwszego męża króla Zygmunta I, gdzie zastał ją konającą. Zygmunt Fanelli (kuchmistrz królewski) otrzymał delikatne i poufne zadanie zabezpieczenia przed kradzieżą wszystkich dóbr królewskich, które w większości zostały zgromadzone w Polsce podczas panowania jej męża”⁸.

Królewski stół

Na dworze jadano dwa razy dziennie, podstawowymi posiłkami były: wczesny obiad *prandium* (pomiędzy 9 a 12) i wieczorna *cena* (pomiędzy 15 a 18)⁹. Do wyboru było co najmniej kilkanaście potraw: „wszakoż ma być na każdy dzień do stołu Jej Królewskiej Mości tak mięsnych jak rybnych rozmaitych (dań) 22 lub 24, czasem i więcej, a na wieczerzę takowych potraw i tak wiele na misy nałożonych, przynajmniej ma być 18 albo 16 gdyby czego na targu przez szafarza znaleźć nie

można”¹⁰. W literaturze nie ma mowy o śniadaniach. Rachunki królowej Jadwigi wspominają zaś o lekkim wieczornym posiłku *collatio*, na który składał się zwykle biały chleb i piwo.

1. Posty

Zawartość talerzy regulowana była przez to, czy przypadał akurat dzień postny. Poszczono na różne sposoby: ograniczając ilość jedzenia bądź rezygnując z pewnych grup produktów pochodzenia zwierzęcego. Poszczono w Wielki Post, wigilie większych świąt, adwent. Post ścisły obowiązywał w środy (do początku XVI w., kiedy to Aleksandrowi Jagiellończykowi udało się za pośrednictwem Erazma Ciołka uzyskać indult papieski zezwalający na spożycie mięsa w te dni), piątki i soboty. W sumie około 200 dni w roku było postnych. Na dworze jadano wtedy sporo ryb, raki (szczególnie gdy rodzina królewska gościła w Nowym Korczynie), groch, jagły, chleb i bób. Często wymieniana w kontekście postu bywa kuczmerka (*siser album*). Najgorliwsi, np. Kinga, czy Władysław Jagiełło pozostawali w te dni o chlebie i wodzie.

2. Jadłospis

Posiłki niewiele się od siebie różniły. Podawano trzy dania: zupę, pieczeń lub rybę oraz leguminy, czyli jarzyny. Nie zachowały się przepisy z tamtych czasów, ale na podstawie rachunków prowadzonych przez szafarzy wiemy, co wchodziło w skład zup. W dni mięsne podawano czarną lub żółtą polewkę bądź rosół na bazie wołowiny i drobiu (z rachunków królewskich wiemy, że dodawano do niego jajka i masło).

Do sporządzenia czarnej polewki należało przygotować „dwie gęsi (jeżeli były małe, to trzy) albo małe jagnię, półtora zająca, dwa małe ptaszki, cietrzewia, sarnę lub inną zwierzynę (dziką), grzbiet wieprza (z dodaniem uwagi: „kiedy może być”) oraz koper”¹¹. Lista produktów potrzebna w przypadku żółtej, czyli zabarwionej szafranem, polewki, to: „trzy kury młode (miękkie), pięć kapłonów, kuropatwy, flaki, całego baranka, prosię, pasztet złożony z różnych mięs”¹². Jedną z ulubionych zup królowej Barbary Radziwiłłówny (a przynajmniej tak można wnioskować z rachunków) był barszcz sporządzony z kiszzonego barszczu zwyczajnego podawany często z ugotowanym jajkiem. Dzbany zakwasu kupowano za jej czasów niemal codziennie. Popularny był też żur (barszcz biały) występujący w rachunkach pod nazwą „pro glicerio dicto kyssel”. W czasie postu jedzono czarną lub żółtą polewkę przygotowaną na bazie ryb: szczupaków, karasi, okoni, karpia lub pstrągów. Do rybnego rosółu dodawano solone pstrągi, łososie albo śledzie.

Podawane na stół pieczone było bardzo zróżnicowane – zwykle było to kilka rodzajów mięs: obok najbardziej popularnej wołowiny (wypierała wieprzowinę zajmując czołową pozycję w wiekach X–XIII¹³; w XVI w. wieprzowe mięso na dworze królewskim należy już do rzadkości), jedzono wieprzowinę, cielęcinę, rzadziej baraninę, jagnięcinę i skopowinę czy dziczyznę. Na talerze często trafiało ptactwo: kury, kapłony, kaczki, cietrzewie, kwiczoły, gołębie i przepiórki, a podczas uczt łabędzie i pawie. Często zresztą mieszano rodzaje mięsa już podczas pieczenia, np. kładąc tłuste kapłony na chudym kawałku wołowiny. W dni postne jedzono ryby oraz raki. Świeże pochodziły najczęściej z Proszowic i Niepołomic. Z Gdańska sprowadzano solone śledzie i dorsze. Z ryb i mięsa przyrządzano też galarety, które podawano na koniec posiłków. Do zagęszczania galaret używano ślazu, nadawano im też różne kolory, korzystając z szafranu, soku z wiśni bądź natki pietruszki, doprawiano octem i przyprawami korzennymi.

Ostatnim elementem posiłku była „jarzyna” czy też leguminy, czyli potrawy, które są dla nas obecnie dodatkami do mięsa: warzywa, kaszę jęczmienną, owsianą, gryczaną, mannę (nasiona trawy gliceria fluitans) i jaglaną (gotowane z mlekiem lub masłem), ryż (18 razy droższy od kaszy), makarony i wszelkiego rodzaju kluski, czy grzyby, jak na przykład solone rydze.

Wśród warzyw najbardziej popularna była kapusta, którą jedzono także kiszoną. Kupowano również sporo grochu. W rachunkach Jagiellonów pojawiają się także cebula, buraki (ćwikła), szpinak, rzepa, zielony groszek, rzodkiew, marchew, pietruszka, pasternak, podagrycznik, brukselka, chrzan, kuczerka, ogórki.

Podawano też owoce: głównie jabłka i gruszki oraz owoce sezonowe: od poziomek po wiśnie. Część owoców suszono. Michalewicz zauważa, że potrafiono dobrze przechowywać jabłka i gruszki¹⁴. Jedzono również sporo suszonych śliwek, często po prostu kładziono misę z nimi na stołach. W królewskim menu pojawiają się też orzechy i migdały, używane do przygotowywania konfektów i tłoczenia oleju.

Podstawowy tłuszcz w średniowiecznej kuchni to słonina, którą w czasie postu zastępowano olejami roślinnymi.

Ważne na polskim stole było pieczywo. W rejestrach Jagiełły znajdziemy np. specjalne worki, w których przynoszono je na stół. Dla królowej Jadwigi szafarz kupował białe bułki i wypiekane w Wielki Piątek obwarzanki *circuli*. Za czasów królowej Katarzyny Habsburżanki dziennie wypiekano 30 bułek pszennych, 11 żytnich i 95 bochenków chleba¹⁵. Wśród słodkich wypieków znaleźć można kołaczki, placki z jabłkami lub cynamonem, miodowniki.

W rachunkach królewskich pojawia się też sporo nabiału: sprowadzanego głównie z łobzowa mleka, śmietany, twarogu, masła świeżego i solonego oraz wędzonych serów. Pijano zsiadłe mleko (kampust).

Niestety, nie dysponujemy zachowanymi dworskimi przepisami kulinarnymi z tego okresu. Czasem urzędnicy sporządzający rachunki zamieszczają przy nich dopiski pozwalające odtworzyć proporcje składników w danej potrawie. Odwołują się też do istniejących na dworze receptur.

3. Napoje

Podstawowym napojem w średniowieczu było piwo. Kilku Jagiellonów było jednak abstynentami – od alkoholu stronił zarówno Jagiełło, jak i jego syn, Kazimierz Jagiellończyk i wnuk Zygmunt I. Ten ostatni po wino sięgnął dopiero pod koniec życia – a i to na polecenie lekarzy. Przyczyna niechęci do piwa i wina leżała najprawdopodobniej w tym, że w wodzie ciężko było ukryć dodatek trucizny.

Wraz z upływem czasu obok piwa na królewskim stole zaczęło pojawiać się również wino. W rachunkach z okresu panowania króla Władysława Jagiełły występuje ono bardzo rzadko. Częściej widnieje w rachunkach Kazimierza Jagiellończyka, a w rozliczeniach władców XVI-wiecznych stanowi zakup niemal codzienny¹⁶. „W rachunkach z roku 1389 odnaleźć można wzmianki o winie własnym (*vinum proprium*), które na potrzeby dworu królewskiego produkowano w Zagości, ale spożywano je we własnym zakresie (w październiku 1389 roku zostało podane «ad cenam domine Regine cum familia» czy «ad prandium curiensibus»). W latach następnych zakupywano już tylko wino zagraniczne. W rachunkach odnaleźć można wzmianki o bliżej nieokreślonym, być może węgierskim,

winie białym (vinum album) i czerwonym (rubeum), a także winie węgierskim (vinum Ungaricum), rumuńskim (vinum Romaniae), francuskim (vinum Gallicum) i austriackim (vinum Australe)¹⁷.

4. Towary luksusowe

Już podskarbi Jadwigi, Hinczka notował znaczne ilości pieprzu, szafranu, imbiru, gałki muskatołowej, ryżu, rodzynek i wina. Używano też anyżu, kwiatu muskatołowego, cynamonu. Przyprawy były tak cenne, że za czasów Władysława Jagiełły i Kazimierza Jagiellończyka trzymano je w skarbcu wraz z klejnotami. Przyprawy kupowano od krakowskich kupców, ale o część zaopatrzenia dbał np. dworski aptekarz¹⁸.

„Najczęściej kupowanymi i najpowszechniej w kuchni królewskiej końca XIV i XV wieku stosowanymi przyprawami zagranicznego pochodzenia były pieprz (piper) i szafran (crocus, safrany, szafranus, zaffranus). (...) Pieprz nie tylko nadawał potrawom lubiany w średniowieczu ostry aromat i smak, ale, co równie ważne, ułatwiał i przyspieszał proces trawienia ciężkiego, obfitego pożywienia. Szczególnie pieprzowi gwinejskiemu średniowieczni medycy przypisywali właściwości lecznicze i łagodzące, zwłaszcza w zaburzeniach gastrycznych. Kupowano go z reguły razem z szafranem, który nadawał potrawom wyraźny smak i intensywny, żółty kolor. Tej przyprawie także przypisywano właściwości lecznicze, uważając za antidotum na żółtaczkę i przeziębienia. Szafran był najdroższą z zamorskich przypraw. (...)Pieprz i szafran stanowiły w XIV i XV wieku cenny i godny podarunek pro honoracione, którym obdarowywano znamienitych gości. (...)Trzecią pod względem częstotliwości występowania w materiałach rachunkowych przyprawą jest wielokrotnie odnotowany imbir¹⁹. Przyprawiano także tańszymi gorczycą, chrzanem, piołunem, szalwią, kminkiem i majerankiem.

5. Ceremoniał stołu

O tym, jak wyglądało podawanie do stołu w ostatnich latach renesansu, możemy dowiedzieć się z relacji sekretarza kardynała Henryka Gaetana ugoszczonego przez Zygmunta III Wazę podczas wizyty, którą odbył na zlecenie papieża Klemensa VIII. Co prawda jego opis z 1596 r. mówi o Warszawie, ale daje obraz ceremoniału, jaki towarzyszył uroczystym królewskim posiłkom. Przygotowano trzy stoły: dla kardynała, króla i nuncjusza, były one tak zastawione pierwszym daniem, że nie było widać obrusa – relacjonuje sekretarz. Stół został pobłogosławiony, a następnie przystąpiono do ablucji: gościom podano ręczniki i wodę do umycia rąk. Potrawy przechodziły z rąk do rąk: kuchmistrz koronny podawał ją krajczemu, krajczy stolnikowi, który wkładał do potrawy kawałek chleba, a następnie przykładął go do języka. Każdej czynności towarzyszyły pokłony²⁰. W czasie uczty kuchmistrz stał obok króla i objasniał smak potraw.

Stoły nakrywano długim, często jedwabnym obrusem. Nie używano kompletu sztućców, a jedynie łyżek. Potrawy jedzono głównie za pomocą chleba lub palcami. Widelec był rzadkością – nawet w inwentarzach wypraw ślubnych czy spisach dóbr dokonywanych po śmierci władcy obok mnogości półmisek, kubków i pucharów, występuje zaledwie kilka widelców.

Królewskie gusta – informacje o kuchni wybranych Jagiellonów

Najwięcej o zawartości królewskich talerzy dowiadujemy się oczywiście z ksiąg rachunkowych, szczególnie Jagiełły, oraz dwóch ostatnich Jagiellonów. Gdy porówna się rachunki z przełomu XIV i XV oraz XVI w., widać, że zasadniczo jedzono niemal to samo. Popularne stają się importowane,

luksusowe produkty, natomiast nie można mówić o znacznej zmianie jakościowej. „Jedynie bardzo popularny w późnym średniowieczu szafran ustąpił drugiego miejsca w spożyciu nieznanym wcześniej w Polsce kaparom, a cukier stał się codziennym zakupem na potrzeby królewskiej kuchni. Największe novum stanowiło uzupełnienie zaopatrzenia królewskiego stołu o owoce cytrusowe: limony, cytryny, pomarańcze oraz kasztany, daktyle i oliwki”²¹.

1. Jadwiga i Jagiełło

Jadwiga i Jagiełło jadalі osobno – król preferował posiłki w wyłącznie męskim gronie. Jagiełło nie przepadał za podejmowaniem gości, był abstynentem, nie zatrudniał też stolnika, co pozwala sądzić, że posiłki te nie były obarczone specjalnym ceremoniałem. Jadwidze często towarzyszył nie tylko jej fraucymer czy żony mieszczan, ale też goście przebywający na Wawelu, duchowni, czy zagraniczni posłowie. Królowa organizowała też często posiłki dla „ubogich”. Gościła też czasem u mieszczan krakowskich, np. w wigilię św. Michała, opiekuna rycerzy, odwiedziła Winka, dzierżawcę bocheńskich Żup. Na owo prandium przeznaczono m.in. 150 jaj i 50 kur²². Januszek-Sieradzka zauważa, że jadłospis królowej zawierał więcej produktów luksusowych, był też lżejszy i bardziej zróżnicowany²³.

Na królewski stół trafiało sporo wieprzowiny i kapusty, a także drobiu: gęsi, kur, kapłonów (nie ma wzmianek o kaczkach czy indykach) czy lubianych przez Jadwigę „ptaszków”: cietrzewi, przepiórek. Dzikie jedzono dość rzadko i zwykle były to zające, bądź drobne ptactwo. Ryby jedzono gotowane, pieczone, solone (głównie śledzie), wędzone i suszone (dorsze, łososie)²⁴. Zdarzało się też, że sprowadzano też ryby z Węgier. W 1395 r. odnotowano sprowadzenie do Krakowa z Koszyc wyzy (husones), ryby pokrewnej jesiotrowi, która pojawiała się w Dunaju i Cisie. Dąbrowski podejrzewa, że sprowadzono ją ze względu na ikrę²⁵.

Jedzono sporo kaszy, także cennej kaszy manny (z trawy gliceria fluitans), grochu, maku, masła, mleka, oleju, słoniny. Na stół trafiały też czerwone i białe kapusty, brukselka, rzepa, marchew, cebula, pietruszka, soczewica, buraki ćwikłowe, pasternak, rzodkiew, chrzan, czosnek, pory, koper, gorczyca, ogórki, poziomki, młody groszek, orzechy, grzyby, jabłka, gruszki, wiśnie, śliwki i brzoskwinie. Już za czasów Jadwigi sprowadzano ryż, migdały, orzechy laskowe (z nich i migdałów tłoczono w Krakowie olej), rodzyunki, figi, szafran i przyprawy korzenne czy oliwę.

Zarówno ogórki, jak i kapustę kiszono. Nowością były „pirogi” z farszem z sera, lubiane przez Jagiełłę i przebywających na dworze Rusinów; Jadwiga za nimi nie przepadała. Królewska para jadła też placki: z serem (król), bądź jabłkami i śliwkami (królowa). Na stół trafiały też czasem torta – serniki na spodzie z białego ciasta i „confekta i cukry”.

Para królewska dość restrykcyjnie podchodziła do kwestii postów. Jagiełło – jak jego ojciec – był abstynentem. Okazją do świętowania nie były wtedy jeszcze święta Bożego Narodzenia (w wigilię jedzono wtedy jeden posiłek, ale było to śniadanie) i Wielkanoc, a kończące karnawał zapusty. Szczególnie intensywnie świętowano je w 1394 r. Sprowadzono kilka baryłek wina, zakupiono confekta, zaopatrzone spiżarnie. Prowadzący rachunki notariusz zanotował, że „jedna szynka szczególnie dobra była, bo peklowana”²⁶.

Wg Długosza Jagiełło „jabłka z powodu ich zapachu odsuwał z uczuciem mdłości, cichcem jednak jadał chętnie dobre, słodkie gruszki”²⁷. W rejestrach skarbowych króla znajdujemy jednak informacje o tym, że jabłka trafiały na jego stół, często w towarzystwie orzechów laskowych²⁸. Jagiełło

preferował podobno pieczywo razowe z otrębami psennymi. Jedną z potraw przygotowywanych specjalnie dla króla były – duszone zapewne – gęsie podroby.

Podobno flaki były jednym z ulubionych dań Jadwigi. Wiemy też, że przykładła dużą wagę do jakości pieczywa. Kiedy w Nowym Mieście Korczynie podano jej chleb kiepskiej jakości, odmówiła zjedzenia go i w pośpiechu posłano po chleb do oddalonego o 10 km Opatowca. Jadwiga była też admiratorką białego pieczywa i obwarzanków oraz psennych rogalików crostuli. Lubiła też powidła, które przyrządzano dla niej w łobzowskim folwarku.

Mimo pojawiającej się w niektórych źródłach informacji, że cytryny trafiły na Wawel już za czasów Jagiełły²⁹, według Januszek-Sieradzkiej brak źródeł na ten temat, ale „z pewnością monarcha miał okazję poznać smak egzotycznych przysmaków, bowiem na wizytę króla we Lwowie władze miasta nabyły specjalnie dla niego cytryny”³⁰.

Specyficznymi słodyczami czasów Jadwigi i Jagiełły były confecta i electuaria. Rachunki królewskie wspominają, że nabywane były na carnisprivium, czyli zapusty. Nie wiadomo, czy miały służyć przyjemności, czy też łagodzeniu efektów obfitych posiłków. W średniowieczu produkty tego rodzaju były domeną aptekarzy i ich zastosowanie było głównie terapeutyczne.

Rodzajem confecta były korzenne karmelki z cukru i przypraw: kwiatu muskatołowego, cynamonu, kubeby, pieprzu gwinejskiego i anyżu. „W lipcu 1393 roku królewski aptekarz przygotował te specjalne cukierki z trzydziestu funtów cukru, dwóch funtów kwiatu muskatołowego, trzech funtów cynamonu, czterech funtów kubeby, czterech funtów pieprzu gwinejskiego i sześciu funtów anyżu. W styczniu 1395 roku ad predictos confectus dostarczono aptekarzowi Andrzejowi dwa funty gałki muskatołowej, półtora funta goździków, dwa funty pieprzu gwinejskiego, funt kwiatu muskatołowego, sześć funtów anyżu, trzy funty cynamonu. Z innych wzmianek wynika, że smak i kolor cukierków wzbogacano także szafranem i imbirem. Wydaje się, że nutę dominującą stanowił odświeżający i inhalujący anyż, ale wszystkie szlachetne składniki o bardzo intensywnym smaku i aromacie miały właściwości zdrowotne, głównie wspomagały trawienie i odświeżały oddech. Zgodnie z arabską tradycją przypisującą złotu leczniczą moc, karmelki pokrywano cienką warstwą złota lub, rzadziej, srebra. Co interesujące, takie złożone, zdrowotne karmelki przygotowywano na krakowskim dworze z myślą o ważnych spotkaniach dyplomatycznych. Można się domyślać, że stanowiły one wykwinny, efektowny podarunek, ale też z pewnością pozwalały łagodniej znieść długie godziny przy suto zastawionych stołach”³¹. Januszek-Sieradzka wspomina, że takie cukierki sporządzono m.in. na spotkanie Jagiełły z Zygmuntem Luksemburczykiem i jego żoną Marią Andegaweńską oraz dla wielkiego księcia litewskiego Witolda. Były one specjalnie pakowane: w drewniane skrzynki bądź naczynia z kory³².

Przygotowywano też inne confecta: „białe, które pozbawione ochronnej złotej otoczki, zdecydowanie ostrzejsze w smaku służyć miały przede wszystkim odświeżaniu oddechu”³³.

Z kolei „z farmakopei krajów Europy Zachodniej pojęcia electuarium/electuaria odnoszono zasadniczo do produktów o miękkiej konsystencji, zbliżonych do współczesnych konfitur. Na język polski termin electuarium jest tłumaczony – choć nie do końca precyzyjnie – jako elekwarz lub powidełko lecznicze”³⁴.

Rafał Hryszko zwraca uwagę na spostrzeżenie Jana Muszyńskiego, przedwojennego badacza dziejów polskiej farmacji, że *confecta* i *electuaria* pojawiają się wyłącznie w rachunkach królewskich sporządzonych za życia królowej Jadwigi: „Możemy przyjąć, że królowa bezpośrednio przyczyniła się do wprowadzenia zwyczaju spożywania słodczy, mocno ugruntowanego na zachodzie Europy. Nie wiemy jednak, w jakim stopniu ów zwyczaj przetrwał po śmierci Jadwigi. Zachowane rachunki z początku XV wieku w ogóle nie wspominają o zakupach słodczy!”³⁵.

2. Zygmunt I Stary i królowa Bona

Niestety, nie zachował się opis trwającego osiem godzin bankietu, wydanego w kwietniu 1518 r. w Krakowie z okazji koronacji królowej Bony. Dysponujemy natomiast dokładnym menu obiadu towarzyszącego zaślubinom Bony i Zygmunta I w grudniu 1517 r. w Neapolu. Podał je Adam Darowski w książce pt. „Bona Sforza” (Rzym 1904): „Nougat z orzeszków z serem śmietankowym i marmolada z różnych owoców. Salaty. Galareta z jagnięcia. Sztuka mięsa z białym sosem z jajami i musztarda. Pieczone gołębie (po dwa na osobę). Pieczeń wolowa ze słodkim sosem winnym. Ciasto francuskie nadziewane słodkim serem. Dziczyzna gotowana z pieprzną przyprawą. Paszteciki z mięsa. Pawie duszone. Ciasteczka na sposób florencki. Pieczeń z dziczyzny z białymi kluskami (tzw. «strangolapreti» (dławiksieży); nazwa pochodząca stąd, że się nimi księża neapolitańscy zjadali). Gałeczki z mięsa i zupa «nauma» (?). Bażanty pieczone z plackiem słodkim z sera (być może prototyp polskiego sernika). Kapłony obkładane słoniną. Białe ciasteczka. Galaretka mięsna w kieliszkach. Króliki. «Guanti», zawijane ciasto z cukrem i miodem wewnątrz. Kuropatwy obkładane małymi kwaskowatymi jabłuszkami i konfitura z pigw. Ciasteczka z ryżu z winem. Karmelki. Płaskie ciastka nadziewane. Smażone kasztany. «Nevole», starożytna potrawa neapolitańska z delikatnego ciasta, przysypanego cukrem. Białe wino gotowane z miodem i korzeniami. Konfitury”³⁶.

Publicysta St. Orzechowski w 1533 r. pisał, że Bona „przywiodła nas z owej dzikości sarmackiej do obecnej kultury życia i sprawiła, że ogłąda dorównujemy Włochom, a nauką Grekom”. Pytanie jednak jaki był jej realny wpływ na kształt polskiej sztuki kulinarnej. Wbrew temu, co się powszechnie sądzi, w Polsce różnorodne warzywa znano już przed przybyciem królowej Bony. Mimo, że to jej przypisuje się sprowadzenie nad Wisłę „włoszczyzny”, zawdzięczamy ją raczej osiedlającym się nad Wisłą zakonom.

Niewątpliwie jednak Bona przyczyniła się do rozpropagowania cytrusów. Zakupy owoców cytrusowych poświadczane są dopiero w rachunkach Zygmunta I z początku XVI w., gdzie kilkakrotnie zanotowano zakup pomarańczy na kolację lub *ad coquinam*.³⁷ Zygmunt pisał w 1539 r. w sprawie pomarańczy do króla Ferdynanda, skarżąc się na zablokowanie ich transportu w Wiedniu: „do wyleczenia choroby mojej służą jabłka, które zowią *arancia* (*poma quae vocant: arancia*, stąd po polsku pomarańcza), z wielkiej pieczołowitości około zdrowia mojego, poleciła im [królowa Bona – dop. autorki] przywieść ten rodzaj jabłek”³⁸.

Słynną kulinarną historią z czasów Bony jest awantura o ser. Otóż Elżbieta, żona Zygmunta Augusta, poprosiła szafarza królowej Bony o ser parmezański. Ten wydał go bez pytania o zgodę swojej mocodawczyni. Reakcję Bony, która nie przepadała za synową, łatwo było przewidzieć³⁹. Awantury o ser są tylko jednym z dowodów na to, że Bona nie była zadowolona z chorowitej synowej. Z relacji wystannika habsburskiego Marsupina wiemy, że król nie odwiedzał małżonki w nocy, a posiłki spożywał w towarzystwie matki. Trudne relacje zakończyła wczesna śmierć Elżbiety.

Cofnijmy się do czasów zaślubin Zygmunta Augusta i Elżbiety. Jedzono podczas nich grzbień żubra, kury tuczone długo delikatną mąką, pieczone jarząbki, tłuste kapłony, łabędzie, pawie, mięso jelenia, zajęcy, kozic, popijano wina z Grecji, Hiszpanii i Węgier, a gości zachwyciło ciasto marcepanowe i cynamonowe, gęsto posypane cennym cukrem, młode orzechy, cytryny i pomarańcze.

3. Zygmunt August i Barbara Radziwiłłówna

Druga żona Zygmunta Augusta, Barbara Radziwiłłówna była traktowana przez króla nieporównywalnie lepiej niż pierwsza, Elżbieta. „Dziwi tu wszystkich jakim kosztem i zbytkiem król żonę utrzymuje, co budzi niechęć powszechną” – relacjonował Jan Lang, poseł cesarza Ferdynanda Habsburga, wizytę w Wilnie w 1549 r. Co ciekawe, dysponujemy pełnymi księgami rachunkowymi z lat małżeństwa z Barbarą prowadzonymi skrupulatnie przez szafarza Jelitkowskiego, ale, jak wskazują badacze, przynoszą one spore rozczarowanie monotonią list zakupów w ciągu roku, które tylko od czasu urozmaicane są sezonowymi wtrętami, bądź kaparami, oliwkami, albo fiołkami, lawendą i wodą różaną⁴⁰.

Wyjątkowe w kuchni Barbary było to, że wołała baraninę niż wieprzowinę, a jej rachunki odnotowują rzadko kupowaną na dwór skopowinę – mięso z kastrowanych baranów. Wieprzowinę jadła niezbyt często, a jej urzędnicy kupowali zazwyczaj konkretne kawałki mięsa, a nie całe zwierzęta.

W rachunkach Barbary pojawiają się też podroby: wątróbki, serca, ozory, głowizna, flaki i kruski, czyli flaki cielęce oraz krowie wymiona. Nie wiadomo jednak, czy jadła je sama królowa, czy jej dworzanie. Różnorodnie brzmi lista konsumowanego na dworze ptactwa: obok hodowanego drobiu pojawia się sporo gatunków dzikich: kuropatwy, jarząbki, bażanty, dzikie gęsi, przepiórki, dzikie gołębie, jemiołuszki, kwiczoły, głąszcze, gęgóżki, chruściele, cietrzewie, cyranki⁴¹.

Dużo bardziej zróżnicowany jest też jadłospis dworski za czasów Radziwiłłówny, gdy mowa o rybach. Wcześniej w rachunkach królowały śledzie, tymczasem z zapisków Jelitowskiego wiemy, że Barbara ceniła różnorodność: sprowadzano dla niej karpie, szczupaki, liny, okonie, łososie, pstrągi, miętusy, leszcze, śliże, karasie, ukleje, kielbie, brzanki rzeczne, lipienie, płocie, turboty i „białe ryby”⁴². Potrawy przyprawiano korzeniami oraz ziołami.

Lista nabiału jest już dość standardowa: mleko, masło i masło młode, jaja, ser, twaróg, śmietana, z której wyrabiano czasem ser zwany małdrzykiem. Bogata jest lista warzyw, ale jakościowo nie różni się za bardzo od tego, co znajdujemy we wcześniejszych rejestrach. Januszek-Sieradzka zwraca uwagę na to, że kupowano sporo produktów występujących sezonowo (rzodkiewki, szpinak, groszek, grzyby, spośród których szczególnie lubiano rydze) i trudnych w przechowywaniu, co może dać nam obraz kuchni preferowanej przez Radziwiłłównę. Z ciekawostek warto zwrócić uwagę na to, że kupowano sporo cytrusów.

Gdy mowa o słodczykach, należy się domyślać, że produkowano je bezpośrednio na dworze. Gotowe, i to niemal codziennie, kupowano pierniki oraz – rzadko – cukierki różane⁴³.

Kuchnia magnacka. Pierwsze książki kucharskie jako świadectwo zmian upodobań kulinarnych Polaków

Wydane w Krakowie w 1682 r. „Compendium ferculorum, albo zebranie potraw” to pierwsza zachowana w całości polska książka kucharska. Są jednak niewystarczająco udokumentowane tezy, że w XVI w. na polskim rynku pojawiła się książka kucharska zatytułowana „Kuchmistrzostwo” lub „Kucharstwo”, tłumaczona z języka czeskiego. Autor „Compendium ferculorum”, Stanisław Czerniecki, był kuchmistrem – a więc nie tylko kucharzem, ale i nauczycielem sztuki kulinarnej – na dworze księcia Aleksandra Michała Lubomirskiego w Wiśniczu. Krótko pracował także na dworze Michała Korybuta Wiśniowieckiego.

„Compendium ferculorum” to opowieść o polskiej kuchni magnackiej i ucztach, których zadaniem było olśnienie zaproszonych gości „potrawami barokowymi w stylu i narodowymi w treści”⁴⁴ i poprzez ich rozmach danie świadectwa wysokiemu statusowi społecznemu gospodarzy.

Książka Czernieckiego ma ciekawą kompozycję: składa się z trzech rozdziałów, z których każdy zawiera sto przepisów na potrawy mięsne, z ryb i z mleka. Rozdziałom towarzyszą additamenta (uzupełnienia) przekazujące dziesięć kolejnych przepisów do opisanych wcześniej potraw. W każdej z części Czerniecki podaje też sekret kuchmistrzowski na wyjątkowe okazje.

Lektura przepisów daje nam obraz kuchni, którą w czasach baroku w Polsce uważano za wykwintną. Cechuje ją używanie wielu korzennych przypraw naraz, łączenie smaków kwaśnych i słodkich, używanie sporej ilości tłuszczu i dbałość o wizualną stronę potraw oraz to, by swoim wyglądem i smakiem zaskakiwały. Przykładem takiego barokowego kulinarnego konceptu jest słynny przepis na „Szczukę jedną całkiem nierozdzieloną, nie rozkrajaną, smażoną głową, warzony środek od rosółu albo kaszanatu, pieczony ogon”, jeden z sekretów kuchmistrzowskich. To jedno z dań, które podano na ucztę staropolskiej w Soplicowie w „Panu Tadeuszu”. Mickiewicz błędnie podał, że przepis pochodzi z książki kucharskiej Wojciecha Wielądka.

Ciekawy jest też brak w „Compendium ferculorum” potażów – zup warzywnych i kremów. Czerniecki zamieścił kilka przepisów na nie, ale z adnotacją: „żebyś się zacny czytelniku nie gorszył, żem wprzód położył polskich potraw różne smaki, chciałem w tem dogodzić Twojemu Geniuszowi, żebyś wprzód pokosztowawszy polskich potraw, a w nich swojego nie znalazłszy ukontentowania do francuskich potażów swój obrócił apetyt”⁴⁵.

Czerniecki podkreśla w „Compendium ferculorum”, że jest to książka, która ma pokazać kuchnię polską, którą autor osadza w opozycji do dominującej w ówczesnej Europie kuchni francuskiej.

„Compendium ferculorum” doczekało się około dwudziestu wydań do początku XIX w. Ukazywały się one pod różnymi tytułami: wydanie z 1744 r. miało podtytuł „Stół obojętny, to jest pański, a oraz i chudopacholski; abo sposób gotowania rozmaitych potraw według rozmaitości smaku i upodobania, tak względem bogatych, jako też ubogich traktamentów”, a na początku XIX w. zatytułowano je wręcz „Kucharka miejska i wiejska albo sposób gotowania rozmaitych mięsnych, postnych i rybnych

potraw, tudzież robienia ciast, tortów etc. na trzy rozdziały podzielona, w których się znajduje sto mięsnych, sto postnych i sto rybnych potraw”. Dobitnie pokazuje to, jak popularyzowała się kiedyś wykwinna kuchnia.

O zmianach mód kulinarnych świadczy jednak bardziej popularność innej książki, czyli tytułu „Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem (...)” Wojciecha Wielądka – wydanego w 1783 roku tłumaczenia szczególnie popularnej we Francji „Kucharki mieszczańskiej”. Książka propagowała skrajnie różną niż „Compendium ferculorum” kuchnię: kładącą nacisk na naturalny smak produktu, jego lokalność i sezonowość.

Uroczystości na Wawelu – silva rerum

W tym rozdziale zamieszczam luźne ciekawostki związane z kulinarną stroną pobytu koronowanych głów na Wawelu.

Wesele Zygmunta III Wazy z Anną Habsburg – 31 maja 1592 r.

Z uroczystości tej zachował się krótki spis potraw, które nazwę wzięły zapewne od wizualnej strony sposobu ich podania: „smoków 16, krokodylów 16, jelonków 16, świńskie głowy 16, karpi [...] 16, delfinów 16, kurników 24, raków 16, lwów 16, gryfów 16, sztuk mięsa 16. Galarety: sztuk półmisków 24, karpi 24, prosiaków 24, kur w galarecie 24, [...] pomarańczy 24, tortów 12. Masła sztuk 10”⁴⁶. Jeden z urzędników królewskich, aromatariusz Rosiński otrzymał zapłatę za pozłotę i malowanie potraw. Od aptekarza Andzioła kupiono marcepany, a od Pipana parmezan.

Wjazd Augusta Mocnego 12 września 1697

Przyjęcie po koronacji – opis za Michał Rożek „Polskie koronacje i korony”, s. 68:

„Co do solennego bankietu siła opisować, jednak dosyć nadmienić, że było convivium magnum, przy wszelkim dostatku wyśmienitych potraw i kosztownych piramid z cukrów, których były napoje i trunki rozmaite jako najprzedniejsze etc., którego splendoru, magnificencji nie podobna dostatecznie wyrazić, przy muzykach wybornych, które dodawały wesołości. Przy konkluzji obiadu wyszło do marcypanów jarzących pochodni 40 (...). W zamku zaś samym na dole propter populum communem likwory różne od sufficientiam wystawione były”. Nazajutrz król przyjął hołd mieszczan, po królewskim zaś odjeździe „w rynku cztery woły nadziewane pieczono i kilka kuf wielkich wina ex mandato regis pro populo wystawiono”⁴⁷.

Stanisław August Poniatowski i czekolada na Wawelu

Stanisław August Poniatowski odwiedził Wawel 23 lata po koronacji. Opuszczając Wawel zostawił w swojej sypialni przedmiot o wymiarach 1x7,3x6,2 cm. Była to tabliczka czekolady służąca do rozpuszczenia. Przypuszczalnie wyszła spod ręki Jana Rychtera, nadwornego cukiernika. Tabliczka ta znajduje się w Muzeum Collegium Maius, nr inwentarzowy 5879⁴⁸.

Rekonstrukcja kulinarna – rozmowa

Rozmowa z Maciejem Nowickim, pracownikiem Muzeum Pałacu króla Jana III Sobieskiego w Wilanowie

Od kilku lat odtwarza pan dawne przepisy dla Muzeum Pałacu króla Jana III Sobieskiego w Wilanowie. Na czym właściwie polega rekonstrukcja kulinarna?

Zależy, jaki cel chcemy osiągnąć. W przypadku historyków powinniśmy mówić o odtwórczości. Im zależeć będzie na możliwie najwierniejszym odtworzeniu składu, smaku i wyglądu dań. Dla kładącego nacisk na smak kucharza będzie to reinterpretacja dawnej kulinarnej estetyki i przełożenie jej na współczesny język kulinarny.

Jak skonstruowane są renesansowe i barokowe przepisy?

Pamiętajmy, że mówimy o przepisach – materii, której nie da się już ożywić. To często bardzo zdawkowe wskazówki dotyczące przygotowania dań. Podstawowym problemem jest brak gramatur i bardzo archaiczna metoda obróbki termicznej, która odbiega od współczesnej wiedzy o sztuce kulinarnej. Zastanówmy się na przykładzie barokowego przepisu na węgorza: „uwarzyć węgorza dobrze, potem w mące uwalać, tretować w tłustości. Dawając na stół, natykać go liściem bobkowym i w talerzyki krajanemi kwaśnemi pomarańczami pokryć”. Myśląc o współczesnej sztuce kulinarnej: zamarynujemy rybę w kwaśnym soku z pomarańczy, po czym ugotujemy ją z liściem laurowym. Zachowamy istotę smaku, ale historyk nisko oceni danie pod kątem rzetelności odczytu źródła (doboru produktu, metody obróbki cieplnej etc.)

Czy zatem rekonstrukcja jest możliwa?

Wydaje mi się, że w odniesieniu do tej pracy trzeba mówić o sztuce, a nie o rzemiośle. Jest to czynność spekulatywna. Przygotowując się do odtworzenia jakiegoś dania, nie wiemy, z jakich produktów korzystano, nie mamy dostępu do dawnych odmian. Kolejny problem leży w naszej sensoryce. Nasza współczesna kultura kulinarna przyzwyczała nas do pewnego zestawu smaków. Tymczasem tu mówimy o innej rzeczywistości. Nie wiemy przecież, ile przypraw wsypywano do dania, więc spekulujemy. Rekonstruując, nadajemy daniom nowe sensy.

Ilu rekonstruktorów, tyle finalnych efektów?

Bardzo istotne jest to, kim jesteśmy w momencie interpretacji. Powinniśmy zrozumieć też szerszy kontekst znaczeniowy przepisu. Musimy odnosić się do danych przepisów w szerszym kontekście znaczeniowym, np. z perspektywy teorii humoralnej Galena. Rekonstrukcja nie jest jedynie czynnością fizyczną – ugotowaniem i zjedzeniem, ale uświadomieniem sobie dawnej kultury i mentalności.

Jak starymi polskimi przepisami dysponujemy?

Niestety, mamy spory problem. W Turcji dostępne są nawet X i XI-wieczne książki zawierające przepisy kulinarne. Polska wygląda biednie na tym tle. Natomiast samo pytanie o polski przepis i o to, czym jest kuchnia polska, zawiera dużo niewiadomych. Do rozstrzygnięcia tego problemu

potrzebnych jest wielu badaczy. Moim zdaniem o przepisach kuchni polskiej możemy mówić w przypadku „Compendium ferculorum” i „Modzie bardzo dobrej smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie”. Późniejsze przepisy to już konglomerat wielu kuchni, mimo że funkcjonowały w świadomości Polaków jako polskie.

Przepisy

Polewka z barszczu płonnego, 1613 r. – Syreński

Zanim rozpowszechniono uprawę buraków ćwikłowych, z barszczu zwyczajnego (*Heracleum sphondylium*) przygotowywano zupę (barszcz) i sałatki. Młode liście siekano i kiszone, a potem używano ich do zupy. Świeże młode liście używano w sałatkach. Mięiste ogonki barszczu, podobnie jak ogonki arcydzięgla, smażyono w cukrze lub miodzie, potem suszono i posypywano cukrem pudrem, spożywano jak cukierki.

„Wziąć tego ziela drobno usiekanego garść, mąki owsianej łyżkę, to wespół warzyć w mięsnej polewce, przynajmniej z pół godziny, trochę osoliwszy i to na czczo jeść albo pić, bez chleba miasto lekarstwa, godzinę albo cztery przed obiadem. [...] Korzenie tego ziela z mięsem warzone czynią polewkę barzo smakowitą, której na czczo używając, odmiękczaży żywot, stolcy purgulują”.

Jak widać, polewka miała własności pobudzające perystaltykę jelit.

Kapłony w winie muszkatołowym

Tłustego kapłona należy ugotować w osolonej wodzie z pietruszką. Utrzeć migdały, dodać do nich wino muszkatołowe lub małmazję, zagotować. Ugotowane kawałki kapłona położyć na grzance z białego chleba z dodatkiem goździków i cynamonu, polać sosem winno-migdałowym.

Literatura

Kadzik Dominik, „Utrzymanie królewskiej teściowej. Wizyta Marii Bawarskiej podczas wesela Zygmunta III Wazy z Anną Habsburg (23 maja – 16 czerwca 1592 r.)”, wyd. Historia Jagellonica, 2017 r. Kraków

H. Kręt, Dwór królewski Jadwigi i Jagiełły, Kraków 1987; Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły, Kraków 2005

Maria Bogucka „Kazimierz Jagiellończyk i jego czasy”, „Bona Sforza”, „Anna Jagiellonka”,

Dembińska M., Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963.

Rafał Hryszko, „Andree apothecario pro confectionibus et electuariis – Cukiernictwo w Polsce w czasach Jadwigi i Władysława Jagiełły. Między Wschodem a Zachodem Europy”, w: „ZESZYTY NAUKOWE UNIwersytetu Jagiellońskiego”, „Prace Historyczne” 143, z. 3 (2016), s. 381–405

Marek Ferenc, „Dwór Zygmunta Augusta. Organizacja i ludzie”.

Agnieszka Januszek-Sieradzka „Dwór królowej od kuchni, czyli o zaopatrzeniu stołu Barbary Radziwiłówny” w: „Jagiellonowie i ich świat”

Urszula Borkowska „Dynastia Jagiellonów w Polsce”

Michał Rożek „Polskie koronacje i korony”,

Maria Dembińska „Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej”; Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk, Wrocław 1963

Andrzej Wyczański, „Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.” Wydawnictwo Naukowe PWN 1969

Jerzy Michalewicz „Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce : kuchnia królewska Zygmunta III” w: Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, Tom 13, Numer 4 (1965) s. 701-718

Historia kultury materialnej Polski w zarysie : opracowanie zbiorowe. T. 2, Od XIII do XV wieku / pod red. Anny Rutkowskiej-Płachocińskiej ; Polska Akademia Nauk. Instytut Historii Kultury Materialnej. - Wrocław : Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1978.

Rafał Hryszko "Andree Apothecario Pro Confectionibus Et Electuariis – Cukiernictwo w Polsce w czasach Jadwigi i Władysława Jagiełły. Między Wschodem a Zachodem Europy" w: Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne 143, z. 3 (2016), s. 381–405

<https://polona.pl/item/zycie-domowe-jadwigi-i-jagielly-z-regestrow-skarbowych-z-lat-1388-1417,NjQwODA3/3/#item>

Kmieć A., „Stół królewski Jadwigi i Władysława Jagiełły w świetle rachunków podrzęctwa krakowskiego z 1394 r.”, „Ibidem. Rocznik Koła Naukowego Historyków Studentów Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II” 2007, t. 4, s. 9–32.

Sperka J., „Dwór pierwszych Jagiellonów a tajniki średniowiecznej kuchni” [w:] Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia Muzeum Wnętrz Mieszczańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku, red. B. Możejko przy współpr. z E. Brylską-Szymańską, Gdańsk 2012, s. 62–69.

Anna Matras, „Pieprzo i szafranno, moja mościa panno. Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania”, Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ, Nauki Społeczne, Numer 14 (3/2016), s. 55 i nast.

przypisy

¹ Szczegółowy opis funkcji urzędników na dworze można znaleźć m.in. w książce M. Ferenc „Dwór Zygmunta Augusta. Organizacja i ludzie”

² Piotr Rozjusz „Epitalamium na ślub Zygmunta Augusta” (M. Brożek)

³ Przykładowo za czasów Zygmunta III, w 1590 roku, w kuchni zatrudniano 20 osób: sześciu mistrzów kucharskich, pięciu kucharzy młodszych, czterech kuchcików, dwóch piekarzy, rzeźnika, dwóch drażnych, odźwiernego i jego pomocnika.

⁴ Helena Kręt „Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły”, s. 113

⁵ Helena Kręt „Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły”, s. 85

⁶ Za: „Specyfika kuchmistrzowskiej profesji” Aleksandra Kleśta-Nawrocka, wilanow-palac.pl/specyfika_kuchmistrzowskiej_profesji.html (dostęp: 1 grudnia 2017)

-
- ⁷ Jerzy Michalewicz „Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce. Kuchnia Zygmunta III”
- ⁸ F. F. de Daugnon „Gli italiani in Polonia dal IX secolo al XVIII”, 1906 r., s. 344 (tłumaczenie własne)
- ⁹ Rachunki dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1388-1420 pod red. F. Piekosińskiego, Kraków 1896, s. 102, 105
- ¹⁰ Archiwum Główne Akt Dawnych Rk. 186, k. 6 za: Borkowska str. 283.
- ¹¹ Urszula Borkowska „Dynastia Jagiellonów w Polsce”, s. 281
- ¹² Urszula Borkowska „Dynastia Jagiellonów w Polsce”, s. 281
- ¹³ Michalewicz „Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce”, s. 702
- ¹⁴ Michalewicz „Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce”, s. 707
- ¹⁵ Urszula Borkowska „Dynastia Jagiellonów w Polsce”, s. 283
- ¹⁶ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 268
- ¹⁷ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 268
- ¹⁸ „Jagiellonki polskie”, <https://polona.pl/item/jagiellonki-polskie-w-xvi-wieku-uzupelnienia-rozprawy-materyaly-glownie-z-ces,NzgwODU5/26/#item>
- ¹⁹ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 260-262
- ²⁰ „Zbiór pamiętników o dawnej Polsce”, wyd. J. Niemcewicz, t. 2, Lipsk 1839, s. 123-125, podane za: Borkowska, str. 164-165.
- ²¹ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 271
- ²² Helena Kręt „Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły”, s. 154
- ²³ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 271
- ²⁴ Helena Kręt „Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły”, s. 130
- ²⁵ Jan Dąbrowski „Kraków a Węgry w wiekach średnich”, *Rocznik Krakowski*, t. XIII, s. 221
- ²⁶ Helena Kręt „Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły”, s. 135
- ²⁷ „Polska Jana Długosza”, pod red. H. Samsonowicza, tłum. J. Mruk, Warszawa 1984 s. 507
- ²⁸ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 266

-
- ²⁹ m.in. Antonina Jelicz „W średniowiecznym Krakowie”, s. 94
- ³⁰ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 264
- ³¹ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 263
- ³² Dembińska M., *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, str. 132
- ³³ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s. 263
- ³⁴ Rafał Hryszko "Andree Apothecario Pro Confectionibus Et Electuariis – Cukiernictwo w Polsce w czasach Jadwigi i Władysława Jagiełły. Między Wschodem a Zachodem Europy" w: *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne* 143, z. 3 (2016), s. 389
- ³⁵ Rafał Hryszko "Andree Apothecario Pro Confectionibus Et Electuariis – Cukiernictwo w Polsce w czasach Jadwigi i Władysława Jagiełły. Między Wschodem a Zachodem Europy" w: *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne* 143, z. 3 (2016), s. 399
- ³⁶ Za: Mieczysław Grydzewski w: „PAUza Akademicka – Tygodnik Polskiej Akademii Umiejętności i środowiska naukowego”, nr 29, marzec 2009, str. 4
- ³⁷ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009, s.
- ³⁸ <https://polona.pl/item/jagiellonki-polskie-w-xvi-wieku-uzupelnienia-rozprawy-materyaly-glownie-z-ces,NzgwODU5/26/#item>
- ³⁹ Opis awantury: <https://polona.pl/item/jagiellonki-polskie-w-xvi-wieku-uzupelnienia-rozprawy-materyaly-glownie-z-ces,NzgwODU5/34/#item>
- ⁴⁰ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Dwór królowej od kuchni, czyli o zaopatrzeniu stołu Barbary Radziwiłłówny” w: *Jagiellonowie i ich świat*, s. 77
- ⁴¹ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Dwór królowej od kuchni, czyli o zaopatrzeniu stołu Barbary Radziwiłłówny” w: *Jagiellonowie i ich świat*, s. 79
- ⁴² Agnieszka Januszek-Sieradzka „Dwór królowej od kuchni, czyli o zaopatrzeniu stołu Barbary Radziwiłłówny” w: *Jagiellonowie i ich świat*, s. 80
- ⁴³ Agnieszka Januszek-Sieradzka „Dwór królowej od kuchni, czyli o zaopatrzeniu stołu Barbary Radziwiłłówny” w: *Jagiellonowie i ich świat*, s. 83
- ⁴⁴ J. Dumanowski, „Weźmij materyję wołową albo cielęcą...”, „*Mówią Wieki*” 2009, nr 12 (599), s. 37
- ⁴⁵ Stanisław Czerniecki „*Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw*”, wydali i opracowali Jarosław Dumanowski i Magdalena Spychaj, z przedmową Stanisława Lubomirskiego, Wilanów 2010, s. 63

⁴⁶ Kadzik Dominik, „Utrzymanie królewskiej teściowej. Wizyta Marii Bawarskiej podczas wesela Zygmunta III Wazy z Anną Habsburg (23 maja – 16 czerwca 1592 r.)”, wyd. Historia Jagellonica, 2017 r. Kraków, str. 16

⁴⁷ Podobnie postąpiono podczas koronacji Augusta III, kiedy to woła pieczono pod kościołem Mariackim.

⁴⁸ Leszek Mazan „Kraków na słodko”, s. 18