



Polewka, pieczeń i leguminy. Jak jadano na Wawelu

2018-11-06

W późnym średniowieczu i renesansie Kraków kwitnie - głównie dzięki wiodącym przez miasto szlakom handlowym. Wraz z kupcami do miasta trafiają nowinki kulinarne. Ważnym odbiorcą sprzedawanych produktów jest dwór królewski.

Informacje na temat stołu królów polskich w średniowieczu i renesansie czerpiemy głównie z rachunków dworskich, nad którymi pieczę sprawował szafarz. To dzięki rachunkom możemy domyślać się w jakich potrawach gustowali poszczególni rezydujący na Wawelu władcy i jak wyglądały ich posiłki.

Na dworze jadano dwa razy dziennie, podstawowymi posiłkami były: wczesny obiad *prandium* (pomiędzy godz. 9 a 12) i wieczorna *cena* (pomiędzy 15 a 18). Do wyboru było co najmniej kilkanaście potraw: „wszakóż 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”. 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.

Zawartość talerzy regulowana była przez to, czy przypadał akurat dzień postny, a tych w roku wypadało w sumie około 200. 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 dni postne o chlebie i wodzie.

Posiłki niewiele się od siebie różniły. Podawano zupy, pieczeń lub rybę oraz leguminy, czyli jarzyny. 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).

Na pieczone składało się kilka rodzajów mięs: obok najbardziej popularnej wołowiny, 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 mieszano rodzaje mięsa już podczas pieczenia, np. kładąc tłuste kapłony na chudym kawałku wołowiny. Świeże ryby 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 oraz kasze: jęczmienna, owsiana, gryczana, manna (nasiona trawy gliceria *fluitans*) i jaglana (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, kuczmerka, ogórki.

Podawano też owoce: głównie jabłka i gruszki oraz owoce sezonowe: od poziomek po wiśnie. Część owoców suszono. 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.

Potrawy przyprawiano pieprzem, szafranem, imbirem, gałką muskatołową, anyżem czy cynamonem. Przyprawy były tak cenne, że za czasów Władysława Jagiełły i Kazimierza Jagiellończyka trzymano je w skarbcu wraz z klejnotami. Dania doprawiano także tańszymi, bo lokalnymi przyprawami: gorczycą, chrzanem, piołunem, szałwią, kminkiem i majerankiem.

Ważne na polskim stole było pieczywo. W rejestrach Jagiełły znajdziemy np. specjalne worki, w których przynoszono je na stół. 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). 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 i w rachunkach władców XVI-wiecznych pojawia się niemal codziennie. Wina pochodziły z własnych winnic, bądź było sprowadzane z Węgier, Rumunii, Francji, czy Austrii.