



Placki z serem, „pirogi” i pieczywo - kuchnia Jadwigi i Władysława Jagiełły

2018-12-17

Jadwiga i Władysław Jagiełło jadal osobno - król preferował posiłki w wyłącznie męskim gronie, królowa zaś często podejmowała przy stole gości.

Władysław Jagiełło nie zatrudniał stolnika, co pozwala sądzić, że posiłki króla 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. Januszek-Sieradzka zauważa, że jadłospis królowej zawierał więcej produktów luksusowych, był też lżejszy i bardziej zróżnicowany.

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. Diczynę jedzono dość rzadko i zwykle były to zające, bądź drobne ptactwo. Ryby jedzono gotowane, pieczone, solone (głównie śledzie), wędzone i suszone (dorsze, łososie). Zdarzało się też, że sprowadzano ryby z Węgier. W 1395 r. odnotowano sprowadzenie do Krakowa z Koszyc wyży (husones), ryby pokrewnej jesiotrowi, która pojawiała się w Dunaju i Cisie. Dąbrowski podejrzewa, że sprowadzono ją ze względu na ikrę.

Jedzono sporo kaszy, 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), rodzynki, 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 torty - 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”.

Wg Długosza Jagiełło „jabłka z powodu ich zapachu odsuwał z uczuciem mdłości, cichcem jednak jadał chętnie dobre, słodkie gruszki”. W rejestrach skarbowych króla znajdujemy jednak informacje o tym, że jabłka trafiały na jego stół, często w towarzystwie orzechów laskowych. Jagiełło preferował podobno pieczywo razowe z otrębami pszennymi. 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 pszennych 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 Jagiełły, 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”.

Źródła:

Agnieszka Januszek-Sieradzka „Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce” *Studia Mediaevalia Bohemica* 1/2009

Helena Kręt „Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły”

Jan Dąbrowski „Kraków a Węgry w wiekach średnich”, *Rocznik Krakowski*, t. XIII

„Polska Jana Długosza”, pod red. H. Samsonowicza, tłum. J. Mruk, Warszawa 1984

Antonina Jelicz „W średniowiecznym Krakowie”