



Kuchnia Barbary Radziwiłłówny: podroby i fiołki

2018-12-20

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.

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, kaparami, oliwkami, albo fiołkami, lawendą i wodą różaną.

Wyjątkowe w kuchni Barbary było to, że wolała 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 hodowlanego drobiu pojawia się sporo gatunków dzikich: kuropatwy, jarzabki, bażanty, dzikie gęsi, przepiórki, dzikie gołębie, jemioluszki, kwiczoły, głuszce, gżegżółki, chruściele, cietrzewie, cyranki.

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, kiełbie, brzanki rzeczne, lipienie, płocie, turboty i „białe ryby”. 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 zanadto 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 słodyczach, należy się domyślać, że produkowano je bezpośrednio na dworze. Gotowe, i to niemal codziennie, kupowano pierniki oraz – rzadko – cukierki różane.

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