



Obiady kiermaszowe profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego

2018-12-20

O tym, co jadano w Krakowie przed wiekami sporo wiemy z opisów dawnych uroczystości. W średniowieczu regularnie odbywały się tzw. obiady kiermaszowe Profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Obiad wydawali w rocznicę poświęcenia kościoła św. Floriana przy Kleparzu profesorowie – kanonicy kolegiaty św. Floriana dla doktorów i mistrzów zamieszkałych w Collegium Maius. Odbywał się on w sali Collegium Maius, a przy dwóch, a czasem trzech stołach zasiadało do 20 gości. Zdarzało się, że niektórym z osób z Kleparza wypłacano pieniądze, zamiast podejmować ich przy stole. Jak notuje A. Karbowski witykuszowi (zakrystianowi) Janu Radwańskiemu wypłacono z tej okazji 4 grosze, za co mógł kupić 4 kurczęta lub jednego kapłona oraz 2/3 kwarty dobrego wina. Takie traktowanie nie spodobało się na Kleparzu – w 1568 roku rektor szkoły św. Floriana Wojciech Buszewski nie przyjął 4-groszowej rekompensaty.

Za organizację obiadu odpowiadał ksiądz prokurator kapituły św. Floriana, któremu oddawano do dyspozycji kuchnię, służbę i utensylia kuchenne Collegium Maius. Przygotowania zaczynały się na kilka tygodni przed obiadem. Kupowano wino „na próbę”, tuczono drób (kurczęta, kapłony, gęsi). Wszystko było dokładnie wyliczone i gdy w 1557 r. gęś udusiła się kluskami w przededniu obiadu, musiano kupić nową.

Salę ozdabiano kobiercami, a także kwiatami i ziołami, w tym majerankiem i białymi różami, które kładziono na stole. Goście przynosili ze sobą sztuce, potrawy wydawano każdemu na osobnym talerzu wprost z kuchni, tylko niektóre potrawy stawiano na stole w półmiskach. Obiad składał się z 5-6 dań i był bardzo obfity (podczas jednego z obiadów na jedną osobę przypadało m.in. trzy porcje potrawy z kapłonów z kaszą jęczmienną, jedno kurczę w potrawce, pieczeń cielęca, jedno kurczę pieczone, morele z mięsem, poziomki z serem).

Jedzono pieczone i gotowane mięsa: drób, pieczeń wołową, cielęcą, wieprzową i baranią, a także głowy cielęce, ozory i kruszki. Doprawiano je: pieprzem, rodzynekami, kaparami, imbirem, cynamonem, kwiatem muszkatolowym, szafranem, cebulą, pietruszką, octem piwnym, winnym i domowym, winem, goździkami oraz papryką. Używano szczawiu, migdałów (w 1557 r. funtem migdałów posypano gęsinę), suszonych jabłek, musztardy.

W jadłospisach pojawiają się takie dania jak: potrawka z gotowanych kurcząt z korzeniami i rodzynekami, kurczę pieczone, morele z mięsem wieprzowym, potrawka z gęsięgo mięsa, ryż z masłem posypany papryką, mięso wołowe gotowane, ozory z sosem kaparowym, gęsi w czarnej jusze warzone z przyprawą z goździków, ryżowa kasza na mleku z cukrem, rzepa z baranią.

Do mięs podawano sosy i sopory (przypuszczalnie od włoskiego saporì - smaki), solone ogórki, rzepę, krupy, groch ze smalcem i słoniną, morele, bułki i chleb, ryż. Karbowski odnotowuje, że nie podawano zup, ale sosy, które często od zup różniły się niemal jedynie konsystencją. Jako przykład podaje czarną polewkę z krwi gęsiej zagęszczoną suszonymi owocami.

Wety, czyli desery, to m.in. świeży groch w strączkach, poziomki, trzeźnie (dziłkie wiźnie albo czerzeźnie), gruszki, wiźnie, morele, śliwki, opłatki i krepłe, czyli smaźone ciasta, a także sery: gomółki, małdrzyki, czyli okrągłe sery robione ze słodkiej śmietany oraz sery zapisywane jako



„kossyki”, co do których Karbowski przypuszcza, że chodzi o sery dojrzewające w koszykach.

Pito wino i piwo. Jak wylicza Karbowski, podczas posiłku jedna osoba wypijała średnio więcej niż dwie kwarty piwa i blisko dwie kwarty wina.

Resztki z obiadu rozdawano lub... chowano na rok następny. Chodzi tu oczywiście o drogocenne korzenie (pieprz i imbir) czy cukier. A że prokurator św. Floriana w połowie XVI wieku był dość skąpy, w rachunkach z obiadu często widać tego typu oszczędności.

Źródło:

„Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku” Antoni Karbowski, Kraków 1900 dostępne na https://polona.pl/item/obiady-profesorow-uniw-jagiellonskiego-xvi-i-xvii-wieku_MTA1Mzc3MDg/0/#item