

Osiemnastowieczna przyjemność ucztowania na dworach magnackich

Rozkosze stołu



AGATA ROĆKO

Instytut Badań Literackich
Polska Akademia Nauk, Warszawa
agata.rocko@wp.pl

Dr Agata Roćko jest adiunktem w Pracowni Literatury Oświecenia IBL; specjalizuje się w badaniach pamiętników, listów i dokumentów XVIII wieku

W Polsce XVIII wieku przygotowywane z wielkim przepychem uczyły i ceremonie służyły przede wszystkim podkreśleniu znaczenia i splendoru dworu magnackiego

Trudno jest dzisiaj oddać słowami osiemnastowieczną przyjemność ucztowania, dlatego na początek owego zarysu tematu przytoczymy opis imienin Elżbiety Branickiej, jaki znajduje się w jednym z listów pisanych z Białegostoku, z 1760 roku przez nieznanego uczestnika i baczego obserwatora. „Stół był zastawiony w galerii na 200 osób, w tym stole wzdłuż był kanał napełniony winem tokajskim, co niby wyobrażało morze; po tym winie pływało 24 okręcików misternie zrobionych, a na nich były pistacje, wszelkie cukry, konfitury i rozmaite łakocie. Takowe okręty zatrzymywały się przed damami siedzącymi przy stole, które podług upodobania wybierały te przyjemne towary z okrętów. Po wetach przyniesiono ogromny puchar, który niegdyś był własnością Czarnieckiego, a goście czerpali nim owe tokajskie morze, które to całe morze w przeciągu pół godziny zniszczone zostało”.

Dekoracja, nie smak

Jak widzimy z powyższego opisu, osiemnastowieczna przyjemność ucztowania wiązała się ze sztuką dekorowania, przygotowywania i podawania potraw w odpowiedni, często symboliczny sposób, tak aby podkreślała splendor i majestat dworu magnackiego. Oczywiście zmieniał się rytuał i ceremonia ucztowania, jednak był nieodłącznie związany z przyjemnością, jaka płynęła nie tyle ze smakowania potraw, ile raczej z całej oprawy towarzyszącej biesiadzie, rozrywce, przyjemności odbioru

sztuk teatralnych, inscenizacji, wiewatów, fajerwerków zorganizowanych w zależności od okoliczności i celu podniesienia magnificencji, nadania splendoru i ozdoby wielkości magnackiego dworu.

Dlatego, czytając osiemnastowieczne opisy ucztowania, rzadko napotykamy informacje dotyczące przyjemności smakowania, a raczej przyjemności przyjmowania, traktowania czy biesiadowania, a nawet odbioru towarzyszących ucztom sztuk: śpiewu, tańca czy gry aktorskiej.

Wydaje się więc, iż wspaniałość magnackiego stołu szczególnie w pierwszej połowie wieku wyrażała się w jego obfitości oraz różnorodności, a jakość i smak potraw były drugorzędne. Dotyczyło to zarówno uczt weselnych, jak i przyjęć związanych z wszelkimi świętami kościelnymi. Dech w piersiach zapiera do dziś, a z pewnością zapierał i dawniej nie tylko opis, lecz także obraz „święconego”, jaki wyprawił wojewoda Sapieha w Dereczynie, na które to „zjechało się niemiara panów z Korony i Litwy”:

„Na samym środku był baranek wyrażający *Agnus Dei*, z chorągiewką, calutki z pistacjami, a ten specjał dawano tylko damom, senatorom, dygnitarzom i duchownym. Na



Piotr Jamski

Kufel, kość słoniowa, srebro, 2 poł. XVII w., Niderlandy. Własność prywatna

Muzeum Etnografii i Przemysłu Artystycznego Instytutu Narodoznawstwa Narodowej Akademii Nauk Ukrainy we Lwowie / Piotr Jamski

Szkło z herbem Nałęcz: kielich, butla, para fletów, para szklanek, trzy karafki, Polska, lata 20.-30. XVIII w.

stole 4 przeogromnych dzików, to jest tyle, ile części roku. Każdy dzik miał w sobie same wieprzowiny, *alias* szynki, kielbasy, prosięta etc. Kuchmistrz najcudniejszą pokazał sztukę w upieczeniu tych całkowitych odyńców. Stało *tandem* 12 jeleni, także cało upieczonych, z złocistymi rogami, całe do admierowania, nadziane były rozmaitym zwierzyzną, *alias* zającami, cietrzewiami, dropiami, pardwiami. Te jelenie wyrażały 12 miesięcy. Naokoło były ciasta sążniste, tyle ile tygodni w roku, to jest 52, całe cudne placki, mazury, żmudzkie pierogi, a wszystkie wysadzane bakalią. Za nimi było 365 babek, to jest tyle ile dni w roku, a przy nich 8760 jaj pisanek, to jest tyle, ile godzin w roku. Każde było adorowane inskrypcjami, floresami, że niejednemu tylko czytał, a nie jadł [...]

Przepych ucztowania

Powyższy cytat obrazuje, jak ważną rolę odgrywała dekoracja stołu i jej symbolika, dodająca blasku magnackich rodów. Szczególnie widoczne jest to podczas uczt weselnych. Na przykład z okazji ślubu Magdaleny Lubomirskiej i Józefa Lubomirskiego zaślęły w Połonnem „cukry”, ustawione na stole w kształcie Średniawy: „W śrózdku piękną inwencją i architekturą zrobiona była sala, w samych oknach i ornamentach, we śrózdku zaś jej, na postumencie piękną strukturą zrobionym były dwa serca złączone, z których ustawicznie przez całą kolację ogień wybuchał artyficyjalny zielony”.

Polscy pamiętnikarze raczej rzadko wypowiadają się na temat smaku owych potraw, olśnieni raczej przyjemnością samego przyjęcia. I tak Krzysztof Zawisza – wojewoda miński – lubi „traktować” i „być traktowanym” pod-

czas uczt w domach magnackich „bardzo pańsko”, uroczyście i „apparencyją wielką”, hojnie ugoszczony i „upominkowany” dobrze. Opisuje jednak częściej rodzaj trunków (wina węgierskie i włoskie, miody, „dubl”, gorzałki) oraz przyjemność smakowania uciech Bachusa”, a nawet konsekwencji „przepicia”, niż określa smak potraw. Zawsze jednak zwraca uwagę, czy uczta odpawiona była dobrze, bardzo dobrze czy „haniebnie dobrze” i, w jakiej to „kompanii” odbyła się zabawa, tańce lub hulanki. Oprócz śpiewu, tańca czy inscenizacji szczególnie ceni podczas ucztowania igraszkę słowną, którą określa „nowym sposobem wesołości”.

Litwa słynęła szczególnie ze wschodniego przepychu przyjmowania oraz świetnego traktowania gości, a najczęściej miejsca i opisów zajmuje dwór Radziwiłłów, który nie szczędził zabiegów około podtrzymywania staroświeckiego obyczaju bankietów i uczt „haniebnie dobrych”, jak to mawiał Zawisza.

Julian Ursyn Niemcewicz w swoich pamiętnikach wskazuje, że podczas długich rokowań o intercyzę (przed zaślubinami Józefa Radziwiłłówny w 1780 roku) w Białej, między księciem wojewodą Karolem Radziwiłłem, bratem przyrodnim oblubienicy, a biskupem Józefem Massalskim, stryjem narzeczonego Ksawerego Massalskiego „...nie ustawały bankiety i uczy: rano, czyś przyszedł na pokoje, czy do marszałka, czy do rezydenta lub urzędnika dworu, zastawałeś śniadanie z kielbas, zrazów, hultajskich bigosów, piwa, miodu i wina złożone: jadł i pił, kto chciał i wiele chciał. Nie przeszkadzało to obiadowi, na potężnych stołach zastawionemu, mniej jeszcze ogromnym spełnianym kielichom. Wieczorem bywały koncerty”.

Osiemnastowieczna przyjemność ucztowania na dworach magnackich

Wielki srebrny serwis obiadowy z XVIII w., którego twórcą jest francuski złotnik Martin-Guillaume Biennais

Muzeum Pałac w Wilanowie / Zbigniew Reszka



Należy też wspomnieć o przyjmowaniu króla Stanisława Augusta Poniatowskiego w domach magnackich podczas jego podróży, choćby na sejm grodzieński w 1784 roku, opisaną przez Adama Stanisława Naruszewicza. Pamiętnikarz podkreśla szczególną oprawę obiadów w siedzibach Radziwiłłów, podczas których spełniano zdrowie królewskie szampanem przy biciu z dział armatnich, obrazuje wymyślne dekoracje z iluminacją i fajerwerkami, oprawione zabawą, tańcami, sztuką, a nawet poobiednim polowaniem. W Nieświeżu 18 września 1784 roku: „Obiad był o swej porze z zwykłą wspaniałością i liczbą wielkich stołów (tak jak i innych wszystkich następujących dni) oraz przy biciu z dział podczas spełniania zdrowia przytomnego monarchy. Po kawie grano koncert w wielkiej sali, a o godzinie piątej wieczornej było w polu polowanie na wilki, z których kilkunastu Najjaśniejszy Pan ubił”.

Polski stół w obcych oczach

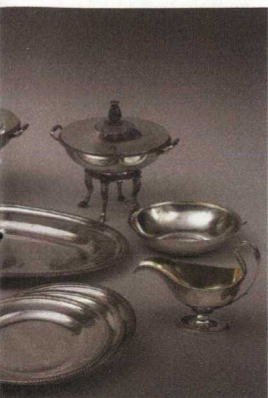
Na temat przyjemności smakowania podawanych potraw wypowiadają się głównie cudzoziemcy, którzy nie preferują „pieczystej obfitości” stołu, szukając raczej potraw bardziej wyrafinowanych. I tak np. Ernst von Lehndorff, wielokrotnie zachwalający obiady i „vety” w domach pańskich oraz biskupim na Warmii, określając obiady, kolacje „przewybornymi” czy „wyrafinowanymi”, tak wypowiedział się o stole księżnej marszałkowej Barbary z Duninów Sanguszkowej, w jej siedzibie nieopodal Nieborowa, gdzie był zaproszony na „wielki obiad” w „przepyszny wewnątrz urządzonym z wielkim smakiem”: „Księżna Sanguszkowa jest majestatyczną, starszą damą, bardzo bogatą i utrzymującą wielki dwór. Mimo panującego tu wykwintu dają jednak znać o sobie stare polskie obyczaje. Dotyczy to

zwłaszcza kuchni: podano trzydzieści dań, ale co jedno, to gorsze”.

Stare i nowe

Widzimy, iż w drugiej połowie wieku nastąpiła nowa moda, zarówno co do porządku potraw, jak i sztuki zdobniczej magnackich stołów. Nawet Jędrzej Kitowicz dzieli potrawy w XVIII wieku na staroświeckie i nowomodne. Owe staroświeckie według pamiętnikarza i znawcy obyczaju nie były zbyt wykwintne. Należały do nich: rosół, barszcz, sztuka mięsa, bigos z kiszzonej kapusty, z różnego rodzaju kawałkami mięs, kielbasami, słoniną, zwany „bigosem hultajskim”. Znamienną potrawą była „czarna gęś”, opalana słomą z pieprzem i imbirem oraz gęś gotowana ze śmietaną, suszonymi grzybami i kaszą perłową. Znane były też flaki z szafranem, cielęcina z szafranem „na żółto” bądź w białym sosie z mąką, cielęcina na szaro, baranina z czosnkiem, prosięta, nogi wołowe na zimno w galarecie, wędzonka wołowa. Na drugie danie, jak rejestruje Kitowicz, stawiano pieczone z mięsa: wielkie pieczenie wołowe, ćwiartki cielęciny, baraniny, indyki, kapłony, kurczęta, kuropatwy, bekasy i mniejsze ptactwo oraz układano wszystko na wielkich półmiskach w kształcie piramid. Między pieczone stawiano na stołach torty i ciasta francuskie, ale, jak podkreśla ówczesny znawca obyczaju, ciężkie i grube. Trzecie danie stanowiły owoce ogrodowe i różne „cukry”.

Potrawy nowomodne, które pojawiły się na pańskich stołach, pod wpływem francuskich kucharzy, były (według Kitowicza) bardziej wykwintne. Wymienia: „zupy rumiane, zupy białe, rosoly delikatne, potrawy z mięs w rozmaitych komponowane, pasztety przewyborne”. Miód zastąpił cukier, a pistacje i pinele – kapary i oliwki, a nawet trufle i ostrygi marynowane.



Jędrzej Piotrowski

Miody pitne wyparły wina francuskie, w których gotowano nawet ryby, np. w burgundzkim duszono łososia, a do zakwaszania dań rybnych używano znacznie większej ilości cytryn oraz octów winnych. Do potraw nowomodnych należały też faszerowane „siekanek z toju wołowego, z cielęciny, z kapłona, z chleba tartego, jajec, masła, gałki muszkatolowej, pieprzu, imbiru i innych korzeniów”, mostki cielęce i baranie, prosięta, kapłony i kury i nazywane „pulardami”.

Kosztowne przyjemności

Fryderyk Schulz opisuje ucztę, imieniny, obiady, przyjęcia w okresie Sejmu Czteroletniego w Warszawie w najzamożniejszych domach, gdzie jak wskazuje: „z kominów się kurzy nieustannie”, a „liczba osób na uroczystościach dochodziła do pięciuset, sześciu i ośmiuset”. Schulz jest pod ogromnym wrażeniem rozrzutności i wystawności magnatów:

„Zwykle poczynały się ansamble po obiedzie, a trwały aż za północ. Łączyły w sobie wielkie zabawy, grę, muzykę, bal, podwieczorek, kolację i konwersację. Polskie upodobanie szczególnie w dostatku i zbytku tu się z całą świetnością objawiało; kilka sal ostawiono stołami, które się rzeczywiście pod ciężarem uginały. Jedzenia wszelkiego rodzaju było do przesytu. Wina węgierskie, francuskie, hiszpańskie, niemieckie, które gdzie indziej ledwie się kosztują i używają po odrobinie, tu się lały. Wódki podawano w ogromnych kielichach. Limoniada, oreada, baworoaza stały w naczyniach ogromnych, w jakich gdzie indziej piwo dają. Kawa i czekolada nieustannie się lały z olbrzymich srebrnych imbryków. Stosy a góry konfitur, owoców, grzanek na wielkich talerzach krążyły po salach nieustannie. Czeredy obżartuchów próbowały, do jakiego stopnia siła ich trawienia te amalga-

my [mieszanie różnych pierwiastków – A. R.] znieśie, a nerwy smaku wydołają”.

Każdy taki wieczór, jak zauważa Schulz, mógł kosztować od pięciuset do dwóch tysięcy dukatów. Nie ma w tym niczego dziwnego, według cudzoziemca podróżującego po Polsce, skoro nawet na najskromniejszych ucztach w Warszawie podawano wyłącznie wina burgundzkie i szampańskie. Niestety, nie znamy dokładnych opisów przyjemności smakowania podczas uczt magnackich, gdyż przyjemność ucztowania płynęła raczej z oprawy uczy: baletu, sztuki teatralnej, śpiewu czy tańca. ■

Chcesz wiedzieć więcej?

Kostkiewiczowa T., Roćko A. (Red.). (2005). *Dwory magnackie w XVIII wieku. Rola i znaczenie kulturowe*. Wydawnictwo DiG.

Roćko A. (2001). *Obraz życia i obyczajów w pamiętniku Krzysztofa Zawiszy*. W: Stasiewicz K., Achremczyk S. *Między barokiem i oświeceniem. Obyczaje czasów saskich* (Red.). Olsztyn 2001.

Szklane ozdoby ze zbiorów Muzeum Etnografii i Przemysłu Artystycznego Instytutu Narodoznawstwa Narodowej Akademii Nauk Ukrainy we Lwowie



Piotr Jamski

Solniczka porcelanowa, Miśnia, XIX w., kopia z XVIII w. Własność prywatna