

Kuchnia Lubomirskich na Rzeszowie w XVIII wieku

Kuchnia, podobnie jak moda czy wystrój wnętrz, była i jest wyznacznikiem statusu materialnego i odbiciem ogólnej sytuacji społecznej. W niniejszym artykule chciałabym przedstawić kuchnię dworu Lubomirskich w Rzeszowie w XVIII wieku. Wyposażenie, wydatki oraz jadłospisy w porównaniu z opracowaniami oraz książkami kucharskimi z epoki dadzą pełniejszy obraz tego, co jadano na co dzień, jakie panowały kulinarne trendy i ile pieniędzy wydawano na kuchnię.

1. Z dziejów polskiej kultury stołu

To właśnie z czasów saskich pochodzi najwięcej materiałów archiwalnych, jednak opis kuchennej rzeczywistości zamku rzeszowskiego byłby ubogi, gdyby nie zwrócić najpierw uwagi na lata wcześniejsze. Na wstępie trzeba podkreślić, że mimo szerokiego przedziału czasowego kuchnia w szczególności opiera się wszelkim gwałtownym zmianom. Zarówno wyposażenie, jak i menu zmieniały się mniej więcej raz na pół wieku¹. Wiek XVII w Polsce to rozkwit sarmatyzmu. Na stołach królowały kasze, bigos i węgierskie wina, a przede wszystkim obfitość w szerokim kontekście, bowiem utożsamiana była z gościnnością gospodarza. Jeśli mówimy o wieku XVIII, to śmiało można posłużyć się przykładem dworu Karola Radziwiłła „Panie Kochanku”, gdzie do stołu talerze roznosiły tresowane niedźwiedzie², a nad tortami unosiły się skomplikowane konstrukcje z cukru i masła. Jeśli nawet podobne opowieści są przesadzone, świadczą o tym, jak ważną rolę w życiu polskiego magnata odgrywał posiłek i jak bardzo istotna była forma, cała otoczka tworzona wokół rytuału jedzenia.

ALEKSANDRA HALIGOWSKA – mgr historii, doktorantka na kierunku historii w Uniwersytecie Rzeszowskim.

¹ E. KOWECKA, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Poznań 2008, 181.

² Tamże, 147.

Z początkiem XIX stulecia – epoką neoklasycyzmu, w zapomnienie odeszły bogate stroje. Do lamusa wyrzucono wystawne meble. Trudno było się jednak rozstać z obfitością kuchni, a na pańskich dworach przyjmowała ona swą najznakomitszą formę.

2. Pomieszczenie kuchenne i jego wyposażenie

Zajrzyjmy zatem do kuchni, miejsca, gdzie codziennie przyrządzano spore ilości jedła. Trzeba przyjrzeć się temu, czego nie powinno zabraknąć w takim miejscu. Pomieszczenia kuchenne, co może się wydawać współcześnie dość zaskakujące, często były usytuowane w separacji od pałacu bądź zamku. Nie zadawano by sobie jednak bez powodu trudu ciągłego przenoszenia potraw na takie odległości, gdyby nie problem związany z utrzymaniem właściwej higieny. Gotowanie dla wszystkich osób zamieszkujących zamek sprawiało, że kuchnia ewokowała nieprzerwanie różnego rodzaju woniami, nie zawsze przyjemnymi. Poza tym odpady produkowane podczas przyrządzania potraw lepiej było trzymać z dala od zamieszkiwanych komnat. Dlatego kuchnia powinna w zamyśle być pomieszczeniem niskim i wąskim³.

Nic jednak nie wskazuje na to, by Lubomirscy na Rzeszowie posiadali kuchnię w formie oddzielnego od budowli pomieszczenia. Zamek miał przede wszystkim spełniać funkcję obronną. Działalność Tylmana z Gameren zaowocowała tym, że budynek zyskał „dwukondygnacyjne skrzydła, z piętrową bramą osi skrzydła zachodniego. Elewacje zewnętrzne zostały zaopatrzone w trójkątne szczyty wieńczące skrajne i środkowe partie fasad, zakończone od dołu na boniowanych pilastrach. Przy okazji tej przebudowy rozebrano narożną wieżę zamku z czasów Ligęzy”⁴. Inwentarz z 1753 r. zaś jednoznacznie informuje, że to na zamku znajdowała się kuchnia, kredens oraz kandyteria (czyli cukiernia)⁵. Wiadomo też, że do celów kuchennych wykorzystywana była piwnica, o czym informują inwentarze zawierające spis jej zawartości⁶.

Nie oznacza to jednak, że Lubomirscy wiedli łącie koszarowe życie. Kuchnia zachowywała więc standardy odpowiadające ówczesnym trendom, podobnie jak reszta pomieszczeń na zamku. Co zatem powin-

³ Tamże, 146-147.

⁴ J. MALCZEWSKI, *Zamek w Rzeszowie. Jego otoczenie i właściciele*, Rzeszów 1995, 16.

⁵ Tamże, 28.

⁶ ARCHIWUM PAŃSTWOWE W RZESZOWIE, sygn. 231 (nr inw. 519).

na posiadać porządna zamkowa kuchnia? Oczywiście piec, często nie jeden. Do połowy XIX wieku używano powszechnie pieców opalanych drewnem. Rachunki za kuchnię z 1740 r. wymieniają m.in. „duże libry papieru”⁷, można przypuszczać, że były one potrzebne do sprawdzania temperatury. Produkty bowiem wkładano do wygaszającego się już i oczyszczonego z popiołu pieca, a odpowiednią ciepłotę sprawdzano za pomocą papieru – jeśli brunatniał, piec był jeszcze zbyt rozgrzany. Idealem była poźółkła i zwinięta kartka⁸. Często także we wspomnianych rachunkach za kuchnię widnieje napis „za furę węgla”. Nie można podejrzewać panów na Rzeszowie o posiadanie pieca angielskiego opalanego węglem w 1740 roku, którego używano dopiero sto lat później. Najprawdopodobniej używany był do murowanego z szabaśnikiem i wnęką do suszenia drewna. Podłoga powinna być kamienna lub ceglana, taką można było z powodzeniem utrzymać w czystości. Wyposażenie obowiązkowo obejmowało również stół, na którym przygotowywano potrawy do wydania, beczkę na wodę, szafki i półki na różnego rodzaju kuchenne przybory. W rachunkach widnieje zapis o płatności za sita, które według *Kucharza doskonałego* służyły do „przesiwania mąki, precedzania gąszczów, sosów”, można było rozróżnić kilka rodzajów sit w zależności od wielkości i przeznaczenia. Wykonywano je z końskiego włosia⁹. W zamku Lubomirskich kupowano je dosyć często, co może świadczyć o tym, że szybko się zużywały. Rachunki wspominają także o świecach do kuchni czy blaszanych łyżkach. Przykładowo dnia 22 września 1756 roku zakupiono 2 garnki do kuchni¹⁰. Mowa jest także o niciach i sznurkach do kuchni, nożyczkach oraz talerzach farfurowych¹¹,

⁷ Tamże, sygn. 229.

⁸ E. KOWECKA, *W salonie*, 149.

⁹ W. WIELĄTKO, *Kucharz doskonały w wyborzym guście z oszczędnością dogodny z kopersztychami zastawiania stołów czyli sposób gotowania różnych potraw z mięsa i ryb, robienia do nich gąszczów, sosów, galaretów; pieczenia pasztetów, tortów, ciasta; smażenia z wszelkich gatunków owoców konfitur, cukrów; tudzież dystylowania rozmaitych dobrych wódek, likworów, syropów; przy tym ciekawe sekreta doświadczone, do wiadomości w domowym gospodarstwie potrzebne, utrzymywania, i konserwowania w spiżarni znajdujących się żywności, warzywów, ziół, etc., etc. Przez Woyciecha Wielątko z nowych Francuskich i niemieckich Autorów przetłumaczony dla wygody obywatelów i obywaterek gospodyń dodruku podany*, t. 1, Warszawa 1800, 416.

¹⁰ ARCHIWUM PAŃSTWOWE W RZESZOWIE, sygn. 233 (nr inw. 519).

¹¹ Naczynia farfurowe popularne były za czasów Augusta III. Określano tym mianem bardzo ekstrawaganckie naczynia z chińskiej porcelany, bardzo rzadkie. Mało kto takie posiadał, dlatego przymiotnik „farfurowe” zaczęto stosować do naczyń gorszych

naczyniach na cukier, ryż i cynamon oraz naczyniach wykonanych z angielskiej cyny. Jest także wzmianka o porcelanowym pudzercu na herbatę i porcelanowych talerzach ze złotem oraz że było na wyposażeniu „puzdro szafianowe brzegami wyłacane z zameczkiem, w którym filiżanki [...] do herbaty [...] w kwiatki”¹². Trudno jest zatem dopatrzeć się jakichkolwiek braków w prowadzeniu kuchni. W notatkach dotyczących wydatków na podróże i transport widnieje także zapis o kosztach wydanych u kowala za naprawę m.in. kuchennego wozu¹³.

3. Personel kuchenny

Dobrej kuchni nie ma także bez dobrej kadry. Kuchmistrz to było bardzo odpowiedzialne zajęcie na pańskim dworze. Książka kucharska z przepisami kuchmistrza Aleksandra Lubomirskiego (brata Jerzego Sebastiana, pana na Rzeszowie), równocześnie sekretarza Stanisława Czarnieckiego, daje kilka cennych wskazówek dotyczących kuchennego fachu: „Kuchmistrz w polskim języku brzmi nauczyciel. A jego jest powinność zrozumieć intencje Pana swego [...]. Ile gości ma mieć, zrozumieć stół [...]. Kuchmistrz pamiętać powinien żeby głupim skąpstwie Panu swemu wstydu nie naczynił. [...] Kuchmistrzowi należy myśleć o wygodzie wszystkim Gościom domowym, w potrawach, z ukontentowaniem, starać się o to żeby, podczas dobrej myśli Pana nie turbował, albo po wesołej myśli, cholerycznego nie dodał humoru. Temu należy, potrawy wszystkie akkomodować kucharzom, i one ze spiżarni wydać do kuchni, wiedzieć co który kucharz gotować będzie, i co mu do potraw wydać [...] akomodować się naprzód smakowi Pana swego, który smak kuchmistrz ma rozumieć znać, na gościach się też znać [...] Posłów Francuskich, Francuskiemi, Niemieckich, Niemieckimi, Włoskich, Włoskimi, Polskich, Polskimi nasycać potrawami [...]. Ma też kuchmistrz o całym rządzie kuchennym wiedzieć o naczyniu kuchennym, ubytkiem, i liczbie onego wiedzieć, kucharzów w posłuszeństwie i trzeźwości trzymać [...]”¹⁴.

od porcelany a lepszych od tych pospolitych.

¹² ARCHIWUM PAŃSTWOWE W RZESZOWIE, sygn. 192 (nr inw. 519); 235 (nr inw. 519).

¹³ Tamże, sygn. 187 (nr inw. 519).

¹⁴ S. CZARNECKI, *Compendium Ferculorum, albo zebranie potraw przez urodzonego Stanisława Czarnieckiego I.K.M. Sekretarza. Jaśnie Wielmożnego Mości Pana Alexandra Michała Hrabie na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego, Wojewody Krakowskiego, Sandomierskiego, Zatorskiego, Niepołomickiego, Lubaczowskiego, Ryckiego &c. &c. Starosty: Kuchmistrza. Ad usum Publicum. Napisane, Kraków 1682, 7-9.*

Można więc śmiało powiedzieć, iż kuchmistrz musiał się wyróżniać isticie psychologicznym podejściem do tematu konstruowania menu dla swojego pana i jego gości. Trzeba również podkreślić, że kuchmistrz to nie był zwykły kucharz. Nadzorował on pracę całej kuchni, przyuczał kuchcików i oczywiście sporządzał rozpisę dań na kolejne dni i okazje. Obowiązkiem jego było umiejętne gospodarowanie zasobami, dlatego też jadłospis był ściśle i nierozzerwalnie związany z porą roku. Znając swoje obowiązki, miał prawo do roszczenia pewnych żądań od swego pana. By pracować jak najlepiej, potrzebował przyrządów i produktów wysokiej jakości. Kuchmistrz miał prawo do dysponowania dobrym, suchym drewnem, przednim zbożem czy świeżym nabiałem. Dlatego też nie dziwi fakt, że dla kuchmistrza Słowikowskiego z zamku rzeszowskiego sporządzono następujące pismo:

„Ordynaria P. Słowikowskiemu Kuchmistrzowi naznacza się takową, którą Kraczkiewicz pisarz prowentowy, za rewersem tegoż P. Kuchmistrza co rok wydawać powinien [...]

1. January 1758 [...].

Żyta przedniego półmiarków cztery
 Pszenicy przedniej półmiarków dwa
 Masła faski dwie
 Wieprza karmnego jednego

Datt: w Rzeszowie [...] 19: Septembris 1758 [...].
 Lubomirski”¹⁵.

Poza istotnymi dla kuchmistrza sprawami, w tym dokumencie uwagę przykuwa postać o także dość ważnej funkcji w pańskiej kuchni (i nie tylko), mianowicie ekonom, pisarz prowentowy Kraczkiewicz. To urzędnik trudniący się kontrolą dochodów (inaczej prowentów) w majątku ziemskim. Sporządzał tabele, zestawienia wydatków dla całego majątku Lubomirskich oraz pisma związane z zatrudnianiem i regulowaniem wydatków na służbę, w tym i obsługę kuchni.

Tymi słowy należy przejść do reszty gotującej kadry. Można odnotować, że w 1690 r. na zamku rzeszowskim pracowało czterech

¹⁵ ARCHIWUM PAŃSTWOWE W RZESZOWIE, sygn. 188 (nr inw. 519).

kucharzy: Orzechowski, Ciężak, Kreza i Rozzhini – wszyscy mieli na imię Jan¹⁶. Widnieje również wzmianka na temat piekarza (nie wymienionego z nazwiska). Można się zastanawiać co do dokładności owego zapisu, lecz nawet tak krótka notka dostarcza ciekawych informacji, bowiem dowiadujemy się, że w XVII wieku na rzeszowskim zamku w kuchni pracował najprawdopodobniej Włoch – co wówczas było bardzo modne. U Aleksandra Lubomirskiego zaś, brata Jana Sebastiana, mamy do czynienia z Francuzami. Często byli to specjaliści od jednego rodzaju potraw, w przypadku kucharzy znad Sekwany chodzi o pasztety¹⁷.

Mniej więcej sto lat później mamy do czynienia z o wiele bardziej skrupulatnym opisem:

„Kuchenni
Tomasz Adamski Kandytera
Claisie Kuchmistrz
Benedykt Kucharz
Dominik Kucharz
Adamiec Kucharz
Lorone Dutkiewicz Kucharz
Sebastian Gajerski Piekarz [...]”¹⁸.

Spis ten napisany został pięknym pismem Joanny von Stein. Pisarz prowentowy zaś w 1769 r. odnotowuje szafarza Litwńskiego, wspomnianego wyżej piekarza Gajerskiego, kucharza Kozłowskiego, kucharza Frydrycha, kandyterę Rayncharta, kamerdynera Puschmanna, lokaja Szymona i dwie dziewczki kuchenne¹⁹. Kuchmistrz także mógł szkolić kuchcików na kucharzy. W zamku rzeszowskim wiadomo, że był przynajmniej jeden taki praktykant, gdyż w wydatkach na kuchnię widnieje zapis o czapce dla kuchcika i naprawie jego butów²⁰.

Na pewno wart uwagi jest wielonarodowy skład kuchni Lubomirskich za czasów saskich. Na pierwszym miejscu uwagę zwraca najprawdopodobniej francuski kuchmistrz Claisie. Niemieckobrzmiące nazwiska to również nie przypadek. Joanna von Stein, wówczas wdowa po Jerzym Ignacym, bardzo angażowała się w prowadzenie zamku. Jak widać, w dużej części kuchnia była pod jej dyktando. Dokument sporządzony jej ręką na pierwszym miejscu wymienia cukiernika, czy-

¹⁶ Tamże.

¹⁷ W. CZAPLIŃSKI – J. DŁUGOSZ, *Życie codzienne polskiej magnaterii w XVII wieku*, Warszawa 1976, 120.

¹⁸ ARCHIWUM PAŃSTWOWE W RZESZOWIE, sygn. 188 (nr inw. 519).

¹⁹ Tamże.

²⁰ Tamże, sygn. 187 (nr inw. 519).

li „Tomasza Adamskiego Kandyterę” (przed kuchmistrem!), co może świadczyć o słabości, jaką Joanna miała do słodkości.

4. Produkty kuchenne, dania i napoje

Zachcianki z pewnością w jakiejś mierze rządziły zamkowym menu, niemniej jednak należało się stosować do reguł niezmiennych, których nie sposób było pominąć. Wojciech Wielątko w *Kucharzu doskonałym* na wstępie rozdziału pierwszego wyraźnie zaznacza, iż „Nauka rządzenia się tym, co udzielne mamy z obfitego zysku i płodu natury, dla pożywienia naszego przez cały rok”²¹.

W marcu, kwietniu oraz w maju niezmiennie króluje wołowina, cielęcina, flaki, kurczęta, młode gęsi, indyki i kaczki oraz gołąbki domowe. Ze zwierzyny możemy spodziewać się królików, zajęcy, warchlaków, jeleni oraz saren. Braki te uzupełnić mogą wiosną ryby rzeczne czy raki. Wielątko radzi na wiosnę podawać karczochy, w szczególności fioleto-we, grzyby, takie jak pieczarki czy smardze, groch, „gajową miodunkę”, szpinak, rzodkiew i szczaw. Czerwiec, lipiec oraz sierpień, czyli lato w pełni swego rozkwitu, dają możliwość podawania na stół oczywiście drobiu i innego ptactwa, jak przepiórki, kuropatwy, turkawki, bażanty, bekasy, a nawet szpaki. Dostępne są wszelkiego rodzaju ryby morskie i rzeczne (karpie, okonie, pstrągi itd.). Do tego dołączyć trzeba jarzyny oraz zioła, takie jak: groch, zielona fasola, bób²², ogórki, kalafior, koper włoski, cebula, szczypior, estragon oraz tajemniczo brzmiące „kurza noga”²³ i „wronia noga”²⁴. Jesień to najprawdopodobniej ulubiona pora roku dla kucharzy. Zbieranie płodów po lecie i szykowanie zimowych zapasów to najpiękniejszy okres w rocznym cyklu prowadzenia kuchni. „Jesień [...] opatruje nas obficie we wszystkie delikatne żywności do stołu potrzebne, wina, owoce, domowe ptactwa, różnego rodzaju zwierzyny i ryby rzeczne i morskie”. Zima – jak podaje autor książki – „w niczym się nie odmienia jesień od zimy”, zatem korzystanie z płodów natury postępuje podobnie jak we wrześniu, październiku i listopadzie²⁵.

Łatwo jest dojść zatem do wniosku, że potrawy na pańskich stołach w Polsce przyrządzane były mniej więcej z tych samych produktów.

²¹ W. WIELĄTKO, *Kucharz doskonały*, 7.

²² W. Wielątko podaje tutaj także inną nazwę, czyli szalej.

²³ Ziele, inaczej portulaca.

²⁴ Gatunek babki.

²⁵ W. WIELĄTKO, *Kucharz doskonały*, 7-10.

Zaopatrzeniem wciąż rządziła natura. Istotny był więc raczej sposób wykorzystywania owych zasobów. Tutaj do głosu często dochodziła moda. W wieku XVII w Polsce, jak już zostało wcześniej wspomniane, preferowano mocno przyprawione ciężkie jadlo. Wraz z wiekiem XVIII przyszedł czas na kuchnię francuską. Zamek w Rzeszowie w wieku XVIII był wzorem jeśli chodzi o naśladowanie wszystkiego co saskie. Nic więc dziwnego, że francuski sposób stołowania się również zawitał u Lubomirskich.

Zajrzyjmy także do rachunków i przyjrzyjmy się, jakie produkty najczęściej można było spotkać w kuchni na zamku. Spisy ukazujące wydatki podczas podróży w 1756 r. informują o dużej ilości drobiu i jajek. Każdy dzień wygląda bardzo podobnie, przykładowo dzień 27 (?): „za indyka, za dwa kapłony, za kurcząt 3, od prania chust praczkom, za jajec kopę, za masło, za kurcząt 12, za cielę”. Pojawiają się także urozmaicenia w postaci wina, piwa, migdałów, cynamonu i opłat np. „za dwa razy dla [...] Kandyterczyka” (czyli cukiernika). Jeśli chodzi o jarzyny nie ma różnorodności, najprawdopodobniej z powodu niesprzyjającego sezonu. Pojawia się zaledwie pietruszka, marchew oraz rzepa. W spisie za transport z roku 1762 mamy do czynienia za to z gruszkami, śliwkami, jabłkami, a nawet pozwolono sobie na pewną ekstrawagancję w postaci fig (2 sztuki za 16 złotych) oraz melona (1 sztuka za 8 złotych). Najwięcej spisów wydatków do kuchni zachowało się z drugiej połowy XVIII wieku. Ten poniżej, pochodzący z przełomu marca i kwietnia, jest wart zacytowania ze względu na jego przejrzystość i różnorodność:

„Expensa kuchenna tygodniowa 31 martii ad 6 aprilis 1770

6 Pulard

Śmietana i mleko do kuchni

Jaja

Ocet

Mąka

Drożdże

Chleb żytni i biały

Wino

Rogale

Świece łojowe

Śmietanka do kawy

Zielenina różna

Piwo

Ryby

Sztokfisz

Piasek i łuczywo

Cytryny

5 Gołąbków

Patelniczna mosiężna nowa i reparacja starej

3 Sążnie dREW twardych i furman z rąbaniem

Węgle²⁶.

Wszystko to za sumę 50 złotych i 40 groszy. Jako jeden z niewielu zapisków uwzględniał ryby, które na stole u Lubomirskich gościły raczej rzadko, najczęściej wiosną. Ekspensa z 21 kwietnia 1756 r. mówi za to o dwóch węgorzach, dwóch karpkach, jednym szczupaku i trzech leszczach, co stanowiło raczej wyjątek od reguły²⁷. W zacytowanym wyżej spisie znajduje się także jedna z niewielu wskazówek, sugerująca, że na zamku pito kawę ze śmietanką, choć to zaskakujące nie jest. W XVIII wieku był to popularny i stosunkowo tani napój. Kawę z mlekiem czy śmietanką nie tylko podawano u bogatych ludzi. Można było uraczyć się nią również w przydrożnych zajazdach, pili ją także ubodzy²⁸.

Spis sporządzony przez wspomnianego już kamerdynera Puschmanna 19 czerwca 1766 r. wyróżnia m.in.: cielęta, „garniec octu winnego do kuchni, garniec octu winnego do kredensu, garniec octu miodowego, funt oliwy białej, nić grzybów” (zapewne chodzi o grzyby suszone), dużą ilość kurcząt oraz drożdże. To wszystko na sumę „złotych polskich sto i trzysta groszy”. Kilka dni później spis sporządzony na sumę 97 złotych i 24 groszy zawiera na przykład takie rarytasy jak: 2 połędwice mięsne, ozor i ćwiartkę baraniny. W innych spisach można znaleźć wydatki na gołębie, kuropatwy, a nawet parmezan czy olej lniany. Od czasu do czasu pojawiają się na czerwcowych i lipcowych rachunkach suszone śliwki. We wrześniu zaś mamy do czynienia z cebulą, jabłkami, czosnkiem oraz dużą ilością mięsa wołowego. Zimą zaś wydatki na kuchnię były dwa razy większe. Dnia 2 lutego 1769 r. wydano 216 złotych polskich. Dogadzano sobie między innymi cytrynami (zakupiona została 1 kopa za sumę aż 37 złotych), kasztanami, migdałami i ryżem²⁹.

Mając już mniej więcej obraz tego, jak wyglądały kuchenne zasoby w rzeszowskim zamku, poczujmy jego smaki i zapachy. Jako przykład może posłużyć niżej przedstawione menu.

²⁶ ARCHIWUM PAŃSTWOWE W RZESZOWIE, sygn. 229 (nr inw. 519).

²⁷ Tamże.

²⁸ T. SOB CZAK, *Wyżywienie*, w: *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, red. B. Baranowski – Z. Kamińska, t. 4, Wrocław 1978, 337.

²⁹ ARCHIWUM PAŃSTWOWE W RZESZOWIE, sygn. 229 (nr inw. 519), 232 (nr inw. 519).

„[...] potraw na stół pański [...] 5 Julij 1778

Obiad

1. Zupa rumiana z roladkami z farszem
2. Zupa biała z grzankami
3. Pasztet dobry francuski z kurczętami
4. Sztuka mięsa świeża, sos biały z kalarepy
5. Jarzyny [...] z wieprzowiną świeżą
6. Frykando cielęce spikowane ze szczawiem

Drugie danie

1. Pieczyste [...] cielęce
2. Ciasto biszkoptowe
3. Gołąbki 4 sos złoty z szampionem
4. Uszka cielęce z mleczkami [...], rumiane
5. Groch zielony z sałatą z chlebem umazany
6. Roladki w opłatkach smażone” [zapisane na skreślonych wcześniej z listy smażonych mózgach na grzankach – A.H]³⁰.

Spoglądając na wcześniej wymienione spisy z lipca można dziwić się, jakim cudem z tak mało zróżnicowanego asortymentu kuchmistrz umie zrobić tak obszerny jadłospis. Nie jest jednak dziwne, że na zamku u zamożnych państwa jadło musi być znakomite, a kucharze zdolni. Interesujące są notatki znajdujące się pod jadłospisem, informujące o proporcjach dodawanych do potraw składników. Jest to rzadkie, gdyż w książkach kucharskich z epoki sporadycznie mamy do czynienia z zapiskami dotyczącymi ilości produktów dodawanych do poszczególnych dań, które można określić mianem w miarę dokładnych. Kucharze zatem sami musieli sobie radzić z tym problemem i swoje własne spostrzeżenia zapisywali na marginesach. Obok zacytowanego jadłospisu możemy odczytać, ile jaj trzeba było przeznaczyć na farsz do rolady, proporcje wykorzystywanej mąki (niestety nie napisane konkretnie do jakiej potrawy), ile chleba potrzebowano do konkretnego dania. Na samym dole kartki zaś widnieje zapis: „Kura do zupy!”³¹.

By przygotować przykładowo takie uszy cielęce, jak mówi w *Kucharzu doskonałym* Wielątko, należy je obgotować, oczyścić z sierści, wrzucić do bulionu ugotowanego w garnku. Do tego należało dodać wino białe, połowę cytryny. Wymienia nawet sok agrestowy i oczywi-

³⁰ Tamże, sygn. 228 (nr inw. 519).

³¹ Tamże.

ście jarzyny. Mleczko cielęce, nazywane inaczej *animela*, trzeba było dokładnie umyć, obgotować przez „pół kwadransa”, zalecano naszpikować słoniną i przypiec na rożnie³². Wspomniane gołąbki w złotym sosie z szampionem brzmią tak samo smakowicie, co enigmatycznie. Na każdym słowie można wpaść w kulinarną pułapkę. Na pewno mamy tutaj do czynienia z ptactwem, nie zaś z zawijanym, nadziewanym mięsem i ryżem bądź kaszą liściem kapusty. Szampion kojarzy nam się z odmianą jabłka wyhodowaną w latach 70. XX wieku, lecz w jadłospisie Lubomirskich musi więc oznaczać coś innego, być może był to po prostu szampan. Tłumaczyłoby to dlaczego sos nosił nazwę „złotego”.

W jadłospisach Lubomirskich można dopatrzeć się również dań, które doskonale znamy z naszych stołów, takich jak rosół z makaronem, pierogi, schab wieprzowy czy pierogi leniwe z masłem. Warto jest również zwrócić uwagę na słodką stronę kuchni, czyli kandyterię. Lubomirscy z pewnością lubili słodkości. Jerzy Sebastian nie zatrudniał na zamku cukiernika. Być może ciasta piekł ten sam specjalista, którego zatrudniał do robienia pasztetów, co często praktykowano. Spisy z drugiej połowy XVIII wieku mówiące o służbie wyraźnie zaznaczają, że kandytera zawsze znajdował się na zamku i starano się, by produktów do kandyterii nie zabrakło. Na obiad, obok dań głównych, podawano właśnie różnego rodzaju słodkości jak „tort francuski wysoki, ciasto biszkoptowe, wafle, ciasto okrągłe umazane”³³. Do stworzenia tych rarytasów trzeba było niemało umiejętności. Praca z kapryśnym piecem była bardzo uciążliwa, w szczególności przy ciastach, które nie piekły się równomiernie, opadały, spalały się lub miały zakalce.

Na koniec nie może zabraknąć napitków. W tym celu trzeba się udać do zamkowej piwnicy. Inwentarz z roku 1746-1747 mówi, że Lubomirscy mieli w swoich zasobach hiszpańskie wina Alikant „dawne” i „z Gdańska [...], Sprowadzane, Ermitage”, francuskie Cote Rotie, wina burgundzkie, „Bitterfeht”, wina reńskie „stare, szampańskie, ordynaryjne stołowe”, miód korzenny, „stary, od P. Woyta, malinnik swojski, wódka cynamonowa gdańska, piwo Zielińskiego”. Poza napojami w tak zwanej górnej piwnicy przetrzymywano oliwy: genueńską, hiszpańską, „de Provence, z Warszawy od P. Riaucoura, z Gdańska sprawdzone”, a także „ordynaryjną do lamp”. Chowano także sery takie jak parmezan, ser holenderski, szwajcarski i węgierskie musztardy oraz beczki soli³⁴.

³² W. WIELĄTKO, *Kucharz doskonały*, 85, 91.

³³ ARCHIWUM PAŃSTWOWE W RZESZOWIE, sygn. 228 (nr inw. 519).

³⁴ Być może sól pochodziła z szybu „Kunegunda” połączonego z Wieliczką, którego

Nie można przejść obojętnie nad skrupulatnością szafarza zamkowego, który doskonale wiedział, gdzie znajdują się poszczególne produkty, co przybyło oraz czego ubyło i kiedy. Mamy przykład, że z piwnicy „na górę spod stajni Gubernatorskiej” został wyniesiony szampan dnia 12 sierpnia. Z dokumentów tych wynika także, że zamkowa piwnica miewała często nieproszonych gości, gdyż notatki pod spisami informują o częstych zaginięciach sporych ilości butelek wina. Tak więc dla przykładu 8 marca mamy do czynienia ze zniknięciem butelek na 56 kwart. Sumując to wszystko, w piwnicach rzeszowskiego zamku zniknęło się 2541 butelek alkoholu³⁵.

Zakończenie

Podsumowując, należy powiedzieć, że kuchnia na zamku w Rzeszowie w wieku XVIII prowadzona była bez zarzutu. Niczego nie brakowało, straty z powodu kradzieży zaś były wykrywane i notowane. Smaki kuchni Lubomirskich można nazwać kompromisem między modą, zwyczajem i rozsądkiem. Między francuskimi specjałami mamy znajome, polskie przysmaki. Obok szampana – rodzimy miód pitny. Ilość przyrządzanych potraw nie wywołuje szoku, choć zasobność zamkowej piwnicy imponuje i trochę przytłacza. Pieczę nad kuchnią i wielonarodową kadrą gotującą sprawował oczywiście francuski kuchmistrz. Jest to obrazek podobny do tego, który malował się niemal na każdym pańskim dworze w Polsce w XVIII wieku. Brakuje niestety szczegółów dotyczących konkretnej liczby osób zasiadających do stołu oraz zapiisków, czym raczono służbę. Niemniej jednak artykuł ten przybliży nieco „gastronomiczną codzienność” zamku rzeszowskiego.

The Lubomirski Family's Cuisine in Rzeszów in the Eighteenth Century Summary

Kitchen – this a topic of the article. This very important part of our lives is taking a place in history of private life. Popularity of private life in historical context is soaring amongst the scientific community and

Lubomirscy byli właścicielami. Zob. J. DŁUGOSZ, *Latyfundium Lubomirskich w XVII wieku*, Opole 1997.

³⁵ ARCHIWUM PAŃSTWOWE W RZESZOWIE, sygn. 231 (nr inw. 519).

readers. In this case I will focus on family Lubomirski's menu in Rzeszów in XVIII century. How the kitchen looked, how looked the dishes for everyday use, what they bought, and finally, how was the menu and how much they paid for it. For describing the picture of Lubomirski's kitchen I also showed a general trends of the century on this subject. This work is drawn on primary sources like cookbooks from XVII and XVIII century and archive records.

Słowa kluczowe: arystokracja, dom Lubomirskiego, historia Rzeszowa, polska historia, życie prywatne, XVIII wiek.

Keywords: aristocracy, house of Lubomirski, history of Rzeszów, polish history, private life, XVIII century.

Bibliografia

I. Źródła

Archiwum Państwowe w Rzeszowie (inw. nr 519)
sygn. 187; 188; 192; 228; 229; 231; 232; 235.

II. Opracowania

Czapliński W. – Długosz J., *Życie codzienne polskiej magnaterii w XVII wieku*, Warszawa 1976.

Czerniecki S., *Compendium Ferculorum, albo zebranie potraw przez urodzonego Stanisława Czarneckiego I.K.M. Sekretarza. Jaśnie Wielmożnego Mości Pana Alexandra Michała Hrabie na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego, Wojewody Krakowskiego, Sandomierskiego, Zatorskiego, Niepołomickiego, Lubaczowskiego, Ryckiego &c. &c. Starosty: Kuchmistrza. Ad usum Publicum. Napisane*, Kraków 1682.

Długosz J., *Latyfundium Lubomirskich w XVII wieku*, Opole 1997.

Kowecka E., *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Poznań 2008.

Malczewski J., *Zamek w Rzeszowie. Jego otoczenie i właściciele*, Rzeszów 1995

Sobczak T., *Wżyżwienie*, w: *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, red. B. Baranowski – Z. Kamińska, t. 4, Wrocław 1978, 329-337.

Wielątko W., *Kucharz doskonały w wyborzym gościu z oszczędnością dogodny z kopersztychami zastawiania stołów czyli sposób gotowania różnych potraw z mięsa i ryb, robienia do nich gąszczów, sosów, galaretów; pieczenia paszтетów, tortów, ciasta; smażenia z wszelkich gatunków owoców konfitur, cukrów; tudzież dystyllowania rozmaitych dobrych wódek, likworów, syropów; przy tym ciekawe sekreta doświadczone, do wiadomości w domowym gospodarstwie potrzebne, utrzymy-*

wania, i konserwowania w spiżarni znajdujących się żywności, warzywów, ziół, etc.,etc. Przez Wojciecha Wielątko z nowych Francuskich i niemieckich Autorów przetłumaczony dla wygody obywatelów i obywaterek gospodyń dodruku podany, t. 1, Warszawa 1800.