

JOSEF HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550–1650)*, Monographia Historica, vol.1, red. V. Břížek, Editio Universitatis Bohemiae Meridionalis, České Budějovice 2000, ss. 337, ryc. 12.

Recenzowana praca, udoskonalona wersja rozprawy doktorskiej obronionej w 1998 r. w Instytucie Historycznym Uniwersytetu w Czeskich Budziejowicach, jest podsumowaniem studiów nad dworami szlacheckimi prowadzonych przez Autora od początku lat dziewięćdziesiątych. Różnym aspektom tej problematyki poświęcił kilkanaście artykułów w czeskich periodykach historycznych. Książka stanowi też pierwszy tom nowej serii Monographia Historica wydawanej przez budziejowicką uczelnię. W minionym dziesięcioleciu powstał tu silny ośrodek badań na dziejami społecznymi doby wczesnonowożytnej. Jego twórcą jest profesor Václav Břížek, inicjator licznych międzynarodowych konferencji i przedsięwzięć wydawniczych. Josef Hrdlička należy do grona jego uczniów¹.

Deklarowanym w rozdziale pierwszym (s. 5–31) głównym celem Autora jest poznanie systemu zaopatrywania w produkty żywnościowe, przygotowania posiłków, konstruowania jadłospisu wszystkich osób związanych z dworem. Do zagadnień podstawowych zalicza także kwestie kultury konsumpcji. Interesuje go dwór jako złożona społeczność, obejmująca pana i jego najbliższą rodzinę, urzędników, funkcjonariuszy i służbę na najróżniejszych sta-

¹ Więcej o dorobku badaczy z Czeskich Budziejowic por. V. Břížek, *Geschichte der Alltagskultur der Frühen Neuzeit in der tschechischen Geschichtsschreibung*, „Kw. HKM”, R. L, 2002, nr 3–4, s. 341–350; J. Panek, *Epoka nowożytna we współczesnych badaniach czeskich. Organizacja, tematy, metody*, „Kwart. Hist.”, R. CVIII, 2001, nr 4, s. 89–91.

nowiskach (od marszałka po kuchcików, stajennych, pomywaczki). Ludzi tych dzieliła nie tylko pozycja służbowa, ale również stanowa (od arystokracji po plebejuszy).

Hrdlička koncentruje uwagę na dworach wielkich, maksymalnie rozbudowanych, liczących ok. 100 i więcej osób, rozlokowanych w najważniejszych rezydencjach magnata. Przedmiotem kompleksowej analizy uczynił kilkanaście dworów w Czechach i na Morawach, na prowincji i w stołecznej Pradze, wielmożów świeckich i duchownych (np. biskupa w Ołomuńcu). Nieco mniej dowiadujemy się o tym, jak jadano w rezydencjach drugorzędnych, rzadziej odwiedzanych przez właściciela, czy w wiejskich folwarkach, gdzie na co dzień do stołu zasiadało kilku urzędników i niewiele więcej czeladzi.

Ramy chronologiczne pracy obejmują stulecie 1550–1650. Tym samym Autor odchodzi od panującego do niedawna w historiografii czeskiej schematu periodyzacyjnego, uznającego za cezurę przełomową niemal dla wszelkich zjawisk i procesów doby nowożytnej rok 1618, początek wojny trzydziestoletniej; specyfika badanego tematu w pełni uzasadnia takie podejście.

Konstruując własną wizję stołu magnatów i ich bliskiego otoczenia Hrdlička wykorzystał niemały dorobek badań nad historią pożywienia. Bibliografia obejmuje blisko 400 pozycji wydanych w okresie od schyłku XIX w. po lata ostatnie. Są to w zdecydowanej większości opracowania czeskie. Autora inspirowały także dokonania kolegów austriackich i niemieckich z minionego ćwierćwiecza. Analizowali oni kwestie zmian jadłospisu podstawowego, norm żywieniowych, wprowadzania nowych potraw. W ślad za badaczami niemieckimi zwrócił też uwagę na społeczno-psychologiczny, nie zaś tylko fizjologiczny aspekt spożywania posiłków. W mniejszym natomiast stopniu wykorzystał dorobek badaczy z innych krajów Europy Zachodniej. Całkowicie pominął wyniki badań polskich.

Kwerendę źródłową Autor przeprowadził w jedenastu archiwach i muzeach. Główną podstawę jego wywodów stanowią archiwa gospodarcze poszczególnych dworów, zachowane najpełniej w przypadku rezydencji Rožmberków, Lobkoviców, Kouniców, Švamberków oraz biskupa ołomunieckiego. Najcenniejsze okazały się rachunki kuchni. Możliwa była wzajemna weryfikacja rejestrów tygodniowych, miesięcznych, półrocznych, rocznych. Czasami w odrębnych spisach notowano obieg produktów wewnątrz rezydencji, np. artykuły wydawane ze spiżarni do kuchni (mięso, drób, dziczyzna, ryby, itd.). Weryfikacji rachunków szczegółowych służyły także zbiorcze, całoroczne wykazy wszelkich wydatków pieniężnych dworu, wśród wielu innych pozycji uwzględniające część wydatków na żywność (głównie wino, korzenie, owoce południowe, mięso; w mniejszym stopniu sól, ryby, przyprawy krajowe). Dopelnieniem rachunków kuchni były odrębne wykazy rozchodów piwnicy. Bogactwo szczegółowych informacji nie uczyniło jednak z rachunków źródła idealnego. Porównania sytuacji na poszczególnych dworach, także w różnych okresach utrudnia odmienny stopień dokładności rejestrów, w których znajdujemy zarówno wielkości wydatków na określony produkt (np. chleb, piwo, drób), jak też na całe, bardzo niejednorodne ich grupy (np. cukier, korzenie i inne towary kramarskie).

Obok rachunków ważnym źródłem były inwentarze budynków zamkowych-pałacowych, ukazujące topografię i wygląd piwnic oraz pomieszczeń kuchennych. Cennych informacji dostarczyły instrukcje magnatów dla personelu kuchennego, ordynacje regulujące porządek zasiadania przy stołach oraz asortyment, jakość, ilość jadła i napoju przysługujących poszczególnym kategoriom dworzan.

Autor wykorzystał również korespondencję i dzienniki, literaturę gospodarską, moralizatorską i pedagogiczną, wreszcie książki kucharskie i lekarskie.

Rozdział drugi (s. 32–81) jest poświęcony źródłom i sposobom zaopatrywania szlacheckich rezydencji w żywność. Niektóre z produktów trafiały na pański stół jako dary (np.: wino,

dziczyna, pstrągi, łososie, węgorze, melony, karczochy). Zdarzały się także prezenty mniej wyszukane — jaja, kołaczki, sery, gruszki, białe piwo. Bywały świadectwem przyjaźni, ale także zależności. W korespondencji towarzyszącej przesyłce obdarowujący życzyli adresatowi smacznego; nalegali, by spożył prezent osobiście w towarzystwie najbliższych; poinformował o wrażeniach smakowych.

Znacznie ważniejszymi źródłami zaopatrzenia, i to w produkty podstawowe, były dobra własne — daniny w naturze, a przede wszystkim dworskie folwarki, młyny, browary, stawy. Na kilku z badanych dworów dostawy z rodzimej domeny stanowiły od 20 do 75% zużywanego żyta, 20–40% grochu, 4–30% jęczmienia, do 10% pszenicy. Wyraźne było dążenie do samowystarczalności. W dobrach panów z Hradca, na terenie spuszczonej stawy próbowano nawet uprawiać ryż. Z pańskich ogrodów pochodziła znaczna część warzyw i przypraw, z sadów — jabłek, gruszek, śliwek, czereśni, z folwarków — wołowiny, drobiu, nabiału. Około połowy wieku XVI w czeskich folwarkach pojawiły się pierwsze indyki, w końcu stulecia hodowane już częściej, w wieku XVII powszechnie. W końcu wieku XVI w ponad 70 miejscowościach Czech i Moraw istniały zwierzyńce, w których hodowano na odlów bażanty i kuropatwy.

Mimo dużego znaczenia produkcji własnej, większość żywności zakupywano. Dostawcami dworów byli poddani z własnych dóbr, kupcy z pozostałych miast Czech i Moraw, kupcy zagraniczni. Zakupy żywności pochłaniały 10–30% ogółu wydatków poszczególnych dworów. Najwięcej wydawano na wino (30–50%) nabywane na rynkach austriackich, niemieckich, węgierskich, a także w miastach południowych Moraw i w samych Czechach.

Ogromnie zróżnicowane były koszty zakupu mięsa. Stanowiły co najmniej 20%, czasem zaś sięgały 60 i 80% ogółu rozchodów na kuchnię. Więcej wydawano na mięso w głównych miejskich rezydencjach danego rodu, gdzie dwór był liczniejszy, mniej w rezydencjach miejskich, gdzie liczbę dworzan znacznie ograniczano. Gros mięsa i podrobów, kur, jaj sprzedawali panu jego poddani. Specyficzną cechą zakupów dla pałaców w Pradze było nabywanie na rynku octu, ryb słodkowodnych, jaj, masła. Na prowincji produkty te pochodziły najczęściej z pobliskich, własnych folwarków. Pozycję ważną i samodzielną w kuchennych rejestrach wydatków stanowiła sól (do 40%). Wydatki na korzenie, konfekty, słodycze, południowe owoce — nabywane najczęściej w Austrii na jarmarkach w Linzu i Krems, w mniejszym stopniu w miastach czeskich — z reguły stanowiły ok. 10%. Wydatki na pozostałe produkty (białe pieczywo, drób, ryby) na ogół nie przekraczały 5–6% rozchodów kuchni.

Nieco uwagi poświęca też Autor jakości dostarczanych towarów. Żywność nie mogła być stara, zgniła, śmierząca.

Na marginesie głównego toku wywodów znajdujemy interesujące informacje dotyczące historii społecznej, m.in. miast rezydencjonalnych. Autor przedstawia np. grupę 569 mieszkańców Jindřihův Hradca, w drugiej połowie XVI w. dostawców tamtejszego dworu (s. 68). Byli wśród nich ludzie 24 profesji. Najtrwalsze związki z dworem utrzymywali piekarze, cukiernicy, rzeźnicy. Wśród kontrahentów rezydencji ok. 30% stanowiły kobiety. Ta ostatnia informacja stanowi istotny przyczynek do dyskusji nad pozycją kobiet w społeczeństwie doby wczesnonowoczesnej.

Rozdział trzeci (s. 82–129) traktuje o dworskich kuchniach. Najczęściej mieściły się w przyziemiu, czasami zajmowały całe skrzydło rezydencji. W sąsiedztwie znajdowały się spiżarnia, komory, lodownia, sklepy z winem i piwem, piekarnia. Wśród kilkudziesięciu sztuk naczyń i przyborów stanowiących wyposażenie przeciętnej kuchni przeważały żelazne i cynowe, rzadziej używano mosiężnych i miedzianych. W magnackich pałacach w Pradze istniały po dwie kuchnie. W jednej przygotowywano posiłki dla pana i jego najbliższych,

w drugiej gotowano dla pozostałych dworzan i służby. Zróżnicowanie jadłospisu różnych grup stołowników, o czym szerzej niżej, znajdowało więc odbicie również w organizacji przestrzeni przygotowywania potraw.

Personel kuchni liczył z reguły kilkanaście osób, co stanowiło ok. 1/10 ogółu dworzan i służby. Należeli doń kuchmistrz, kucharze, kuchcikowie, czeladź kuchenna, czasami pa-sztetnik. Nadzór nad zapasami i dystrybucją wina i piwa powierzano klucznikom i szynkarzom. W pracy znajdujemy informacje o płacach personelu kuchennego (pieniądze, naturalia) z dwóch przekrojów czasowych — schyłku XVI i początku XVII wieku. Niestety nie dowiadujemy się, jakie zmiany w tym zakresie przyniosła wojna trzydziestoletnia. Cenne są także wywody dotyczące odzieży kucharzy — służbowej, roboczej, odświętnej. Zastanawia też stwierdzona przez Autora ograniczona obecność kobiet w kuchniach czeskich wielmoży. W wielkich rezydencjach wykonywały tylko prace pomocnicze, porządkowe (najczęściej zmywanie). W mniej ważnych siedzibach wiejskich sytuacja była odmienna. Klucznice, gospodynie kupowały żywność, nadzorowały pracę kuchni.

W kolejnym, czwartym rozdziale (s. 130–177) Autor koncentruje uwagę na społecznych aspektach ucztowania, rytuale i kulturowej opowie spożywania posiłków. Wielką wagę przywiązywano do towarzystwa, doboru osób, z którymi jadano. Dla pięciu wielkich rezydencji zachowały się ustawy określające porządek zasiadania do posiłków.

W 1557 r. w Krumlowie 143 dworzan i służbę przypisano do 14 stołów; w 1593 r. w tej samej rezydencji 227 osób do 20 stołów (w tym 2 stołów fraucymeru). Na dworze biskupim w Ołomuńcu w latach sześćdziesiątych XVI w. przy 11 stołach zasiadało 118 osób; fraucymer na ogół przy osobnym. Ordynacje dworskie drobiazgowo wyliczały osoby uprawnione do jadania przy danym stole; osoby „przez pomyłkę” wciskające się nazbyt wysoko narażały się na wyproszenie.

Podstawowe posiłki to obiad i wieczerza, ich pory były ściśle regulowane. Konsumpcję poprzedzały mycie rąk i modlitwa. Potem towarzyszyły jej rozrywki (np. taniec, gry towarzyskie). Obsługa, wyłącznie męska, występowała w jednolitej, pańskiej barwie. Autor przedstawia miejsca biesiad — ogrody lub wnętrza oraz ich wystrój. Opisuje wygląd stołów: obrusy, zastawę. Elementy te podkreślały społeczne zróżnicowanie stołowników. Na drewnie jadała czeladź oraz najniższa rangą służba w wiejskich, drugorzędnych siedzibach; standard typowy dla dworzanina to cyna; na srebrze jadał pan i jego najbliżsi. W pierwszej połowie XVII wieku zastawa stawała się coraz bogatsza. Przybywało połączanych sreber, szkła (z Italii lub własnych dóbr), fajansu rodzimej produkcji, naczyń z jaspisu, agatu, alabastru. W użyciu były sztucce — noże i łyżki, od przełomu wieków XVI/XVII także widelce (dwuzębne do mięsa, od ok. 1600 r. specjalne do owoców i słodczy). Uchwyty luksusowych sztucców (srebro, drogie kamienie, kryształ, egzotyczne gatunki drewna) wykonywano w Augsburgu, Norymberdze, Frankfurcie n. Menem, Linzu, Pradze; złotnicy z prowincjonalnych, prywatnych miast wykańczali ich dekorację umieszczając na naczyniach, łyżkach czy nożach herby właścicieli.

Piąty, najobszerniejszy rozdział pracy (s. 178–265) stanowi próbę przedstawienia jadłospisu obowiązującego w szlacheckich rezydencjach. Znajdujemy tu informację o żywieniowych zaleceniach lekarzy, krótką charakterystykę specyficznych diet: kobiet, starców, dzieci, ludzi chorych. Z poglądami medyków zestawia Autor zalecenia Kościoła dotyczące postów. Zwłaszcza na dworach protestantów nie były one ściśle przestrzegane. Zdarzały się piątki i soboty z cielęcina i baraniną na stole.

W Czechach już w XVI w. wydano drukiem 3 książki kucharskie. Posługiwano się również rękopiśmiennymi zbiorami przepisów. Każde ze wspomnianych wydawnictw zawierało 400–500 receptur. Księgi te miały służyć szlachcie i rzeczywiście były obecne w magnackich

bibliotekach. O konkretnych potrawach przygotowanych według zawartych w nich przepisów inne źródła (np. rachunki kuchni) wspominają jednak bardzo rzadko.

Kuchnię szlachecką spośród jadłospisów innych warstw społecznych wyróżniała obfitość mięsa. Za najlepsze uchodziła dziczyzna. Najwięcej jednak spożywano wołowiny (w poszczególnych rezydencjach 70–80% zjadanego mięsa), podrobów wołowych, cielęciny (do kilkunastu procent). Resztę stanowiła baranina. Mięso podawano zarówno na obiad jak i na wieczerzę. Wieprzowinę jadano w postaci kielbasy, głowizny. Słonina i sadło służyły jako omasta. Dzielne spożycie mięsa sięgało 0,5 kg na jednego dworzanina, z reguły było jednak mniejsze (10–20 dkg). Dalej Autor przedstawia konsumpcję ryb, nabiału, tłuszczu, przypraw korzennych (najliczniej używane: pieprz, szafran, goździki, cynamon, imbir, muszkat), owoców południowych. Na dworach ostatnich stosowano głównie przyprawy krajowe: jałowiec, kminek, anyż, chrzan. W wieku XVII pojawiły się kolejne: rozmaryn, liście laurowe. Korzenie dodawano przede wszystkim do mięsa pieczonego i gotowanego, do galaret i pasztetów z ryb, drobiu, dziczyzny. W latach 1550–1650 coraz bardziej rozpowszechniał się importowany cukier. Jako środek słodzący wyparł on pełniący wcześniej tę funkcję miód. W poszczególnych rezydencjach rocznie zużywano do 50 kg cukru. Coraz częściej na stołach pojawiał się ryż — w polewce lub na sypko, jako nadzienie ryb lub kurczaków, wreszcie jako składnik marcepanów wraz z cukrem i migdałami. Wśród zjadanego mięsa stopniowo zmniejszała się przewaga wołowiny. Rosła konsumpcja ryb (pstrągi, łososie, jesiotry), twardego sera (parmezan), półtwardych serów holenderskich (pierwsza połowa XVII w.), papryki i karczochów. Piekarze urozmaicali kształt bochenków chleba; oferowali też nowość, która szybko zdobyła zwolenników — pszenne rogalce.

W sztuce kulinarnej wzrastały wpływy obce. W użyciu były przepisy kuchni włoskiej, niemieckiej, węgierskiej, polskiej (na ryby i jagnięcinę). W pierwszej połowie XVII w. pojawiły się wpływy hiszpańskie, zaś w latach czterdziestych tego stulecia francuskie.

Mimo wprowadzania nowości podstawę wyżywienia dworzan nadal stanowiły kasze z mięsem, groch, chleb żytni (własnej produkcji) i białe pieczywo — bułki, precelki (zakupywane u piekarzy miejskich). Najpowszechniej spożywanym napojem było piwo: białe — pszenne lub ciemniejsze — jęczmienne. Dzielne spożycie na osobę wynosiło: w Hradcu — 2 l, personel kuchni — 4 l). Dostęp do wina był wyznacznikiem pozycji w hierarchii dworskiej. Codziennie pili je pan, jego rodzina, najwyżsi urzędnicy dworscy. Pan raczył się nim przy każdym posiłku, także przy pracy w kancelarii, w podróży, w chorobie, nawet w łaźni. Służba niższa rangą otrzymywała wino od święta. Z napojów bezalkoholowych pijano wodę i mleko; szczególnie ceniono kozie.

Najwięcej informacji o jadłospisie dostarczają pańskie instrukcje dla kucharzy. Podają, jakie potrawy powinny być podawane na różne stoły. Wyjątkowo określają normy napojów dla poszczególnych osób. Odtworzony na podstawie kilku instrukcji jadłospis pana i jego bliskiego otoczenia obejmował trzy posiłki dziennie: śniadanie (polewka, pieczywo, wino, owoce, w trakcie podróży mięso), obiad i wieczerzę. Podczas dwóch ostatnich podawano polewkę, kilkanaście potraw mięsnych; w poście ryby — karpie, szczupaki i inne na 5 sposobów (w sosach, gotowane, nadziewane, pieczone, w potrawce). Trzy posiłki zawsze otrzymywał pan. Dworzanie, zwłaszcza niżsi rangą, często musieli zadawać się obiadem i wieczerzą. Śniadania służba nie była pewna. Ludzie zasiadający przy niższych stołach otrzymywali również mniej dań mięsnych, mniejsze porcje mięsa, za to więcej chleba i różnych klusek. Czeladź w folwarkach wiejskich jadała mięso dwa razy w tygodniu (czwartek, niedziela).

Odrębny fragment recenzowanej książki dotyczy stołu odświętnego. Uroczyste przyjęcia dla elity były okazją do popisania się zastawą, sztuką kucharską, nowościami. Na przykład na przyjęciu u Lobkowiców (Praga 1647) podano „hiszpańskie kluski” (makarony, nudle) i karczochy. Sprawą normalną były kłopoty organizacyjne. Nawet najbogatsi magnaci na wielkie przyjęcia musieli nie raz pożyczać naczynia i kucharzy-specjalistów. W wielkie święta goszczono też poddanych. Slavatowie z Hradca w Wielki Czwartek podejmowali kilka tysięcy osób, tzw. „słodką kaszą”. Oprócz kaszy każdy z gości otrzymywał chleb, kawałek ryby oraz piwo jęczmienne.

Zakończenie pracy (s. 268–277) jest właściwie jej obszernym streszczeniem. Zawiera też jednak postulaty badawcze. Autor proponuje m.in. podjęcie studiów nad zmianami jadłospisu i kultury stołu również w okresie późniejszym, zwłaszcza na przełomie wieków XVII/XVIII. Za potrzebną uznaje też próbę ustalenia innych niż miejsce przy stole i otrzymywane wyżywienie wskaźników zhierarchizowania społeczności dworskiej (np. nadzór nad kluczami, łatwy osobisty dostęp do pana).

Wartość pracy podnoszą aneksy źródłowe (instrukcje: dla kuchmistrza, piekarza, klucznika, słodownika; przysięgi personelu kuchennego) oraz starannie dobrane, choć niestety nieliczne ryciny (tylko 12). Korzystanie z dzieła ułatwia indeks osób oraz streszczenie w języku niemieckim.

Dla badaczy zainteresowanych standardem i trybem życia europejskich elit społecznych oczywista jest przydatność recenzowanej pracy dla studiów porównawczych. Autor analizuje lub przynajmniej dotyka mnóstwa zjawisk obserwowalnych także poza obszarem Czech. Również z polskich dworów szlacheckich znamy kuchnię mięsną i korzenną, praktykę podróżowania z kucharzem, zastawą i zapasem korzeni, obyczaje przepijania do gości, picia za koleją; przypadki śmierci z przepicia. To tylko garść przykładów. Hrdlička pisze także o wpływach kuchni zagranicznych i narzekaniach moralistów na „włoszczenie” kuchni czeskiej. Obie postawy znane są z wielu krajów Europy. O wiernych tradycji przeciwnikach zagranicznych nowinek informują też źródła niemieckie. Z szesnastowiecznej kroniki jednego z rodów szlacheckich z Górnej Szwabii dowiadujemy się, iż żyjący w latach 1484–1554 niezbyt zamożny hrabia Gottfried Werner von Zimmern „W jedzeniu i piciu nie był wymagający, cudzoziemskich potraw też nie wolał. Tych, jako i inszego francuskiego [powinno być włoskiego — por. tekst niemiecki] jadła w domu swoim nie uznawał i dawnym niemieckim obyczajem więcej niż jedno danie, a dwa gdy gości miał zacnych, stawiać nie pozwalał, tylko proste jadło, ryby i mięso, spożywać zwykł. Dlatego, gdy bywał u obcych, nie jadł żadnych pasztetów, tortów czy innej cudzoziemskiej strawy [*Mit essen und trinken war er nit costlich, fragte auch den frembden speisen nichts nach. Er wolt dieselbigen und was sonst von welschen essen waren, in seiner haushaltung nit gedulden und liess dem alten deutschen brauch nach über ein essen, oder so er ehrlich gest, über zwai zumal nit ufstellen, sonder gemainer essen von fisch und flaisch gebraucht er sich. Derhalben, so er an die frembde kam, ase er von kainen bastetten, torten oder andern frembden speisen*]². Z Polski przypominają się choćby rejowskie pochwały rodzimej, szlacheckiej kuchni zawarte w *Żywocie człowieka poczciwego* (1567–1568)³.

Wyniki badań Hrdlički mogą też zachęcać do poszerzenia kwestionariusza pytań stawianych przez kolejne pokolenia polskich badaczy życia codziennego magnaterii. Obraz

² Cyt. za N. Schindler, *Ludzie prości, ludzie niepokorni... Kultura ludowa w początkach dziejów nowożytnych*, Warszawa 2002, s. 95, 115.

³ M. Rej, *Wybór pism*, Warszawa 1979, s. 216, 262, 266–268, 300.

⁴ W. Czaplński, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa 1976, szczególnie rozdział „Uciechy stołu”, s. 113–128.

naszkiecowany przed ćwierćwieczem w klasycznej już syntezie W. Czaplińskiego i J. Długosza, barwny, skonstruowany jednak głównie na podstawie źródeł narracyjnych, wymaga istotnych korekt i uzupełnień⁴. Realne możliwości daje tu zachowana w sporej liczbie dokumentacja działalności gospodarczej polskich dworów. Ostatnio ukazały się prace dotyczące funkcjonowania królewskiego dworu Zygmunta Augusta oraz dworów Radziwiłłów⁵. Kwestie wyżywienia i kultury stołu nie stanowią co prawda głównego przedmiotu zainteresowania ich autorów, jednak już pierwsze ustalenia wskazują ponętne możliwości badawcze. Pod względem liczebności stołowników (dworzan, niższej służby, czeladzi) dwory radziwiłłowskie mieściły się na ogół w przedziale 100–200 osób, analogicznym do odnotowanego przez Hrdličkę dla dworów magnatów czeskich. Choć autorka monografii Krzysztofa Radziwiłła ograniczyła się do zestawienia listy konsumowanych na dworze hetmańskim produktów, powołała się na źródła tak interesujące jak tygodniowe rejestry ogólnych wydatków, rejestry miesięczne wydatków na kuchnię, rejestr „korzenny”, itp.⁶ Pozostaje jedynie czekać na badaczy, którzy podejmą ich analizę, zgodnie z kwestionariuszem zbliżonym do sformułowanego przez Hrdličkę.

W kwestionariuszu tym, przy całej jego szczegółowości, uderza brak próby oceny ewentualnego wpływu wojny trzydziestoletniej na poziom dworskich kuchni. Pośrednio można by wnioskować, że nie był on istotny, zaś zmiany, jeśli następowały, były zmianami na lepsze (potrawy hiszpańskie i francuskie, nowe gatunki pieczywa).

Dziwi również nikłe zainteresowanie ogólną ilością spożywanych produktów, masą porcji czy też racji dziennych przypadających na jednego stołownika, wartością kaloryczną jedzenia. Próby takich analiz historiografia europejska i polska zna od dawna⁷. Hrdlička natomiast przemilcza te kwestie. Pośrednie wyjaśnienie takiego stanowiska znajdujemy w rozdziale piątym. Szczegółowe rejestry wskazują na wielkie zróżnicowanie jedzenia przysługującego różnym kategoriom dworzan: urzędnikom, paziom czy stajennym. Nie wiadomo też, ile faktycznie konsumowano przy pańskim stole, ile zaś jadła „po odgrzaniu” trafiało na stoły służby. Zakazy wnoszenia jedzenia dla osób postronnych wskazują, że część produktów wypływała poza dwór. Wszystko to sprawia, że próby obliczania jakichkolwiek „średnich” byłyby obciążone zbyt dużym marginesem błędu. Przytoczone powyżej prace dotyczyły wyżywienia żołnierzy, podopiecznych przytułków, chłopów. Źródła umożliwiały ustalenie menu podstawowego, mniej zróżnicowanego niż odnotowane w rachunkach dworskich czeskich magnatów. W przypadku recenzowanej pracy paradoksalnie — bogatszy, dokładniejszy materiał źródłowy skłonił zapewne Autora do ostrożności i ograniczenia poruszanej problematyki. Podaje on jedynie ustalenia dotyczące niektórych produktów i grup konsumentów. Np. w ostatniej ćwierci wieku XVI w folwarkach panów z Hradca jedna osoba z personelu miała otrzymywać rocznie 25–45 kg mięsa, głównie wołowiny. Przysługiwało jej również 230–290 l piwa jęczmiennego (co najwyżej ok. 3/4 dziennie). Już nawet te skąpe dane skłaniają do porównań. W drugiej połowie XVI w. personel folwarczny w dobrach królewskich w Koronie (Małopolska, Wielkopolska Wschodnia) konsumował rocznie od ok. 20 do 22 kg mięsa, przy czym blisko 2/3 stanowiła wieprzowina. Jedna osoba

⁵ M. Ferenc, *Dwór Zygmunta Augusta*, Kraków 1998; T. Kempa, *Mikołaj Krzysztof Radziwiłł Sierotka (1549–1616). Wojewoda wileński*, Warszawa 2000; U. Augustyniak, *Dwór i klientela Krzysztofa Radziwiłła (1585–1640)*, Warszawa 2001.

⁶ U. Augustyniak, op.cit., s. 308, 332.

⁷ Por. np.: M. Morineau, *Rations militaires et rations moyennes en Hollande au XVII^e siècle*, „Annales ESC”, vol. 18, 1963; A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969; B. Krug-Richter, *Zwischen Fasten und Fesmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650*, Stuttgart 1994.

otrzymywała również rocznie ok. 400 l piwa⁸. Pozornie wnioski są oczywiste. W polskich folwarkach jadano mniej mięsa i to uznawanej za gorszą wieprzowiny, pijano za to więcej piwa. Obraz komplikuje się nieco w przypadku województwa sieradzkiego w latach czterdziestych XVI w. A. Wyczański udało się wyodrębnić dane dotyczące wyżywienia personelu małych folwarków (prawie wyłącznie kobiety-chłopki) oraz personelu dworów kierowanych przez szlacheckich urzędników (mężczyźni i kobiety, szlachta i plebejusze). Jedna osoba z pierwszej grupy jadła rocznie ok. 18,5 kg mięsa (blisko połowa to wieprzowina) i wypijała ok. 440 l piwa; w grupie drugiej, mieszanej pod względem stanu i płci, jeden konsument spożywał ok. 35 kg mięsa (wieprzowina niespełna 1/4) do tego wypijał ok. 800 l piwa⁹. Można przypuszczać, że z podobnym do obserwowanego w Polsce rozwarstwieniem personelu folwarków mieliśmy do czynienia w Czechach. Hrdlička nie jest pasjonatem statystyk, czytelnikowi pozostają więc domysły co do zróżnicowania folwarków wokół Hradca pod względem wielkości, zamożności, przynależności stanowej personelu. W nim kryje się najpewniej tajemnica tak dużego zróżnicowania odnotowanych tam wielkości spożycia mięsa.

Na zakończenie jeszcze kilka postulatów do Autora. Badaczowi zagranicznemu korzystanie z informacji o wielkości konsumpcji mięsa czy innych artykułów w poszczególnych rezydencjach magnackich znacznie ułatwiłoby zamieszczenie zestawu miar i wag z przeliczeniem na jednostki współczesne. Dla oceny kosztów wyżywienia, czy też kosztów pracy personelu kuchennego, pomocne byłoby zestawienie wartości pieniądza wyrażonej w gramach kruszcu.

Szkoda też, że Autor, choć we wstępie za cenne źródło uznaje zabytki kultury materialnej (zachowane wnętrza kuchni i jadalni, elementy wyposażenia kuchni i zastawy stołowej), w zasadzie rezygnuje z ich samodzielnej analizy i szerszej prezentacji. Brak ilustracji razi szczególnie przy opisach zastawy stołowej.

W niektórych kwestiach szczegółowych wywody autorskie zyskałyby dzięki wykorzystaniu dalszych źródeł i literatury. Wzmiankę o leczniczych zaletach piwa (s. 182) można by wzbogacić informacjami z wydanego w 1614 r. w Erfurcie dziełka Henryka Knausta. W kwestii żywienia dzieci już przed z górą dwudziestu laty cenne spostrzeżenia opublikowała Maria Dembińska¹⁰.

Przedstawione powyżej uwagi oczywiście nie podważają wysokiej oceny recenzowanej pracy. Otrzymaliśmy dzieło mieszczące się w jednym z najbardziej żywotnych nurtów europejskich badań historycznych. Dzieło oryginalne, w znacznej mierze pionierskie, łączące cechy studium zbiorowości dworskiej oraz problematyki wyżywienia tworzących ją grup społecznych. Dla historyków polskich przynosi bogactwo porównawczego materiału fakto-graficznego, jak również liczne inspiracje badawcze.

Andrzej Klonder

(Warszawa)

⁸ A. Wyczański, op. cit., s. 109–110.

⁹ Tamże, s. 123–124.

¹⁰ H. Knaust, *Fünf Bücher von der Gottlichen und Edlenn [...] Kunst. Bier zu brawen*, Erfurt 1614; M. Dembińska, *Pożywienie dziecka w polskich źródłach historycznych*, „Kw. HKM”, R. XXVIII, 1980, nr 4, s. 481–499.