

Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce

AGNIESZKA JANUSZEK-SIERADZKA

W średniowieczu luksus, który podkreślał wyjątkową pozycję króla w społeczeństwie i służył manifestacji jego majestatu i bogactwa, wyrażający się m. in. w posiadaniu rzeczy kosztownych, trudno dostępnych, oryginalnych, a często także zwyczajnie nieużytecznych, był dla królewskiego dworu konieczną do zrealizowania potrzebą.¹ W średniowiecznej Polsce, jak w całej ówczesnej Europie, luksus na stole oznaczał przede wszystkim stosowanie kosztownych, uznawanych za wykwintne i dostępnych tylko dla nielicznych produktów pochodzących z importu. Jako kosztowne i cenne dla ich nabywcy nie były one, jak wszystkie inne artykuły spożywcze przechowywane w spiżarni czy kuchni, ale wraz z klejnotami, drogimi strojami czy naczyniami z cennych kruszców – w królewskim skarbcu. Aspirujący do rzędu najbardziej znaczących dworów europejskich dwór pierwszy Jagiellonów – Władysława II Jagiełły (1386–1434) i jego syna Kazimierza IV Jagiellończyka (1447–1492) nie pozostawał obojętny wobec wymogu manifestacji luksusu, splendoru i bogactwa także na królewskim stole. Uroczystości dworskie, a zwłaszcza uczyty wydawane dla znamienitych i ważnych politycznie czy prestiżowo gości, podczas których na stołach pojawiały się egzotyczne, kosztowne artykuły stawały się okazją do demonstracji potęgi i wielkości jagiellońskiej monarchii.²

1) Por. Małgorzata WILSKA, *Osobliwości kultury dworskiej w XIV – XV wieku. Luksus czy potrzeba?*, w: Nędza i dostatek na ziemiach polskich od średniowiecza po wiek XX, red. Janusz Sztetyło, Warszawa 1992, s. 19–24.

2) Por. Sławomir JAKUBCZAK, *Elementy ludyczne w Długoszowych opowieściach o uroczystościach dworskich*, Sprawozdania Poznańskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk. Wydział Nauk o Sztuce 102, 1984, s. 12–18; Agnieszka JANUSZEK-SIERADZKA, *Wspólnota stołu królewskiego w czasach Władysława Jagiełły* (w druku).

W późnośredniowiecznej Polsce produkty luksusowe to przede wszystkim zamorskie korzenie i przyprawy: pieprz, szafran, imbir, cynamon, goździki, muszkat, egzotyczne owoce: migdały, figi i rodzynki, drogi i ekskluzywny ryż, wina z Europy południowej i zachodniej, oliwa, cukier oraz stanowiąca interesującą, polską specyfikę manna – gatunek rodzimej kaszy. Stosowane w średniowiecznej królewskiej kuchni przyprawy pochodziły zarówno w własnych upraw rodzimych roślin i ziół (przede wszystkim pietruszka i w dużo mniejszym stopniu anyż, w wieku XVI także mięta, szaflwia, koper, majeranek czy kmin),³ jak i importowane przyprawy, potocznie nazywane korzeniami. To one stanowiły zarówno o smaku potraw, ich łatwiejszej przyswajalności, właściwościach zdrowotnych i leczniczych, jak i świadczyły o bogactwie i prestiżu ich posiadacza i konsumenta.⁴ W źródłach rachunkowych z końca XIV i pierwszej połowy XV wieku, kiedy w Europie zaobserwować można większą niż w innych okresach atrakcyjność przypraw korzennych,⁵ importowane przyprawy określano jako *radici et speciei*.⁶ W wieku XVI przyjęła się dla nich powszechnie stosowana w zapisach rachunkowych dworów królów polskich tego okresu (Zygmunta I Starego, Zygmunta II Augusta, Zygmunta III Wazy) nazwa: *aromata, res aromaticae* lub *merces aromaticae*,⁷ niespotykane jeszcze w źródłach wcześniejszych.

Najczęściej kupowanymi i najpowszechniej w kuchni królewskiej końca XIV i XV wieku stosowanymi przyprawami zagranicznego pochodzenia były pieprz (*piper*) i szafran (*crocus, safrany, safranus, zaffranus*).⁸ Wydatki na pieprz można zaobserwować w zapisach rachunkowych z całego okresu panowania Jagiełły. Używano wówczas dwóch rodzajów pieprzu – zwyczajnego, określanego po prostu jako pieprz oraz gwinejskiego (*granum paradisi*). W końcu XIV wieku kupowano go w dużych ilościach, najczęściej w kamieniach, a w latach późniejszych, już w pierwszej dekadzie XV wieku wobec jego znacznego rozpowszechnienia w handlu, na potrzeby królewskiej kuchni kupowano go najczęściej na bieżąco

3) *Rachunki generalne Seweryna Bonera 1545*, wyd. Olga ŁASZCZYŃSKA, Kraków 1955, s. 51, 57; Andrzej WYCHAŃSKI, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII wieku*, Warszawa 1969, s. 21.

4) Por. *Histoire de l'alimentation*, dir. Jean-Louis FLANDRIN – Massimo MONTANARI, Paris 1996, s. 491. Według G. Vigarrello dzięki ostrości smaku miały także działanie wzmacniające. Rachunki króla Jana Dobrego, uwięzionego w Londynie w połowie XIV wieku wskazują podwojenie a nawet potrojenie ilości kupowanych w okresie postu zamorskich przypraw: imbiru cynamonu, goździków (Georges VIGARELLO, *Historia zdrowia i choroby. Od średniowiecza do współczesności*, Warszawa 1997, s. 27). Nie bez znaczenia mogła być też, przypominana ostatnio przez Andrzeja Wychańskiego, kwestia uzdatniania w ten sposób nie zawsze świeżego, nawet na stołach królewskich, mięsa. Sól i aromatyczne przyprawy orientalne pozwalały na konserwację, a jednocześnie podniesienie walorów smakowych tak przechowywanej żywności (Andrzej WYCHAŃSKI, *Francusko-włoska historia wyżywienia*, Kwartalnik Historyczny 104/4, 1997, s. 59).

5) Por. Maria DEMBIŃSKA, *Kuchnia średniowieczna, nowożytna czy „narodowa”? Uwagi na marginesie książki Le Cuisinier François*, Kwartalnik Historii Kultury Materialnej 32, 1984, s. 551; A. WYCHAŃSKI, *Francusko-włoska historia wyżywienia*, s. 58.

6) *Rachunki dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1388–1420*, wyd. Franciszek PIEKOSIŃSKI, Kraków 1896 (= Monumenta Medii Aevi Historica Res Gestas Poloniae Illustrantia 15), np. s. 157, 167, 188, 199, 210, 215.

7) *Rachunki generalne 1545*, s. 43, 67, 68, 96, 114; Jerzy MICHAŁEWICZ, *Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce. Kuchnia królewska Zygmunta III*, Kwartalnik Historii Kultury Materialnej 13, 1965, s. 707; Karolina SYPEK, *Zagraniczni goście na weselu Zygmunta Augusta i Katarzyny Austriaczki w świetle Rachunków poselstw z 1553 roku*, w: Curia Jagiellonica. Studia z dziejów dworu i kultury dworskiej w XV–XVI wieku, red. Agnieszka Januszek-Sieradzka, Lublin 2009 (= Praeclara stirps Jagiellonica 1), s. 112–113.

8) *Rachunki dworu*, s. 170, 171, 176, 177, 179, 180, 236, 239, 372, 373, 374; *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412. Rachunki podrzęctwa krakowskiego. Rachunki stacji nowosądeckiej*, oprac. Hubert WAJS, Warszawa 1993, s. 1, 3, 6, 10, 11, 23, 24, 26, 34, 35, 39, 44, 46, 50, 52, 70, 77, 78, 81, 96, 106.

za niewielkie kwoty, bez gromadzenia w skarbcu dużych jego zapasów.⁹ Drobne zakupy za grosz lub mniej bez podania ilości zdarzały się sporadycznie również w okresie wcześniejszym.¹⁰ Cena pieprzu czarnego kształtowała się w tym czasie na poziomie 3–6 skojców za funt (ok. 405 gramów),¹¹ czyli mniej więcej tyle, ile kosztował wówczas baran, cielę czy dwa garnce masła. Droższy był wykwintniejszy pieprz gwinejski, za który płacono od 9 do 12 skojców za funt.¹² Za tę kwotę można było nabyć np. wieprza, 20–24 gęsi lub parę butów. Pieprz nie tylko nadawał potrawom lubiany w średniowieczu ostry aromat i smak, ale, co równie ważne, ułatwiał i przyspieszał proces trawienia ciężkiego, obfitego pożywienia. Szczególnie pieprzowi gwinejskiemu średniowieczni medycy przypisywali właściwości lecznicze i łagodzące, zwłaszcza w zaburzeniach gastrycznych.¹³ Kupowano go z reguły razem z szafranem, który nadawał potrawom wyraźny smak i intensywny, żółty kolor. Tej przyprawie także przypisywano właściwości lecznicze, uważając za antidotum na żółtaczkę i przeziębienia.¹⁴ Szafran był najdroższą z zamorskich przypraw – jego cena na przełomie XIV i XV wieku kształtowała się na poziomie 36–48 skojców za funt,¹⁵ czyli tyle, ile kosztowały trzy krowy lub 12 baranów czy cieląt. Podobnie jak w przypadku pieprzu, pod koniec XIV wieku szafran kupowano w znacznych ilościach (1–4 funty),¹⁶ natomiast w wieku XV już tylko na łuty lub za porę groszy. Szafran miał w królewskiej kuchni szerokie zastosowanie. Dodawano go do ciężkostrawnych potraw, ale także do ciasta – zapewne dla nadania mu pięknego, żółtego koloru. Takie przeznaczenie szafranu zanotowano w rachunkach z Wielkiej Soboty 1394 roku (18 kwietnia), gdy zapłacono „za łut szafrana do placków III grosze“. Pieprz i szafran stanowiły w XIV i XV wieku cenny i godny podarunek *pro honoracione*, którym obdarowywano znamienitych gości.¹⁷ Tym bardziej interesujące i zaskakujące są dość liczne w rachunkach wzmianki o zakupie tych wschodnich przypraw nie tylko na potrzeby monarchy, ale także na stoły wielkorządcy krakowskiego i podrzędnych: niepołomickiego i korczyńskiego, administrujących królewskim majątkiem. Wielokrotnie zanotowano w latach 1389 i 1390 zakup niewielkich ilości pieprzu i szafranu „ad totam diem viceprocuratori cum familia czy viceprocuratori cum familia castris“.¹⁸ Przyprawy te były więc w okresie wspólnych rządów Jadwigi i Jagiełły w powszechnym użyciu nie tylko w kuchni królewskiej, ale były też dostępne dla wybranych królewskich urzędników zaopatrywanych z królewskiego skarbcza. Pieprz i szafran stanowią też jedyne przyprawy korzenne stosowane na polskim dworze w całym okresie panowania króla Władysława Jagiełły

9) *Rachunki dworu*, s. 372, 373, 374, 386, 387, 388, 389.

10) *Tamże*, s. 116.

11) Por. Maria DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963, s. 177–178.

12) *Rachunki dworu*, passim; Jan MUSZYŃSKI, *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w wieku XIV*, Warszawa 1924, s. 31, 40.

13) M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 130.

14) *Tamże*.

15) *Rachunki dworu*, passim; J. MUSZYŃSKI, *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne*, s. 31; M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 169 przyp. 11.

16) *Rachunki dworu*, s. 170, 171, 173, 176, 177, 179, 180, 181.

17) M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 130.

18) *Rachunki dworu*, s. 5, 11, 58, 72, 84, 116, 141.

objętym rachunkami wielkorządowymi i podrzędczymi. Pozostałe *aromatica* zostały odnotowane tylko wówczas, gdyż żoną króla była Jadwiga.

Trzecią pod względem częstotliwości występowania w materiałach rachunkowych przyprawą jest wielokrotnie odnotowany imbir (*zinciber, zincyber, zynzyber, zynziber*).¹⁹ Jak wynika z zapisów źródłowych z 1394 roku zakupywano różne rodzaje imbiru. W grudniu tego roku dokonano kupiono „*Il libris zynzyberis de alio genere, quam prius emptus est [...]*”.²⁰ Imbir należał do korzeni bardziej kosztownych, bowiem za funt płacono w badanym okresie 15–24 skojce. Równie drogi był kwiat muszkatołowy – *flos muscati* (15–19 skojców za funt, czyli równowartość tłustej krowy), którego zakup w analizowanych rachunkach odnotowano dwukrotnie w roku 1395.²¹ Obok kwiatu, kupowano również około dwukrotnie do niego tańszą gałkę muszkatołową (*muscatum*), której cena kształtowała się na poziomie 8–9 skojców za funt. Pojawiła się ona w materiale rachunkowym pięciokrotnie w latach 1393–1394.²² Z podobną częstotliwością nabywano goździki (*cariofoli, cariopholi, cariofolli*), które pod koniec XIV wieku osiągały cenę zbliżoną do wartości imbiru i kwiatu muszkatołowego (20–24 skojce za funt). Kupowano je na potrzeby dworu królewskiego Jadwigi i Jagiełły z reguły po kilka funtów i używano jako przyprawy do różnych potraw.²³ Być może gustował w nich król, bowiem pod koniec listopada 1394 roku wysłano dwa funty tej aromatycznej przyprawy do Radoszyc, gdzie monarcha miał wkrótce przybyć.²⁴ Dla króla kupowano też, aczkolwiek sporadycznie i w niewielkich ilościach, także cynamon (*cinammomum, cynamonum*).²⁵ Katalog korzeni sprowadzanych na polski dwór pod koniec XIV wieku zamyka kmin włoski (*ciminum, cyminum*). Była to przyprawa stosunkowo niedroga, bowiem płacono wówczas około 1,5 skojca za jej funt, ale w rachunkach z okresu panowania Jagiełły pojawia się jedynie dwa razy (1393, 1394).²⁶ W rachunkach związanych z funkcjonowaniem dworu królewskiego w końcu XIV wieku odnaleźć można również pojedynczą wzmiankę o zakupie kubeby, przyprawy pieprzowatej o piekącym, ostrym smaku, za której funt płacono 9 skojców.²⁷

Towarem luksusowym i kosztownym był również cukier (*czucrum*), odnotowany w rachunkach z 1393 i 1394 roku. Produkt ten kupowano na potrzeby królewskiego dworu w znacznych ilościach (np. po 22 funty czy 1 kamień, czyli ok. kilogramów) i po dość wysokiej cenie – około 8–11 skojców za funt. Cukier, podobnie jak wszystkie korzenie, kupowano *ad thesaurum*.²⁸

Miały one na dworze Jagiełły inne przeznaczenie, niż tylko jako przyprawy do potraw. Kupowano je z reguły po to, by nadworny aptekarz Andrzej, przyrządził z nich cukierki (*confectus*) lub powidełka (*electuaria*) o właściwościach

19) *Rachunki dworu*, s. 170, 180, 181, 210, 212; *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412*, s. 79.

20) *Rachunki dworu*, s. 212.

21) *Tamże*, s. 157, 215.

22) *Tamże*, s. 157, 180, 198, 210, 215.

23) *Tamże*, s. 180, 181, 198, 210, 215.

24) *Tamże*, s. 210; Antoni GĄSIOROWSKI, *Itinerarium króla Władysława Jagiełły 1386–1434*, Warszawa 1972, s. 38.

25) *Rachunki dworu*, s. 212.

26) *Tamże*, s. 167, 197; J. MUSZYŃSKI, *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne*, s. 36.

27) *Rachunki dworu*, s. 157.

28) *Tamże*, s. 181, 191, 197.

zdrowotnych i leczniczych. W rachunkach z początkowego okresu panowania Jagiełły odnaleźć można kilka wzmianek o przygotowywaniu tych korzenno-ziołowych cukierków, a nawet zestaw ingrediencji. W lipcu 1393 roku królewski aptekarz przygotował te specjalne cukierki z trzydziestu funtów cukru, dwóch funtów kwiatu muszkatolowego, trzech funtów cynamonu, czterech funtów kuby, czterech funtów pieprzu gwinejskiego i sześciu funtów anyżu.²⁹ W styczniu 1395 roku *ad predictos confectus* dostarczono aptekarzowi Andrzejowi dwa funty gałki muszkatolowej, półtora funta goździków, dwa funty pieprzu gwinejskiego, funt kwiatu muszkatolowego, sześć funtów anyżu, trzy funty cynamonu. Z innych wzmianek wynika, że smak i kolor cukierków wzbogacano także szafranem i imbirem.³⁰ Wydaje się, że nutę dominującą stanowił odświeżający i inhalujący anyż, ale wszystkie szlachetne składniki o bardzo intensywnym smaku i aromacie miały właściwości zdrowotne, głównie wspomagały trawienie i odświeżały oddech. Zgodnie z arabską tradycją przypisującą złotu leczniczą moc, karmelki pokrywano cienką warstwą złota lub, rzadziej, srebra.³¹ Co interesujące, takie złożone, zdrowotne karmelki przygotowywano na krakowskim dworze z myślą o ważnych spotkaniach dyplomatycznych. Można się domyślać, że stanowiły one wykwintny, efektowny podarunek, ale też z pewnością pozwalały łagodniej znieść długie godziny przy suto zastawionych stołach. Cukierki takie przygotowano w 1394 roku specjalnie „*ad convencionem prandium pro d[omi]ni Rege cum d[omi]ne Rege Ungarie celebrandam*“, czyli na szczególnie ważne, także propagandowo, spotkanie polskiej pary królewskiej z królem rzymskim, węgierskim i czeskim Zygmuntem Luksemburczykiem, synem cesarza Karola IV i jego żoną Marią Andegaweńską, córką Ludwika Wielkiego i Elżbiety Bośniaczki.³² Przygotowane z tych egzotycznych składników cukierki przeznaczone zostały także „*pro convencione in Sandecz*“, czyli spotkanie Jagiełły z wielkim księciem litewskim Witoldem w Nowym Sączu w dniach 12-13 stycznia 1395.³³ Być może Witold polubił wyroby aptekarza Jagiełły, miał bowiem okazję już w roku 1393 kosztować zdrowotnych cukierków. Król rozkazał przygotować wówczas partię tego specyfiku specjalnie dla wielkiego księcia, któremu wysłano ten cenny, nietypowy prezent zapewne w lipcu 1393 roku.³⁴ Zarazem sporządzono także partię cukierków dla Jagiełły. Zakupiono też specjalny woreczek (*perulla suberina*), w którym zdrowotne wyroby królewskiego aptekarza przesłano królowi do Żarnowca. Tak samo postąpiono w roku kolejnym.³⁵ Także w 1394 roku aptekarz przygotował królowi „*confectus [...] ad viam*“.³⁶ O ich niecodziennym, odświętnym charakterze, ale także właściwościach leczniczych świadczyć może fakt, że w roku 1393

29) *Tamże*, s. 157.

30) *Tamże*, s. 186, 212.

31) *Tamże*, s. 186, 188, 200, 215; J. MUSZYŃSKI, *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne*, s. 29; Toby PETERSON, *The Arab influence on Western cooking*, *Journal of Medieval History* 6, 1980, s. 334–337.

32) *Rachunki dworu*, s. 212; Monika KORBA, *Goście z rodów książęcych i królewskich na dworze Władysława Jagiełły w latach 1385–1420*, w: *Curia Jagiellonica*, s. 25.

33) *Rachunki dworu*, s. 215; M. KORBA, *Goście z rodów książęcych i królewskich*, s. 34.

34) *Rachunki dworu*, s. 156.

35) *Tamże*, s. 158, 185.

36) *Tamże*, s. 188.

przygotowano je również specjalnie na zapusty (*ad Carnisprivium*),³⁷ podczas których, jak można się domyślać, miały ułatwić trawienie obfitego i ciężkiego świątecznego pożywienia. Aptekarz Andrzej sporządzał też inny rodzaj zdrowotnych karmelków – białe, które pozbawione ochronnej złotej otoczki, zdecydowanie ostrzejsze w smaku służyć miały przede wszystkim odświeżaniu oddechu.³⁸ Warto zauważyć, że wzmianki o sporządzaniu w aptekach zdrowotnych cukierków odnaleźć można także w źródłach z drugiej połowy XV wieku (np. podobne zamówienia realizowano dla księcia mazowieckiego Janusza),³⁹ a na początku XVI wieku korzenne karmelki zamawiał w aptecę przebywający w Krakowie wnuk Władysława Jagiełły, królewicz Zygmunt I.⁴⁰

Rachunki wydatków na potrzeby królewskiego dworu notują kwoty przeznaczone na liczne gatunki owoców, które konsumowano przez cały rok w znacznych ilościach, zarówno jako dodatek do podawanych na stół królewski potraw, jak i w różnej postaci na zakończenie posiłku.⁴¹ Rachunki wielkorządowe i stacji królewskich w poszczególnych podrzędztwach nie notują wydatków na owoce cytrusowe, które poświadczane są dopiero w rachunkach Zygmunta I z początku XVI wieku, gdzie kilkakrotnie zanotowano zakup pomarańczy na kolację lub *ad coquinam*.⁴² Jakkolwiek brak w źródłach dotyczących dworu Jagiełły wzmianek o zakupie cytrusów, to z pewnością monarcha miał okazję poznać smak egzotycznych przysmaków, bowiem na wizytę króla we Lwowie władze miasta nabyły specjalnie dla niego cytryny.⁴³ Z owoców egzotycznych nabywano w tym okresie migdały, rodzynki, figi i różne gatunki orzechów. Produkty te zakupywano często i w znacznych ilościach w całym okresie panowania króla Władysława Jagiełły. Z egzotycznych przysmaków rachunki z XIV i pierwszej połowy XV wieku, najczęściej notują migdały (*amigдали*). Być może, poza smakiem, ceniono także ich

37) Tamże, s. 186.

38) Tamże, s. 200: „*Andree apothecario pro confectibus albis pro ore dni Regis et pro deauratione aliorum confectum regalium proprio suo argento [...] Illi fert*”; M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 132.

39) *Księga skarbowa Janusza II, księcia mazowieckiego z lat 1477–1490*, wyd. Jerzy SENKOWSKI, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 7, 1959, zeszyt dodatkowy, poz. 848.

40) Adolf PAWIŃSKI, *Młode lata Zygmunta Starego*, Warszawa 1893, s. 268 (Wyciągi z rachunków królewicza Zygmunta I, Archiwum Główne Akt Dawnych, Archiwum Skarbu Koronnego, Rachunki Królewskie, sygn. 33). Zygmunt Stary zamawiał takie lecznicze cukierki także będąc już królem u swego aptekarza Jana Czecha z Pragi, jak zaznaczono *ad relacionem doctoris*. Zob. *Rachunki podskarbiego Andrzeja Kościeleckiego z lat 1510–1511*, oprac. Anna WAJS – Hubert WAJS, *Kraków 1997* (= *Źródła do Dziejów Wawelu* 15), s. 28. Produkcja takich cukierków była rozpowszechniona także w innych krajach europejskich. Por. George E. TREASE, *The spicers and the apothecaries of the royal household in the reigns of Henry III, Edward I and Edward II*, *Nottingham Medieval Studies* 3, 1959, s. 19–52; František ŠMAHEL, *Cesta Karla IV. do Francie (1377–1378)*, Praha 2006, s. 329 („kořeněné cukroví“ podano na zakończenie uroczystego bankietu wydanego 6 stycznia 1378 roku na cześć cesarza Karola IV); Maria DEMBIŃSKA, *Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim (Kompendium ferculorum z 1682 r.)*, w: *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, red. Taż, Wrocław 1989 (= *Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej* 61), s. 194; Paweł Tadeusz DOBROWOLSKI, *Szynki, jesiotry, migdały. Wydatki na żywność na dworze Henryka hrabiego Derby u schyłku XIV wieku*, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 34, 1986, s. 604.

41) M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 120.

42) A. PAWIŃSKI, *Młode lata Zygmunta Starego*, s. 268; M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 121, przyp. 134.

43) *Księga przychodów i rozchodów miasta (1404–1414)*, wyd. Aleksander CZOŁOWSKI, Lwów 1896 (= *Pomniki Dziejowe Lwowa z Archiwum Miasta* 2), s. 18; por. Janusz TAZBIR, *Konsumpcja cytrusów w Polsce XV–XVII w.*, w: *Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej* 31, red. Zofia Kamińska (= *Studia z Dziejów Gospodarstwa Wiejskiego* 9, z. 3), Wrocław 1967–1968, s. 105–106. Rachunki Zygmunta I z okresu jego pobytu w Budziszynie notują także wydatki na niespotykane na dworze XIV- i XV-wiecznym brzoskwinie, które prawdopodobnie były uprawiane również na ziemiach polskich (M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 120).

właściwości ułatwiające trawienie.⁴⁴ Najwięcej kupowano ich wówczas, gdy u boku Władysława Jagiełły była Jadwiga, ale wydatki na ich zakup zanotowano także w rachunkach z roku 1418, a więc wówczas, gdy żoną monarchy była Anna Cylejska.⁴⁵ Zaopatrywano się w nie z reguły w znacznych ilościach (pół kamienia lub kamień), płacąc 1,5–2 skojce za funt i, jak wszystkie luksusowe produkty z importu, przechowywano w królewskim skarbcu.⁴⁶ Migdały były nie tylko słodkim przysmakiem urozmaicającym posiłki, ale także surowcem, z którego wyrabiano przeznaczony dla króla olej. W marcu 1394 zanotowano w rachunkach zakup aż dwóch kamieni migdałów *ad parandum oleum*.⁴⁷ W rachunkach z okresu panowania króla Władysława Jagiełły rodzyнки, określane jako *rosinci*, *rosinky*, *rozinky* zanotowane zostały w rachunkach z lat 1394–1394.⁴⁸ Kupowano je jednorazowo w znacznych ilościach, z reguły kamień lub jego połowę i umieszczano, jak pozostałe egzotyczne owoce, w królewskim skarbcu.⁴⁹ Były one przysmakiem nie tylko królowej Jadwigi, ale także Władysława Jagiełły. W październiku 1393 roku na specjalny pisemny rozkaz monarchy (*ad mandatum literale*) zakupiono i wysłano dla króla przebywającego w Sandomierzu kamień tych suszonych owoców.⁵⁰ Cena rodzynek w XIV wieku wahała się między 1,5 a 2 skojce za funt (36–52 skojce za kamień). Trochę tańsze od migdałów i rodzynek były figi (*figus*), za które płacono 1–1,5 skojca za funt. Kupowano je razem z pozostałymi suszonymi owocami egzotycznymi jako słodki dodatek do posiłków. Stanowiły one, podobnie, jak rodzyнки i migdały, luksusowy produkt, który trafiał także na stoły szczególnie ważnych królewskich gości – w lutym 1394 roku zakupiono 3 kosze tych owoców „*ad thesaurum domini Regis ex causa ventorii ad mandatum Regis vocale*“, przeznaczając na ten cel znaczną kwotę 9 grzywien.⁵¹ Z egzotycznych owoców właśnie figi można spotkać najczęściej w rachunkach XV-wiecznych. Bardzo często pojawiają się np. w rachunkach stacji nowosądeckiej z 1412 roku, kiedy wielokrotnie kupowano po kilka funtów tego przysmaku.⁵² Słodką przekąską kończącą posiłek były też dość często orzechy różnych gatunków. Raz tylko w badanym okresie pojawiły się w zapisach rachunkowych orzechy włoskie (*nuces Gallici*) – w maju 1389 roku zakupiono niewielką ich ilość „*ad prandium domine Regine*“.⁵³ Najpopularniejsze na dworze polskiego króla były krajowe orzechy laskowe (*avelani*, *nuces avellani*), które szczególnie chętnie w czasie obu posiłków (*prandium* i *cena*) jadała królowa Jadwiga.⁵⁴ Lubił je też Jagiełło, a podawano je również, zawsze razem

44) P. T. DOBROWOLSKI, *Szynki, jesiotry, migdały*, s. 602.

45) *Rachunki dworu*, s. 523.

46) *Tamże*, s. 167, 171, 177, 181, 183, 197, 203, 204, 207, 523; *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412*, s. 15, 16, 18, 44, 50, 53, 54, 57–65, 83, 86, 104, 107, 109, 110, 114, 115, 123.

47) *Rachunki dworu*, s. 183.

48) *Tamże*, s. 167, 180, 181, 203, 204, 207; *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412*, s. 16, 50, 53, 54, 58–65, 83, 86, 104, 115.

49) *Rachunki dworu*, s. 203. Pozostałe wzmianki: *tamże*, s. 167, 180, 181, 207.

50) *Tamże*, s. 167.

51) *Tamże*, s. 179.

52) *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412*, s. 151, 152, 153, 154, 159.

53) *Rachunki dworu*, s. 183.

54) *Tamże*, s. 54, 55, 56, 184, 229; *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412*, s. 104, 105, 107–110, 112–116, 123.

z jabłkami, królewskim gościom zapraszonym do stołu monarchy.⁵⁵ Specjalnie dla władcy, tłoczono z nich, podobnie jak z migdałów, olej. Usługa ta kosztowała w 1394 roku 7,5 grosza.⁵⁶ W rachunkach podrzędztw niepołomickiego i korczyńskiego z 1389 roku znajdują się niezwykle interesujące wzmianki o wydatkach na opłacenie usług oleatorów (*oleator*), czyli specjalistów zajmujących się odpłatnie tłoczeniem oleju. W marcu tego roku podrzędca niepołomicki zapisał „*pro mercede oleatori qui tortulavit oleum III scot*“.⁵⁷ Więcej szczegółów zanotował podrzędca korczyński. Z jego zapisów wynika, że miejscowy oleator nazywał się Mikołaj i otrzymał zapłatę za „*excusione olei de I chor[is] papaverus et de II choris seminis canapi*“.⁵⁸ Za usługę tę zapłacono z królewskiego skarbcza 2 skojce.⁵⁸ Z pewnością to właśnie oni albo im podobni oleatorzy byli zatrudniani do produkcji oleju z orzechów laskowych i migdałów. Na potrzeby dworu, poza powszechnie stosowanym olejami makowym i konopnym, wykwintniejszym z orzechów laskowych czy luksusowym tłoczonym z migdałów, kilkakrotnie w latach 1393–1395 zakupiono importowaną oliwę. Jej cena była stosunkowo nieduża (1 skojec za funt), i – jak wskazuje jedna z nielicznych wzmianek dotyczących sposobu pozyskiwania towarów egzotycznych – wraz z innymi *exotica* (migdały, figi) kupowana była za sól od przybywających do Polski zagranicznych kupców.⁵⁹ Podobnie jak inne luksusowe towary, także oliwa bywała wysyłana dla podróżującego po rozległym kraju króla Jagielly – w lipcu 1394 roku w specjalnych flaszach została wysłana do Chełma.⁶⁰ Sól bywała też niejednokrotnie wymieniana u kupców z zagranicy na ryż (*risz, ryz, riss, ryssz*), kupowany chętnie i w dużych ilościach zwłaszcza za życia królowej Jadwigi – z reguły po 1–2 kamienie, a np. 1 października 1394 aż 12 kamieni.⁶¹ Spośród produktów importowanych ryż miał stosunkowo niską cenę – 0,7–1 skojca za funt, tak więc np. w roku 1394 kupowano go nawet dwukrotnie w jednym miesiącu (sierpień, wrzesień).⁶² Z zapisów rachunkowych można wnioskować, że z reguły kupowano go specjalnie dla królowej Jadwigi. Pojawiał się on także na stole objeżdżającego kraj monarchy, któremu wysyłano go w znacznych ilościach np. do Niepołomic, Nowego Miasta Korczyna czy Sandomierza.⁶³ W wieku XV ryż w rachunkach pojawia się sporadycznie – w 1418 roku zakupiono tylko dwa funty tego egzotycznego zboża, płacąc skojec za jednostkę.⁶⁴ Kupowano je z reguły wraz z mąką, która, jako towar luksusowy, także przechowywana była w królewskim skarbcu. Kasza ta, choć pochodzenia krajowego – bo preparowana z owoców trawy tzw. manny mazowieckiej (*Glyceria fluitans*), rosnącej pospolicie na wilgotnych łąkach i brzegach strumieni – uważana

55) *Rachunki dworu*, s. 54.

56) *Tamże*, s. 185.

57) *Tamże*, s. 12.

58) *Rachunki dworu*, s. 91; M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 217.

59) *Rachunki dworu*, s. 177.

60) *Tamże*, s. 199.

61) *Tamże*, s. 157, 167, 170, 171, 180, 191, 198, 203, 204, 207; *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412*, s. 15, 16, 18, 42–44, 50, 53, 54, 56–65, 83, 86, 88, 104, 107, 109, 110, 114, 115, 123.

62) *Rachunki dworu*, s. 157, 167, 170, 171, 180, 191, 203, 207.

63) *Tamże*, s. 171, 180, 191.

64) *Tamże*, s. 523.

była za towar luksusowy i pojawiała się właściwie tylko na stole królewskim.⁶⁵ Za życia Andegawenki występuje ona w rachunkach dość często, już do 1389 roku i kupowano ją z reguły w sporych ilościach – jednocześnie od dwóch do pięciu kamieni. Spożywano ją na obydwie ze średniowiecznych posiłków, a szczególnie często gościła na stole królowej i zapraszanych przez nią kobiet.⁶⁶ W czerwcu 1394 roku dwa kamienie tego produktu wysłano też do Nowego Miasta Korczyna, gdzie Władysław Jagiełło odbywał sądy nadworne.⁶⁷ W rachunkach z XV wieku manna pojawia się równie rzadko jak ryż. Z zapisów wielkorządcy krakowskiego z 1418 roku wynika, że w sierpniu tego roku zakupiono dwa kamienie manny za dwa skojce i na tym wyczerpują się informacje o zakupach i konsumpcji tego produktu na dworze Władysława Jagiełły w XV wieku.⁶⁸ Informacji o zakupach manny nie zawierają też opublikowane rachunki dworu Kazimierza Jagiellończyka, ale w inwentarzu skarbcza królewskiego z października 1476 roku obok złotych i srebrnych wyrobów czy kosztownych tkanin odnotowano m. in. pięć beczek wina, więcej niż kamień szafranu, siedem kamieni pieprzu, trzy i pół kamienia imbiru, cztery kamienie goździków, dwa kamienie cynamonu, siedem kamieni ryżu i kamień kwiatu muszkatolowego.⁶⁹ W królewskiej kuchni Kazimierza Jagiellończyka używano więc wszystkich zamorskich przypraw i korzeni, które zakupywano na dworze jego ojca, a i ilości tych specjałów przechowywane w monarszym skarbcu były znaczne. W objętym rachunkami okresie uzupełniano te zapasy dokupując szafran i ryż. W zapisach z lat 1476–1478 znajdują się też dość nieliczne wzmianki o zakupie fig i migdałów oraz specjalnie dla królowej – orzechów.⁷⁰

Rachunki z czasów panowania Władysława Jagiełły przynoszą też interesujące informacje o sposobie przechowywania i obchodzenia się z korzeniami. Wszystkie kupowano *ad thesaurum* i stamtąd wydawano na potrzeby królewskiego stołu. Do ważenia przypraw wydawanych do kuchni posługiwano się mosiężnymi wagami i odważnikami.⁷¹ Sortowanie i czyszczenie ziół odbywało się za pomocą sit (*sitha, cribra*).⁷² Królewska kuchnia była zaopatrzona także w miedziane moździerze krajowej produkcji (*stampca medzana*), w których proszkowano przyprawy.⁷³ Produkty luksusowe nierzadko wysyłane były z Krakowa do królewszczyzn, w których zatrzymywał się monarcha podczas objazdów kraju i wówczas kupowano specjalne woreczki (*saccus*), ze skóry zamszowej

65) *Tamże*, s. 4, 191, 204, 207; *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412*, s. 11, 15, 17–23, 42, 43, 45, 52, 57, 85; M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 112–113; *Tań, Udział zbieractwa w średniowiecznej konsumpcji zbożowej*, w: *Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej* 31, s. 97–98, 101.

66) *Rachunki dworu*, s. 4, 5, 191, 204, 207; *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412*, s. 42, 43, 52, 57, 85; Anna KMIĘĆ, *Stół królewski Jadwigi i Władysława Jagiełły w świetle rachunków podrzectwa krakowskiego z 1394 r.*, *Ibidem*. *Rocznik Koła Naukowego Historyków Studentów Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II* 4, 2007, s. 21–22.

67) *Rachunki dworu*, s. 191; A. GAŚTOROWSKI, *Itinerarium króla Władysława Jagiełły*, s. 37.

68) *Rachunki królewskie z lat 1393–1395 i 1412*, s. 522.

69) *Rachunki królewskie z lat 1471–1472 i 1476–1478*, oprac. Stanisław GAWĘDA – Zbigniew PERZANOWSKI – Anna STRZELECKA, Wrocław 1960 (= *Materiały Komisji Nauk Historycznych PAN* 2), s. 172.

70) *Rachunki królewskie z lat 1471–1472 i 1476–1478*, s. 108, 127, 118, 158, 186, 222, 248, 260.

71) *Rachunki dworu*, s. 207: „*pro statera et ponderibus ereis ad ponderandum species in via de thesauro ad coquinam I fert*”.

72) *Tamże*, s. 210: „*pro crebris dictis szytha ad purgandum species II sc.*”; s. 188: „*pro crebris dictis sitha, per que radices et species tute cribantur V gr.*”

73) *Tamże*, s. 170: „*pro cupro ad emendandum mortablum dictum stampca medzana – I fert [...] pro fusione eiusdem mortabli III gr.*”

(*de cutte dicta yrzcha*), w których przewożono nie tylko przyprawy korzenne, ale także figi, rodzynki, migdały, ryż i mąkę.⁷⁴ Także na oliwę tłoczoną z migdałów i orzechów nabywano specjalne flaszki (*flascule*), w których była przechowywana i ekspediowana do odbywającego objazdy Władysława Jagiełły.⁷⁵

Wino jednak, a nie korzenie czy suszone egzotyczne owoce stanowiły w późnym średniowieczu podstawowy produkt handlowy zagranicznych kupców.⁷⁶ O ile w rachunkach z okresu panowania króla Władysława Jagiełły produkt występuje bardzo rzadko, to w rachunkach Kazimierza Jagiellończyka pojawia się już znacznie częściej, a w rozliczeniach władców XVI-wiecznych stanowi ono zakup niemal codzienny. Co interesujące, wino wcale nie zastąpiło najpopularniejszego dotychczas napoju, jakim było piwo (browarnictwo nadal świetnie się w Polsce rozwijało), ale weszło obok niego do podstawowego, codziennego posiłku.⁷⁷ W rachunkach z okresu rządów Jagiełły, który jak powszechnie wiadomo, nigdy go nie pił, wino pojawia się tylko przy okazji znacznych uroczystości i traktowane jest jako napój luksusowy. W rachunkach z roku 1389 odnaleźć można wzmianki o winie własnym (*vinum proprium*), które na potrzeby dworu królewskiego produkowano w Zagości, ale spożywano je we własnym zakresie (w październiku 1389 roku zostało podane „*ad cenam d[omi]ne Regine cum familia czy ad prandium curiensibus*“).⁷⁸ W latach następnych zakupywano już tylko wino zagraniczne. W rachunkach odnaleźć można wzmianki o bliżej nieokreślonym, być może węgierskim, winie białym (*vinum album*) i czerwonym (*rubeum*), a także winie węgierskim (*vinum Ungaricum*), rumuńskim (*vinum Romaniae*), francuskim (*vinum Gallicum*) i austriackim (*vinum Australe*).⁷⁹ Trunki te kupowano w dużych beczkach, z reguły przeznaczając jednorazowo na ten zakup nawet kilkadziesiąt grzywien (np. pod koniec lutego 1394 na potrzeby dworu królewskiego zakupiono 2 beczki (*barilis*) wina białego, 2 beczki (*barilis*) wina czerwonego i 4 beczki (*barilis*) wina rumuńskiego oraz beczkę (*cuffa*) wina białego i tyle samo czerwonego przeznaczając na ten cel ponad 70 grzywien).⁸⁰ Z rachunków wynika, że na specjalne okazje kupowano najdroższe i najwykwintniejsze wina węgierskie i austriackie. Jakkolwiek w okresie panowania Kazimierza Jagiellończyka wino pojawia się w rachunkach znacznie częściej, to jednak podobnie jak za poprzednika, było ono przeznaczone przede wszystkim do posiłków uroczystych, na które zapraszano gości. W obejmujących trzy lata królewskich rachunkach podano dwa gatunki z win serwowanych na królewski stół: znane z rachunków XIV-wiecznych

74) *Tamże*, s. 157, 167, 176, 177, 183, 170, 191, 199, 210, 212, 215.

75) *Tamże*, s. 183: „...*pro II flasculis pro oleo nucum aullanarum et amigdalorum XIV sc.*”

76) M. DEMBIŃSKA, określając rolę handlu zagranicznymi winami stwierdziła słusznie, że dla handlu w dziedzinie konsumpcji były one tym samym, czym sukno w zakresie handlu tekstylnego (*Konsumpcja żywnościowa*, s. 85).

77) *Tamże*, s. 143.

78) *Rachunki dworu*, s. 119, 120–127. Początki winnicy w Zagości datowane są na około 1165 rok, kiedy książę Henryk Sandomierski sprowadził specjalistę w uprawie winorośli i produkcji wina, który założył winnicę dla miejscowego szpitala joannitów. Te stare winnice w królewskim majątku istniały jeszcze w początkach XV wieku, ale produkowane tu wino było raczej słabej jakości, skoro dostadzano go miodem. Zob. Zbigniew MORAWSKI, *Rozwój i upadek winiarstwa w Polsce (XII–XVI wiek)*, Kwartalnik Historii Kultury Materialnej 26, 1978, s. 61, 67; *Rachunki dworu*, s. 119–121.

79) *Rachunki dworu*, s. 156, 180, 191, 210, 213, 214, 534.

80) *Rachunki dworu*, s. 180.

wino węgierskie oraz odnotowane raz w 1476 roku *vinum Maronensi*,⁸¹ najpewniej gatunek wina włoskiego (umbryjskiego). Liczne i interesujące, lecz pozbawione rozróżnień gatunkowych wina, są wzmianki pochodzące z rachunków wyprawy najstarszego syna Kazimierza Jagiellończyka Władysława do Pragi, w którą udał się w czerwcu 1471 roku. Droga młodego Jagiellończyka po tron czeski znaczone była licznymi wydatkami, w tym także na szlachetne trunki, które w większości serwowane były w czasie spotkań młodego władcy z dostojnikami i zagranicznymi posłami. Z zapisów tych wynika, że wino, w znacznych ilościach (4–7 beczek) dowożono do Pragi m. in. z Litomierzyc.⁸² Także w drugiej połowie XV stulecia godne przyjęcie ważnego gościa wiązało się nieodłącznie z podaniem dobrej jakości wina z importu.

W zakresie zaopatrzenia w egzotyczne przyprawy i owoce polski dwór królewski późnego średniowiecza nie odbiegał od dworów zachodnioeuropejskich. Podobne produkty z importu kupowano na potrzeby dworu cesarza Karola IV, dworów mistrzów krzyżackich czy przybliżonym w polskiej historiografii dworze Henryka z Bolingbroke, stryjecznego brata króla Anglii Ryszarda III.⁸³ Zakup egzotycznych przypraw i owoców dla znaczących gości także stanowił w średniowieczu praktykę ogólnoeuropejską.⁸⁴ Wystawne uczyty na królewskim dworze Władysława Jagiełły czy Kazimierza Jagiellończyka miały charakter okazjonalny i towarzyszyły uroczystościom, świętom oraz podejmowaniu znaczniejszych gości, a na co dzień zarówno monarcha, jak i jego otoczenie, jadali skromnie, a potrawy trafiające na królewski stół były niewyszukane, uzależnione od pory roku i religijnych zwyczajów.⁸⁵ Stan taki potwierdzają zachowane rachunki, w których widać także intensywne przygotowania do przyjęcia, także przy stole, szczególnie

81) *Rachunki królewskie z lat 1471–1471 i 1476–1478*, s. 123, 126.

82) *Tamże*, s. 41, 42, 53, 59, 72, 77, 84, 87, 90.

83) Wojciech IWAŃCZAK, *Tropem rycerskiej przygody. Wzorzec rycerski w piśmiennictwie czeskim XIV wieku*, Warszawa 1985, s. 231–232, przyp. 137 [z cytowanego przez autora źródła – jedyny zachowany z czasów Karola IV fragment rachunków mistrza kuchni królewskiej (*Zlomek účtů mistra kuchyně královské z doby Karla IV*) wynika, że na stole cesarza pojawiały się m. in. wina francuskie i austriackie, małmazja, migdały, goździki, szafran, pieprz i imbir]; Antoni Romuald CHODYŃSKI, *Styl i formy życia świeckiego na dworze wielkich mistrzów w Malborku*, w: Zamek i dwór w średniowieczu od XI do XV wieku. Materiały XIX Seminarium Mediewistycznego, red. Jacek Wiesiołowski, Poznań 2001, s. 107–108; Tomasz JASIŃSKI, *Was assen die Hochmeister des Deutschen Ordens und ihre Gäste am Anfang des 15. Jhs?*, *Studia Historica Slavico-Germanica* 18, 1991/1992, s. 15–25; Gerard KUCHARSKI, *Życie codzienne i dworskie wielkich mistrzów krzyżackich w świetle Marienburger Tresslerbuch z lat 1399–1409*, *Roczniki dziejów społecznych i gospodarczych* 61, 2001, s. 182–184. Wśród używanych w kuchni hrabiego przypraw i korzeni były: pieprz, imbir, cynamon, szafran, gałka muszkatołowa, ryż, rodzyнки, migdały oraz nieznanne w Polsce daktyle (P. T. DOBROWOLSKI, *Szynki, jestotry, migdały*, s. 602, 608). Widoczna jest natomiast wyraźna różnica pomiędzy dość skromnie przedstawiającymi się piwnicami na dworach pierwszych Jagiellonów a prezentującymi się wprost imponująco piwnicami krzyżackimi (M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 95–96).

84) Nawet książę litewski Świdrygiełło, młodszy brat polskiego króla Władysława Jagiełły, szukający schronienia na terytorium państwa zakonnego w Prusach i pozostający na utrzymaniu wielkiego mistrza Konrada von Jungingena, był zaopatrywany w figi, ryż, rodzyнки, migdały, pieprz i szafran. Marek RADOCH, *Wydatki wielkiego mistrza Konrada von Jungingen na utrzymanie księcia litewskiego Świdrygiełły w państwie zakonnym w Prusach w latach 1402–1404*, w: Komturzy, rajcy, żupani, red. Błażej Śliwiński, Malbork 2005 (= *Studia z Dziejów Średniowiecza* 11), s. 288, 297. Konrada von Jungingen goszczono w 1407 roku przez władze Torunia podjęto uroczystą ucztą, do przygotowania której zakupiono m. in. ryż, szafran, goździki, migdały, rodzyнки i orzechy. Wielkiemu mistrzowi podano też bardzo wykwintne i kosztowne wino – małmazję. Zob. Beata HERDZIN – Piotr OLIŃSKI, *Rachunki z uczyty wydanej na cześć wielkiego mistrza Ulyka von Jungingena w Toruniu w 1407 roku*, w: *Studia nad dziejami miast i mieszczaństwa w średniowieczu. Studia ofiarowane Profesorowi Antoniemu Czacharowskiemu w sześćdziesiątą piątą rocznicę urodzin i czterdziestolecie pracy naukowej*, red. Roman Czaja – Janusz Tandecki, Toruń 1996 (= *Studia Polonica Historie Urbanae* 2), s. 297–298.

85) M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 96.

dostojnych gości. Fakt, że do spotkania z węgierską parą królewską w 1395r., dwór Jagiełły czynił starania przez niemal cały rok, świadczyć może, że w królewskim skarbcu, kuchni, spiżarniach, komnatach i garderobie brakowało wielu przedmiotów i artykułów, które dobrze świadczyłyby o – koniecznym do zaimanifestowania przy takiej okazji – przepychu i bogactwie wawelskiego dworu.

Przyprawy korzenne, poza pieprzem i szafranem, pojawiały się w kuchni, a precyzyjniej w skarbcu królewskim polskich monarchów XV wieku raczej sporadycznie i w niewielkich ilościach. Okresem wyjątkowym pod tym względem były pierwsze lata wspólnych rządów Władysława Jagiełły i Jadwigi Andegaweńskiej, kiedy zakupywano znaczne ilości różnorodnych *radices*. Ale również wówczas przyprawy stosowano w królewskiej kuchni z umiarem, ograniczając się w zasadzie do pieprzu i szafranu, resztę zamorskich ingrediencji przeznaczając do produkcji zdrowotnych cukierków i powidełek (marmoladek).⁸⁶ Wśród przyczyn tej różnorodności egzotycznych zakupów pod koniec XIV wieku widzieć trzeba chyba przede wszystkim dbałość królewskiej małżonki o rozwój dworu, zarówno pod względem organizacyjnym, jak i kulturalnym, w tym także kultury stołu. Wychowana na zorganizowanym według współczesnych europejskich standardów dworze Andegawenów, podjęła Jadwiga szereg kroków służących podniesieniu poziomu dworu w Krakowie.⁸⁷ Propagandowy wymiar zakupów dostępnych dla bardzo nielicznych luksusowych, orientalnych produktów, służący wzmocnieniu także politycznej pozycji „litewskiego neofity“ widać w ich intensyfikacji w okresach przyjmowania ważnych, europejskich gości odwiedzających jagielloński dwór. Początkowy okres panowania Jagiełły był czasem budowania jego pozycji jako monarchy, podkreślania królewskiej godności i majestatu – manifestacja bogactwa wobec zagranicznych gości, najwyższych dostojników państwowych czy szlachty zbierającej się na sądach nadwornych (m. in. w takich okolicznościach docierały z Krakowa dostawy egzotycznych przysmaków) stanowiła świetne narzędzie budowania własnej pozycji. Bez wątplenia, pod uwagę należy wziąć także osobiste upodobania i kulinarne preferencje królewskiej pary. Zarówno Jadwiga, jak i Jagiełło, gustowali w tych wykwintnych, a jednocześnie smakowitych i różnych do krajowych artykułów, importowanych produktach. Doskonale dowodzą tego liczne wydane ustnie i na piśmie królewskie rozkazy przysyłania do odległych od Krakowa królewszczyzn ryżu, oliwy, migdałów, rodzynek, pieprzu czy leczniczych, złożonych cukierków. O rozwiniętych potrzebach konsumpcyjnych może świadczyć też tłoczenie na specjalne królewskie zamówienie wykwintnego oleju z migdałów czy orzechów laskowych. Warto też zauważyć, że na polskim dworze królewskim końca XIV wieku można zaobserwować wyraźne różnice pomiędzy zestawami artykułów spożywczych serwowanych na stół króla i jego gości-mężczyzn i stół królowej Jadwigi, przy którym

86) M. DEMBIŃSKA, *Zmiany w polskiej kuchni*, s. 194.

87) W rachunkach można odnaleźć wzmianki o zakupie luksusowych towarów co prawda z polecenia króla, ale dla królowej Jadwigi – np., *Rachunki dworu*, s. 179–180. O roli królowej Jadwigi w kształtowaniu kultury dworskiej por. Anna STRZELECKA, *O królowej Jadwidze. Studia i przyczynki*, Lwów 1933, s. 71–72; Małgorzata WILSKA, *Edukacja dworska – sposoby i instrumenty nauczania na dworze jagiellońskim*, w: *Nauczanie w dawnych wiekach. Edukacja w średniowieczu i u progu ery nowożytnej: Polska na tle Europy*, red. Wojciech Iwańczak – Krzysztof Bracha, Kielce 1997, s. 191–192.

zasiadały kobiety. Posiłki, które przygotowywano dla króla i gości płci męskiej komponowano wykorzystując przede wszystkim mięso, tłuszcze, pieczywo, krajowe ogrodowizny, natomiast gdy przy stole spotykały się kobiety, z kuchni częściej wydawano właśnie produkty luksusowe: mannę, ryż, rodzynki, figi, migdały oraz miód, delikatniejsze mięso drobiowe, więcej (niż tylko kapusta i cebula) jarzyn i świeżych owoców.⁸⁸ Bez wątpienia była to osobista inicjatywa królowej Jadwigi. Znaczącej i podstawowej roli Andegawenki w zakresie kształtowania kultury stołu na dworze Jagiełły dowodzi m. in. fakt, iż po jej śmierci zrezygnowano z większości luksusowych, importowanych produktów, ograniczając się jedynie do niewielkich ilości korzeni i przypraw najbardziej rozpowszechnionych. Być może ten wyraźny spadek konsumpcji kosztownych, egzotycznych produktów wiązał się m. in. właśnie z mniejszą dbałością kolejnych królewskich małżonek o rozwój dworskich form życia, która wynikała też zapewne z ich słabszej niż Jadwigi roli u boku monarchy. Trudno jednak stwierdzić, w jakim stopniu ocena używania na królewskim dworze w późnośredniowiecznej Polsce, jest odbiciem rzeczywistej sytuacji, a w jakim odzwierciedleniem zachowanych materiałów źródłowych związanych z funkcjonowaniem polskiego dworu. Żaden inny okres nie ma tak pełnej i szczegółowej podstawy źródłowej, jak krótki czas wspólnych rządów Jadwigi i Władysława Jagiełły. Istotna, choć na obecnym etapie badań trudna do sprecyzowania była też z pewnością finansowa polityka władcy, w drugiej części panowania skupiona na kosztownej walce z Krzyżakami. Podobną sytuację można obserwować w czasie trudnego ekonomicznie panowania króla Kazimierza Jagiellończyka. Kłopotami finansowymi tłumaczy się również dość niskie spożycie importowanego wina na dworze króla Zygmunta III w pierwszych latach jego panowania w Polsce, co na przełomie XVI i XVII wieku było zjawiskiem nietypowym.⁸⁹ Mniejsza dbałość o rozwój życia dworskiego jest charakterystyczna dla okresów wzmożonej działalności militarnej władców. W czasie pokoju i finansowej prosperity w Polsce dwóch ostatnich Jagiellonów wyraźnie wzrastały wydatki na towary luksusowe we wszystkich sferach dworskiego życia, choć trzeba też pamiętać o nieporównywalnej z wcześniejszym stuleciem dostępności importowanych produktów spożywczych.⁹⁰

W wieku XVI wachlarz używanych na dworze królewskim korzeni i egzotycznych przypraw poszerzył się tylko nieznacznie, a i popularność poszczególnych *res aromaticae* nie uległa dużym zmianom. Jedynie bardzo popularny w późnym średniowieczu szafran ustąpił drugiego miejsca w spożyciu nieznanym wcześniej w Polsce kaparom, a cukier stał się codziennym zakupem na potrzeby królewskiej kuchni. Największe *novum* stanowiło uzupełnienie zaopatrzenia królewskiego stołu

88) *Rachunki dworu*, np. s. 56, 57, 84, 245; por. Monika KORBA, *Goście królewscy w latach 1385–1420*, Lublin 2008 (mssp w Archiwum Uniwersyteckim Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II), s. 73.

89) J. MICHAŁEWICZ, *Z badań nad konsumpcją*, s. 709–710.

90) Ceny wschodnich przypraw korzennych w pierwszej połowie XVI wieku i ilości zakupywane na potrzeby dworu króla Zygmunta I Starego – por. *Rachunki podskarbiego Andrzeja Kościeleckiego*, s. 26–30, 32–35. Ceny tych produktów w drugiej połowie XVI wieku – por. *Rachunki wielkorządowe Jana Bonera 1558*, oprac. Józef GARBACIK, Kraków 1974 (= *Źródła do Dziejów Wawelu* 7), s. 48, 50–51. O sprowadzanych w sporej ilości na dwór Zygmunta Augusta cytrusach – cytrynach i pomarańczach przeznaczonych dla jego żony Barbary Radziwiłłówny – por. Archiwum Główne Akt Dawnych, Archiwum Skarbu Koronnego, *Rachunki Królewskie*, sygn. 33, to 151, 154, 155; Agnieszka JANUSZEK, *Rezydencja królewska w Niepołomicach w czasach panowania Zygmunta Augusta 1548–1572*, Lublin 2006, s. 211–213.

o owoce cytrusowe: limony, cytryny, pomarańcze oraz kasztany, daktyle i oliwki.⁹¹ Najważniejsza była więc chyba nie zmiana ilościowa czy jakościowa, ale znaczące zwiększenie dostępności zagranicznych przysmaków. W wieku XVI luksusowe towary importowane – najdroższe przyprawy, cukier, ryż, wina – przestały być osiągalne jedynie dla dworu królewskiego i coraz bardziej rozpowszechnione (także dzięki stałej, nie zwyczajającej w okresie końca XIV do końca XVI wieku cenie)⁹² stały się już dostępne dla gospodarstw magnackich i szlacheckich, jak dowodzą dla warunków czeskich badania J. Hrdličky,⁹³ a w Polsce – monograficzne ujęcia funkcjonowania dworów magnackich.⁹⁴ Konsumpcja na określonym poziomie, w tym dostępność „królewskich“ dotychczas produktów luksusowych, wykwinność konsumowanych potraw i rozwój ceremoniału związanego z kulturą stołu, stały się w epoce nowożytnej wyrazem społecznej pozycji, przewagi majątkowej, a także aspiracji politycznych magnaterii i majątnej szlachty. Tak jak stosowanie produktów luksusowych – korzeni, egzotycznych owoców czy różnych gatunków importowanego wina, było tym, co w sferze konsumpcji najbardziej odróżniało polski dwór królewski późnego średniowiecza od pozostałych warstw społecznych, tak jednocześnie tym, co ten dwór najbardziej zbliżało do współczesnych dworów zachodnioeuropejskich.⁹⁵ W epoce wczesnonowożytnej sytuacja ta uległa radykalnej zmianie – stosowanie kosztownych, wykwinnych artykułów spożywczych było tym, co magnaterię i bogatą szlachtę bardzo do królewskiego dworu upodabniało. W czasie, w którym w Europie widoczny jest odwrót do mocnych, aromatycznych dodatków, w Polsce zaobserwować można wyraźne zwiększenie używalności wschodnich przypraw.⁹⁶ Polityczno-ekonomiczne aspiracje szlachty miały więc swój wyraz w czerpaniu wzorców z dworu królewskiego zarówno w zakresie norm kultury życia codziennego, kanonu zachowań, architektury, działalności fundacyjnej, mody, wyposażenia wnętrz, jak i właśnie konsumpcji. Jak bardzo, wbrew pozorom, te aspiracje mogły łączyć się z dążeniem do luksusu w piwnicy i na stole, świadczyć może humorystyczny z dzisiejszego punktu widzenia epizod z okresu bezkrólewia po śmierci króla Zygmunta Augusta. Posłowie cesarscy zachwalający w imieniu cesarza Maksymiliana jego syna Ernesta jako kandydata na polski tron, wśród wielu korzyści, które polska szlachta miała dzięki temu wyborowi odnieść, wcale nie na ostatnim miejscu wymienili taką oto okoliczność, że drugi z cesarskich synów węgierski król Rudolf „*dozwoli wino z Węgier do Polski i Litwy bez*

91) A. WYCZAŃSKI, *Studia nad konsumpcją*, s. 139–140; J. MICHAŁEWICZ, *Z badań nad konsumpcją spożywczą*, s. 706–707. Por. wykaz „korzeni“ przewidzianych przez szafarza nadwornego króla Zygmunta III Wazy do użycia w ciągu jednego miesiąca w 1591 roku (*tamże*, s. 708).

92) Julian PELC, *Ceny w Krakowie w latach 1369–1600*, Lwów 1935 (= *Badania z Dziejów Społecznych i Gospodarczych* 14), s. 67.

93) Josef HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na aristokratických dvorech v raně novověkých českých zemích (1550–1650)*, České Budějovice 2000 (= *Monographia Historica* 1); por. recenzję tej pracy autorstwa Andrzeja KLONDERA: *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 51, 2003, s. 306–313.

94) Tomasz KEMPA, *Mikołaj Krzysztof Radziwiłł Sierotka (1549–1616). Wojewoda wileński*, Warszawa 2000; Urszula AUGUSTYNIAK, *Dwór i klientela Krzysztofa Radziwiłła (1585–1640)*, Warszawa 2001, gdzie np. miesięczne wydatki na kuchnię czy szczególnie interesujący „*rejestr korzenny*” (s. 308, 332).

95) O bardzo znaczących, według autorki „ogromnych” różnicach pomiędzy stołami królewskim, wyższej kategorii służby dworskiej, średniozamożnej szlachty (podrzędczego) i czeladzi por. Anna KOWALSKA-LEWICKA, *Pożywienie chłopskie w średniowieczu i przydatność badawcza źródeł etnograficznych*, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 13, 1965, s. 759–762. Zob. M. DEMBIŃSKA, *Konsumpcja żywnościowa*, s. 89–91, 147.

96) Por. M. DEMBIŃSKA, *Zmiany w polskiej kuchni*, s. 194–195.

cia wywozić“.⁹⁷ Kulinaryny argument nie pomógł Ernestowi w osiągnięciu polsko-litewskiego tronu, to jednak wiele mówiące było już samo jego użycie w poważnej politycznej rywalizacji. Jakkolwiek luksus w kuchni definiowano zupełnie podobnie jak w wieku poprzednim, to krąg jego beneficjentów i do niego aspirujących zwiększył się niepomernie. Stół królewski, wciąż wykwinny i luksusowy, stracił w wieku XVI niepodzielny właściwie monopol na zamorskie specjały, a w wieku XVII wystawnością, obfitością i zbytkownością częstokroć nie dotrzymywał już kroku stołom magnackim. Wyraźną przewagę w tym względzie miał tylko późnośredniowieczny stół pierwszych Jagiellonów.

SUMMARY

Luxury Products on the Royal Table in Late Medieval Poland

In late Medieval Poland, and by analogy in all of Europe, luxury at the royal table was represented by the use of imported choice products that were accessible only to a selected few. Similar to jewels, valuable robes or articles of precious metals, these products were kept in the royal treasury. In addition to the obvious culinary impact (however limited it may have been) and alleged healing powers of certain spices, the choice products most certainly played their part in issues of prestige and propaganda. Celebrations at the court and especially fêtes arranged to accompany significant political or otherwise prestigious meetings, during the course of which exotic and rare products were served at the royal table, provided an opportunity to showcase the riches and demonstrate the influence of the Jagiellon monarchy under the rule of Władysław II Jagiełło (1386–1434) and Kazimierz IV Jagiellończyk (1447–1492). In late Medieval Poland, luxury products consisted primarily of spices from overseas, expensive and uncommon rice, wines from Southern and Western Europe, sugar, olives, and oatmeal (a type of home-made porridge) that was not common in Poland. The use of luxury products can be considered as an interesting indicator of change, particularly with respect to relations among the estates in late Medieval Poland. The presence of such products at the table or in the diet was the very article that distinguished the royal court from other courts of the late Medieval Polish kingdom; at the same time, it brought them closer to contemporary courts of the rulers of west Europe. During the early modern ages, the situation underwent a radical change – it was particularly the use of expensive and rare foods that was to a large degree imitated by the rich class of noblemen and aristocrats who took their cue from the royal court.

97) Świątosław ORZELSKI, *Interregni Poloniae Libri VIII, 1572–1576*, ed. Edward KUNTZE, Kraków 1917 (= *Scriptores Rerum Polonicarum* 22), s. 46.