

## Bankiet u polskich panów i szlachty

Pańska kuchnia XVI-XVIII w. była o wiele obfitsza i różnorodniejsza niż w starych książęcych czasach. W kronikach kozackich o dziwo, dużo mówi się o polskiej szlachcie: „Jedzą tak dużo mięsa, że jeden Polak zje za pięciu italiańców. Może to wynika z tego, że mięso jest bardzo tanie, prawie darmowe. Mało jedzą chleba i prawie nigdy nie jedzą sałaty. Dodają dużo korzenia (przyprawy korzenne) do stawy, więcej niż każdy inny naród i używają dużo cukru. Na obiadach i bankietach piją dużo i przewyższają w tym Niemców. W czasie picia często dochodzi między nimi do kłótni”.

„W całej Polsce nie znajdziesz dobrze wypieczonego chleba. Gotowane mięso jedzą prawie surowe a pieczone przeważnie przypalone. Mięso sprzedają na funty pocięte swoim sposobem na kawałki. We wszystkim tak i w gotowaniu Polacy są niechlujni. Strawy przynoszą na stół nie od razu ale jedna po drugiej. Czasem tych staw jest dziesięć, piętnaście albo dwadzieścia i z każdego półmiska biorą, to ich bankiety trwają długie godziny. Z ochotą jedzą tłuste. Często wiali nas także świeżym serem smażonym na maśle z grochem zmieszany ze słoniną pociętą na kawałki. Jak zwykle do tego jedzą bardzo mało chleba. Soli i wszelkiego rodzaju korzeni żaden naród nie używa tak dużo jak Polacy. Strawy solą już w kuchni i na stół nie stawiają solniczek. Po solonych i przyprawionych korzeniami stawach Polakom bardzo smakują trunki. Pijatyka jednakowo dotyczy mężczyzn i kobiet tak jak nigdzie na świecie. W sposób szczególny uwielbiają gorzałkę i miód. Nawet Polacy z wyższych sfer wożą ją ze sobą bo muszą pić co godzinę. Nie destylują gorzałki ani wina. Palą ją z żyta a w najgorszym przypadku z pokrzywy”.

„Polacy dużo piwa piją, ale nie wyrabiają go jak Niemcy z jęczmienia i chmielu tylko z pszenicy, żyta, orkisz i owsa, do których dodają mało chmielu, dlatego polskie piwo nie jest takie gorzkie jak niemieckie i nie jest takie smaczne bo dodają gorszej wody. Podolskie piwo to dobre piwo bo dodają do niego gdańskie zioło i jest mocniejsze od wina. Porównuje się je do wiedeńskiej małmazji”. To fragmenty kozackich latopisów ilustrujących kulinarne gusty polskiej szlachty i panów.

Francuzki inżynier **Boplan** będąc na Ukrainie, nie mógł nadziwić się jak rozkoszne i marnotrawne jest życie polskiej szlachty. „Ich bankiety całkowicie różnią się od bankietów innych narodów. Panowie przyjmują gości jak najbłyskotliwiej okazując przepych. Zwyczajne obiady u Polaków znacznie przewyższają nasze bankiety. Jakże one muszą być u senatorów i innych dostojników? Wydawali na nie mnóstwo pieniędzy, aby pokazać swoje dostojność i zasobność. Jednak produkty nie były takie drogie, lecz marnotrawstwo i bezmyślność naganiały koszty bankietu”.

„Uroczystość, bankiet rozpoczyna się od obmywania rąk przez gości. Następnie sadowi się ich według starszeństwa. Stoły nakryte są cienkimi serwetami zastawione srebrną zastawą. Obok każdego talerza leży chleb przykryty małą serwetką i łyżka, ale nie ma noża. Nie podają żadnej zupy tylko krojone mięso polane różnymi omastami w różnych kolorach: żółtym, czerwonym, wiśniowym, czarnym i szarym z cebulą. Po zjedzeniu pierwszej potrawy podają drugą z pieczonego mięsa, dziczyzny, kaczek, kur, innego drobiu także z kolorową omastą. Między drugą a trzecią stawą

podawano słoninę z tartym grochem. To była ich ulubiona potrawa, bez której nie mógł odbyć się bankiet. Z tym również przynoszono pszenną kaszę, pierogi z serem, pampuszki z gryczanej kaszy w makowym mleku. Później następuje trzecia zmiana na wzór deseru. W tym zestawie było kwaśne mleko, ser, ryba, do której nie żałowano wina, oliwy, korzennych przypraw i rodzynek. Przy obiedzie piło się przeważnie piwo maczając w nim grzanki z chleba smażone na maśle. Przy każdym z panów stał jeden albo dwóch służących. Pan oddawał im talerze zamieniając na czyste. Na talerzach często były niedojedzone kawałki przez pana, więc słudzy w kątach dojadły te pozostałości. Nikt im tego nie zabraniał bo taki był zwyczaj. Dopiero po obiedzie nalewano wino, pito za swych przyjaciół. Tak pili cztery do pięciu godzin. Tak samo pije służba, często więcej od swoich panów. Wszyscy byli pijani więcej lub mniej”. Przy okazji takiego bankietu niszczyło się wiele cennych rzeczy. Służba wycierała brudne talerze w ozdobne, drogie serwety albo nawet w rękawy swoich pijanych panów nie mając szacunku ani dla wystroju ani dla swoich panów. Na koniec wszyscy tak się napili, że nie można było odróżnić pana od służących i na drugi dzień nikt niczego nie pamiętał.

*ks. mgr Roman Malinowski*

Opracowanie w oparciu o *kozackie latopisy*

*P. s. Ciąg dalszy nastąpi*