zaPAU

Bywały bankiety…

Wesele „per procura”

Nie zachował się opis bankietu, wydanego w kwietniu 1518 w Krakowie z okazji koronacji królowej Bony, wiadomo tylko, że trwał osiem godzin. Zachowało się natomiast dokładne menu obiadu w trzynastowiecznym neapolitańskim Castel Capuano po dokonaniu w grudniu 1517 roku zaślubin Bony „przez prokurację”, przy czym Zygmunta I reprezentowali ks. Jan Konarski i kasztelan kaliski Stanisław Ostroróg; podaje je Adam Darowski w swojej książce pt. *Bona Sforza* (Rzym 1904). W tym popisie włoskiej sztuki kulinarnej uderza obfitość dań mięsnych, przeplatanych swobodnie wszelkiego rodzaju deserami:

Nougat z orzeszków z serem śmietankowym i marmolada z różnych owoców. Sałaty. Galareta z jagnięcia. Sztuka mięsa z białym sosem z jajami i musztardą. Pieczone gołębie (po dwa na osobę). Pieczeń wołowa ze słodkim sosem winnym. Ciasto francuskie nadziewane słodkim serem. Dziczyzna gotowana z pieprzną przyprawą. Paszteciki z mięsa. Pawie duszone. Ciasteczka na sposób florencki. Pieczeń z dziczyzny z białymi kluskami, (tzw. „strangolapreti” (dławiksięży); nazwa pochodząca stąd, że się nimi księża neapolitańscy zajadali). Gałeczki z mięsa i zupa „nauma” (?). Bażanty pieczone z plackiem słodkim z sera (być może prototyp polskiego sernika). Kapłony obkładane słoniną. Białe ciasteczka. Galaretka mięsna w kieliszkach. Króliki. „Guanti”, zawijane ciasto z cukrem i miodem wewnątrz. Kuropatwy obkładane małymi kwaskowatymi jabłuszkami i konfiturą z pigw. Ciasteczka z ryżu z winem. Karmelki. Płaskie ciastka nadziewane. Smażone kasztany. „Nevole”, starożytna potrawa neapolitańska z delikatnego ciasta, przysypanego cukrem. Białe wino gotowane z miodem i korzeniami. Konfitury.

MIECZYSŁAW GRYDZEWSKI
Silva rerum

* * *

Bankiet koronacyjny Dymitra Samozwańca

Z pamiętników Stanisława Niemojewskiego, który w r. 1606 towarzyszył Marynie Mniszchównie w wyprawie po koronie carską. Jej mąż, car-samozwaniec Dymitr, wydał w Moskwie bankiet koronacyjny. Złożyły się na tenże:

Kolano łabędzie z miodem miasto podlewy; skrzydło cietrzewia pieczonego, cienko pokrajano w talerzyki, a limoniami po wierzchu położono, które oni zowią jabłuszka, kwaszone „kak ogórce”; główka zajęcza, pod nią bigosek; barana kawałek z barszczem; kura czwarta część, biało z kwasem, w którym trochę krup pływało; druga część kura, żółtawo z barszczykiem, w którym także się krupy goniły; łopatka wędzona jagnięcia, mlekiem podlana; ciasto na kształt pasztety, wewnątrz mięsa baraniego nakrajano drobno, z tłustym świnim mięsem świeżym; ciasto, w nim przekładane jajca z twarogiem; ciasta sztuka niemała, wysoka na kształt czapki brąszwickiej, po wierzchu miodem pomazano; drewno, oblepione ciastem, na kształt szyszki, trochę tego przypieczono, a po wierzchu także miodem prząśnym polano; tort z wątroby baraniej a z krup jęczmiennych; płuca drobno siekane z jagłami, z miodem, z pepercem a szafranem, który oni mchem zowią.

MIECZYSŁAW GRYDZEWSKI
Silva rerum

* * *

Imieniny Radziwiłła

Uczta imieninowa u księcia Karola Radziwiłła – „Panie Kochanku” w Nieświeżu około r. 1765:

Nic się nie pokazało na tym obiedzie, czego by każdy zamożny szlachcic nie znalazł w potrzebie i u siebie. Ad libitum barszcz i rosół dymek wonny puszczały z mis farfurowych; a na ogromnych półmiskach i jeszcze ogromniejszych blatach, wszystkiego ze srebra, pajuki roznosili wołowinę z chrzanem, flaki z imbierem, kaczki z kaparami, indyki z podlewą migdałową, kapłony z serdelami, cietrzewie z buraczkami i różne dziczyzny pieczone. A to wszystko przeplatane ze szczupakami złoconemi szafranem, karpiami miodem zarumienionemi, jazgarzami i sielawą zaprawionemi goździkami i kwiatem muszkatołowym.

Były też rozmaite przysmaczki w Litwie tylko widziane, jak łapy niedźwiedzie z wiśniowym sokiem, ogony bobrowe z kawiorem, chrapy łosie z figatelami, jeże pieczone garnirujące naroki sarnie przysmażone z pistacyami, głowy odyńca w korzennem winie duszone.

To wszystko zakrapiało się w żołądku winem z Królewca sprowadzonem, gdyż odwieczna piwnica Nieświeska tak została zrabowaną, że na siłę znaleziono w niej parę tuzinów butelek starego węgrzyna, dla częstowania pierwszych matadorów tak duchownego jak i świeckiego stanu, Niknęły półmiski pod zębem litewskim, a Książę, jako gospodarz, chodził około stołu od panów do szlachty, wszystkich przepraszając, że nie przyjmuje ich jeszcze wedle swoich życzeń i ich wartości. I nieraz na przyjacielskim talerzu brata szlachcica, nabierze jakiegoś jadła i śpiesznie go pożywa na jakimś stoliku, postawionem pod ścianą.

HENRYK RZEWUSKI
Listopad, Warszawa 1900 (fragment)

PAUza Akademicka - Tygodnik Polskiej Akademii Umiejętności i środowiska naukowego. Rada Redakcyjna: Magdalena Bajer, Andrzej Białas, Aleksander Koj, Stanisław Rodziński, Adam Strzałkowski, Andrzej Szczeklik, Piotr Sztompka, Jerzy Vetulani, Jerzy Wyrozumski, Franciszek Ziejka. Redakcja: Marian Nowy - redaktor naczelny (marian.nowy@gmail.com), Andrzej Kobos - z-ca red. naczelnego (andrew.kobos@gmail.com), Agnieszka Chudecka - fotoskład, Jarosław Brzoskowski – konsultacja, Anna Michalewicz - dyrektor administracyjny.

Adres dla korespondencji: Polska Akademia Umiejętności, 31-016 Kraków, ul. Sławkowska 17, www.pauza.krakow.pl, pauza@pau.krakow.pl . Oczekujemy na artykuły do 4 500 znaków (ze spacjami) i ilustracje w formacie JPEG o rozdzielczości 300 dpi. Redakcja zastrzega sobie prawo skracania artykułów i korespondencji oraz zaopatrywania ich własnymi tytułami. Artykułów niezamówionych redakcja nie zwraca.