

KRYTYKA SARMACKIEGO UCZTOWANIA OPARTA NA FRAGMENTACH TEKSTÓW LITERACKICH I PIŚMIENNICZYCH AUTORÓW DAWNYCH

ELIZA ORMAN
ja.eliza.orman@o2.pl



„Jedzono dużo: z potrzeby, z przyzwyczajenia, z nudów, dla zabawy, dla kompanii, dla pokazu”¹ – stwierdzenie J. S. Bystronia, badacza historii kultury polskiej, jest trafnym i niemal pełnym wyliczeniem przyczyn, dla których szlachta epoki baroku i początku oświecenia tak często i suto jadła. Znaczący wpływ na styl życia tej grupy społecznej wywierała bowiem ideologia sarmacka, z jej uwielbieniem wystawności, ozdobności i egzotyki, co znajdowało wyraz w uroczystych ceremoniach uświetniających co ważniejsze wydarzenia z życia i publicznego, i prywatnego². Ideologia ta odpowiadała psychice możliwych szczególnie ze względu na radość, wręcz szczęście, jakie czerpano z zewnętrznego świata – świata zmysłów. Z tych zaś szczególnie ceniono smak, więc z pasją dogadzano podniebieniu³.

Z objadaniem się związany był również swoisty ideał piękna – moda na „pełne kształty” tak u kobiet, jak u mężczyzn, stąd pewnie „lubowanie się w zawieszistych sosach, w tłuszczach, ciastach, w ciemnych piwach i innych tego rodzaju specjałach”⁴, najskuteczniej przecież tuczających. Ponadto „za obowiązek gościnności uważano przyjąć gościa możliwie obfitym jadłem, aby go sobie dobrze usposobić i nie wydać się skąpcem i samolubem. Wyższe sfery towarzyskie, przywykłe do rozrzucania okazałości i przepychu, rujnowały się na przyjęcia, nie tylko suto, ale wymyślnie i kosztowne: do obowiązków stanu należało rujnować się na kuchnię, na najdroższe zagraniczne potrawy i przyprawy”⁵.

Tezy powyższe potwierdza szereg argumentów. Najlepszym jednak dowodem są teksty twórców żyjących i piszących w tamtym okresie bądź pamiętających zwyczaje ojców. Autorzy ci dają rzetelne świadectwo ówczesnym obyczajów, nie jest to bowiem jeszcze czas wielkiej literatury fabularnej operującej fikcją, ale czas poezji dającej obraz rzeczywistych zwyczajów i stosunków międzyludzkich, kultury, zachowań i ich krytyki.

Zebrałem tu fragmenty tekstów literackich i piśmienniczych zawierają opisy sytuacji bądź słowa nagany dotyczące biesiadowania i pijaństwa w czasach sarmackich i związanych z nimi tradycji, od najbardziej znanych, jak wznoszenie toastów, hierarchia zasiadania przy stole czy kolejność wnoszenia potraw, do na pozór nieistotnych, jak choćby układanie wykałaczek na talerzach.

Przejdźmy do stołu. Umiaru nie znano w niczym, a już najmniej w doborze i liczbie potraw. Każdy obiad i wieczerza stanowiły w kuchni pańskiej⁶ istną ucztę. Zwykły obiad na takim stole składał się z około 5-6, a nieraz i większej liczby dań. Długość listy oszałamia i tym dobitniej uświadamia właściwy naszym przodkom brak poczucia realności i notoryczne przekraczanie granicy rozsądku. Do „zwyczajnych” w zasadzie potraw na ucztę szlacheckiej należały:

¹ J. S. Bystron, *Dzieje obyczajowości w dawnej Polsce. Wiek XVI- XVIII*, t. 2, Warszawa 1933, s. 471.

² J. Pelc, *Sarmatyzm*, [w:] T. Michałowska (red.), *Słownik literatury staropolskiej*, Wrocław- Warszawa- Kraków 1990, s. 740.

³ Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie*, Łódź 1975, s. 11.

⁴ Tamże, s. 14.

⁵ J. S. Bystron, *Dzieje obyczajowości...*, dz. cyt., s. 471.

⁶ Kuchnia ta obejmuje swymi zasadami stołowanie magnaterii, wyższego kleru, zamożnej szlachty i przedstawicieli niektórych wolnych zawodów.

„Rosół, barszcz, sztuka mięsa, bigos z kapustą, z różnego mięsiwa kawalcami, kielbasą i słoniną [...]. Dalsze potrawy: flaki [...]; cielęcina szaro, cielęcina biała ze śmietaną, kury, kurczęta, gęsi rumiano, indyki, kapłony, bażanty, baranina z czostkiem, prosięta, nogi wołowe na zimno z galareta, wędzonka wołowa [...]. Wszystko to rozmaitymi smakami, do których zwyczajne zaprawy były: migdały, rozenki, kwiat, goździk, gałka, imbir, pieprz, szafran, pistacje, pinele, tartofle, miód, cukier, ryż, cytryna [...]; dalej jeszcze: kielbasy, kiszki z ryżem i wątrobnę; toż zwierzyna: zające, sarny, jelenie, daniele, dziki, przepiórki, kuropatwy, kaczki dzikie, cięwierze, ptaszki drobne, pasztety, pardwy na Rusi [...]. Takowe potrawy dawano na pierwsze danie [...]. Między pomienione pieczone z mięsa stawiano także torty i ciasta francuskie [...]. Trzecie danie składało się z owoców ogrodowych i cukrów rozmaitych na talerzach i półmiskach, między które stawiano z cukru lodowatego misternie zrobione baszty, cyfry, herby, domy, dragantami zwane, które biesiadujący łamiąc burzyli. Postne obiady tymże szły porządkiem, co i mięsne...”⁷.

Zwraca uwagę szczególnie ostatnie zdanie tego fragmentu – podkreśla ono istotę problemu, niepoohamowany pociąg do wystawności i obfitości, który powszechnie przecież zauważano i wyśmiewano bądź krytykowano, ale z którego rozmiarów nie zdawali sobie sprawy sami uczestnicy. Poza tym zdanie to odsyła do zagadnienia obiadów i dań mięsnych: ich rodzajów i ilości; nie powinien już dziwić fakt zainteresowania ilościami zjadanych mięs, bowiem ilości potraw odpowiadała wielkość porcji. „Można w oparciu o przekazy źródłowe domniemywać, że ludność lepiej się żywiąca spożywała 150 kg mięsa rocznie na głowę”⁸, co powinno ostatecznie określić rozmiar zbytku i przesady sarmatów odnośnie zapełniania stołów. Trzeba pamiętać, że proste mięsa nie zaspokajały gustów i smaków. Dodawane do nich przyprawy i suszone egzotyczne owoce stanowiły jednak rarytas, na który tylko najbogatsi (albo za takich uchodzący; także we własnych oczach) mogli sobie pozwolić. Wśród nich znajdowały się m.in.: szafran, imbir, cynamon, gałka i kwiat muszkatolowy, anyż i oczywiście pieprz, a także kapary, migdały i pistacje⁹, jak również owoce (cytryny, pomarańcze, winogrona, „rozynki”, melony, morele itd.).

Nieodzowną cechą tamtych czasów, zgodną z duchem baroku, była efektowność wszelkich poczyniń, także kulinarnych. Lubiano ozdobność, dziwność i dekoracyjność, a „tym lepiej była pomyślana, jeśli potrafiła zakonspirować daną potrawę, by biesiadnicy byli zdziwieni niespodziewanymi smakami, zdumieni sztucznymi barwami, fantastycznymi kształtami. Silono się na pomysłowość przynoszącą nie tyle kulinarne, ile raczej wizualne efekty”¹⁰. Do tego rodzaju kunsztów kulinarnych należy także szczególne przystrajanie deserów: lukrowanie i barwienie słodczy, tortów i ciast, obkładanie lodami i posypywanie dodatkami.

Ówczesna satyra chętnie karci zbytek: Władysław Jeżowski w *Zabawach ziemiańskich* opisuje stół pański połowy XVII wieku:

„Rozmaitych półmisków do trzydziestu będzie,
Jeszcze kosztem niemałym prawie urobionych,
Rozmaitym, aż nazbyt, kształtem ozdobionych,
Pieprzu, szafranu, cukrów, uciecha jedzenia.
Czy pojedzą to wszystko? nie tkną i piątej.

⁷ J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Wrocław 2003, s. 455-459.

⁸ Z. Kuchowicz, *Obyczaje...*, dz. cyt., s. 39.

⁹ Tamże, s. 18.

¹⁰ „Istniała moda barwienia, m.in. zlocenia potraw, np. pasztetów, podawanie wielkich tortów kryjących żywe ptactwo, które po otwarzeniu raptem wyfruwało na salę. Stawiano na stół upieczone w całości dziki, jelenie, nadziewane rozmaitym zwierzyzną, ptactwem, wędlinami. We wnętrzu ich umieszczano całe zające, ciętrzewie, dropie, szynki, kielbasy”. Tamże, s. 27.

Nuż odźwierni co czynią, gdy misy zmywają,
Jak rozkoszne polewki w rynsztok wylewają;
Jak wiele kosztowały z swemi przyprawami,
Więcej niżli sama rzecz! płyną rynsztokami,
W kuchni pełno po ziemi pieprzu i szafranu”¹¹.

Obok zapisów żyjącego za Sasów Jędrzeja Kitowicza, autora *Opisu obyczajów za panowania Augusta III*, obszernego i wyjątkowego w swoim rodzaju dzieła, i ustaleń badaczy dziejów dawnej Polski mamy przecież jeszcze inne, równie znakomite świadectwa braku umiaru w organizowaniu przyjęć. Sytuacja swobody wypowiedzi np. Hieronima Morsztyna, która cechuje wiersze pisane „dla siebie”, kiedy autor nie czuje się skrępowany powinnością moralizowania czy poetyckiego ujmowania wielkich prawd, chyba najbardziej szczerze ukazuje codzienne zainteresowanie szlachty „sprawami stołu”:

„Kaź kurcząt, gęsi, prosiąt i kapłonów napiec,
Do wszystkich cybulki drobnusienko nasiec,
Więc też do żółtej juchy kaź kurę uwarzyć,
Drugą tak słodziusienko z pietruszką usmażyć”¹².

Choć wszystkie „produkty” pochodziły zapewne z własnego gospodarstwa poety, to przecież sama ich ilość i różnorodność oraz pieczołowitość w przygotowaniu mogą zastanawiać, tym bardziej, że scenka ta jest odzwierciedleniem zupełnie zwyczajnej rozmowy gospodarza z żoną przed przyjęciem gości.

Prócz różnorodności i liczby dań do rejestru nadmiaru związanego z ucztowaniem trzeba włączyć szereg zbytkownych dodatków należących do oprawy posiłków. Dowiadujemy się z dzieła Kitowicza, że np. wykładane na talerze bukszpanowe wykałaczkę były bardzo kosztowne i trudne do sprowadzenia¹³. Biesiadne długi pożerały w ten banalny i niepostrzeżony sposób majątek wielbicieli splendoru i towarzyskiej wystawności.

Podobnie rzecz się miała ze sztuciami. Do końca XVII wieku jedzono co prawda palcami, a zastawa nie liczyła dostatecznej liczby noży czy kubków (puchary czy kielichy podawano sobie z rąk do rąk, a sztuciec pojawiał się jedynie na misie z potrawą, pozostałe każdy z gości przynosił sobie sam lub obywał się bez nich), jednak na przełomie XVII i XVIII wieku weszły do powszechnego użycia np. widelce. Wówczas „pańskość” kazała nie liczyć się z kosztami i pokazać najwyższą klasę na każdym przyjęciu:

„[...] wtenczas przy całym stole od końca do końca kładziono talerze, serwety, noże i widelce, za każdą potrawą odmieniano talerze [...]. Do brania potraw z wazów i półmisków były osobne łyżki duże, także do rozkrawiania pieczystego osobne noże i widelce”¹⁴.

Stoły zaczęto wówczas nakrywać bawełnianymi lub lnianymi obrusami sprowadzanymi z zagranicy, mimo że produkowano je przecież także w Polsce. Im barwniej i ozdobniej były haftowane, tym chętniej kupowane i, oczywiście, kosztowniejsze.

Powszechnie znany jest ceremoniał zasiadania do stołu, którego istotą było zajmowanie miejsc zależnie od rangi społecznej gościa. Siedzący przy dolnym jego krańcu otrzymywali za-

¹¹ J. S. Bystroń, *Dzieje obyczajowości...*, dz. cyt., s. 477.

¹² H. Morsztyn, *Dobra myśl ochotnego gospodarza*, [cyt. za:] C. Hernas, *Barok*, Warszawa 1998, s. 69-70.

¹³ „aby na niczym nie zbywało wykwinności, na każdym talerzu kładziono po kilka drewnienek bukszpanowych, cienko i kończysto zastruganych, do wykulania zębów, których drewnienek w Warszawie kopę płacono noremberczykoma po dwa tynfy [...]”, J. Kitowicz, *Opis obyczajów...*, dz. cyt., s. 454-455.

¹⁴ Tamże, s. 454-455.

zwyczaj gorsze nakrycia, jako że byli ludźmi mniej znaczącymi. Również potrawy docierały do nich w późniejszej kolejności, podawane najpierw panu domu, zajmującemu przy stole pierwsze miejsce¹⁵, docierały więc do nich zwykle zimne resztki. Wedle dawnych obyczajów służba gości wchodziła na salę biesiadną i stawała za plecami swoich panów, usługując im podczas ucztowania, co doprowadziło z czasem do wypaczenia tradycji, bowiem „u niektórych magnatów dziewczęta usługujące do stołu były ubrane w specjalne stroje”¹⁶. Niewątpliwie zaznaczają się tutaj wpływy obce. Na przełomie wieków XVII i XVIII francuski obyczaj stawał się coraz modniejszy i chętniej adaptowany bądź przyswajany przez szlachtę i magnaterię bez poważniejszych zmian. Wykorzystywano pomysły z francuskich poradników, stawiano sobie za cel naśladownictwo tamtejszych zachowań, czerpano pełnymi garściami z galijskiej sztuki kulinarnej w ogóle. Zaprowadzono też angielski zwyczaj picia herbaty, mocnych piw, araku i rumu, a na wzór niemiecki – kawy oraz dania z fasoli i ziemniaków. W tamtych czasach zrodziło się także zamiłowanie do luksusowych niemieckich wędlin. Kultura włoska dała impuls do poszerzenia upraw owoców i jarzyn, stamtąd przywędrowała moda na makarony i czekoladę. Natomiast na fali zainteresowań kulinarnymi orientalnymi pojawiły się w Polsce konfitury, bakalie wschodnie, sorbety, słodczyce tureckie (marcepany, sezamki, makagigi), rozmaite ciasta, m.in. rachatlukum. Pod wpływem Wschodu zwiększyło się także zainteresowanie cytrusami (jedzono pomarańcze, ananasy i cytryny)¹⁷.

Możni tamtych czasów przyswoili sobie jeszcze jedną, odrębną, kategorię smakołyków: „na stołach pańskich, a często i szlacheckich pojawiły się ostrygi, ślimaki, żaby i żółwie. [...] Ślimaki wprowadzono do nas pod wpływem kuchni włoskiej. Pod koniec XVIII wieku na sejmikach małopolskich spożywano je całymi kopami”¹⁸. Zresztą, częste sejmiki, na które szlachta zjeżdżała się licznie, wiązały się ściśle z obyczajem wydawania przyjęć: „Leda sejmiczek – pan hojnie częstuje [...]. Ale to teraz już obyczaj taki”, jak pisze Daniel Bratkowski pod koniec XVII wieku¹⁹. Poczęstunki zobowiązywały „odwdzięczać się” podobnym spotkaniem przy stołach na raz następny. Żyło się więc od uczyty do biesiady, od imienin do sąsiedzkich kuligów, zapustów i fet świątecznych:

„Panowie – tak w domach, jak na publicznych miejscach przebywając – kochali się w wielkich stołach, dawali sobie na publice nawzajem obiady i wieczerze; do tych zapraszali przyjaciół, obywatelów, wojskowych i sędziackich; w domach zjeżdżali się do nich poblizsi sąsiedzi; rzadki był dzień bez gościa; częste biesiady z tańcami i pijatyką”²⁰.

Czuć w tej wypowiedzi wymówkę, tym bardziej słuszną, że kraj chylił się już ku upadkowi. Osłabiony licznymi wojnami toczonymi w wieku XVII, zagrożony wciąż nowymi najazdami, pod panowaniem coraz mniejszego formatu królów – ogarnięta była Rzeczpospolita samowolą stanów wyższych – jedynych ludzi, którzy czasem mieli jeszcze bogactwa i wpływ na zarządzanie krajem. Zamiast tego urządzali wystawne przyjęcia i pijackie hulanki, nie licząc się z potrzebami ojczyzny i obowiązkami wobec niej, wreszcie – ruiną finansową.

Nie tylko w kraju, ale i na obczyźnie polska szlachta dawała świadectwo istnego rozpasania i materialnej rozpusty. Krzysztof Zawisza (1666 - 1721), wojewoda miński, „przede wszystkim stronnik kufla i strzelby myśliwskiej” był autorem pamiętnika z własnego życia. Wiele miejsca

¹⁵ Z. Kuchowicz, *Obyczaje...*, dz. cyt., s. 31.

¹⁶ Tamże, s. 33.

¹⁷ Tamże, s. 16.

¹⁸ Tamże, s. 40.

¹⁹ D. Bratkowski, *Bankiet na sejmiku*, [w:] tenże, *Poeci...*, dz. cyt., s. 195, w. 5 i 7.

²⁰ J. Kitowicz, *Opis obyczajów...*, dz. cyt., s. 451-452.

zajmują w nim relacje z myśliwskich biesiad i ich skutków. „Dziwnie hulaliśmy wesoło, żartowali, pili niezmiernie, tańcowali do upaści i nóg bolenia, jeździliśmy po nocy kulika [...]” i dalej: „Podczas tego wesela na zepsowanie żołądka przez pięć dni chorowałem”²¹. Także i ten zapis nie nastraja nas pozytywnie do autora, gdy wspomnimy trudny dla Rzeczypospolitej okres i historyczny, i finansowy. Skarbiec państwowy pusty, magnateria zadłużona, szlachta upadła, a każdy szlachecki turysta „czuł się w obowiązku” manifestować wady swojej warstwy społecznej, w tym polską wystawność i lekkomyślność finansową.

Wśród światowych rozkoszy, jakim ulegał Zawisza, znalazły się i inne, jednak nadrzędne miejsce zajmują niezmiennie jadło i trunki: „W Wilnie deboszowaliśmy niedziel trzy, bankietując i różne posiedzenia mając [...]”²². Niezależnie od celu wyjazdu kończyło się wciąż na jednym.

Wyjaśnieniem wprowadzenia (często nieliterackich) zapisów pamiętnikarskich do niniejszej pracy niech będą słowa C. Hernasa: „W późnym baroku, szczególnie za Sasa, obraz światowych rozkoszy odsłonięty został w pamiętniku, najlepiej właśnie u Zawiszy. Co niemal znikło z poezji (zakazane przez cenzurę), objawia się w autentycznej obyczajowości, opisywanej przez pamiętnikarza, tzn. w autentycznych postawach wobec życia”²³. „Autentycznej obyczajowości”, „autentycznych postawach” – czegoż więcej trzeba do krytyki ucztowania polskiej szlachty epoki baroku, jeżeli świadectwa żyjących wówczas zawierają tyle opisów negatywnych zjawisk i zachowań?

Jednomyślność, jak podaje Zawisza, dotyczyła nie tylko objadania się, tańców czy innych zabaw, ale również trunków. Wiemy już, jak wyglądała polska gościnność, jeżeli chodzi o zasobność stołów i mnogość okazji do spotkań, nie możemy jednak nie wziąć „pod lupę” tego, co działo się po bezrozumnym obżarstwie:

„Z stoletniej Bachus beczki ochotę rości,
Już więcej flasz, niżli gości”²⁴

Szlachta piła miody, wina, piwa, do stołu nie podawano nic innego; wodę pili chorzy i puśtelnicy. „Służba piła na równi z panami, oczywiście z wyjątkiem najwyższych gatunków alkoholi”²⁵. *Wirydarz* Jakuba Trembeckiego wymienia kilkadziesiąt piw różnych co do jakości, barwy, smaku, mocy i miejsca produkcji (nie licząc tych sprowadzanych z zagranicy, które w co najmniej równej liczbie pomnażały zasobność dworskich piwniczek)²⁶. Miody i wina znajdowały swoje miejsce na polskich stołach od końca XVI wieku.

Bardzo szybko znaleziono pretekst do wypijania kolejnego kielicha. Toastów nie wznoszono już tylko na chwałę bogom i cesarowi jak w starożytności, ale „odkryto” imieniny, urodziny, zdrowia waszmościów itd.:

„Kiedy zdrowiów nie stało, a trwała ochota picia, wymyślali rozmaite. Takimi zdrowiami bywały: prosperitas publica, salus publica, dobra przyjaźń, dobra kompania i tym podobne”²⁷.

Śmieszny ten obyczaj zamienił się rychło w najkrótszą drogę do bijatyk, niesnasek i prawdziwych kłótni, w konsekwencji nieraz do pojedynków i wieloletnich waśni, bo kiedy honor

²¹ C. Hernas, *Barok*, dz. cyt., s. 584.

²² Tamże, s. 585.

²³ Tamże.

²⁴ W. Kochowski, *Na nieporównany zbytek bankietów polskich*, ww. 57-58, [w:] tenże, *Utwory poetyckie. Wybór*, Wrocław 1991, s. 135-139.

²⁵ Z. Kuchowicz, *Obyczaje...*, dz. cyt., s. 32.

²⁶ J. S. Bystroń, *Dzieje obyczajowości...*, dz. cyt., s. 486.

²⁷ J. Kitowicz, *Opis obyczajów...*, dz. cyt., s. 477.

szlachcica zostanie dotknięty, choćby przez pijanego, obrazie końca nie ma. Dosadnie i skrótowo przedstawił to Wespazjan Kochowski w wydany w 1674 r. zbiorze *Niepróżnujące próżnowanie*²⁸:

„Ten się po ziemi wala, a ci się wadzą,
Posieką się, poszkaradzą”²⁹.

Obok szlacheckich trunków pojawia się już oczywiście wódka (choć tej na wystawnych przyjęciach nie podawano, nawet myśl o tym była trudna), której pędzenie związane było z uprawą ziemniaków na ziemiach polskich. Daniel Rudnicki odnotowuje jedną z wersji popularnej pieśni pijackiej:

Co na świecie jest stałego?
Co na ziemi grontownego?
Skarby, złoto, majątności,
Wszystko to są znikomości!
Gorzaleczka gront³⁰.

Odcinali się od tego szlachcice i magnaci, obłudnie pozostając przy swoich toastach „za zdrowie”. I mimo że każdy znał realia i prawdę o tych biesiadach, uznawano je za „lepsze”, „pańskie”. Jednak właśnie oni mieli zobowiązania wobec państwa, które „przysługiwały” im niejako z urzędu. Służba publiczna nie była przez nich traktowana jako godne zajęcie, stając się tym samym okazją do ucztowania połączonego z pijaństwem. Za podjęte decyzje nie brali w zasadzie odpowiedzialności, tak, jakby byli uprzywilejowaną kastą, w dodatku samowolną w każdej innej sferze życia.

Także w znanej powszechnie prozie opisującej tamte czasy, mianowicie w *Potopie* Henryka Sienkiewicza, pojawiają się wiele mówiące sceny. Metaforyka militarna okazuje się formą „zastępczą” dla prawdziwej batalii:

„– Jakież tu porządki? – spytał uradowany Kmicic.
– Piwniczka jako się patrzy – zapiszczał Rekuć – ankary smoliste i gąsiory spleśniałe jakby chorągwie w ordyнку stoją.
– To chwała Bogu. Siadajmy do stołu!
– Do stołu! Do stołu!
Ale zaledwie siedli i ponalewali kielichy, gdy Ranicki znów zerwał się:
– Zdrowie podkomorzego Billewicza!
– Głupi! – odparł Kmicic. – Jakże to? Nieboszczyka zdrowie pijesz?
– Głupi! – powtórzyli inni. – Zdrowie gospodarskie!
– Wasze zdrowie!...”³¹.

Pierwszą więc myślą po przybyciu do nowego miejsca było uczczenie tego „zdarzenia”. Postać Onufrego Zagłoby, pijącego miody i wina kwartami, nieledwie garncami, stała się (by tak rzec, zasłużenie) symbolem polskiego szlachcica z jego zapatrywaniami, gustami i potrzebami.

Ale przecież trunki pojawiały się przede wszystkim na zastawionych półmiskami stołach, przy wszelkich okazjach, którymi okazywały się niestety także szlacheckie sejmiki, co podaje Kitowicz jako zupełnie nierażący bieg wydarzeń:

„Panowie i można szlachta częstowali się na sejmikach uczciwie potrawami wyborynymi i trunkami

²⁸ *Lyricorum Policie Księga III*, [w:] W. Kochowski, *Utwory poetyckie...*, dz. cyt.

²⁹ W. Kochowski, *Na nieporównany zbytek bankietów polskich*, ww. 87-88 [w:] W. Kochowski, *Utwory poetyckie...*, dz. cyt.

³⁰ *Pieśni o dobrym gorzałce* [w:] C. Hernas, *Barok*, dz. cyt., s. 561.

³¹ H. Sienkiewicz, *Potop*, [cyt. za:] D. Nosowska, *Słownik motywów literackich*, Bielsko-Biała 2006, s. 341.

dobrymi, najwięcej winem węgierskim, którego im gdzie więcej i lepszego dawano, tym większa tam była schadzka³².

Nic dziwnego, że skoro taki przebieg miał sejmik regionalny za panowania Augusta III Sasa, nie mogło dojść do ukończenia choćby dwóch sejmów walnych. Na ich zrywanie zwykle miały wpływ trunki, bez których przecież długie posiedzenie „odbyć się nie mogło”. Skutki polityczne niedługo kazały na siebie czekać. Gorzkich słów trzeba było użyć, by opisać stan państwa i szlacheckie zajęcia: „Dobre czasy, pokój ciągły, obfitość wszystkiego całą myśl obywatela rozrywkami i uciechami zajmowały, ile gdy zrywane raz w raz sejmy nikogo nie wabiły do zatrudniania się około dobra publicznego³³. Koło kryzysu politycznego i finansowego napędzało się samo, gdyż trudno było o niezdęprawowaną i majątną szlachtę, mającą przy tym głos decyzyjny. Ile kto miał, tyle wydał na prywatne życie.

Sarmackie pijaństwo krytykuje jeden z najwybitniejszych twórców oświeceniowych, Ignacy Krasicki, w satyrze *Pijaństwo*, mającej przewrotne zakończenie. Fragmenty jej mówią o usprawiedliwieniach, wręcz całej serii wymówek, dla jakich w szlacheckim domu butelka opróżnia się niepostrzeżenie:

„Idą zatem dyskursu tonem statystycznym
O miłości ojczyzny, o dobru publicznym,
O wspaniałych projektach, męznym animuszu,
Kopiem góry dla srebra i złota w Olkuszu,
Odbieramy Inflanty i państwa multańskie,
Liczymy owe sumy neapolitańskie,
Reformujemy państwo, wojny nowe zwodzimy,
Tych bijem wstępnym bojem, z tamtymi się godzimy³⁴.”

Przyczyną „wysuszenia butelki” (niejednej zresztą) są więc zażarte dyskusje o ojczyźnie. Owszem, dobro kraju leży wręcz w rękach takich jak oni szlachciców, mających zapewne głos na sejmikach. Dlaczego jednak dyskusje o sprawach państwowych odbywają się przy winie? Jak w ogóle doszło do otwarcia flaszki? Odpowiedź znów szelmowsko oszukuje, jak się wydaje, nawet samych pijących:

„Pan Wojciech, co się bardzo niestrawności boi,
Po szynce, cośmy jedli, trochę wina radzi:
Kieliszek jeden, drugi zdrowiu nie zawadzi.
A zwłaszcza kiedy wino wytrawione, czyste,
Przestajem na takowe prawdy oczywiste³⁵.”

Choć nie jest to uczta wielkopańska, można wyobrazić sobie podobne schematy przy wielu innych okazjach. Co ambitniejsi i mniej rozsądni (a majątni) sprowadzali szlachetne trunki z zagranicy, „sławna była gdańska wódka, kapiąca złotem³⁶. Już przed 70 z górą laty Kochowski widział zgubne skutki gospodarowania pieniędzmi bez ograniczeń w sprawach gościnności:

„Silcie się wy, panowie, na koszty próżne,
Budując splendece różne ,

³² J. Kitowicz, *Opis obyczajów...*, dz. cyt., s. 498.

³³ Tamże.

³⁴ I. Krasicki, *Pijaństwo*, ww. 39-46, [w:] tenże, *Satyry i listy*, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1988, s. 45-47.

³⁵ I. Krasicki, *Pijaństwo*, ww. 34-38 [w:] tenże, *Satyry i listy...*, dz. cyt., s. 45-47.

³⁶ J. S. Bystroń, *Dzieje obyczajowości...*, dz. cyt., s. 475.

Lub się przecie zostanie co z tego w domu,
Puścizna z następców komu
Ale Polski nie gubi nic, jak bańkiety,
Drogie paszty, buczne wety
I malwatyckie trunki, wina z Tokaju,
Z obcego Alakant kraju.
Niepomierne w szafunku stołowy zbytek
Pożyra wasz dochód wszytek³⁷.

Gdzie podziały się złote rady Mikołaja Reja, którego *Żywot człowieka poczciwego* zachwalał złoty środek w gospodarowaniu? Choć była to literatura parenetyczna, zachęcająca do przyjęcia opartego na umiarze wzorca zachowań i postaw, przeszła jednak bez echa, a przynajmniej sto lat po wydaniu rad zgromadzonych w *Zwierciadle* śladu po niej nie było.

Najwyraźniej na niewiele zdała się również znakomita wierszowana krytyka przyjęć szlacheckich, napisana przez Kochowskiego. Podanie „na talerzu” efektów zabawy w magnata, jak widać z późniejszej historii, nie odniosło skutków:

„Pan dziś wesół, leć jutro skrobnie się w głowę,
Dług zaciągnąwszy na nowe,
Bo grubarze, źli rajcy, nieszczerze radzą,
Że panu koszty nie wadzą.
Dziś w arendę wsi pójda, jutro w zastawy –
Ten koszt wszytek na potrawy,
Potem, nie wykupiwszy przestronnych włości,
Przyjdzie pozbyć i wieczności.
Kuchnia – szkopuł substancji i jej ognisko,
Dóbr ojczystych topielisko.
Zbytek, co twe, Polaku, tak gadło lubi,
Ciebie i ojczyznę gubi,
Ten dawne familije zniszczył i domy,
Pożerca zbiorów łakomy.
On dziedzictwa wynosi, wnosi ubóstwo
I inszych bied różne mnóstwo³⁸.”

Niewiele można dodać do tak ujętej opinii człowieka tamtych czasów. Niech jeszcze jeden przykład przybliży absurd i łakomstwo ówczesnej wyższej sfery. Żadna wartość nie stanowiła przeszkody w jak najobfitszym ucztowaniu, bo choć wiele było postów nakazanych przez Kościół, to przecież najbogatsi znajdowali sposoby na ich ominięcie. W tych dniach brakowało na stołach jedynie mięs zwierząt ciepłokrwistych, natomiast nie szczędzono sobie produktów pochodzących od tych zwierząt, jak np. masła, śmietany, smalcu, serów (i oczywiście wszelkich ryb).

Pewnie też dlatego skutki ustawicznego „zbytu bankietów” odczuwali też szlachcice jak najbardziej fizycznie. „Przekarmione, hołdujące pijaństwu i obżarstwu warstwy zamożne nękały przede wszystkim choroby przemiany materii: miażdżycy, kamicy, schorzenia wątroby i podagra, czyli dna moczanowa³⁹”. Skutki były jednak bardziej dalekosiężne. Zarzucono wszelkie zajęcia wymagające wysiłku i ruchu w ogóle, ponieważ nękanie podagrą czy gośćcem zwyrodniającym dawni towarzysze biesiad obawiali się związanego z nim bólu. Dlatego odchodzono od

³⁷ W. Kochowski, *Na nieporównany...*, dz. cyt., ww. 1-10.

³⁸ W. Kochowski, *Na nieporównany...*, dz. cyt., ww. 91-106.

³⁹ Z. Kuchowicz, *Obyczaje...*, dz. cyt., s. 83.

pięknych tradycji polowań, turniejów, a nawet jazdy konnej⁴⁰. „Ówcześni ludzie nękami chorobami i przedwczesnym zniedołężnieniem, często musieli ograniczać swoje życiowe pragnienia do minimum, gdyż nie byli w stanie ich zrealizować. Stawali się oni często żalonymi statystami, wokół których otoczenie prowadziło rozgrywki i intrygi”⁴¹. W następstwie tych procesów państwowość ograniczała się do bytowania na pewnym terytorium, którego nie broniły powołane do tego wywodzące się z rycerstwa grupy polskiego społeczeństwa.

Czy tylko poeci, ludzie wyższej kultury widzieli skutki obżarstwa i pijaństwa? Czy udawanie przez szlachtę przed samą sobą, że nie trwoni ona majątkości, było uczciwe wobec potomków i państwa, za które odpowiedzialności się podjęli i o które walczyli z mieszczaństwem i królem? Prywata, krótkowzroczność, niezgoda i hulaszcze życie panów Rzeczypospolitej zgubiły kraj i na długie lata zmieniły jego sielankową historię w pasmo dręczących nieszczęść trwania pod zaborami. Winne są temu zachowania, z pozoru blahe, polskiej szlachty, gubiącej w codziennym marnotrawstwie dobra potrzebne na obronę i rozkwit ich własnego państwa.

BIBLIOGRAFIA

- Bratkowski D., *Bankiet na sejmiku*, [w:] *Poeci polskiego baroku*, t. 2., Warszawa 1965.
Bystron J. S., *Dzieje obyczajowości w dawnej Polsce. Wiek XVI-XVIII*, Warszawa 1933.
Hernas C., *Barok*, Warszawa 1998.
Kitowicz J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Wrocław 2003.
Kochowski W., *Na nieporównany zbytek bankietów polskich*, [w:] tenże, *Utwory poetyckie. Wybór*, Wrocław 1991.
Krasicki I., *Pijaństwo*, [w:] tenże, *Satyry i listy*, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1988.
Kuchowicz Z., *Obyczaje staropolskie*, Łódź 1975.
Michałowska T. (red.), *Słownik literatury staropolskiej*, Wrocław 1990.
Nosowska D., *Słownik motywów literackich*, Bielsko-Biała 2006.
Pelc J., *Sarmatyzm*, [w:] T. Michałowska (red.), *Słownik literatury staropolskiej*, Wrocław 1990.
Poeci polskiego baroku, t. 2., Warszawa 1965.

Słowa kluczowe

ceremoniał, dekoracyjność, doba sarmacka, krytyka zachowań, pijaństwo, przepych, przyprawy, rozrzutność, ruina finansowa, stół pański, szlachta, trunki, ucztowanie, wpływy obce, wystawność, zbytkowność, zguba Rzeczypospolitej

STRESZCZENIE

Niniejszy artykuł obejmuje problematykę z zakresu odwzorowania w literaturze aspektów kultury dawnej. Wybrany elementem jest problem zbytkowności uczt w czasach baroku. Artykuł wskazuje na różnorodne źródła zamięłowania do wystawnych przyjęć w dobie sarmackiej (jak wpływy obce czy wzorce estetyczne), wygląd stołów i przebieg biesiad oraz dalekosiężność skutków ucztowania. Ukazuje m.in. drogę magnaterii i bogatszej szlachty do ruiny finansowej, na którą składały się nazbyt kosztownie zastawione stoły, umiłowanie dekoracyjności i ceremoniału.

Tę rujnącą finansowo i moralnie skłonność stanów wyższych krytycznie komentowali już autorzy ówczesnie żyjący. Nie oszczędzano ujawniających się wówczas przywar, jak pijaństwa, lekkomyślności czy krótkowzroczności. Artykuł ujmuje też fragmenty tekstów będących świadectwem nieświadomienia sobie powagi problemu wśród samych ucztujących, a doskonale obrazujących sensualno-kulinarny aspekt kultury naszych przodków.

⁴⁰ Tamże, s. 87.

⁴¹ Tamże, s. 88.

**THE CRITICISM OF THE SARMATIAN FEASTING BASED ON THE FRAGMENTS
OF LITERARY AND DOCUMENTARY TEXTS OF THE AUTHORS OF OLD**

Keywords

ceremonial, decorativeness, the Sarmatian époque, criticism of behaviour, drunkenness, splendour, spices, wastefulness, financial ruin, cuisine of the nobility, szlachta, liquor, feasting, foreign influences, ostentation, luxuriance, the doom of Rzeczpospolita

Summary

The paper covers the problem of the representation of the aspects of the past culture in literature. The chosen element is the problem of the luxuriance of the feasts in baroque. The paper points out to the various origins of the love of splendid feasts in the Sarmatian époque (such as foreign influences or aesthetic models), the looks of the tables and the course of the feasts and the far-reaching effects of feasting. It presents among others the path of magnates and the higher aristocracy to the financial ruin, which had been constituted by the too costly stacked tables, the love of decorativeness and ceremony.

This financially and morally ruining inclination of the nobility had been critically commented by then-living authors. The faults, which had then come to light, had not been spared, such as: drunkenness, recklessness or short-sightedness. The essay contains also the pieces of texts which bear witness to the un-realization of the seriousness of the problem by the feasting themselves, and perfectly portraying the sensual and culinary aspect of the culture of our ancestors.