

Jak biesiadowała szlachta, a jak chłopi?

15 lipca 2024

Jedni mieli srebrne misy, drudzy gliniane garnki, łączyła ich wielka gościnność. Zarówno w szlacheckim jak i chłopskim domu chętnie witano przybyszów. Staropolską gościnność sławili nawet przyjezdni z zagranicy.



Przygotowanie spotkania towarzyskiego było złożonym staropolskim rytuałem. Najpierw wybierano pomieszczenie, w którym miała odbyć się biesiada. Następnie należało zadbać o to, by po rozstawieniu stołów z jedzeniem nie brakowało miejsca na zabawy taneczne. W tym celu stoły ustawiano w podkowę. Kolejne zadanie polegało na wyborze nakrycia stołu i ułożeniu zastawy stołowej. Szlachta nakrywała stoły obrusami zdobionymi haftem lub koronką. Najbogatsze szlachcianki miały w posiadaniu obrusy dekorowane perłami. Chłopi na co dzień jadali na tzw. nagich stołach, czyli bez żadnego nakrycia. Podczas świąt i spotkań towarzyskich dbali jednak o to, by na stole pojawiło się nakrycie – z reguły było to białe lniane płótno. Wygląd i wykonanie przedmiotów stołowych też zależały od zamożności gospodarza. Szlachta posiadała srebrne talerze,

półmiski, misy, kielichy i dzbany na wino, piwo i miód. Chłopi jedli i pili z naczyń drewnianych i glinianych.

Zarówno chłopi, jak i szlachta nie korzystali ze sztuców. Nikogo to jednak nie gorszyło. Taki sposób jedzenia był powszechny w całej Europie. Zmiany nastąpiły dopiero w XVII wieku, kiedy to Polacy, idąc śladem Włochów, zaczęli korzystać z łyżek, noży i widelców (ówcześnie nazywanych grabkami). Każdy wykwintniejszy szlachcic, idąc w gościnę, przynosił w srebrnym futerale nóż i widelec.

Podczas przygotowań do spotkania towarzyskiego należało także pamiętać o prawidłowym usadowieniu biesiadników. Zgodnie z przyjętą tradycją przestrzegano zasady pierwszeństwa: pierwsze miejsce zajmował pan domu, a kolejne zajmowano według pozycji/statusu gości. Po zaproszeniu do starannie przygotowanego biesiadnego stołu, należało przeżegnać się bądź odmówić cicho modlitwę. Szlachta często zapraszała duchownych, którzy prowadzili wspólną modlitwę. Po niej przychodził czas biesiady.

Szlacheckie i chłopskie potrawy biesiadne

Staropolska kuchnia była słynna nawet poza granicami kraju. Zarówno stół szlachecki, jak i chłopski wypełniony był wieloma różnymi specjałami kulinarnymi. Dawniej uważano, że obowiązkiem gospodarza jest przygotowanie wielu potraw. Pan domu, który tego zwyczaju nie przestrzegał, uchodził za skąpca i samoluba. Mogło to prowadzić do utraty gości, co było wielką ujmą na honorze, dlatego zawsze starano się przyrządzać rozmaite potrawy. Wykwintność dań zależała od zamożności gospodarza. Niemniej większość społeczeństwa podczas uroczystości mogła sobie pozwolić na podawanie gościom wyszukanych potraw, w tym także mięsnych.

Wśród najpopularniejszych staropolskich dań przygotowywanych

przez szlachtę i chłopów wymienić można: rozmaicie przyrządzone sery i kasze, pierogi, bigos z jabłkami czy kiełbasę z kapustą. Na szlacheckich stołach pojawiały się też: przeróżne ryby, kapusta kwaśna z wędzoną słoniną, kluski z serem, łazanki gryczane z makowym mlekiem, groch roztarty ze słoniną lub masłem. Biesiadny stół szlachcica zastawiony był również daniami mięsnymi. Najwięcej podawano potraw z mięsem wołowym, potem wieprzowym, mniej było baraniny i drobiu, rzadko dziczyzna. Mięso podawano przede wszystkim w formie pieczeni z różnymi warzywami i przyprawami. Nie zapomniano również o wędzonych szynkach i kiełbasach, pasztetach, galaretach pełnych mięsnych dodatków oraz gotowanych w rosole kogutach. Rosół był niezwykle popularną zupą szlachecką. Na żadnym możliwym stole nie mogło go zabraknąć. Ponadto szlachta gościom podawała również: barszcz, żur i zupę piwną. Warto dodać, że ówczesne zupy były niezwykle gęste, gdyż dodawano do nich: kaszę jęczmienną, gotowane jaja, ser, masło i chleb.

Szlachta podczas przyjmowania gości na obiad podawała sześć dań: trzy dania mięsne, dwa warzywne z dodatkiem mięsa i zupę. Na podwieczorek podawano pieczoną kiełbasę, suto przyprawiony bigos i chleb z masłem. Kolejne trzy dania podawano na kolację: pierwsze było mięsne, drugie warzywne z dodatkiem mięsa, trzecią potrawą z kolei była kasza na mięsie mocno okraszona tłuszczem lub śmietaną. Każdą kolację uświetniał deser. Oprócz tego do każdego dania gość mógł zażyczyć sobie dodatki w postaci sera lub piwa.

W przypadku chłopów podstawową potrawą w ich biesiadnej kuchni była rzepa pieczona i gotowana. Podczas spotkań towarzyskich pojawiały się również potrawy przygotowywane z grochu, kapusty, ogórków, marchwi i pietruszki. Dań mięsnych było niewiele. Podczas ważnych uroczystości i świąt podawano dania wyłącznie z mięsem wieprzowym, były to głównie szynki i kiełbasy. Krowy dla chłopów były zbyt cenne, by przeznaczać je na mięso. Dawały mleko, z którego z kolei wyrabiano masło, sery i maślankę.

By podawane potrawy były smaczniejsze i bardziej pożywne niemal do każdego dania obficie dodawano rozmaite przyprawy i zioła, m.in.: koper, bazylię, majeranek, kminek, cząber, pieprz, szafran, imbir, cynamon, gałkę muszkatołową, anyż czy goździki. Wśród najpopularniejszych przypraw kuchni chłopskiej wymienia się przede wszystkim sól i rodzime zioła.

Zarówno szlachta, jak i chłopi dbali również o to, by podawane dania były tłuste. Dawniej uważano, że dania tłuste są najsmaczniejsze i najbardziej syte. Na stołach szlacheckich wielkimi tłustymi przysmakami były jajecznica ze słoniną lub masłem i groch ze słoniną. Chłopi smakowali w suto kraszonej kapuście.

Ostrość i tłustość potraw łączono ze smakiem słodkim. Słodkie dodatki były jednak drogie. Mogły sobie na nie pozwolić tylko najbogatsze warstwy społeczne, choć i one jadły je tylko podczas świąt i ważnych uroczystości rodzinnych. Najczęściej były to kandyzowane owoce, miód, migdały, pierniki, słodka kawa czy słodkie napoje alkoholowe. Chłopi również urozmaicali swą kuchnię słodkościami, lecz o wiele tańszymi. Z okazji świąt czy większych spotkań towarzyskich smażyli obwarzanki i pączki. Ponadto jako słodki dodatek podawali owoce z własnego ogródka, np. jabłka, gruszki, śliwki.

W każdym domu, szlacheckim i chłopskim, dbano także o nieprzeciętny wygląd potraw. Wśród szlachty upowszechniła się moda na barwienie dań, np. dla większego efektu złocono pasztety. Poza tym na stół biesiadny stawiano upieczone w całości świnie, które nadziewano różną zwierzyną lub wędlinami. W ich wnętrzu umieszczano całe zające, bażanty, szynki, czy kiełbasy. Chłopi zazwyczaj dekorowali potrawy ziołami, owocami, warzywami bądź marynowanymi lub smażonymi grzybami. Poza tym chłopi dla większego efektu wykrajali kształty z owoców i warzyw. Nadawali w ten sposób dekoracjom nietuzinkową formę, co miało udowodnić pieczołowite przygotowanie do ugoszczenia biesiadników.

Warto wspomnieć, że w domu szlacheckim nad smakiem i wyglądem podawanych dań czuwała pani domu. Nie przyrządzała jednak dań samodzielnie, potrawy przygotowywała służba, szlachcianka tylko nadzorowała prace kuchenne. W warstwie chłopskiej potrawy przygotowywały zaś matka i żona gospodarza.

Jak należało zachowywać się przy szlacheckim i chłopskim stole?

Ówczesne zasady kultury jedzenia nie były skomplikowane, skupiały się wokół schludnego spożywania dań. Należało pamiętać o tym, by przed jedzeniem umyć ręce, a podczas jedzenia nie mówić z pełnymi ustami i zawsze wycierać usta po spożyciu jakiegoś dania. Ponadto niewskazane było objadanie się, wyszukiwanie lepszych kęsów, branie do ust zbyt dużych kawałków, wypluwanie jedzenia i odkładanie obgryzionych resztek na stole. Ponadto zalecano, by cicho przesuwac misy i kubki. Zasady te obowiązywały zarówno w warstwie szlacheckiej, jak i chłopskiej. Z przyswojeniem owych zasad nie było jednak trudno. Zarówno szlachta jak i chłopci podczas uroczystości zachowywali się z ogładą.

Wśród szlachty upowszechnił się ciekawy zwyczaj dotyczący toastów. W połowie biesiadowania szlachcic-gospodarz rozpoczynał tzw. szereg pełnych toastów za zdrowie każdego gościa. Zwyczaj ten polegał na tym, że najpierw gospodarz, później dowolny gość, wznosił toast za któregoś ze współbiesiadników i wychylał puchar. Następnie piła osoba, za którą toast wzniesiono. Potem pili wszyscy goście po kolei, aż w końcu puchar wracał do gospodarza. Kobiety zazwyczaj tylko dotykały puchar ustami i podawały kielich dalej. By nie zabrakło trunku, przed każdym gościem stała flaszka wina, którą regularnie napełniała służba. W ten sposób puchar nigdy nie był pusty.

Warto odnotować, że staropolski zwyczaj wymagał, aby każdy toast pić z innego naczynia. Gospodarz był na to przygotowany.

Zawsze miał pod ręką różne puchary, szklanice i kubki. Niektórzy biesiadnicy po wypiciu za swoje zdrowie rozbijali kielich o ziemię bądź własną głowę. Miało to oczywiście charakter symboliczny. Gość, czyniąc w ten sposób, chciał pokazać, że otrzymał kielich z ręki nadzwyczaj dostojnej i nikt więcej nie jest godzien z niego pić.

Podczas wspólnego biesiadowania należało też pamiętać o prawidłowym wysławianiu się. Niestosowne było używanie słów pospolitych, grubiańskich i nieprzyzwoitych. Etykiety językowej chętnie przestrzegano, gdyż wielką dumą było zdobycie przydomka utalentowanego erudyty. Chłop z pochwałą pięknego mówienia zdobywał uznanie i sławę wśród innych chłopów. Szlachta, by dać popis swojej elokwencji, wtrącała do wypowiedzi słowa włoskie bądź francuskie.

Niekiedy łagodzone zasady poprawnego i pięknego wysławiania się. Po kilkugodzinnym biesiadowaniu pozwalano sobie na większą swobodę językową, choć przepaszano za użycie zbyt wielu dosadnych, swawolnych i rubasznych słów. Ówczasie niepowściągliwość w języku postrzegano jako grzech, z którego należało się wyświadczać. Nie zapomniano również o kobietach. Uważano, że w ich obecności należy ostrożnie dobierać słowa. Żadna kobieta, bez względu na stan społeczny, nie mogła poczuć się zgorszona tematem rozmowy. Mężczyźni z warstwy szlacheckiej przy kobietach najczęściej rozmawiali o historii swoich rodów, a chłopci o płonach. Nikt też nie czuł się urażony rozmową o wspaniałości szlacheckiego i chłopskiego przyjęcia. Podczas męskich rozmów, bez udziału kobiet, rozprawiano z kolei o podbojach wojennych, polowaniach, ciężkiej chłopskiej pracy, niewierności i kochankach.

Szlachta i chłopci – wspólny model gościnności

Ogólnie biorąc szlachta była autorytetem dla wielu biedniejszych grup społecznych. W ten sposób chłopci

przejmowali szlacheckie tradycje i zwyczaje. Dlatego rodzina chłopska, która na co dzień żyła skromnie, organizując spotkanie towarzyskie, zadziwiała gości wystawnością przyjęcia oraz gościnnością i kulturą jedzenia. Obie grupy społeczne dbały o różnorodność dań i odpowiednie zachowanie podczas ich spożywania. Dlatego też biesiada chłopska nie była gorsza od biesiady szlacheckiej. Obie warstwy społeczne łączyła niezwykła gościnność i radość z odwiedzin. Pojawienie się gościa było bowiem dla szlacheckiego i chłopskiego domu radosnym wydarzeniem. Dlatego, by zachęcić do ponownych odwiedzin, niejedyn gospodarz sięgał po najlepsze kulinarne skarby, jakie posiadał. Ta nieprzeciętna gościnność przechodziła z pokolenia na pokolenie i jest nieodzowną cechą Polaków również dziś. Na arenie międzynarodowej słyniemy z nietuzinkowego przyjmowania gości.

Autorstwo: Anna Wójciuk

Ilustracja: Jan Czesław Moniuszko (CC0)

Źródło: Histmag.org

Licencja: [CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

Bibliografia

1. Bogucka Maria, „Staropolskie obyczaje w XVI-XVII wieku”, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1994.
2. Bystron Jan Stanisław, „Dzieje obyczajów w dawnej Polsce wiek XVI-XVIII”, t. 2, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1960.
3. Czapliński Władysław i Długosz Józef, „Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku”, Państwowy Instytut Wydawniczy, 1976.
4. Kowalska Janina, „Staropolskie obyczaje, cnoty i wady w literaturze i poezji”, Wydawnictwo Siedmioróg, 1998.
5. Kuchowicz Zbigniew, „Anegdoty, facecje i sensacje

obyczajowe XVII i I-szej poł. XVIII wieku”, Wydawnictwo Łódzkie, 1962.

6. Kuchowicz Zbigniew, „Obyczaje staropolskie XVII-XVIII wieku”, Wydawnictwo Łódzkie, 1975.

7. Łozińska Maria, Łoziński Jan, „Historia polskiego smaku: kuchnia, stół, obyczaje”, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2012.

8. Łoziński Władysław, „Życie polskie w dawnych wiekach”, Wydawnictwo Iskry, Warszawa 2006.

9. „Obyczaje w Polsce: od średniowiecza do czasów współczesnych”, red. Andrzej Chwałba, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2005.