

# Valdovo pasninkas: žuvies vartojimas Lietuvos didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto virtuvėje (1544–1572 m.)

NERINGA DAMBRAUSKAITĖ

Vilniaus universitetas, Universiteto g. 3, 01513 Vilnius

El. paštas dambrauskaite.neringa@gmail.com

---

Straipsnio tikslas – atskleisti pasninko ir žuvies vartojimo reikšmę Lietuvos didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto virtuvėje. Naudojantis publikuotomis ir nepublikuotomis valdovo Žygimanto Augusto dvaro sąskaitų knygomis ir kitais šaltiniais, straipsnyje analizuojami keli šios problemos aspektai: apsirūpinimo žuvimi šaltiniai, žuvies tiekimas valdovo virtuvei, pasninko periodiškumas ir meniu.

**Raktažodžiai:** Lietuvos Didžioji Kunigaikštystė, Žygimantas Augustas, virtuvė, pasninkas, kasdienybės istorija

---

## IVADAS

Europoje įvedus krikščionybę ir atsiradus pasninkui, žuvis ne tik buvo prasimaitinimo šaltinis, jos vartojimas įgavo religinę ir kultūrinę reikšmę. Visoje krikščioniškoje Europoje žuvis tapo svarbia aukščiausiojo visuomenės sluoksnio mitybos dalimi [21, 171]. Pasak Fernando Braudelio, net 166 dienas per metus trukusio pasninko Europoje buvo griežtai laikomasi iki pat Liudviko XIV valdymo [9, 214], nors, tiesa, egzistavo Europos šalių gyventojų įpročių skirtumai, kurie priklausė ir nuo asmeninio pamaldumo [21, 166].

Tyrimo, atskleidžiančio pasninko reikšmę valdovo Žygimanto Augusto virtuvėje, iki šiol nėra (tam tikri šio valdovo virtuvės aspektai šiek tiek yra apčiuopti, pavyzdžiui, Liudo Glemžos [10, 319–327], Józefo Maroszeko ir Jano Leończuko [15] darbuose). Apskritai, kasdienybės istorijos sritis, kuriai priklauso ši tyrimo problema, Lietuvos historiografijoje dėmesio sulaukė vėliau nei Vakarų Europoje [16, 121–130]. Šio tyrimo atsiradimą suaktualina ir pagrindinės Žygimanto Augusto rezidencijos [17, 39], Vilniaus žemutinės pilies, teritorijoje rastos zooarcheologinės medžiagos, tarp jos – ir žuvies kaulų – analizė [14].

Šiame tyrime daugiausia bus remiamasi Žygimanto Augusto dvaro sąskaitų knygomis: publikuotomis, apimančiomis 1543–1546 m. [4; 5], ir nepublikuotomis, saugomomis Varšuvoje, Vyriausiam senųjų aktų archyve – tai 1565 m. valdovo pasninko pietums

skirtų maisto produktų sąrašas [1, 174v.] ir itin svarbi šiam tyrimui 1566 m. Žygimanto Augusto ekonomo Volfgano Šauro (Wolfgangok Schaur) sudaryta sąskaitų knyga [2].

Siekiant atskleisti žuvies vartojimo valdovo Žygimanto Augusto virtuvėje reikšmę, straipsnyje bus nagrinėjama: 1) apsirūpinimo žuvimi šaltiniai, 2) žuvies tiekimo valdovo virtuvei aspektai, 3) pasninko periodiškumas ir meniu.

## APSIRŪPINIMO ŽUVIMI ŠALTINIAI

Žuvies vartojimo Žygimanto Augusto virtuvėje reikšmės analizę pradėsime nuo ekonominio šios temos aspekto. Svarbu išsiaiškinti apsirūpinimo žuvimi šaltinius, taip pat ar žuvies poreikis periodiškai besikartojančio pasninko metu skatino valdovą skirti daugiau dėmesio žuvininkystei.

Dalis valdovo ir jo aplinkos virtuvei skirtos žuvies buvo sugaunama iš valdovo dvarų upių ir ežerų. Juose žvejojo specialią žvejo tarnybą ėję dvaro valstiečiai, kurių prievolė buvo atiduoti valdovui dalį savo laimikio [11, 88]. Žvejai upėse ir ežeruose galėjo sugauti įvairių rūšių žuvies, pavyzdžiui, Vilniaus žemutinės pilies teritorijoje rasti žuvų žvynai rodo, kad dar XIV a. Neryje ir Vilnioje būdavo sužvejojamos lydekos, ešeriai, karšiai, plakiai, šapalai, meknės, aukšlės, strepečiai, raudės ir kuojos [18, 72]. XIV–XV a. Vilniaus žemutinės pilies sluoksnyje taip pat rasta dažnai iki 2 m ilgio užaugančio sturio, dar vadinamo atlantiniu eršketu, kaulinė plokštelė (šiuo metu Lietuvoje sturys laikomas jau galbūt išnykusia žuvies rūšimi) [20, 9]. 1554 m. valdovo Žygimanto Augusto Nemenčinės dvaro inventorius atskleidžia, kad to dvaro ežeruose veisėsi lydekos, karšiai, seliavos, karosai, ešeriai, unguniai, kuojos, aukšlės, meknės, šamai, lynai [3, 81], o tais pačiais metais valdovo Linkmenų dvaro ežeruose, be paminėtų žuvų, dar būdavo pagaunami pūgžliai [3, 129]. Lydekos, karšiai, meknės, ešeriai, lynai, karosai, kuojos minimos ir 1560 m. valdovo Žygimanto Augusto rašte, kuriuo dvejiems metams išnuomojo savo Alytaus, Nemunaičio ir Simno seniūnijų ežerus [6, 411], o 1569 m. rašte, kuriuo metams išnuomojo Gardamo ir Perlamo žuklijas, išvardijamos lydekos, lašišos, karšiai, ešeriai, seliavos ir meknės [7, 71–72].

Kita dalis žuvies būdavo tiekama iš tvenkinių – Žygimantas Augustas rūpinosi tvenkinių įrengimu ir išlaikymu savo dvaruose. Tai aiškiai atspindi Valakų reformos nuostata, įpareigojusi urėdininkus pasirūpinti, kad rudenį ir pavasarį valdovo valstiečiai kastų tvenkinius [8, 78]. Apie tvenkinių kasimą ir jų atnaujinimą liudija ir kiti šaltiniai. Valdovo dvaro sąskaitų knyga atskleidžia, kad 1545 m. jo nurodymu šalia Vilniaus miesto buvusiam Viršupio dvare buvo atnaujinti keturi seni tvenkiniai, už šiuos darbus buvo atsakingas tvenkinių meistras Jonas Čekas. Tais pačiais metais Viršupyje, kairiajame Neries krante, buvo iškasta 16 naujų tvenkinių, tuo rūpinosi Johanas Vokietis. Po jo nužudymo darbus turėjo pratęsti minėtas Jonas Čekas; vieno tvenkinio ir griovio vandeniui iš tvenkinių nuleisti iškaskimu rūpinosi Iržikas Grabecas [4, 443–445]. Taigi Viršupyje tuo metu buvo suformuota plati maždaug 20-ies tvenkinių sistema, ir šiuose tvenkiniuose veistos lydekos [5, 53, 55, 57 ir kt.]. Keli tvenkiniai buvo ir netoli Vilniaus buvusiam Liubavo dvare, kur tais pačiais metais buvo iškastas vienas naujas tvenkinys ir du atnaujinti. Už tai buvo atsakingas iš Lenkijos Karalystės atvykęs tvenkinių meistras Petras Čekas [4, 451].

Tvenkiniai buvo įrengti ir kituose valdovo dvaruose. Pavyzdžiui, svarbių duomenų žinome apie Knyšino dvaro tvenkinių sistemą, kurią sudarė vienas didelis ir šeši mažesni tvenkiniai. J. Maroszeko tyrimas atskleidė, kad juose buvo veisiamos kelios žuvų rūšys: lydekos, karosai, ešeriai, lynai, o viename nedideliame tvenkinyje – upėtakai, kuriems

reikėjo ypatingų sąlygų – šalto ir tekančio vandens [15, 46–47]. Iš didžiojo tvenkinio nuleidus vandenį dalis išgaudytų žuvų būdavo paruošiamos pardavimui, o kitos perkeliamos į mažesnius tvenkinius. Yra žinoma, kad 1564 m. iš didžiojo tvenkinio buvo išgaudyta žuvis, kurios buvo parduotos už 80 lietuviškų kapų, o 50 kapų didelių lydekų ir 50 kapų lynų buvo perkelta į kitus Knyšino dvaro tvenkinius. 1565 m. iš to paties didžiojo tvenkinio į kitus vandens telkinius buvo perkelta 9 kapos didelių lydekų, 100 kapų mažesnių lydekų, 40 kapų karosų, 15 kapų ešerių ir 100 kapų lynų. Tais metais iš mažesnių tvenkinių buvo sugauta ir pasūdyta 60 kapų didelių lydekų, 8 kapos ir 14 vienetų vidutinių lydekų, trys kapos ir 25 vienetai mažesnių lydekų, 90 lynų. Dalis sugautų žuvų buvo perkelta į naujus tvenkinius kituose valdovo dvaruose. Kartu buvo surašoma, kiek ir kokių žuvų turėjo likti Knyšino tvenkiniuose [15, 49]. Taigi visi šie duomenys rodo valdovo dvaruose buvusią išvystytą tvenkinių sistemą ir tikslų jos reguliavimą.

Svarbus apsirūpinimo žuvimi būdas buvo ir prekyba. Vilniuje būdavo parduodama nemažai silkų, kuriomis prekiaavo Hanzos pirkliai [12, 85]. Tikriausiai jos buvo plataus vartojimo produktas, nelaikytas išskirtinai aukštosios virtuvės ženklu – Žygimanto Augusto dvaro sąskaitų knygoose nurodoma, kad nupirktos silkės būdavo skiriamos samdiniams [5, 29]. Vilniaus turguje taip pat buvo galima nusipirkti vietinių gėlavandenių žuvų, tiek šviežių, tiek rūkytų ar džiovintų [12, 85].

Taigi valdovo stalui tiekiamą žuvis buvo sužvejota valdovo dvarų upėse ar ežeruose, sugauta tvenkiniuose arba nupirktą turguje. Žygimantas Augustas rūpinosi žuvininkystės plėtra – formavo savo dvaruose tvenkinių sistemas ir prižiūrėjo jų išlaikymą, o pagrindinis žuvies šaltinis valdovui reziduojant Vilniuje buvo Viršupio tvenkiniuose veistos lydekos.

## ŽUVIES TIEKIMAS VALDOVO VIRTUVEI

Kadangi valdovas daug keliavo, kyla klausimas – iš kur konkrečiu atveju buvo tiekiamą žuvis valdovo virtuvei. Žuvimi bei kitais maisto produktais reikėjo pasirūpinti tiek valdovui reziduojant pagrindinėje rezidencijoje Vilniuje, tiek kuriam laikui apsisojant savo medžioklės dvaruose Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje, tiek ir išvykus į Lenkijos Karalystę. Taip pat verta pabrėžti, kad aprūpinimas maisto produktais buvo sudėtingas uždavinys ne tik dėl dažnų valdovo kelionių, bet ir dėl gausios palydos [5, XIII–XIV], todėl turėjo egzistuoti tam tikra žuvies bei kitų maisto produktų tiekimo valdovo virtuvei sistema.

1543–1544 m. ir 1545–1546 m. Žygimanto Augusto dvaro sąskaitų knygos suteikia svarbių duomenų apie žuvies tiekimą valdovui reziduojant Vilniuje ir keliaujant į medžioklės LDK teritorijoje. Iš šių knygų matyti, kad tuo metu žuvies ir kitų maisto produktų ištekliais rūpinosi Žygimanto Augusto ekonomas Stanislovas Lagoviecas, kuris pats už valdovo pinigus, duotus išdininko Jono Liutomirskio, supirkdavo maisto produktus, taip pat vesdavo kassavaitinę dvaro virtuvei išleistų pinigų apskaitą [5, XIII; 4, XIX].

Panagrinėkime, kaip būdavo apsirūpinama žuvimi valdovui reziduojant Vilniaus žemutinėje pilyje ar lankantis netoliese buvusiam Viršupio dvare. Iš 1546 m. kovo 6 d. – gegužės 7 d. dvaro sąskaitų sužinome, kad antrąją kovo mėn. savaitę vykusiam Pelenų dienos pokyliui Viršupyje iš čia pat buvusių tvenkinių buvo tiekiamos lydekos, tačiau papildomai už keturias kapis *karalius pats nupirko* kepiniai kitokių žuvų ir gruzlių. Kovo 13–19 d. valdovo virtuvei žuvis taip pat buvo tiekiamos iš Viršupio – 70 gyvų lydekų ir 30 negyvų dienos daviniams. Be to, iš Merkinės į Vilnių buvo atvežtos po medžioklės Beloveže likusios dvi statinės žuvies, o dar 14 statinių davė ponas Švoba [4, 53].

Kovo 20–26 d. iš Viršupio tvenkinių valdovui vėlgi buvo patiekta 70 gyvų lydekų, o dienos daviniams – 118 negyvų, dar trys statinės pristatytos iš Merkinės. Nuo kovo 27 iki balandžio 2 d. valdovo stalui pristatyta tiek pat – tai yra 70 lydekų iš Viršupio tvenkinių, o ponas Švoba dar parūpino keptų žuvų. Tą savaitę nuo to paties pono Švobos, pono Andriūševičiaus ir pono Kmitos iš Anykščių iš viso gautos 54 statinės žuvies: sūdytų karšių, ešerių ir kuojų. Kitą savaitę, be lydekų iš Viršupio, ponas Švoba vėlgi davė tris statines sūdytų karšių, ešerių ir kuojų, o ponas Kmita iš Anykščių – vieną statinę karšių ir šamų [4, 55]. Balandžio 10–16 d. žuvį iš tvenkinių papildė penkios statinės žuvies, pono Kasparo Kuncos atsiųstos iš Pervalko. Balandžio 17–23 d. papildomos žuvies negauta, tik, kaip įprasta kiekvieną savaitę, iš Viršupio tvenkinių pristatyta 70 gyvų lydekų [4, 57], o gegužės mėn. pradžioje vykusiam pokyliui buvo patiekta 19 lydekų [4, 59]. Taigi daugiausia žuvies, būtent lydekų, valdovo virtuvei buvo tiekama iš Viršupio tvenkinių – per savaitę jų pristatoma 70, o vienos dienos pokyliui prirėkdavo 20-ies. Kitas žuvis, tokias kaip sūdyti karšiai, ešeriai, kuojos ir šamai, valdovui į Vilnių atsiųsdavo valdovo dvarų laikytojai. Į Vilnių būdavo siunčiamos ir medžioklėse nesuvaldytos žuvys. Papildomai žuvies, pavyzdžiui, gruzlių, būdavo nuperkama Vilniuje. Osteologiniai Vilniaus žemutinės pilies teritorijoje rastų žuvies kaulų tyrimai taip pat liudija, kad šioje rezidencijoje buvo valgytos lydekos, karšiai, ešeriai ir dar eršketai bei starkiai [14, 203–219].

Minėtos Žygimanto Augusto dvaro sąskaitų knygos taip pat atskleidžia, kaip vyko aprūpinimas žuvimi valdovui išvykus į medžiokles Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje. Randame gana išsamių duomenų apie žuvies tiekimą valdovui išvykus medžioti į Alytų; čia jis išbuvo nuo 1543 m. lapkričio 14 d. iki 1544 m. kovo 23 d. (kai išvyko į Geranainius). Iždininko Jono Liutomirskio apskaitoje, sudarytoje su jo tarnu Laurynu Jelitovskiu, rašoma, kad 1543 m. gruodžio 2 d. – 1544 m. kovo 22 d. Alytuje ir apylinkėse, be kitų maisto produktų, buvo supirktas *paprastų* žuvų, lydekų ir seliavų [5, 177]. Nuo 1543 m. gruodžio 2 iki 1544 m. kovo 13 d. dvi statinės silkių į Alytų prstatė Alytaus ir Punios seniūnas Sebastijonas Jundzilas [5, 201], nuo 1543 m. gruodžio 4 d. iki 1544 m. kovo 13 d. dar 36 statines silkių ten pat nusiuntė Kauno seniūnas Jonas Volminskis. Šaltinyje pažymima, kad vėliau tarp jų buvo aptiktos aštuonios baisyai dvokiančios, tad iš jų liko 28 statinės [5, 203]. Į Alytų Krasnystavo seniūnas Bogušas prstatė 14 statinių sūdytų lydekų, dar keturias statines nusiuntė Ratno seniūnas Raiskis, tris statines – Chelmo seniūnas Abraomas Drohičanskis [5, 209]. Be to, 1543 m. gruodžio 3 d. – 1544 m. vasario 29 d. valdovo ekonomas Vilniuje supirko ir valdovo bei jo palydos virtuvei į Alytų išsiuntė dvi statines sūdytų žuvų, o į Eišiškes ir Geranainius – 12 statinių sūdytų žuvų, 12 statinių silkių, 9 kapas šviežių žuvų – lydekų, ešerių ir eršketų [5, 59, 61]. Visus maisto produktus Alytuje priėmė valdovo ekonomo tarnas Stanislovas Bzovskis, nes pats ekonomas tuo metu buvo išvykęs pirkti maisto produktų į Vilnių. Taigi valdovo pastotei Alytuje žuvis – paprastai silkes ir lydekas – teikė įvairių valdovo dvarų seniūnai, kitos žuvys, tarp jų lydekos ir seliavos, buvo nupirktos Alytuje ir apylinkėse, o šias atsargas papildė Vilniuje nupirktas ir į Alytų išsiųsta sūdyta žuvis.

Dar vienas įdomus žuvies aprūpinimo vadovui išvykus į medžioklę pavyzdys. 1546 m. vykdamas į medžioklę Brežtuose Žygimantas Augustas buvo apsistojęs Eišiškėse. Rugsėjo 4 d. Eišiškių ir Varėnos laikytojas Bagdonas Chreptavičius, gavęs pinigų iš valdovo išdo, už vieną kapą ir 31 grašį Vilniuje nupirko statinę paprastų sūdytų žuvų, už 1 kapą 36 grašius Kaune nupirko aštuonias kapas riebių karšių, o iš tvenkinio Eišiškių valdose dar prstatė įvairaus dydžio 179 lydekas ir 79 upėtakius [4, 213].

Tad žuvies bei kitų maisto produktų tiekimas valdovo virtuvei buvo pakankamai gerai organizuotas, ir tuo daugiausia rūpinosi valdovo ekonomas. Taip pat buvo svarbus valdovo dvarų laikytojų vaidmuo, kurie būdavo įpareigoti žuvis ir kitus maisto produktus siųsti valdovo stalui į Vilnių ar į medžiokles.

## PASNINKO MENIU

Išanalizavę žuvies tiekimo šaltinius ir kitus aspektus, priėjome prie svarbiausios tyrimo dalies. Atsižvelgiant į krikščionių Bažnyčios nuostatus, taip pat skirtingą pasninko praktiką Europoje Naujaisiais laikais, svarbu išsiaiškinti, kaip dažnai ir kokiomis dienomis pasninkaudavo valdovas Žygimantas Augustas, koks buvo jo pasninko meniu.

Pagal Bažnyčios nuostatus, krikščionys turėdavo pasninkauti kas savaitę kiekvieną trečiadienį, penktadienį ir šeštadienį, taip pat per Didįjį pasninką, trukusį 40 dienų, ir dar kitomis pasninko dienomis, apibrėžtomis liturginiame kalendoriujė. Tačiau J. Topolskio tyrimas rodo, kad Naujaisiais laikais įgyvendinant Bažnyčios nuostatus buvo daromos išlygos, o pasninko, kaip dvasinio apsisvalymo, reikšmė tapo daugiau simbolinė. Lenkijos Karalystėje palaiptui imta atsisakyti kassavaitinių trečiadienio ir šeštadienio pasninkų ir paliktas tik penktadienis [19, 303]. Šaltiniai rodo, kad XVI a. valdovo aplinkoje šis procesas dar nebuvo tiek įsibėgėjęs. 1566 m. Žygimanto Augusto ekonomo Volfgano Šauro sudaryta sąskaitų knyga, pradėta Lenkijos Karalystėje Veliunyje (Wieluń), atskleidžia, kad valdovas pasninkaudavo kiekvieną penktadienį ir šeštadienį. Tik kartą per laikotarpį nuo gegužės 2 d. iki spalio 7 d. buvo pasninkauta trečiadienį, tačiau tai buvo Švč. Mergelės Marijos dangun ėmimo šventės išvakarės – rugpjūčio 14 d. [2, 62v.]. Ankstesnių metų Žygimanto Augusto sąskaitos taip pat liudija, kad buvo įprasta pasninkauti dvi dienas per savaitę [5, 25, 33] ir religinių švenčių dienomis, pavyzdžiui, 1546 m. pirmojoje kovo mėn. pusėje trečiadienį – per Pelenų dieną [4, 53].

Minėta 1566 m. Žygimanto Augusto ekonomo Volfgano Šauro išlaidų virtuvei knyga suteikia duomenų, kokios žuvys, kiek jų ir už kokią pinigų sumą buvo nuperkama pasninko pietums ir vakarienei. Iš viso šioje knygoje įvardijama net dvylika rūšių žuvies, tačiau vienos jų buvo vartojamos dažniau, kitos – rečiau, skyrėsi ir jų piniginė vertė. Pastebime, kad valdovo pasninko virtuvei itin reikšmingos buvo lydekos. Jos buvo valgytos kiekvieną pasninko dieną, tiek per pietus, tiek per vakarienę. Būtent šios rūšies žuvys visuomet būdavo įrašomos pasninko dienai skirtų maisto produktų sąrašo viršuje (jos buvo brangesnės nei toliau išvardytos žuvys). Brangiausia didelė lydeka, šaltinyje apibūdinama kaip *lokietna* arba *glowna*, kainavo vieną zlotą. Pigesnės buvo vidutinio dydžio ir mažos lydekos. Minėta sąskaitų knyga rodo, kad įprastai atskirai pietums ir vakarienei būdavo nuperkama nuo vienos iki trijų didelių lydekų ir dar nuo kelių iki kelių dešimčių mažesnių. Itin daug lydekų buvo nupirktas šventiniam rugpjūčio 14 d. trečiadieniui – pietums viena didelė lydeka, 26 kiek mažesnės ir 30 nedidelių, vakarienei – 8 gyvos lydekos ir dar 9 džiovintos [2, 62v.]. Šių žuvų vartojimą galime laikyti aukštosios valdovo virtuvės ženklu, mat lydekos visuomet tiekiamos valdovui ne tik įprastą pasninko dieną, bet ir pokylių metu. Pavyzdžiui, 1546 m. pirmąją gegužės mėn. savaitę antradienį vykusiame pokylyje, kuriame lankėsi Prūsijos kunigaikštis su visais patarėjais ir dvasiniais bei pasaulietiniais pareigūnais, svečiai buvo vaišinami lydekomis drebučiuose [4, 59].

Pasninko meniu paprastai papildydavo karpiai, sąrašė įrašyti po lydekų. Pietums ir vakarienei patiekiamų karpių skaičius įvairavo ir priklausė nuo dienos reikšmingumo ir kitų tą dieną nupirktų žuvų skaičiaus. Ypač daug karpių buvo patiekta spalio 4 d.

(penktadienį) – visa kapa karpių pietums, be jų, dar buvo nupirktos lydekos (20 vienetų); šeštadienį pietums patiekti net 68 karpiai ir 14 lydekų, vakarienei – 50 karpių ir 20 lydekų [2, 93v.–94]. Tačiau per pokylį rugpjūčio 14 d. karpiais vaišinta negausiai – per pietus patiekti tik šeši, o vakarienei – du [2, 62v.]. Tad galime manyti, kad nors karpiai buvo valgomu valdovo aplinkoje, švenčių proga toks patieklas greičiausiai nebuvo prabangaus vaišių stalo akcentas. Anot A. Wyczańskio, karpiai aptariamuoju laikotarpiu laikyti veikiau kasdiene žuvies rūšimi [22, 19]. Tai rodo ir mažesnės nei lydekų karpių kainos. Priklausomai nuo dydžio karpis kainavo du, keturis ar šešis grašius [2, 39v., 55v., 62v., 77 ir kt.].

Pagal minėtą sąskaitų knygą, kitos dažnai valgytos žuvies rūšys buvo karosai ir lynai, rečiau buvo nuperkama ešerių, kuojų, karšių, sūdytų ungurių, šviežių ir džiovintų upėtakių, taip pat meknių, silkių bei džiovintos lašišos (paprastai viena didelė džiovinta lašiša pietums arba ir vakarienei už 20 grašių) [2, 2v., 3, 19v., 30, 39v., 40 ir kt.]. Verta atkreipti dėmesį, kad lašišos aptariamuoju laikotarpiu buvo brangios, būdingos turtingųjų virtuvei [13, 57]. Tai rodo ir 1565 m. valdovo pasninko pietums skirtų maisto produktų sąrašas, kuriame lašiša įrašyta pačiame šio sąrašo viršuje, prieš lydekas [1, 174v.]. Turtingųjų virtuvei šiuo laikotarpiu buvo priskiriami ir unguriai [19, 299].

Panagrinėkime kelis konkrečius pavyzdžius, leidžiančius susidaryti platesnį vaizdą, kiek 1566 m. valdovo pietums ir vakarienei buvo patiekiami skirtingų žuvies rūšių ir kokie buvo suvartojamos žuvies kiekiai. Štai įprastą penktadienį, gegužės 3 d., pietums buvo nupirktos trys didelės ir trys paprastos lydekos, 20 paprastų karpių, trys karšiai, kuojų keturi dubenys, iš viso apie 72 vienetus, viena meknė ir viena džiovinta lašiša; vakarienei: dvi didelės ir dvi paprastos lydekos, 10 karpių, trys karšiai ir 30 kuojų [2, 2v.]. Tad dienos pasninko meniu sudarė šešios žuvų rūšys, o iš viso pristatyta apie 103 žuvis pietums ir 55 – vakarienei. Šventinį rugpjūčio 14 d. trečiadienį pietums buvo skirta 27 didelės ir 30 mažesnių lydekų, 6 karpiai, 15 karosų, 20 ešerių, 65 lynai; vakarienei: 8 šviežios ir 9 džiovintos lydekos, du karpiai, 10 mažų karosų, 20 ešerių [2, 62v.]. Taigi šventinis stalas buvo gausnis – pietums buvo patiekta net 163 vienetai penkių rūšių žuvies, vakarienei – 59 žuvis. Kuklesni buvo rugsėjo 7 d. (šeštadienio) pietūs: 45 paprastos lydekos, 25 karpiai, 20 lynų, iš viso 90 žuvų; vakarienei buvo nupirkta 12 didelių lydekų, 4 dideli karšiai, didelis karpis, 22 lynai – iš viso 33 žuvis [2, 77].

Tačiau į šią 1566 m. sąskaitų knygą pateko ne visos valdovo aplinkoje valgytos žuvų rūšys. Tarp jų turtingųjų virtuvei būdingi eršketai [13, 57], minimi 1544 m. valdovo dvaro sąskaitose, – tais metais valdovo ekonomas eršketus nupirko Vilniuje ir pasiuntė valdovui į Eišiškes ir Geranainius [5, 61]. Eršketai taip pat minimi 1565 m. valdovo pietų sąrašė [1, 174v.]. Į 1566 m. ekonomo knygą nepateko ir ankstesnių metų išlaidų valdovo virtuvei sąrašuose minimos vėgėlės [5, 31], gruzliai, šamai [4, 53, 55], aukšlės, seliavos, kiršliai [1, 174v., 176]. Greičiausiai šios žuvies rūšys valgytos rečiau. Analizuotuose šaltiniuose apie Žygimanto Augusto virtuvę neminimi storkiai, nors, pavyzdžiui, Lenkijoje per pasninką šios žuvis dažnai valgytos [19, 299], o jų kaulų surasta ir Vilniaus žemutinės pilies teritorijoje [14, 203–219].

Šaltiniai liudija, kad žuvis buvo valgomos šviežios, sūdytos, rūkytos, džiovintos ar įdarytos drebučiuose [4, XX]. Šviežios žuvis būdavo gaminamos naudojant sviestą – tai liudija įrašas „už puodelį sviesto žuvims jo karališkajai didenybei išvirti“ [4, 213]. Sviesto visuomet buvo nuperkama pasninko valgiams ruošti [2, 3, 19v., 30, 39v., 40, 56 ir kt.]. Tiesa, Bažnyčios nuostatai skelbė, kad per pasninką negalima vartoti gyvulinės kilmės riebalų, tačiau, atsižvelgiant į religines vertybes, egzistavo skirtingi šio draudimo



laikymosi lygiai. Dažnai aukštojoje virtuvėje vietoje aliejaus visgi naudotas sviestas, bet atsisakoma kiaulės riebalų ir lajaus [19, 300].

Pagal 1566 m. valdovo ekonomo išlaidų virtuvei knygą, be kelių žuvies rūšių, pasninko dienos meniu pajvairindavo dubuo vėžių, įvairūs kiti produktai. Be minėto sviesto, būdavo nuperkama sūrių, varškės, pieno, kiaušinių [2, 3, 19v., 20, 76v., 77 ir kt.] – produktų, kurių pasninko valgiaraštyje iš tiesų neturėjo būti, tačiau praktikoje jie visgi būdavo valgomi [19, 301]. Valdovo pasninko virtuvei taip pat dažnai buvo tiekiamos grikių kruopos, kvietiniai miltai, manai (*manna*), žirniai, švieži ar rauginti kopūstai, svogūnai, pastarnokai, morkos, ropės, burokai, rugpjūčio mėnesį – agurkai. Žuvies, daržovių ar kitus patiekalus virėjai paskanindavo džiovintais grybais, druska, slyvomis, figomis, petražolėmis, garstyčiomis, šalavijais, rūgštyinėmis. Kai kurių patiekalų gamybai buvo naudojamas actas. Valdovas per pasninką taip pat skanavo meduolių, uogienės, obuolių, liepos mėn. – vyšnių, trešnių, rugpjūčio mėn. – džiovintų kriaušių. 1566 m. sąskaitų knyga liudija, kad rugsėjo 7 d. obuoliai buvo skirti tortui gaminti, o spalio 4 d. tortas buvo gaminamas su uogiene [2, 77, 93v.]. Įdomu, kad kai kada pasninko penktadienį ar šeštadienį prie papildomų maisto produktų įrašyti vienas ar du kaplūnai, taip pat, pavyzdžiui, rugpjūčio 2 d., dar keturios jaunos vištos ir jerubė [2, 55v.]. Galime tik spėti, kad galbūt paukštiena buvo gardinami kiti patiekalai, o gal šie mėsiški patiekalai buvo skirti kažkuriam svečiui. Kad ir kaip bebūtų, pasninko dienos pagrindą visgi sudarė žuvies valgiai.

Įvairūs pasninko patiekalai greičiausiai būdavo gardinami dar įvairesniais prieskoniais ir ingredientais – tarp jų brangiais importuotais. Pavyzdžiui, 1544–1546 m. valdovo dvaro sąskaitų knygoje minimos išlaidos šafranui, pipirams, cinamonui, gvazdikėliams, imbierui, muskato lapams, cukrui, migdolams, razinoms, alyvuogėms, kmynams, anyžiams, kapariams, taip pat jau anksčiau minėtoms figoms ir petražolėms [4, 97, 141, 143, 139, 217 ir kt.].

Pateikti duomenys rodo, kad, kaip ir Vakarų Europoje, LDK aukštajai virtuvei buvo būdinga patiekiamų žuvų rūšių įvairovė, ypač buvo vertintos gėlavandenės žuvis [21, 166, 171]. Apskritai, kaip pažymėjo J. Topolskis, aukštojoje virtuvėje pasninko valgiai buvo tokie pat prabangūs, įvairūs ir gausūs, kaip ir kitomis dienomis [19, 299]. Taigi net ir pasninko metu valdovo stalas atspindėjo aukščiausią šio asmens statusą visuomenėje ir atliko svarbų reprezentacinį vaidmenį svečių iš užsienio atžvilgiu.

## IŠVADOS

Tyrimas atskleidė kelis apsirūpinimo žuvimi šaltinius. Žuvis valdovo stalui buvo tiekiamą sužvejota iš valdovo dvarų upių ar ežerų, kuriuose XVI a. veisėsi lydekos, karšiai, seliavos, karosai, ešeriai, unguniai, kuojos, aukšlės, meknės, šamai, lynai, pūgžliai ir kt. Kita dalis žuvies buvo gaunama iš tvenkinių, mat Žygimantas Augustas savo dvaruose formavo tvenkinų sistemas ir rūpinosi jų išlaikymu. Pavyzdžiui, netoli Vilniaus buvusiam Viršupio dvare buvo iškasta bent 20 tvenkinių, kuriuose veistos lydekos. Papildomai apsirūpinti žuvimi leido prekyba – Vilniaus turguje buvo galima įsigyti silkių ir įvairių rūšių gėlavandenės žuvies.

Šaltinių medžiaga rodo, kad žuvies bei kitų maisto produktų tiekimas valdovo virtuvei buvo pakankamai gerai organizuotas, tuo daugiausia rūpinosi valdovo ekonomas. Žygimantui Augustui reziduojant Vilniuje ar apsilankant Viršupio dvare, daugiausia žuvis, būtent lydekų, buvo tiekiamą iš Viršupio tvenkinių. Valdovo dvarų laikytojai dar atsiųsdavo sūdytų karšių, ešerių, kuojų, šamų, o Vilniuje būdavo nuperkamos įvairios

žuvys kepimui, gružliai. Valdovui išvykus iš Vilniaus į medžiokles ir apsistojus kurioje nors savo valdoje, žuvis tiekė vietos seniūnai, dalį žuvies nupirkdavo apylinkėse, atsargas dar papildė Vilniuje ar Kaune ekonomo ar seniūno nupirktos ir atsiųstos žuvys.

1566 m. valdovo ekonomo sąskaitų knyga liudija, kad Žygimantas Augustas pasninkaudavo kiekvieną penktadienį ir šeštadienį, taip pat religinių švenčių dienomis ar jų išvakarėse. Paprastai buvo valgomos kelios žuvų rūšys, tačiau kaip išskirtinė žuvis, valgyta kiekvieną pasninko dieną tiek per pietus, tiek vakarienės metu, buvo itin vertinama lydeka. Kitos brangios turtingųjų virtuvei būdingos žuvys – lašišos, eršketai ir unguariai – pasninko meniu papildydavo ne taip dažnai. Valdovo aplinkoje taip pat valgyti karpiai, karosai, lynai, kiek rečiau – ešeriai, kuojos, karšiai, švieži ir džiovinti upėtakiai, meknės, silkės. Šaltiniuose retkarčiais užsimenama ir apie valdovo virtuvei tiektus gružlius, šamus, aukšles, seliavas, kiršlius. Iš viso per dieną būdavo patiekiami apie 200 žuvų. Pasninko stalą papildė vėžiai, miltiniai, daržovių patiekalai, vaisiai. Tad valdovo stalas net ir per pasninką buvo įvairus ir gausus, reprezentuojantis jo aukščiausią statusą višumenėje.

Gauta 2018 02 28  
Priimta 2018 11 11

### Šaltiniai ir literatūra

- [1] 1565 r. Potrzeb do kuchnie, szpizarnie, piwnice i stajne króla jego miłości. *Archiwum Główne Akt Dawnych* (toliau – AGAD), f. Archiwum skarbu Koronnego, Rachunki królewskie (toliau – ASK, RK), Nr. 383/384, l. 174v.
- [2] 1566 r. Registr Wólfganok Schaur, safarz króla jego miłości, poczęto w Wielunu. AGAD, f. ASK, RK, Nr. 212.
- [3] *Istorijos archyvas*. T. 1: XVI amžiaus Lietuvos inventoriai. Sud. K. Jablonskis. Kaunas, 1937.
- [4] *Lietuvos didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto dvaro sąskaitos (1543–1548)*. I knyga: 1544 XI 15 – 1546 XI 15. Parengė D. Antanavičius, vertė S. Narbutas. Vilnius, 2009.
- [5] *Lietuvos didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto dvaro sąskaitos (1543–1548)*: 1543 VI 21 – 1544 XI 15. Parengė D. Antanavičius, vertė S. Narbutas. Vilnius, 2012.
- [6] *Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 37 (1552–1561). Užrašymų knyga 37*. Parengė D. Baronas. Vilnius, 2011.
- [7] *Lietuvos Metrika. Knyga Nr. 52 (1569–1570). Užrašymų knyga 52*. Parengė: A. Baliulis, R. Firkovičius. Vilnius, 2004.
- [8] *Акты, относящиеся къ истории Западной России, собранные и изданные Археологическою комиссиею*. Т. 3: 1544–1587. Санкт-Петербургъ, 1848.
- [9] BRAUDEL, Fernand. *Civilization and Capitalism 15th–18th Century*. Vol. 1: The Structure of Everyday Life. The Limits of the Possible. Translation from the French by S. Reynolds. Berkeley, Los Angeles, University of California Press, 2009.
- [10] GLEMŽA, Liudas. Maistas. *Lietuvos didžiųjų kunigaikščių rezidencija Vilniuje*. Sud. V. Urbonavičius. Vilnius, 2010, p. 319–327.
- [11] GUDAVIČIUS, Edvardas. *Lietuvos istorija nuo seniausių laikų iki 1569 m.* Vilnius, 1999.
- [12] JURGINIS, Juozas; MERKYS, Vytautas; TAUTAVIČIUS, Adolfas. *Vilniaus miesto istorija nuo seniausių laikų iki Spalio revoliucijos*. Vilnius, 1968.
- [13] KORCZAK, Lidia. Stół. *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*. Red. A. Chwalba. Warszawa, 2006, p. 54–63.



- [14] KUNCEVIČIUS, Albinas; BLAŽEVIČIUS, Povilas; OŽALAS, Egidijus. Vilniaus Žemutinės pilies Valdovų rūmų rytinio korpuso šiaurinio priestato U ir W rūsių tyrimai 2014–2015 m. Archeologinių tyrimų ataskaitos, 69, 2015.
- [15] MAROSZEK, Józef; LEOŃCZUK, Jan. *Wielka Księga Tradycji Kulinarynych Puszczy Knyszyńskiej*. Supraśl, 2011.
- [16] RAGAUSKAS, Aivas. XVI–XVIII a. Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės miestiečių kasdienio gyvenimo tyrimai šiuolaikinėje lietuvių istoriografijoje. *Lituanistica*, 1997, Nr. 3(31), p. 121–130.
- [17] RAGAUSKIENĖ, Raimonda. Lietuviškas Žygimanto Augusto dvaras (1548–1572 m.) – realybė ar fikcija? *Vilniaus žemutinė pilis XIV a. – XIX a. pradžioje: 2005–2006 m. tyrimai*. Sud. L. Glemža. Vilnius, 2007, p. 34–51.
- [18] STEPONAVIČIENĖ, Daiva; RACEVIČIUS, Romas. Ploto Valdovų rūmų pietryčių kampe 1997–1998 m. tyrimai. *Vilniaus Žemutinės pilies rūmai (1996–1998 metų tyrimai)*. T. 5. Vilnius, 2003, p. 65–78.
- [19] TOPOLSKI, Jerzy. Posty w Polsce w końcu średniowiecza i w czasach nowożytnych i ich rola kulturowa. *Między polityką a kulturą*. Pod red. C. Kukli. Warszawa, 1999, p. 297–305.
- [20] VITKŪNAS, Manvydas. Žvejyba Pietryčių Lietuvos vandenyse XIII–XIV a. *Istorija*, 2006, Nr. 63, p. 3–13.
- [21] WOOLGAR, Chris. Feasting and fasting. Food and Taste in Europe in the Middle Ages. *Food. The history of taste*. Ed. by P. Freedman. California, 2007, p. 162–195.
- [22] WYCZAŃSKI, Andrzej. *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.* Warszawa, 1969.

NERINGA DAMBRAUSKAITĖ

## The Ruler's Fast: Fish Consumption in the Cuisine of Sigismund Augustus (1544–1572), Grand Duke of Lithuania

### Summary

The goal of the article is to explore fish consumption in the cuisine of Sigismund Augustus, Grand Duke of Lithuania. The tasks set for the research are the following: 1) to examine the sources of fish stocks; 2) to study the supply of fish to the ruler's cuisine, and 3) to find out the periodicity and the menu of the fasts. The main sources for the research were court records books of Sigismund Augustus, Grand Duke of Lithuania, and especially the manuscript of the ruler's steward who kept daily records of Sigismund Augustus's menu in 1566.

Analysis of sources shows that there were several sources of fish stocks: the lakes and rivers of the ruler's manors, the ponds that composed large systems in the Sigismund Augustus' manors, and from markets. The supply of fish to the ruler's cuisine was well organized, and the ruler's steward who responsible for this. At the time when Sigismund Augustus stayed in his Vilnius residence, most of the fish, in particular pikes, were supplied from the ponds of Viršupis manor near Vilnius. Some fish, for example, salted bream, bass, roach, and catfish were supplied by the administrators of the ruler's manors. Additionally, various species of fish were bought to Vilnius market. When the ruler went hunting and stayed in a particular hunting manor in

the Grand Duchy of Lithuania, fish were supplied from local lakes, rivers, and ponds by the administrator of that manor. Some fish were bought in surrounding places. The administrator or the ruler's steward also bought fish from the markets in Vilnius or Kaunas and sent to the hunting manor.

The book of the ruler's steward of 1566 shows that Sigismund Augustus fasted every Friday and Saturday, and also on the feast days. About two hundred fish of several different species were consumed on each fast day in the ruler's cuisine. Expensive large pikes usually served for dinner and supper. Other expensive fish such as salmon, sturgeon, and eel were consumed not so often. Carp, crucian carp, tench, bass, roach, bream, trout, ide, herring and other fish also were eaten on the fast days. The ruler's cuisine was varied, plentiful and luxurious even on the fast days.

**Keywords:** Grand Duchy of Lithuania, Sigismund Augustus, cuisine, fast, history of everyday life