

Maisto produktai ir patiekalai ant Lenkijos karaliaus ir Lietuvos didžiojo kunigaikščio Vladislovo Vazos stalo

NERINGA DAMBRAUSKAITĖ-MARTINKĖNĖ

Vilniaus universitetas, Universiteto g. 3, 01513 Vilnius

El. paštas dambrauskaite.neringa@gmail.com

Straipsnio (1) tikslas – remiantis išlikusiomis 1632 m. gruodžio 2 d. – 1633 m. lapkričio 19 d. virtuvės sąskaitomis ir kitais papildomais šaltiniais, atskleisti Lenkijos karaliaus ir Lietuvos didžiojo kunigaikščio Vladislovo Vazos virtuvei tiekiamų maisto produktų ir gėrimų asortimentą, taip pat kokie patiekalai buvo gaminami valdovui ir jo dvarui. Straipsnyje analizuojama tiekta mėsa įvairių ir mėsos patiekalai, žuvies asortimentas ir jos paruošimas, taip pat duonos ir kruopų, daržovių, vaisių, uogų ir riešutų, saldumynų, prieskonių ir gėrimų vartojimas valdovo virtuvėje.

Raktažodžiai: Vladislovas Vaza, Lietuvos Didžioji Kunigaikštystė, Lenkijos Karalystė, virtuvė, kasdienybės istorija

IVADAS

Vladislovo Vazos virtuvė tyrinėta labai mažai. Lenkų istorikas Władysławas Czaplinskiis trumpai aptarė Vladislovo dvaro išlaidas virtuvei ir perkamus maisto produktus [13]. Bożena Fabiani [18], Vazų dinastijos valdovų virtuvę tyrinėjusi kaip kasdienio gyvenimo karaliaus pilyje dalį, Vladislovo Vazos laikotarpiui skyrė nedaug dėmesio. Tam tikrus jo virtuvės aspektus ji atskleidė daugiau remdamasi to meto amžininkų užsieniečių aprašymais nei virtuvės sąskaitomis. Liudas Glemža [19] straipsnyje apie Lietuvos didžiųjų kunigaikščių maistą trumpai paminėjo Vladislovui skirtus maisto produktus jam būnant karaliumi ir aprašė 1648 m. Vilniuje planuotą surengti puotą Prancūzijos pasiuntiniams. Analizuodama virtuvės sąskaitas Neringa Dambrauskaitė [14] šiek tiek dėmesio skyrė Vladislovo Vazos virtuvei tiekta mėsa ir žuvies asortimentui. 1633 m. receptų knygos leidėjai trumpai aptarė kai kuriuos knygos receptus [16].

Nors dėl negausių išlikusių šaltinių iki šiol Vladislovo Vazos virtuvė nėra išsamiai ištyrinėta, visgi galime įsigilinti į šią temą. Pagrindinis tokio tyrimo šaltinis – nepublikuotos

(1) Straipsnis parengtas vykdant Lietuvos mokslo tarybos projektą „Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valdovų virtuvė XVI a.–XVII a. I pusėje“ (sutarties Nr. S-MIP-20-4).

1632 m. gruodžio 2 d. – 1633 m. lapkričio 19 d. Vladislavo Vazos virtuvės kasdienės sąskaitos, saugomos Vyriausiame senųjų aktų archyve Varšuvoje [1, 396 lapai]. Šių virtuvės sąskaitų tęsinys nuo 1633 m. gruodžio 11 d. iki gruodžio 24 d. randamas kitoje sąskaitų knygoje [4, 31–45]. Vykdydamas savo karinę kampaniją 1633 m. Vladislovas Vaza keliavo per Lietuvos Didžiąją Kunigaikštystę ir toliau į Smolenską. Žinome, kad gegužės 20 d. jis buvo Gardine, birželio 24 d. atvyko į Vilnių, o paskutinis stabtelėjimas Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje šios kelionės metu buvo liepos 30 d. [27, 13, 23, 30]. Sąskaitose įrašyta, kad gegužės 10–11 d. maisto produktai buvo tiekiami karalienės fraucimerei, o nuo gegužės 12 d. – karalienei, tačiau jau nuo birželio 7 d. – ir karaliui, ir karalienei (*k[ro](l)[e] stwa ich m[i]lo(s)[ci]*). Tyrime panaudojamos ir ankstesnės, Zigmanto Vazos valdymo laikų, sąskaitos, kuriose vardijami atskirai karaliaiūi Vladislovui skirti maisto produktai [2, 3].

Straipsnyje naudojami ir itin vertingi 1633 m. publikuoti receptai – *Rzeczy niektóre kuchenne sekretnie od JMCi Pani Kuchmistrzowej Koronnej roku 1633 m. wypisane*, kuriuos, manoma, galėjo parašyti Lenkijos virtuvininko Piotro Žerońskio, 1631 m. pasirašinęjusio kassavaitines valdovo virtuvės sąskaitas, žmona Katarzyna Petronela Parzniewska. Šių receptų autorė galėjo būti ir kito Lenkijos virtuvininko – Stanisławo Jasnogórskio žmona Zuzanna Kochanowska. S. Jasnogórskis buvo karaliaiūi Vladislavo virtuvininkas, o nuo 1633 m. – Lenkijos virtuvininkas [9, 69, 71]. Receptų knygą sudaro 38 receptai, daugiausia įvairių pyragų ir pyragaičių. Tyrimui svarbi ir 1647 m. Prancūzijos pasiuntinių sutikimo Vilniuje instrukcija, kurią aprašė karaliaus gydytojas Maciejus Vorbekas-Lettowas [8, p. 360]. Šiuos duomenis papildė Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės kanclerio Alberto Stanislovo Radvilos dienoraštis [7] ir prancūzų Jeano de Laboureur [6] ir Guillaume'o de Beauplano [5] palikti aprašymai, liudijantys apie Lenkijoje surengtas karališkas puotas ir kitus elito virtuvės aspektus.

Naudojantis minėtais šaltiniais, šiame straipsnyje bus siekiama atskleisti Vladislavo Vazos virtuvei tiekiamų maisto produktų ir gėrimų asortimentą ir gamintus patiekalus. Tyrime bus aptariama: 1) mėsa ir mėsos patiekalai; 2) žuvies asortimentas ir patiekalai; 3) duona ir kruopos; 4) daržovės; 5) vaisiai, uogos ir riešutai; 6) saldumynai; 7) prieskoniai; 8) gėrimai.

MĖSA IR MĖSOS PATIEKALAI

1632 m. gruodžio 2 d. – 1633 m. lapkričio 19 d. valdovo Vladislavo Vazos virtuvės sąskaitų knyga atskleidžia, kad kasdieną buvo pristatoma naminių gyvulių mėsos: jautienos – paprastai 3–4 ketvirčiai (dar kartais atskirai minimi jautienos kepsniai – *pieczen wolowych*), jautienos nugarinė – *połędwica*, taip pat 2–4 veršiukai, 2–3 kastruoti avinai (*skopow*), vietoje jų ar kartu su jais ir 1–4 paprasti avinėliai (*baranek*). Dažnai tiktas vienas ar du, rečiau trys paršeliai [14, 223]. Kai kada valgyti kiaulienos kepsniai – *pieczen wieprzowych*. Lašiniai, paminimi prie kitų produktų (*legumina*), greičiausiai buvo skirti patiekalams gaminti.

Minėtos sąskaitos liudija, kad buvo valgyti tokie mėsos produktai kaip rūkyta mėsa, dešros (*kielbas, kiszek*), kiaulienos kumpiai (*szolder*) ir „salcesonai“ (*salsecanow*) – gaminiai iš įvairios mėsos ir subproduktų, paprastai pagardinti prieskoniais [9, 389]. Pavyzdžiui, 1633 m. sausio 16 d. buvo nupirkta 16 dešrų, vadintų *kielbasz*, ir 12 gaminių, vadintų *kiszek*, tą dieną nupirkti ir 4 kumpiai [1, 55]. Kumpius užsakydavo šventėms. Tų metų vasario 6 d. Vladislavo Vazos karūnacijos puotai už 18 auksinų buvo nupirkti 9 rūkyti kumpiai. Vienuolika rūkytų kumpių pirkti per Velykas, iš viso jie kainavo 26 auksinus ir 20 grašių. Greičiausiai jie buvo patiekti su krienais, mat sąskaitoje paminimi „krienai kumpiams“ (*chrzan do szolder*) [1, 147v.]. „Salcesonai“, pirkti Kalėdų išvakarėms ir karūnacijos šventei, už kumpius buvo pigesni – kainavo po vieną auksiną [1, 26, 86v.].

Iš subproduktų valgyti liežuviai, virtuvėje naudotos kiaulės galvos ir kojos, taip pat jaučių, veršių kojos. Pavyzdžiui, 1633 m. karūnacijos puotai iš veršelių ir jaučių kojų buvo gaminami drebučiai. Svarbus drebučių ingredientas buvo karuka (*karuka*) – žuvų klijai, gaunami iš išdžiovintų žuvų pūslių. Sąskaitose aptinkame trumpą drebučiams (*do galaredy*) gaminti skirtų produktų sąrašą ir jų kainas: 8 svarai karukos (kainavo 16 auksinų), veršelių kojos (nieko nekainavo), jaučių kojos (kainavo 24 grašius) [1, 87].

Ant Vladislavo Vazos stalo buvo ir žvėrienos patiekalų. Karalius mėgo medžioti: Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės kanclerio Stanislovo Alberto Radvilos dienoraštyje rašoma, kad 1633 m. birželio 14 d. valdovas dalyvavo medžioklėje Berštuose, kur buvo sumedžioti aštuoni briedžiai, iš kurių du Vladislovas „paguldė savo ranka“ (*swoją ręką dwóch polozył*). Kitą dieną, birželio 16 d., karalius vėl sumedžiojo du briedžius [7, 160–161]. 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. sąskaitų duomenimis, kasdien į valdovo virtuvę buvo tiekti 1–3 zuikiai, dažnai valgyta iš podėlio pristatoma stirniena. Tik sausio 6, 9 ir 10 d. šaltinyje paminima elniena [1, 42, 47, 48].

Valdovo meniu ne pasninko dienomis neapsiėjo be įvairios paukštienos. Iš naminių paukščių buvo valgomi riebus kastruoti gaidžiai – kaplūnai, buvę turtingos virtuvės simboliu. Jų mėsa buvo laikoma ne tik maistinga, bet ir lengvai virškinama, naudinga sveikatai [9, 386]. Per dieną būdavo pristatomas įvairus kiekis kaplūnų – minimi 2, 6, 7, 9 ar daugiau nei 10. Būdavo ir paprastų, ne tokių riebių, pigesnių kaplūnų, pavyzdžiui, 1633 m. liepos 24 d., be 4 riebių kaplūnų, kainavusių 4 auksinus ir 24 grašius (vienas kainavo 1 auksiną 6 grašius), nupirkti ir du paprasti, už kuriuos sumokėtas vienas auksinas ir 6 grašiai (vienas kainavo 18 grašių) [1, 269]. Daugiau tiekta išdarinėtų gaidžių ar vištų (*kur oprawnnych*) (minima 12, 14, 16 ir kt.) ir viščiukų (10, 17, 20, 23 ir kt.). Kasdienis valgis buvo riebios žąsys, kurių pristatoma 4–8, taip pat 2–5 paprastos žąsys. Mažiau valgyta ančių, paprastai 1–2 per dieną, rečiau keturios. Įdomu, kad Vladislavo Vazos virtuvei dažnai buvo tiekta kalakutas (paprastai vienas, rečiau du). Šis paukštis, XVI a. pasiekęs Europą iš Šiaurės Amerikos, pirmą kartą ant Lenkijos karaliaus ir Lietuvos didžiojo kunigaikščio stalo imtas tiekti Stepono Batoro laikais. Zigmanto Vazos virtuvėje kalakutai dar buvo išskirtinis patiekalas, paprastai tiekiamas tik švenčių metu [14, 225, 227], tačiau ant Vladislavo stalo tai jau buvo beveik kasdienis valgis.

XVII a. I p. dar tebebuvo laukinių paukščių valgymo mada, būdinga Europos renesanso virtuvei [12, 207, 210]. Vladislavo Vazos virtuvei jie buvo tiekti kasdien, tiesa, nedideliais kiekiais. 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. sąskaitose minimi tetervinai (paprastai pristatomi 1–3), jerubės (2–4), kurapkos (2; 6–7 poros), strazdai (vienas pusdubenis; 4–5 paukščiai), karveliai (6, 10) ir neįvardyti maži paukšteliai (du ar trys pusdubeniai). Tik per Velykų šventę buvo tiekta kurtinys, kainavęs net 3 auksinus ir 10 grašių. Per šią šventę valgytos ir retai sąskaitose aptinkamos kryklės, už kurias sumokėta 20 grašių [1, 145].

1647 m. gruodžio 28 d. instrukcijoje, kurioje nurodoma, kaip Vilniuje turėjo būti priimtas 50 asmenų lydimas Prancūzijos pasiuntinys, turėjęs Vladislavui Vazai įteikti Šventosios Dvasios ordiną [20, 443, 445, 446], rašoma, kad mėsos dienomis svečiams planuota paruošti žvėrienos, taip pat svirbelio, strazdo, sniegiestartės, jerubės, kurapkos, tetervino bei kurtinio kepsnius [8, 360]. Pažymėtina, kad turimuose šaltiniuose apie Vladislavo Vazos virtuvę neminimi fazanai, vieversiai ir putpelės, nors šiuos paukščius 1630–1647 m. Lenkijoje gyvenęs G. de Beauplanas apibūdino kaip būdingus lenkų diduomenės stalui [5, 270].

Kiek mėsos būdavo tiekama valdovui Vladislavui Vazai, jo dvarui ir svečiams per šventes, atskleidžia 1632 m. gruodžio 25 d., Kalėdoms, pirktos mėsos sąrašas. Jame

vardijama: trys jautienos ketvirčiai, trys veršeliai, du kastruoti avinai, pusdubenis rūkytos mėsos, trys zuikiai, 10 riebių kaplūnų, 16 ir dar 5 pusdubeniai gaidžių ar vištų, trys viščiukai, 8 riebios žąsys, vienas kalakutas, 4 tetervinai, 4 jerubės, dvi kurapkos ir 6 iešmeliai paukštelių. Iš viso už mėsą buvo sumokėta 104 auksinai ir 27 grašiai. Daugiausia kainavo veršeliai – už tris išleista 15 auksinų [1, 27] (žr. 1 lentelę). Kalėdų dienai skirtas mėsos kiekis nebuvo daug didesnis nei įprastomis dienomis.

1 lentelė. Mėsa karaliui (*mieso krola je(go) m[il]osa*), skirta 1632 m. Kalėdoms (gruodžio 25 d., šeštadienis)

Gyvuliai, paukščiai, mėsos produktai	Kiekis	Kaina	
		Auksinai	Grašiai
Jautiena (<i>miesa wołowego</i>)	3 ketvirčiai	36	0
Veršeliai (<i>cielat</i>)	3	15	0
Kastruoti avinai (<i>skopow</i>)	2	6	0
Rūkyta mėsa (<i>miesa wedłonego</i>)	pusdubenis	1	0
Zuikiai (<i>zaiacow</i>)	3	4	0
Riebūs kaplūnai (<i>kapłunow tłustych</i>)	10	10	0
Išdarinėti gaidžiai (<i>kur oprawnnych</i>)	16* ir 5 pusdubeniai	6	21
Viščiukai (<i>kurczat</i>)	3	0	24
Riebios žąsys (<i>gesi tłustych</i>)	8	8	0
Kalakutas (<i>indyk</i>)	1	2	15
Tetervinai (<i>cietrzewi</i>)	4	4	0
Jerubės (<i>jarzabkow</i>)	4	4	12
Kurapkos (<i>kuropatwi</i>)	2	2	15
Paukšteliai (<i>ptaskow</i>)	6 iešmeliai	4	0
		Iš viso	
		104	27

* Trys iš šių gaidžių buvo tiekti iš podėlio, todėl nieko nekainavo (AGAD, b. 303, l. 27).

Apie tai, kad net per šventes ant stalo ne visuomet buvo gausu mėsos patiekalų, liudija Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės kancleris Albertas Stanislovas Radvila. Jis dienoraštyje rašė, kad po 1637 m. rugsėjo 12 d. Varšuvoje įvykusių Vladislavo Vazos ir Cecilijos Renatos tuoktuvių kitos dienos puotos vaisės nebuvo gausios. Nors jis girdėjo kalbant, kad šventei buvo skirta 40 000 gaidžių ir kaplūnų, 20 000 žąsų, keli šimtai jaučių, įvairių paukščių ir gyvūnų, tačiau, kaip jis rašo, „dievas žino, kur tai pasidėjo, nes ant mūsų stalo buvo vos dešimt patiekalų“. Kancleris pridūrė, kad tokią gėdą mūsų tautai padarė ne tiek trūkumas, o veikiau blogi nuostatai [7, 358]. Istoriografijoje pažymima, jog Vladislavo Vazos laikais tiek valstybės, tiek valdovo dvaro išdas dažniausiai būdavo tuščias [10, 129], kadangi daug lėšų reikėjo vykdomiems kariniams žygiams, o tai palietė ir valdovo virtuvę [13, 32–322].

Kaip tuo metu buvo ruošiamas mėsa ir kokius mėsos patiekalus gamino valdovo vyrėjai, šiek tiek atskleidžia Vladislavui skirtas pietų ir vakarienių meniu, sudarytas jam dar esant karaliaičiu. Pavyzdžiui, pietums jam turėjo būti paruošti kepti mėsos patiekalai: veršienos kepsniai, keptas riebus kaplūnas, kepti viščiukai, keptos kurapkos, kepta riebi žąsis ir kiti paukšteliai. Dar šiame sąrašė minimas prismaigstyta (*zpikowy*) tetervinas, paštetas, veršiena sultinyje, kaplūnas sriubai (*do zupy*), veršiena, kaplūnas ir viščiukai padažui (*do iuchy*), zuikis juodame padaže (*zaiancz czarno*) [2, 229–229v.], kuris tuo metu būdavo ruošiamas iš slyvų ir kaulų čiulpų [5, 269–270]. Panašūs patiekalai ruošti ir vakarienei, iš jų atskirai galime paminėti prismaigstyta zuikį, žąsį juodame padaže, teterviną, paruoštą aštriai, su pipirais, ir paukštelius su lašiniais. Tiek pietums, tiek vakarienei iš viso turėjo būti patiekta 20 mėsinių patiekalų [2, 229–229v.].

Pasak G. de Beauplano, lenkų diduomenės virtuvėje, be minėto juodo padažo, mėsos patiekalams buvo naudoti ir kiti: geltonas – su šafranu, raudonas – su vyšniomis ir pilkas, pagamintas iš virto ir pertrinto pro sietelį svogūno. Dar jis mini krienų padažą, kuris puikiai tiko tiek prie šviežios, tiek prie sūdytos jautienos. Jautiena, avienna, paukštiena, mėsos paštetai būdavo patiekiami ir be padažų, tačiau gausiai pagardinti druska ir kitais prieskoniais [5, 269–270]. Kaip žinome iš Vladislavo Vazos tėvo Zigmanto virtuvės sąskaitų, mėsos patiekalai būdavo ruošiami su obuoliais ar kriaušėmis, pavyzdžiui, jose minima avienna su obuoliais, gaidžiai su obuoliais baltame padaže, paukšteliai su kriaušėmis, kepti paukšteliai su obuoliais ir kt. [2, 219–219v.].

Vladislavo Vazos virtuvės sąskaitose prie šventėms skirtų maisto produktų sąrašų randame ir mėsinių patiekalų receptų. Štai 1633 m. vasario 6 d. karūnacijos šventei ruošti „šalti paštetai“, kuriems reikėjo 18 jautienos kepsnių, iš kurių 14 nupirkta už 6 auksinus ir 16 grašių, o likę keturi paimti iš podėlio, ir vieno riebaus kaplūno, nupirkto už 1 auksiną ir 10 grašių [1, 87].

Paštetas buvo mėgstamas to meto valgis, paprastai gausiai gardintas druska ir kitais prieskoniais [5, 270]. Per puotas svečius stebindavo jų pateikimas. Štai 1645 m. būsimai Vladislavo Vazos žmonai Liudvikai Marijai Gonzagai de Nevers, iš Paryžiaus atvykusiai į Lenkiją, Lemborko mieste surengtoje puotoje patiekti paštetai buvo dengti auksu, su gyvūnų, iš kurių buvo pagaminti paštetai, figūromis su plunksnomis ar kailiu [6, 242].

1632 m. Kalėdų išvakarėse, 1633 m. karūnacijos dienos ir per Velykas ruoštas mėsiskas patiekalas su daug ingredientų, įvardijamas *olla pulreda*; *olla pulreda francuska w pasztecie*. Pavyzdžiui, prie karūnacijos dienos skirtų maisto produktų randame tokį šio valgio ingredientų sąrašą, paminimą dviejose vietose: rozmarinas, vienas svaras kedrinių pinijų (*pinoli*), trys svarai kaštainių, vienas svaras datulių, vienas svaras pistacijų, 60 galvų baltų kopūstų [1, 88]; kitoje vietoje surašyta daugiau ingredientų: trys riebus kaplūnai, pora jerubių, pusė jauno avino, dvi poros karvelių, kiaulienos kepsnys, 6 iešmeliai paukštelių, du „salcesonai“, pusė svaro kedrinių pinijų, pusė svaro datulių, vienas svaras kaštainių, vienas svaras pistacijų ir savojinis kopūstas (*kopusta wloska*) [1, 88v.].

Šį patiekalą greičiausiai galime tapatinti su *olla podrida* – manoma, iš Ispanijos kilusiu gausiai gardintu įvairios mėsos ir daržovių troškiniu. Jo receptas buvo įrašytas 1570 m. išleistoje garsaus italų renesanso virtuvės šefo Bartolomeo Scappi kulinarinėje knygoje *Opera dell'arte del cucinare*. Pagal ją, šiam patiekalui ruošti buvo naudojama užkrūčio liauka ar kasa, žarnokai, jautiena, kumpis, dešrelės, susmulkinti kopūstai, svogūnai ir lęšiai. Galime paminėti, kad toks patiekalas buvo patiektas 1638 m. Ispanijos ambasadoriaus Romoje surengtoje puotoje [25, 211]. Vladislavo Vazos sąskaitose randame

prancūzišką šio patiekalo variantą, kuris liudija prancūzų virtuvės įtaką. Iš pateikto recepto matome, kad Vladislovo Vazos virėjai šį patiekalą gardindavo egzotiniais vaisiais ir riešutais: kedrinėmis pinijomis, datulėmis, kaštainiais, pistacijomis, bet naudodavo ir paprastus baltus ar savojinius kopūstus.

Užsieniečių aprašymuose mėsos patiekalams, ruošiamiems karališkoje virtuvėje, išsakyta ir pagyrų, ir kritikos. Gasparas de Tende, ilgai tarnavęs urėdininku Liudvikos Marijos Gonzagos de Nevers Lenkijos dvare, manė, kad lenkų virėjai puikiai paruošia jautieną ir veršieną ir ypač žavėjosi padažais [18, 132]. Tačiau prancūzų istorikas Jeanas de Laboureur, lydėjęs būsimą karalienę Liudviką Mariją Gonzagą de Nevers iš Paryžiaus į Lenkiją, rašė, kad karalienei ir kitiems prancūzams nepatiko Lenkijoje per puotas patiekti patiekalai, nes juose buvo per daug prieskonių, kurių gausaus vartojimo Prancūzijoje jau buvo atsisakyta. Pavyzdžiui, Gdanske surengtoje puotoje karalienei iš visų patiekalų valgomos pasirodė tik dvi kurapkos, pagamintos prancūzišku būdu, tai yra su mažiau prieskonių [6, 247].

Didelis suvartojamos mėsos kiekis ir apskritai sotos valgymas greičiausiai nulėmė Vladislovą Vazą kamavusią podagros ligą. Prasta jo sveikata išryškėjo dar jaunystėje. 1636 m. nuncijus Onorate Visconti pažymėjo, kad sulaukęs pilnametystės jis tapo per daug stambus. Be podagros, Vladislovas sirgo ir inkstų liga, jam būdavo sunku vaikščioti [26, 149].

PASNINKAS: ŽUVIES ASORTIMENTAS IR PATIEKALAI

Kaip buvo įprasta to meto krikščioniškoje Europoje, Vladislovas Vaza laikėsi pasninko. Palyginti su ankstesniais valdovais, pavyzdžiui Žygimantu Augustu ar Zigmantu Vaza, bent 1633 m. jo „žuvies dienų“ skaičius per metus buvo didesnis. Nors nuolat pasninkauta kiekvieną penktadienį ir šeštadienį, taip pat religinių švenčių išvakarėse, prieš Velykas mėsos buvo atsisakyta beveik du mėnesius (nuo vasario 9 d. trečiadienio iki pat Velykų kovo 26 d.) [14, 235].

Pagal 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. sąskaitas, pagrindinės Vladislovo Vazos virtuvei pasninko metu tiekto žuvys buvo lydekos (didesnės, uolekties ilgio, ir mažesnės), karpiai (tarp jų išskiriami dideli – *rosly*), karšiai, taip pat lynai, karosai, ešeriai, meknės, importuojamos džiovintos menkės ir silkės, rečiau pirkti unguriai, žiobriai, šližiai, vėgėlės, nėgės, pūgžliai, gruzliai, kuojos, starkiai, sterlės, aukšlės, salačiai, didieji eršketai (*wiziny*) ir nenustatytos žuvys *platarsy*. Sąskaitose minimos ir neįvardytos smulkios žuvys (*drobu*). Retai, paprastai tik tam tikromis progomis, nuperkama brangi lašiša. Nuo 1633 m. balandžio mėnesio tiek pasninko, tiek ir mėsos dienos valgius papildė kasdien tiekiami vėžiai.

Pažvelkime, kiek ir kokios žuvies nupirkta 1633 m. Naujųjų metų dienai. Pietums buvo skirtos dvi lydekos, iš kurių viena buvo dovanota, 4 uolekties ilgio lydekos, 13 pusdubenių mažesnių lydekų, 11 pusdubenių karpų, 9 vienetai ir 5 pusdubeniai lynų, 2 pusdubeniai ešerių, 4 pusdubeniai ungurių, 3 pusdubeniai meknių, 3 pusdubeniai džiovintos menkės, 2 pusdubeniai smulkios žuvies ir dvi sūdytos žuvys – iš viso 17 vienetų ir 43 pusdubeniai žuvies. Vakarienei tiekta uolekties ilgio lydeka, 15 pusdubenių mažesnių lydekų, 6 vienetai ir 11 pusdubenių karpų, 12 pusdubenių lynų, 4 pusdubeniai džiovintos menkės, vienas pusdubenis sūdytos žuvies, kaip *extraord[inaria]* čia įrašyta ir lašiša [1, 37]. Iš viso – 8 vienetai ir 43 pusdubeniai žuvies. Brangiausias žuvys buvo lašiša, už kurią sumokėta net 18 auksinų, ir lydeka – viena didelė kainavo 9 auksinus.

2 lentelė. 1633 m. sausio 1 d. karaliaus pietums ir vakarienei skirta žuvis (*ryby kroła je(go) m[il]osci*) (AGAD, b. 303, l. 37)

Žuvis	Kiekis	Kaina	
		Auksinai	Grašiai
Dovanota lydeka (<i>sczuka na mię dorowna</i>)	1	0	0
Lydeka	1	9	0
Uolekties ilgio lydekos (<i>fokietnic</i>)	4	13	10
Mažesnės lydekos (<i>sczupakow</i>)	13 pusdubenių	21	20
Karpiai (<i>karpí</i>)	11 pusdubenių	13	6
Lynai (<i>linow</i>)	5 pusdubeniai	5	0
Lynai	9	1	6
Ešeriai (<i>okuni</i>)	2 pusdubeniai	3	10
Unguriai (<i>wegorzy</i>)	4 pusdubeniai	6	20
Meknės (<i>jazi</i>)	3 pusdubeniai	4	0
Smulki žuvis (<i>drobu</i>)	2 pusdubeniai	2	10
Džiovintos menkės (<i>stoquiszu</i>)	3 pusdubeniai	1	15
Sūdytos [žuvis] (<i>slonych</i>)	2	2	20
Vakarienė (<i>wieczera</i>):			
Uolekties ilgio lydeka	1	3	10
Mažesnės lydekos	15 pusdubenių	25	0
Karpiai	11 pusdubenių	13	6
Karpiai	6	2	12
Lynai	12 pusdubenių	12	0
Džiovintos menkės	4 pusdubeniai	2	0
Sūdytos [žuvis]	1 pusdubenis	1	15
Lašiša (<i>extraord[inaria] losos</i>)	1	18	0
		Iš viso	
		161	10

Šventinis žuvis asortimentas atsiskleidžia minėtoje 1647 m. instrukcijoje, pagal kurią Prancūzijos pasiuntinys su palyda Vilniuje pasninko dienomis turėjo būti vaišinami šližiais, upėtakiais, kiršliais, šviežiais ir džiovinta lašiša iš Rygos, plekšnėmis, nėgėmis acte, sūdytomis silkėmis, taip pat tokiais užsieniniais delikatesais kaip šviežios austrės ir sraigės [8, 360].

Apie žuvis paruošimo būdus sužinome iš ankstesnių sąskaitų, kai Vladislovas dar buvo karalaitis. Pavyzdžiui, prie karalaičio pietų menu minima lydeka geltoname padaže (*sczuka*

lokietna zoltho), lydeka pilkame padaže (*szczuka lokietna szaro*), karpis juodame padaže (*karp czarno*), lydeka, karpis, karšis sultinyje (*szczuka lokietna w rosul, karp w rosul, lescz w rosul*), keptos lydekos, ešeriai, karšis, žiobriai (*szczupaki smazone; okunie smazone, lescz pieczony, czerthy pieczony*), karosai, gaminti su sviestu (*karasie z maslem*). Karalaičio pasninko pietums ir vakarienei būdavo ruošiama ir sriuba (*zupa*) [2, 233v.–234], kuriai galbūt taip pat buvo naudojama žuvis.

1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. sąskaitos liudija, kad lydekos būdavo ruošiamos drebučiuose. Štai 1633 m. kovo 24 d., didžiajam ketvirtadieniui, buvo nupirkta lydeka drebučiams (*do galaredy szczupak*) ir karuka – žuvies klėjai šiems drebučiams ruošti [1, 141], o 1633 m. gruodžio 24 d. nupirktos dvi lydekos gaminti drebučiuose [4, 45v.]. Valdovo virtuvėje buvo ruošiami ir lašišiniai paštetai. Žinome, kad 1632 m. gruodžio 19 d. sekmadienio vakarienei (mėsos diena) buvo nupirkta miltų lašišiniam paštetui (*mąki korzec do pasztet lososowych*); 1633 m. spalio 29 d., šeštadieniui, nupirktas pusdubenis lašišos (*losos w pastecie*) ir ruginiai miltai paštetui [1, 21v., 371–371v.].

Kaip rodo pasninko dienoms skirtų kitų maisto produktų sąrašai, žuvies patiekalai būdavo ruošiami naudojant alyvuogių aliejų, gardinami džiovintomis slyvomis, vyšniomis, razinomis, grybais, krienais, svogūnais, neretai ir figomis, migdolais. Į žuvies valgius buvo dedama mairūno, rozmarino, šalavijo, kai kada pipirų, kmynų. Visgi, manytina, kad šios sąskaitos atskleidžia ne visą žuvies patiekalams naudotų prieskonių asortimentą, kadangi užsieninių prieskonių apskaita greičiausiai buvo sudaroma atskirai.

Tą patvirtina 1633 m. receptų knygoje esančio pasninko barščių (*postny [barszcz]*) su žuvimi recepto ingredientai: šviežia arba sūdyta žuvis, laukiniai barščiai (*Heracleum sphondylium*), migdolai, razinos, cinamonas, pipirai, šafranas ir alyvuogių aliejus žuviai kepti [9, 200]. Be to, žinome, kad G. de Beauplanas gyrė lenkų virėjus už jų ruošiamus žuvies patiekalus, sakydamas, kad „šiame mene“ jie lenkia visas kitas tautas, mat žuvies valgiai gaminti negailint vyno, alyvuogių aliejaus, prieskonių, razinų ir daug kitų pagardų. Jis dar paminėjo, kad prie įvairios žuvies puikiai tiko ir krienų padažas [5, 270–271].

PIENO PRODUKTAI IR KIAUŠINIAI

Vladislavo Vazos virtuvėje maisto gamybai buvo naudojamas pienas, sviestas, rečiau – grietinė, varškė. 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. sūriai pirkti nedažnai ir nedideliais kiekiais – paprastai minimi du. Sąskaitose išskiriami saldaus pieno sūriai (*maldrzyki*), pavyzdžiui, 1632 m. gruodžio 21 d., antradieniui, nupirkta vienas didelis saldaus pieno sūris už 24 grašius [1, 23], daugiau jų – 10 – nupirkta 1632 m. gruodžio 24 d., Kalėdų išvakarėms [1, 26v.]. Tik ypatingai šventei – 1633 m. vasario 6 d. valdovo karūnacijos diena – nupirkta brangaus parmezano sūrio ($2\frac{1}{4}$ svarų kainavo 4 auksinus ir 15 grašių) [1, 88]. Pasak G. de Beauplano, lenkų diduomenės puotose sūriai būdavo patiekiami kaip desertas, po dviejų pagrindinių patiekalų [5, 270].

Kasdieną virtuvėje naudoti kiaušiniai. Dažnai vienai dienai jų tiekta dvi kapos, kai kada mažiau (60, 90 vienetų). Daug jų reikėjo šventiniams patiekalams ruošti, pavyzdžiui, karūnacijos diena jų nupirkta net 14 kapų (t. y. 840 vienetų) [1, 88]. Sąskaitos liudija, kad pieno produktai ir kiaušiniai naudoti ir per pasninką.

Šie produktai buvo svarbūs įvairių kepinių ingredientai. Žinome, kad ir ankstesnių valdovų virtuvėje iš varškės ir šviežių sūrių buvo kepami saldūs pyragai [15, 106]. 1633 m. receptų knyga atskleidžia, kad į daugelio desertų sudėtį įėjo kiaušiniai, kelių desertų receptuose pagrindiniai ingredientai buvo pienas arba sūris (žr. sk. „Saldumynai“). Minėtoje knygoje

taip pat įrašyti nesaldūs kepiniai su sūriu: vadinamasis *obartuch* – jam pagaminti reikėjo dviejų kietų nesūdytų sūrių, kurie turėjo būti sutrinami ir persijojami pro rėtį, kiaušinių, miltų, mielių ir šafrano [9, 206]; bandelės su sūriu (*kukielki serowe*), gaminamos naudojant saldų pieną, miltus, sutrintą sūrį, varškę, vandenį, mieles, imbierą, muskato žiedus, šafraną ir sviestą [9, 206]; pyragaičiai (*ciasto*), vadinami *kladzone*, kurių tešla buvo formuojama iš sudžiūvusio sūrio, po lygiai neperdirbtų (*surowy*) miltų ir kvietinių miltų, kiaušinio ir sviesto. Šią tešlą reikėjo ilgai minkyti prieš ugnį, „kad būtų kaip pūkas“ [9, 207].

DUONA IR KRUOPOS

Įprastas valdovo dvaro valgis buvo duona. Virtuvės sąskaitose nuolat paminima, kad rūšio atsargoms (*do piwnica*) nupirkta ruginės ir baltos duonos. Sąskaitose randame duomenų, kad įprastomis dienomis būdavo nuperkama iš viso daugiau kaip 300 ar 500 baltos ir ruginės duonos kepalų. Pavyzdžiui, 1632 m. gruodžio 22 d., trečiadienį, nupirkta 520 kepalų, 1633 m. sausio 9 d., sekmadienį, – 467, sausio 10 d., pirmadienį, – 327, liepos 24 d., sekmadienį, – 430 ir kt. [1, 24, 47v., 48, 269]. Per šventes tiekiamos duonos kiekiai išaugdavo – štai 1633 m. vasario 6 d. karūnacijos dienai nupirkti 748 kepalai už 8 auksinus, 10 grašių ir 12 denarų ir dar atskirai padieniams tarnams (*obrocznego*) – 640 kepalų už 7 auksinus, 13 grašių ir 6 denarus. Dar trys kapos ruginės ir baltos duonos už 3 auksinus buvo skirtos patiekalams ruošti (*do potraw*) [1, 87–88v.], greičiausiai tam buvo naudojama sudžiūvusi duona. 1633 m. Velykų šventei kovo 27 d. pristatyti 767 ruginės ir baltos duonos kepalai už 11 auksinų, 9 grašius ir 9 denarus [1, 145]. Baltą duoną paprastai valgydavo aukštesnio statuso asmenys, o ruginė duona būdavo skirta žemesnės kilmės dvariškiams. 1633 m. receptų knygoje randame pyragaičių iš baltos duonos receptą (*ciasto z białego chleba*), kuriems pagaminti buvo naudojama pasenusi, sudžiūvusi duona – ją reikėjo sutrinti, persijoti pro rėtį, įmušti kiaušinį, įdėti sviesto, suminkyti, formuoti pyragaičius ir iškepus aplieti sviestu [9, 206].

Patiekalų gamybai būdavo naudojami kvietiniai ar ruginiai miltai, pavyzdžiui, sąskaitose minimi miltai laišiniam paštetui gaminti [1, 21v., 371–371v.]. Valdovo ir jo dvaro meniu papildė kruopos: ryžiai, soros, grikliai, miežinės kruopos, tik kartą sąskaitose paminimos avižinės ir ruginės. Sąskaitose randame ir terminą *manna*, tačiau taip įvardytos ne manų kruopos, bet paprastoji monažolė (*gliceria fluitans*), auganti pievose ir upelių pakrantėse [23, 109]. Iš kruopų būdavo verdamos košės, o soros dar naudojamos dešroms gaminti (*jagli do kiszek*) [3, 99v.]. Brangūs importuoti ryžiai buvo tiekiami ne tik per šventes, bet ir įprastomis dienomis. Žinome, kad jaunystėje tiek per mėsos dienas, tiek per pasninko vakarienę Vladislovas valgydavo ryžių košę, paruoštą su pienu [2, 229v., 234]. 1633 m. tokia ryžių košė, įvardijama *bianka*, buvo ruošta vasario 6 d. karūnacijos dienai. Tam buvo nupirkti 12 svarų ryžių už 4 auksinus ir du dideli puodai pieno už 2 auksinus. Manytina, kad ji buvo gardinama cukrumi. Tais metais ryžių košė buvo ruošiama ir Kalėdų išvakarėms, ir Velykoms [1, 87, 26, 147v.]. 1633 m. receptų knygoje randame ryžių košės, pavadintos *arcykasza*, gaminimo būdą: į saldų pieną dedamas nesūdytas sviestas, cukrus ir supilami ryžiai, juos išvirus ir šiek tiek atvėsinus, įmušami trys arba keturi kiaušinio tryniai ir vėl pavirinama, atvėsusi košė apliejama rožių vandeniu [9, 200]. Nors šaltinyje pavartojamas terminas *rózana wódka*, greičiausiai tai nebuvo alkoholinis gėrimas [23, 113].

Iš ankstesnių sąskaitų žinome, kad būdamas karalaičiu Vladislovas pasninko pietums skanavo migdolinę sriubą (*polewka migdalowa*) [2, 233v.], galbūt virtą iš ryžių ir pagardintą migdolais bei cukrumi.

G. de Beauplano teigimu, tuo metu lenkų diduomenės puotose buvo įprasta įvairias košes patiekti prie mėsos patiekalų. Sorų ir miežių košės būdavo ruošiamos su sviestu ir patiekiamos su sviestiniais sūriu prikimštais pyragaičiais (z *kluskami z ciasta na masle*) arba mažais, plonais pyragaičiais (*ciasta*) iš grikių, pamirkytais baltame agonuų piene [5, 270].

DARŽOVĖS

Iš daržovių valdovo virtuvei kasdieną tiekti svogūnai, petražolės (greičiausiai jų šaknys, nes pristatomos ir žiemą), taip pat morkos, ropės, kopūstai, nuo 1633 m. liepos mėnesio pabaigos dažnai tiekti ir pastarnokai. Per vieną dieną svogūnų, morkų ar ropių paprastai sunaudojama po kaušą (*korzec*), petražolių – 15 ryšulių (*wiazek*), kopūstų – 60 galvų (kai kada 40, 66 ir kt.). Virtuvei tiekti ir savojiniai kopūstai (*kapusta wloska*), rauginti kopūstai. 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. sąskaitose tik porą kartų paminimi burokai. Balandžio 24 d. jų nupirkta dvarui už 10 grašių (*buraki do dworu*), o birželio 6 d. karalienei – už 24 grašius [1, 163v., 212v.]. Iš minėtų daržovių didesne kaina išsiskyrė svogūnai – už kaušą būdavo sumokami 2 auksinai ir 15 grašių, kai už kaušą ropių – 1 auksinas [1, 27v.]. Vladislavo Vazos, kaip ir jo tėvo, virtuvės sąskaitose neminimi agurkai [22, 706]. Nerandame čia ir ridikų, nors sezono metu jie papildydavo ankstesnių valdovų meniu [15, 108].

Iš ankštinių kultūrų Vladislavo Vazos virtuvės sąskaitose įrašyti tik žirniai. Žinome, kad žirnių košė buvo mėgstamas jo tėvo Zigmanto valgis [22, 706]. Nors minėtose sąskaitose žirniai nėra tokie dažni kaip Zigmanto Vazos virtuvės apskaitose, visgi net kelis jų patiekalus randame minėtoje nedidelėje 1633 m. receptų knygoje. Tai pasninko žirniai (*groch postny*), gaminami su alyvuogių aliejumi, pabarstomi alyvuogių aliejuje kepta balta duona (vietoje lašinių); kitas pasninko žirnių receptas (*groch drugi postny*) – žirniai, virti su migdolais, taip pat patiekiami apibarstyti alyvuogių aliejuje kepta balta duona [9, 201]. Per pasninką buvo gaminami ir žirnių pyragaičiai (*placki grochowe postne*), į žirnių košę įdedant truputį mielių, o suformuotus pyragaičius patepant aliejumi su svogūnais [9, 206]. Panašiai buvo gaminamas ir žirnių pyragas (*kolacz grochowy*), tik į jį dar buvo dedama miltų ir aliejaus [9, 202]. Pasak G. de Beauplano, per lenkų diduomenės puotas ne pasninko metu būdavo įprasta patiekti trintų žirnių košę su lašiniiais [5, 270].

Pagal minėtas sąskaitas, nuo kovo mėnesio virtuvėje naudoti špinatai. Porą kartų – prie kovo 27 d. Velykoms ir birželio 26 d. skirtų produktų – paminimos salotos (*salata*) [1, 147v., 237v.]. G. de Beauplanas rašė, kad tuo metu per vaišes elites mėsos patiekalus valgydavo su įvairiomis salotomis (*salatami*), tačiau amžininkas neįvardijo jų ingredientų [5, 270]. Išėtisus metus pasninko valgiams buvo tiekiami grybai, dažniausiai džiovinti, o sezono metu – švieži, pavyzdžiui, 1633 m. rugpjūčio mėnesį buvo galima pririnkti rudmėsių (*rydze*) [1, 299v., 302v.]. 1633 m. receptų knygoje įrašytas košės su grybais receptas (*arcykasza z grzybku*): grybai buvo verdami su kiaušiniiais, balta duona ir pienu; išvirusi košė supilama į dubenį ir apibarstoma cukrumi, razinomis, cinamonu ir apliejama rožių vandeniu [9, 200].

VAISIAI, UOGOS IR RIEŠUTAI

Ant Vladislavo Vazos stalo buvo vietinių obuolių ir kriaušių, o per šventes būdavo užsakoma šviežių importuojamų citrinų, apelsinų, granatų, tačiau nedideliais kiekiais. Antai 1632 m. gruodžio 24 d. ruošiant šventinę *olla pulreda* buvo naudotos citrinos [1, 26]. 1633 m. vasario 6 d. valdovo karūnacijos dienai nupirktos dvi šviežios citrinos už 16 grašių ir du apelsinai už 12 grašių. Dar dvi citrinos už 24 grašius, 4 apelsinai už 3 auksinus ir du granatai (*pomagranat*) už 1 auksiną tą dieną buvo nupirkti Petruui Hornostajui (*do P Piotra*

Hornostaia) [1, 88–88v.]. Tais pačiais metais gegužės 1 d., „maldų dienos“ (*Rogationum*) sekmadieniui, pirktos 2 citrinos ir 4 apelsinai (*na wieczerza doiali P. Piotra*) [1, 171].

Patiekalus virėjai skanino džiovintais vaisiais ir riešutais. Vladislovo Vazos 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. meniu išsiskyrė kasdien tiekiamomis razinomis. Greičiausiai valdovas mėgo jomis paskanintus patiekalus, be to, tai buvo dažnas įvairių pyragų ir pyragaičių ingredientas (žr. sk. „Saldumynai“). Įprasti pasninko patiekalų ingredientai buvo džiovintos slyvos, vyšnios, dažnai ir figos. Minėtam *olla pulreda* patiekalui gaminti naudotos datulės, kaštainiai. Sezono metu valgytos vietinės uogos: nuo 1633 m. birželio iki pat spalio mėn. – agrastai (*agrest*), o liepos mėnesį – žemuogės. Vaisių ar uogų uogienė taip pat būdavo tiekiama valdovo virtuvei.

Iš riešutų dažniausiai pirkti migdolai, jų užsakoma būtent per pasninką. *Olla pulreda* valgiui pirktos pistacijos, kedriniai riešutai. Liepos 14 d. sąskaitose paminimi graikiniai riešutai (*orzechy włoskie*), pirkti už 3 grašius [1, 257v.].

SALDUMYNAI

Renesanso laikotarpiu Europos elito virtuvėse labiau nei viduramžiais išaugo cukraus suvartojimas [24, 73]. Šaltiniai liudija apie saldumynų pomėgį ir Vladislovo Vazos dvare. Įdomu, kad karalaičio Vladislovo pietums buvo numatyta patiekti tortą (*torth*) ir pyragą (*cziasto*), dar vienas pyragas buvo skirtas vakarienei [2, 229–229v.; 233v.–234]. 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. sąskaitose minimas cukrus, medus, uogienė, neretai ir meduoliai – pyragai, gardinti medumi, šafranu, pipirais ir kitais prieskoniais [11, 278]. Meduolių būdavo nuperkama 5–8, o ypatingai karūnacijos šventei – 30 (už juos sumokėti 3 auksinai) [1, 88]. Įdomu, kad tuo metu būdavo gaminami ir figūriniai meduoliai, vaizduojantys karalių ar jo šeimos narius. Pavyzdžiui, 1637 m. Vladislovo Vazos ir Cecilijos Renatos vestuvių proga buvo pagaminti ir jaunavedžiams padovanoti meduoliai su jų pačių atvaizdais [28]. Vladislovo kepėjai kepdavo įvairius pyragus ir tortus. Iš sąskaitų sužinome, kad 1633 m. sausio 9 d., sekmadieniui, pyragams kepti buvo nupirktas kubiliukas sviesto (*piekarzowy do kolacow fasze masla Podgorska*) [1, 47v.]. Šaltinyje netgi randame 1633 m. Velykoms skirtų pyragų (*kolacze Wielkanocne*) receptą ir ingredientų kainas: 8 kaušai miltų (24 auksinai), 8 kubiliukai sviesto (60 auksinų), 24 kapos kiaušinių (19 auksinų ir 6 grašiai), kapa sūrių (9 auksinai), varškė (26 grašiai), net 130 svarų razinų *oboiga* (greičiausiai smulkių ir stambesnių) (56 auksinai), ½ svaro muskato riešutų (20 grašių), 1 ½ kaušo šafrano (9 auksinai), 2 ąsočiai pieno (2 auksinai), 1 ąsotis grietinės (1 auksinas), 2 statinės (?) malvajijos (1 auksinas ir 26 grašiai) [1, 147].

Vladislovo Vazos dvare valgyti ir marcipantai – vasario 6 d., karūnacijos diena, buvo nupirkti 9 net už 90 auksinų [1, 88v.]. Kiti to meto saldumynai, tiekti ir ant Vladislovo stalo, – įvairūs cukruoti vaisiai. Minėtai karūnacijos šventei pirktas svaras citrinų cukruje (*konfektu citrynowe(go) w cukrze*) už 2 auksinus ir 15 grašių ir dar atskirai ponui Petruui Hornostajui už 2 auksinus [1, 88–88v.]. Gegužės 1 d., per „maldų dieną“, paminimos citrinos cukruje, vakarienei patiektos minėtam Petruui [1, 171].

1633 m. receptų knyga atkleidžia, kokie kiti saldūs kepiniai buvo valgomi valdovo dvare ir kaip jie buvo gaminami. Čia pirmiausia randame tris meduoliukų receptus. Pagal pirmąjį (*pierniczki musztacelle [s]*) receptą, jiems pagaminti reikėjo kvietinių miltų, cukranendrių cukraus, cinamono, rožių vandens ir muskato riešutų. Pagal antrąjį (*piernicz[zi]ki korzenne*) – be minėtų ingredientų, dar reikėjo pridėti apelsinų arba citrinų žievelių, o vietoje rožių vandens įpilti saldaus vyno – malvajijos. Dar kitas meduoliukų gaminimo būdas (*pierniczków inszych sposobów czynienia*) – su migdolais, cukrumi, cinamonu, muskato žiedais, aliejumi, rožių vandeniu ir apelsinų žievelėmis [9, 199].

Minėtoje receptų knygoje taip pat randame įvairių pyragų (*kołacz*) ir pyragaičių (*placki*) receptų, nors tik dalis jų – saldūs. Pyragų tešlai buvo naudojami kvietiniai miltai, kiaušiniai, vanduo, sviestas. Vieni jų būdavo pagardinami saldumą suteikiančiomis razinomis (*kołacz z jajcy smaczny i kruchy, kołacz niekisaný kucharski*), kiti – cukrumi, cinamonu, rožių vandeniui, migdolų pienu (*kołacz na suchoty*), o pyragui *kołacz serowy mleczny* reikėjo ne tik miltų, kiaušinių, sviesto, bet ir saldaus pieno, taip pat cukraus, rožių vandens, cinamono ir razinų [9, 201–204].

Panašiai buvo gaminami ir įvairūs saldūs pyragaičiai. Įdomu, kad knygoje įrašyti trys prancūziškų (*placki francuskie*) pyragaičių receptai: pagal pirmąjį, tešla gaminta iš miltų, vandens ir sviesto, o suformuoti pyragaičiai apibarstomi razinomis; pagal antrąjį – į tešlą buvo dedama miltų, kiaušinių, pieno, sviesto, pyragaičiai apibarstomi razinomis arba migdolais, puošiami rože cukruje, sumaišyta su rožių vandeniui; pagal trečiąjį receptą, į tešlą iš miltų, kiaušinių ir sviesto buvo dedama mielių, pagardinama vėlgi razinomis [9, 204]. Kalbant apie kitų šalių virtuvių įtaką, reikėtų paminėti, kad knygoje randame ir navarietiško pyragaičių (*placki nawarskie*) receptą, tačiau tai buvo nesaldūs mielinės tešlos kepiniai [9, 205]. Knygoje yra ir keli saldžių pyragaičių receptai, kurių sudėtyje buvo razinos: *placki kruche* – su migdolų pienu, miltais, kiaušiniiais, mielėmis, sviestu, kuris sudarė trečdalį tešlos, ir smulkios razinomis; *placki wloczne* – gaminti iš 20 kiaušinių baltymų, vandens, miltų, mielių, sviesto, druskos ir razinų [9, 205]. Tikrai saldus desertas buvo *kręple z opłatków* – su miltais, kiaušiniiais, uogiene, medumi, pipirais. Recepte paminima, kad vietoje uogienės galima dėti rožę cukruje arba migdolus, marcipaninį cukrų, šiek tiek apļiejant rožių vandeniui [9, 207]. Šiuose kepinuose dažnai naudojamos razinos, rožių vanduo, sviestas – prancūzų „naujosios virtuvės“ ženklas [16, 88].

Kelių desertų receptuose pagrindiniai ingredientai buvo pienas arba sūris. Pavyzdžiui, *majmusz* recepte aprašoma, kaip pagaminti saldų pieno kremą, kuriam reikėjo 16-os kiaušinių trynių, saldžios grietinėlės, šviežio sviesto ir cukraus [9, 199]. Panašus desertas *rozyata* buvo gaminamas iš saldžios grietinėlės, cukraus ir kiaušinių, tačiau sviestas, kitaip nei minėtame recepte, naudotas tik kepimo indui patepti [9, 207]. Įdomu, kad knygoje randame ir deserto, panašaus į *panna cotta*, receptą, įvardytą *kamudellate*. Greičiausiai šis pavadinimas sietinas su italų kalbos žodžiu *latte* – pienas. Manytina, kad ir receptas atėjo iš Italijos, mat panašūs desertai dažnai minimi XVI a. italų puotų aprašymuose [9, 89]. Pagal šį receptą gaminant *kamudellate*, reikėjo karvės pieną virinti keturias valandas ir per naktį laikyti uždenktą. Ši sustingusi masė patiekiant būdavo apibarstoma cukrumi [9, 201]. Kitas desertas – *mleko abo ser* – su migdolais, pienu, kiaušinių tryniais ir cukrumi. Ši pavirinta masė buvo supilama į sūrmaišį, o sustingęs sūris būdavo apļiejamas rožių vandeniui ir apibarstomas cukrumi [9, 200].

Jeanas de Laboureur rašė, kad 1645 m. būsimai karalienei Liudvikai Marijai Lemborko mieste surengtoje puotoje buvo patiekta įvairių rūšių cukruotų (*kandyzowanych*) vaisių – cukatų, saldainių (*cukrow*), uogienių (*konfityr*) ir marmeladų (*marmelad*) [6, 242]. Vasario 12 d. jai skirtoje puotoje Gdanske taip pat buvo patiekta uogienė ir įvairios cukatos (*cukry kandyzowane*). Per šią puotą karalienės stalą puošė trys piramidės iš cukraus, padažytos ir paaukuotos, su daug figūrų, vaizduojančių istorines asmenybes, Lenkijos ir Mantujos herbais ir įvairiais užrašais [6, 247–248]. Kovo 11 d. Varšuvoje surengtoje Vladislavo Vazos ir Liudvikos Marijos vestuvių puotoje stalą puošė dvi piramidės iš cukraus, kiekviena dešimties pėdų aukščio, abi paaukuotos ir padažytos įvairiomis spalvomis. Prie kiekvienos iš jų – istorines asmenybes vaizduojančios figūros kartu su vestuvių šventę atitinkančiais šūkiiais [6, 253–254]. Tuometinėse Europos elito puotose buvo įprasta

svečius stebinti įvairiomis figūromis, pagamintomis iš cukraus, marcipanų ar sviesto [25, 207]. Daugiau apie to meto elito valgytus saldumynus atskleidžia J. de Laboureur aprašymas apie prancūzės Guebriant, lydėjusios Liudviką Mariją į Lenkiją, apsilankymą pas Lenkijos dvaro maršalką Adamą Kazanowskį. Jo rūmuose svečiai buvo pavaišinti *konfitur suchych*, pasak amžininko, puikesniais netgi už tuos, kuriuos matė Italijoje, iš kur jie kilo. Ten buvo cukruotų kriaušių, apelsinų, citrinų, melionų – visko, ką tik buvo galima išvirti (*usmazyc*) cukruje [6, 256].

PRIESKONIAI

Europos Renesanso virtuvėje, palyginti su viduramžiais, aštrių rytietiškų prieskonių vartojama mažiau. Jie keičiami vietiniais prieskoniais, patiekalų gamyboje daugiau naudota vaisių, ypač citrinų [17, 199]. Tačiau importinių prieskonių vartojimas ryškiai sumažėjo tik nuo XVII a. vid. ir pirmiausia Prancūzijoje [24, 75].

Vladislovo Vazos sąskaitose vardinami įvairūs vietiniai prieskoniai: krienai, rozmarinas, mairūnas, šalavijas, kadagys, garstyčios, kmynai, kalendra (*koriandra*), gegužės – liepos mėnesiais – krapai. Mėsos, žuvies ir kitų patiekalų sudymui naudota druska. Virtuvėje kai kada naudotas vietinis medus.

Visgi ruošiant patiekalus valdovui vis dar gausiai naudojami importiniai prieskoniai. Jų asortimentą atskleidžia ankstesnės sąskaitos. 1601 m. rugpjūčio 29 d. sąrašė randame prieskonius, kuriais Vilniuje turėjo būti gardinami karaliai Vladislovo ir fraucimerės patiekalai: be mažų ir didelių razinų, migdolų, alyvuogių ir citrinų, vadinami pipirai, šafranas, cinamonas, imbieras, muskatas, gvazdikėliai ir cukrus [3, 101v.]. 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. sąskaitose dažnai minimas cukrus (*cukru, cukru farini, cukru robionego, cukru kanaru*), taip pat baltieji ir stambūs pipirai (*papiru bialego y grubego*), tik kartą užsimenama apie anyžių (*hanizu*) [1, 171]. Kaip minėjome, velykiniams tortams, o greičiausiai ir įvairiems patiekalams bei padažams ruošti buvo naudojamas šafranas, muskato riešutai.

Gausų užsieninių prieskonių naudojimą liudija J. de Laboureur: 1645 m. Liudvikai Marijai Gonzagai de Nevers surengtoje puotoje Lemborke lenkai noriai valgė patiekalus, garsiai girdami šafrano, druskos ir kitų prieskonių gausą, tačiau prancūzams tokie gausiai gardinti patiekalai nepatiko [6, 242].

GĖRIMAI

Pagal 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. sąskaitas, valdovo dvarui kasdien buvo tiekiamas alus – pagrindinis dvariškių, pareigūnų, tarnų gėrimas. Pavyzdžiui, 1633 m. gruodžio 18 d. buvo nupirkta 5/3 statinės alaus (iš viso 262 bokalai) [4, 39]; liepos 24 d. – 4 statinės ir 31 bokalas (iš viso 159 bokalai) [1, 269]. Daugiau alaus pirka vasario 6 d. karūnacijos dienai – 4/42 statinių (281 bokalai) ir dar 13 statinių padieniams darbininkams (*do piwnice obroczoney*) [1, 87–88v.]. Minėtame šaltinyje vynas minimas tik kartą – tai saldus vynas malvazija, naudotas gaminant velykinius pyragus [1, 147].

Daugiau duomenų apie gėrimus turime iš vėlesnio laikotarpio. 1637 m. vedybų su Cecilija Renata iškilmėms buvo nupirkta daug vyno, už kurį į skolą sumokėta 23 800 auksinų [13, 320]. Anot L. Glemžos, 1636–1638 m. Vladislovui būnant Vilniuje ir Gardine, pirktas alus, midus ir vynas, už kuriuos sumokėta 23 795 auksinai [19, 327]. 1645 m. Vladislovas savo būsimai žmonai Liudvikai Marijai, keliavusiai iš Prancūzijos į Varšuvą, siuntė puikaus vokiško, prancūziško ir ispaniško vyno, taip pat alaus [21, 100]. 1647 m. Prancūzijos pasiuntinių sutikimo instrukcijoje minima, kad svečiai turėjo būti vaišinami reinvyniu, taip

pat prancūziškais, ispaniškais, itališkais, vengriškais vynais. Dar turėjo būti nupirkta kauenietiško ir vilnietiško alaus bei liepų midaus [8, 360].

IŠVADOS

1632 m. gruodžio 2 d. – 1633 m. lapkričio 19 d. valdovo Vladislavo Vazos virtuvės sąskaitų duomenimis, „mėsos dienomis“ į virtuvę buvo pristatoma jautiena, aviena, vienas–trys paršeliai, kaplūnai, paprasti gaidžiai ar vištos, viščiukai, žąsys, mažiau ančių. Dažnai valgyti kalakutai jau nebebuvo tik šventėms skirtas valgis. Iš žvėrienos kasdien tiekti zuikiai, dažnai pristatoma stirniena, taip pat nedideli kiekiai laukinių paukščių, tarp jų dažnai vardinami tetervinai, jerubės, kurapkos, strazdai, karveliai. Mėsa būdavo kepama, verdama, išgaunant sultinį, naudojamą sriuboms ir padažams gaminti, iš mėsos buvo gaminamas paštetas, per šventes – patiekalas *olla pulreda*. Mėsos patiekalai būdavo gardinami įvairiais prieskoniais ir padažais. Valgyti ir subproduktai, iš jų gaminti drebučiai.

Vladislovas Vaza pasninkaudavo kiekvieną penktadienį ir šeštadienį, taip pat religinių švenčių išvakarėse, o prieš Velykas – beveik du mėnesius (1633 m. nuo vasario 9 d. iki Velykų kovo 26 d.). Pagrindinės pasninko metu tiekto žuvys buvo lydekos, karpiai, karšiai, taip pat lynai, karosai, ešeriai, meknės, importuojamos džiovintos menkės ir silkės, rečiau pirkto įvairios kitos žuvys. Tik tam tikromis progomis buvo nuperkama brangi lašiša. Žuvys būdavo kepamos arba patiekiamos sultinyje, gardinamos padažais, lydekos ruošiamos su drebučiais, iš lašišos gamintas paštetas. Tiek pasninko, tiek ir „mėsos dienos“ valgius papildė vėžiai.

Vladislavo Vazos virtuvėje maisto gamybai buvo naudojamas pienas, sviestas, rečiau – grietinė, varškė. Valgyti sūriai, tačiau pirkti nedažnai ir nedideliais kiekiais. Iš jų išskiriami saldūs sūriai (*maldrzyki*) ir brangus parmezano sūris. Kaip įvairių kepinių ingredientas kasdien virtuvėje naudoti kiaušiniai.

Įprastas valdovo dvaro valgis buvo duona: ruginė ir balta – pastaroji paprastai skirta aukštesnio statuso asmenims. Svarbi valdovo meniu dalis buvo importuojami ryžiai, skirti košei virti ne tik per šventes, bet ir įprastomis dienomis. Valgytos ir kitos kruopos, pavyzdžiui soros, griekiai. Iš daržovių valdovo virtuvei kasdien tiekti svogūnai, petražolės, morkos, ropės, kopūstai, dažnai ir pastarnokai. Valgyti ir žirniai. Ištisius metus pasninko valgiams ruošti buvo naudojami grybai.

Ant Vladislavo Vazos stalo buvo vietinių obuolių ir kriaušių, o per šventes užsakoma importuojamų citrinų, apelsinų, granatų, tačiau nedideliais kiekiais. Patiekalai buvo skaninami džiovintais vaisiais ir riešutais. Palyginti su ankstesnių valdovų sąskaitų knygomis, Vladislavo Vazos 1632 m. gruodžio mėn. – 1633 m. meniu išsiskyrė kasdien tiekiamomis razinomis. Sezono metu valgį aršį pajvairino agrastai ir žemuogės.

Įvairūs patiekalai buvo gausiai gardinami užsieniniais prieskoniais, tačiau naudoti ir vietiniai. Valdovo virtuvėje buvo nemažai suvartojama cukraus, valgyti tokie saldumynai kaip uogienė, tortai, pyragai – tarp jų meduoliai, velykiniai pyragai, taip pat įvairūs pyragaičiai, desertai iš pieno ar sūrio, marcipanai, įvairūs cukruoti vaisiai. Kasdieną valdovo dvarui buvo tiekiamas alus, per šventes buvo užsakoma įvairių rūšių vyno, midaus.

Vladislavo Vazos virtuvės analizė rodo, kad, kaip ir Vakarų Europoje, jai buvo būdingas įvairių laukinių paukščių, užsieninių prieskonių vartojimas, saldumynų moda. Didesnę įtaką jai darė prancūzų virtuvė, nors XVII a. I p. ji išsiskyrė iš kitų Europos šalių virtuvių, pirmiausia atsisakydama gausaus užsieninių prieskonių naudojimo.

Šaltiniai ir literatūra

- [1] *Archiwum Główne Akt Dawnych* (toliau – AGAD), f. Archiwum skarbu Koronnego, Rachunki królewskie (toliau – ASK, RK), Nr. 303.
- [2] AGAD, f. ASK, RK, Nr. 335.
- [3] AGAD, f. ASK, RK, Nr. 336.
- [4] AGAD, f. ASK, RK, Nr. 345.
- [5] de Beauplan, Guillaume. Opis Ukrainy jako części Królestwa Polskiego. *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*. T. 1: *Wiek X–XVII*. Wybrał i opracował J. Gintel. Kraków, 1971, p. 260–273.
- [6] de Laboureur, Jean. Relacja z podróży królowej polskiej. *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*. T. 1: *Wiek X–XVII*. Wybrał i opracował J. Gintel. Kraków, 1971, p. 238–259.
- [7] *Pamiętniki Albrychta Stanisława X Radziwiłła Kanclerza W. Litewskiego*. T. 1. Wydano z rękopismu przez Edwarda Raczyńskiego. Poznań, 1839.
- [8] RAGAUSKIENĖ, Raimonda. Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valdovų rūmų gyvenimo ritmas. Istoriniai šaltiniai. *Vilniaus žemutinė pilis XIV–XIX a. pradžioje. 2002–2004 m. istorinių šaltinių paieškos*. Sudarė R. Ragauskienė. Vilnius, 2006, p. 337–394.
- [9] *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*. Wydali i opracowali J. Dumanowski i S. Bułatowa. Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021.
- [10] AUGUSTYNYIAK, Urszula. *Wazowie i „królowie rodacy”*. Warszawa, 1999.
- [11] BORKOWSKA, Urszula. *Dynastia Jagiellonów w Polsce*. Warszawa, 2012.
- [12] COWAN, Brian. New worlds, new tastes. Food Fashions after the Renaissance. *Food. The history of taste*. Ed. P. Freedman. California, 2007, p. 197–230.
- [13] CZAPLIŃSKI, Władisław. *Na dworze króla Władysława IV*. Warszawa, 1959.
- [14] DAMBRAUSKAITĖ, Neringa. Mėsos ir žuvies vartojimo reikšmė Lietuvos didžiųjų kunigaikščių virtuvėje XVI–XVII amžiaus pirmos pusės rašytinių šaltinių duomenimis. Iš: P. Blaževičius, N. Dambrauskaitė, H. Luik, G. Piličiauskienė, S. Rumbutis, T. Zarankaitė-Margienė. *Vilniaus pilių fauna: nuo kepsnio iki draugo*. Vilnius, 2018, p. 215–242.
- [15] DAMBRAUSKAITĖ, Neringa. The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply in the Grand Duchy of Lithuania According to the Data in the Court Account Books of 1543–1546. *Rocznik Lituanistyczny*, 2021, Nr. 7, p. 93–115.
- [16] DUMANOWSKI, Jarosław; BUŁATKOWA, Switłana. *Kuchnia. Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*. Wydali i opracowali J. Dumanowski i S. Bułatowa. Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021.
- [17] DEMBIŃSKA, Maria. Zmiany w Polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle Europejskim. Compendium Ferculorum z 1682 r. *Studia i materiały z historii kultury materialnej*. T. LXI: *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź, 1989, p. 191–199.
- [18] FABIANI, Bożena. *Życie codzienne na zamku królewskim w epoce Wazów*. Warszawa, 1996.
- [19] GLEMŽA, Liudas. Maistas. *Lietuvos didžiųjų kunigaikščių rezidencija Vilniuje*. Sudarė V. Urbanavičius. Vilnius, 2010, p. 319–327.
- [20] GLEMŽA, Liudas. Paskutinė Vladislavo Vazos kelionė į Lietuvą 1648 m. *Lietuva–Lenkija–Švedija: Europos dinastinės jungtys ir istoriniai-kultūriniai ryšiai*. Sudarė E. Saviščevas ir M. Uzorka. Vilnius, 2014, p. 442–479.
- [21] MAĆZAK, Antoni. *Życie codzienne w podróżach po Europie w XVI i XVII wieku*. Warszawa, 1978.
- [22] MICHAŁEWICZ, Jerzy. Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce: kuchnia królewska Zygmunta III. *Kwartalnik historii kultury materialnej*, 1965, Nr. 4, p. 701–718.

- [23] SYPEK, Karolina. Zagraniczni goście na weselu Zygmunta Augusta I Katarzyny Austriaczki w świetle Rachunków poselstw z 1553 roku. *Curia Jagiellonica: Studia z dziejów dworu i kultury dworskiej w XV–XVI wieku*. Pod. red. A. Januszek-Sieradzkiej. Lublin, 2009, p. 101–119.
- [24] QUELLIER, Florent. *La table des Français. Une histoire Culturelle (XVe–XIXe siècle)*. Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2013.
- [25] RIETBERGEN, Peter. *Power and Religion in Baroque Rome: Barberini Cultural Policies*. Brill, 2006.
- [26] WISNER, Henryk. *Władysław IV Waza*. Wrocław–Warszawa–Kraków, 1995.
- [27] *Władysław IV na ziemiach B. W. KS. Litewskiego*. Opracował B. Zwolski. Wilno, 1935.
- [28] ŻUKOWSKI, Jacek. *Piernikowy król*. Prieiga per internetą: https://www.wilanow-palac.pl/piernikowy_krol.html

NERINGA DAMBRAUSKAITĖ-MARTINKĖNĖ

Food Products and Dishes on the Table of Władysław IV Vasa, King of Poland and Grand Duke of Lithuania

Summary

Based on the data of the kitchen accounts of 1632–1633 and other relevant sources, the article aims to shed light on the assortment of the food products and beverages supplied to the kitchen of Władysław IV Vasa, King of Poland and Grand Duke of Lithuania, and the dishes that used to be cooked for the ruler. The analysis shows that beef, mutton, piglets, meat of domestic birds, wild animals (hares, deer), and wild birds (most often black grouse, hazel grouse, partridges, thrushes, pigeons) were delivered to the court kitchen of the ruler. Interestingly, turkeys were supplied to the kitchen of Władysław IV Vasa very often, not only during feasts. During fasts, different types of fish were consumed, but the salmon was purchased only on special occasions. The analysis also reveals the assortment of dairy products, bread, cereals, sweets, local vegetables, local and imported fruit, spices, and beverages. The sources even reveal ingredients of some dishes and pastries cooked for the ruler's table: meat jelly, pâté, stews of various meats and vegetables (*olla pulveda*), rice pudding (*bianka*), Easter cake, and others.

The cuisine of Władysław IV Vasa shared some features with Western European Renaissance cuisine: it followed the fashion of eating wild birds and sweets and consuming imported spices. The influence of French cuisine was more pronounced, although the French elite began to abandon the abundant consumption of imported spices during that period.

Keywords: Władysław IV Vasa, Grand Duchy of Lithuania, Kingdom of Poland, cuisine, history of everyday life