

ANDRZEJ KLONDER

Instytut Archeologii i Etnologii PAN, Warszawa

Wieprzowina we wczesnonowożytnej Koronie Polskiej. Mięso lekceważone?

Wstęp

We wprowadzeniu do naukowej edycji *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego, najstarszej publikowanej drukiem polskiej książki kucharskiej (1682), jej współwydawca, klasyk polskiej historii kulinarnej, Jarosław Dumanowski, podważył niektóre z popularnych poglądów na temat konsumpcyjnych preferencji w dobie staropolskiej, w tym ten o upodobaniu naszych przodków do wieprzowiny. Pisał: „W rzeczywistości (...) wieprzowina długo była lekceważona czy wręcz pogardzana i odgrywała o wiele mniejszą rolę niż wołowina, drób, dziczyzna, ryby czy nawet nieczęsto dziś spożywana baranina”¹. Ten stan rzeczy utrzymywał się również w pierwszej połowie wieku XIX. Według ustaleń Elżbiety Koweckiej w polskiej kuchni elitarnej – arystokracji, ziemiaństwa, bogatego mieszczaństwa – ceniono wówczas najbardziej wołowinę jako najpożywniejszą i najzdrowszą, po niej cielęcinę i baraninę. Wieprzowinę autorzy ówczesnych książek kucharskich uważali za mięso poślednie, godne bardziej stołu czeladnego niż pańskiego. Na przykład wydana w roku 1838 *Nowa kuchnia warszawska* stwierdzała kategorycznie: „Wieprzowiny nie daje się pieczonej na stołach wykwinnych”². Natomiast mięso i podroby wieprzowe były cenione jako składnik wędlin i przetworów³.

¹ S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009, s. 20. Ostatnio J. Dumanowski precyzyjniej o wieprzowinie w kuchni XVIII-wiecznej: „Ten rodzaj mięsa powszechnie uważano za gorszy, źródło potrzebnego w kuchni tłuszczu, nadający się raczej do wyrobów kielbas czy wędzonek, a nie składnik eleganckiej kuchni”: *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany 1757 roku dnia 24 lipca*, wyd. J. Dumanowski, S. Bulatowa, Warszawa 2021, s. 100.

² E. Kowecka, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Warszawa 1989, s. 121.

³ *Ibidem*, s. 122.

Na zdystansowany stosunek polskich elit społecznych do wieprzowiny wpływał zapewne także utrwalony w ówczesnej kulturze europejskiej negatywny wizerunek świni, korzeniami sięgający jeszcze starożytności. Rzut oka do *Ikonologii* Ripy (Padwa 1618)⁴ wskazuje, że świnia również w dobie wczesnonowożytnej symbolizowała wady człowieka: krnąbrność, próżniactwo, obżarstwo, chciwość. Uosobienie obżarstwa stanowi brzydko ubrana tłusta kobieta, prawą ręką wspierająca się na tarczy, pośrodku której namalowany jest obficie zastawiony stół. Drugą dłoń kobieta opiera na wieprzu⁵. Symbolem żarłoczności albo chciwości „jest wieprz, który ma już jednego żołądza, a mimo to pragnie dostać jeszcze jednego”⁶. Ta scena nawiązuje do utworu greckiego poety Alkajosa. *Krnąbrność* – przedstawia leżącą na ziemi brzydką kobietę trzymającą za uzdę osła (symbol ignorancji i uporu), wspartą łokciem na rozciągniętym na ziemi wieprzu, zwierzęciu „bardziej od wszelkich innych nierozumnym i niepokornym”. Taką opinię o świni sformułował już Arystoteles w swojej *Fizjonomice*⁷. Wreszcie *próżniactwo* symbolizuje leżący otyły młodzieniec, wsparty na wieprzu rozciągniętym na ziemi. Opiera się właśnie na nim, gdyż „próżniak (...) przez swą podłość i leniwość podobny jest do świni”⁸. Niezasłużony stereotyp świńskiej głupoty utrzymywał się bardzo długo, również w Polsce. Świadczy o tym choćby opinia oświeceniowego przyrodnika, księdza Krzysztofa Kluka. W *Zwierząt domowych i dzikich historii naturalnej* (wydanie pierwsze w 1779 roku) pisał o świniach: „Ze zwierząt u nas domowych chowanych te są ostatnie, najniesforniejsze i najgłupsze. W wychowaniu zwyczajnym mniej są zatrudniające, lecz za to ukarzione w gospodarstwie bardzo pożyteczne”⁹.

Rezerwę elit wobec świń umacniał też najpewniej, przestrzegany w judaizmie oraz islamie, jeszcze starotestamentowy nakaz: „Będzicie

⁴ Cesare Ripa (ok. 1560 – przed 1625), szlachcic urodzony w Perugii, życie spędził w Sienie w służbie pewnego kardynała, C. Ripa, *Ikonologia*, tłum. I. Kania, Kraków 2008, s. XVI.

⁵ Ibidem, s. 120.

⁶ Ibidem, s. 216.

⁷ Ibidem, s. 90.

⁸ Ibidem, s. 343–344.

⁹ K. Kluk, *Zwierząt domowych i dzikich historii naturalnej początki i gospodarstwo*, t. I: *O zwierzętach ssących*, Warszawa 1795, s. 282.

jedli każde zwierzę czworonożne, które ma rozdzielone kopyta, to jest racice, i które przeżuwa”¹⁰. Podejście chrześcijan do tych wykluczających świnie wymogów było jednak znacznie bardziej pragmatyczne.

Warto w świetle różnych źródeł określić, jak szeroki i głęboki wpływ miał przedstawiony powyżej negatywny stosunek do świnia – zwierzęcia na ocenę produktów jego hodowli. Jak stereotypowe poglądy czy opinie znawców gospodarstwa, medycyny, kuchni wpływały na hodowlaną i kulinarną praktykę w Polsce i niektórych krajach ościennych?

Hodowla świń

W Koronie Polskiej świnie, tak niedoceniane jako pożywienie przez elity, były jednak hodowane powszechnie; w gospodarstwach chłopskich, w niemal każdym majątku szlacheckim, magnackim czy kościelnym, i to zarówno na zachodzie, jak w centrum i na wschodzie Korony. Na przykład, w ziemi wieluńskiej w wiekach XVI–XVIII folwark szlachecki bez trzody chlewnej był zjawiskiem wyjątkowym. Podobnie było w dobrach kościelnych. W kluczu wieluńskim kapituły gnieźnieńskiej świnie były nawet liczniejsze niż w majątkach szlacheckich¹¹. W województwie sieradzkim w 11 folwarkach dóbr pabianickich kapituły krakowskiej – oprócz bydła rogatego i owiec (po 200–400 sztuk) oraz drobiu (ok. 1000) – w roku 1561 trzymano 195 świń i wieprzy oraz 97 prosiąt; w roku 1567 – 206 świń i 79 prosiąt. Były wśród nich: świnie stare, kiernozy, wieprze stare „do młyńskie godne”, wieprze młode (większe – godne młyńskie i mniejsze), świnki, kiernozki, wieprzki tegoroczne¹². Świnie hodowano też powszechnie na Mazowszu, zarówno w folwarkach szlacheckich, jak i gospodarstwach plebańskich. W końcu wieku XVII i w XVIII stuleciu trzymało je od 40 do 60 proc. plebanów; najczęściej po kilka sztuk na potrzeby własne, rzadziej stada liczące do ok. 100 sztuk na sprzedaż¹³.

¹⁰ Kpł 11, 3, w: *Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu*, Poznań – Warszawa 1980.

¹¹ W. Szczygielski, *Produkcja rolnicza gospodarstwa folwarcznego w wieluńskim od XVI do XVIII wieku*, Łódź 1963, s. 111, 118.

¹² „Do młyńskie godne” – nadające się do przyspieszonego tuczu w młyńskie. A. Wawrzyńczyk, *Gospodarstwo dworskie w dobrach Pabianice 1559–1570*, Wrocław 1967, s. 66–67.

¹³ D. Głównka, *Gospodarka w dobrach plebańskich na Mazowszu w XVI–XVIII wieku*, Warszawa 1991, s. 58–59, 170, 172.

Hodowli trzody nie zaniedbywano też na wschodzie, np. w folwarkach dóbr Boćki na Podlasiu, należących do Potockich, w drugiej połowie XVIII wieku trzymano rocznie 126 sztuk bydła rogatego (krowy – 51, woły karmne – 13, woły robocze – 4, do tego jałówki, byczki, buhaje) oraz 88 sztuk trzody (maciory – 33, wieprze – 32, wieprzki – 13, świnki – 10); do tego drób – indyki, gęsi, kury, kaczki¹⁴.

W tempie przyspieszonym tuczono wieprze w młynach i przy browarach. Z czasem dołączyły do nich gorzelnie; wartościową paszą były tam wytłoczyny ze śrutu słodowego. Wobec większej niż w przypadku innych zwierząt łatwości żywienia, hodowla trzody chlewnej szybko przynosiła znaczne korzyści w postaci przede wszystkim mięsa i wyrobów mięsnych oraz tłuszczu¹⁵.

Świnie – obok innych zwierząt rzeźnych – hodowano również w miastach; zarówno w bardziej zagraryzowanych małych i średnich, jak i największych (Gdańsk, Poznań, Warszawa), we wszystkich prowincjach Korony – od Prus Królewskich na północy poprzez Wielkopolskę i Mazowsze po Małopolskę i województwa ruskie na południowym wschodzie¹⁶. W Gdańsku w połowie XVIII wieku stado przy tamtejszych gorzelnianach liczyło do ok. 2000 sztuk¹⁷. W Warszawie w końcu XVI i pierwszej połowie XVII wieku od jednej do kilku świń trzymali ludzie różnych zawodów, np. browarnik, słodownik, kotlarz, siodlarz. Zdarzały się również stada większe. W roku 1580 kupiec ze Starej Warszawy, Jan Magnuski, posiadał m.in. 11 krów dojnych i 23 świnię; do tego jałówki, woły, owce, jagnięta. W 1597 roku obywatelka

¹⁴ Wcześniej – od początku XVI w., dobra i prywatne miasto Boćki należały do Sapiehów. *Instrukcje gospodarcze dla dóbr magnackich i szlacheckich z XVII–XIX wieku*, wyd. B. Baranowski, t. I, Wrocław 1958, s. 344–346, instrukcja z 1767 r.

¹⁵ B. Baranowski, *Hodowla*, w: *Encyklopedia historii gospodarczej Polski do 1945*, red. A. Mączak, t. I, Warszawa 1981, s. 258; *Historia kultury materialnej w zarysie*, t. III, Wrocław 1978; s. 91–97; *Historia kultury materialnej w zarysie*, t. IV, Wrocław 1978, s. 52–58; A. Podraza, *Jakub Kazimierz Haur pisarz rolniczy z XVII wieku. Studium z dziejów polskiej literatury rolniczej*, Wrocław 1961, s. 186–187; W. Szczygielski, op. cit., s. 111, 118; J. Trzoska, *Hodowla trzody chlewnej przy gorzelnianach gdańskich w drugiej połowie XVII i w XVIII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” ([dalej: KHKM], R. XXXI: 1983, nr 1, s. 37; A. Wawrzyńczyk, op. cit., s. 66–67.

¹⁶ M. Bogucka, H. Samsonowicz, *Dzieje miast i mieszczaństwa w Polsce przedrozbiorowej*, Wrocław 1986, s. 448–451.

¹⁷ J. Trzoska, op. cit., s. 38.

Nowej Warszawy, Dorota Grabska, obok cieląt, jagniąt, owiec, miała sześć wieprzy¹⁸.

Według Piotra Kitowskiego w drugiej połowie wieku XVII i w stuleciu następnym w małych miastach województwa pomorskiego wśród dziedziczonych ruchomości przeważały zwierzęta hodowlane; wśród nich, oprócz najliczniejszego i najwyżej cenionego bydła rogatego, pojawiały się świny – wieprze, maciory, prosiaki¹⁹. Bywało, że świny stanowiły w mieście problem porządkowy. Rada Nowego (1680) przypominała mieszkańcom, żeby „nikt nie ważył się tak świnię jako y gęsi w szkody wganiać”, jeśli któreś z tych zwierząt zostanie zaskoczony w szkodzie, rada nakazuje jego zabicie. To rozporządzenie miało ogłosić sługa miejski „na czterech rogach” rynku²⁰.

Z kolei połowa analizowanych przez Anettę Głowacką-Penczyńską 80 inwentarzy mienia mieszczan z drugiej połowy XVI i XVII wieku z kilkunastu miasteczek Wielkopolski odnotowuje inwentarz żywy – najczęściej było (krowy, woły, jałowice), trzodę chlewną (maciory, wieprze, prosięta), owce, rzadziej konie czy drób²¹.

Podobnie z najnowszych studiów Katarzyny Justyniarskiej-Chojak nad inwentarzami majątkowymi z małych i średnich miast Małopolski z wieków XVI–XVIII wynika, że hodowana tam trzoda chlewna liczebnie ustępowała tylko bydłu rogatemu. W paru miastach (Chrzanów, Dobczyce) świny stanowiły jednak połowę i więcej spisanych zwierząt. Z trzody w spisach mienia w pierwszej kolejności notowano wieprze, dalej świny i prosięta; z reguły 10–20 sztuk na gospodarstwo²².

¹⁸ M. Bogucka, *Z badań nad konsumpcją żywnościową mieszczan warszawskich na przełomie XVI i XVII wieku*, KHKM, R. XXVI: 1978, nr 1, s. 32, 34.

¹⁹ P. Kitowski, *Sukcesja spadkowa w mniejszych miastach województwa pomorskiego w I połowie XVII i XVIII wieku. Studium prawnohistoryczne*, Warszawa 2015, s. 251–252.

²⁰ Ibidem, s. 253.

²¹ Na przykład Magdalena Płaczkowa z Radziejowa według inwentarza posiadała trzy konie, trzy krowy, 24 owce, dwa wieprze, cztery świny; Ewa Lidzbina z Wolsztyna: osiem świń, dwa wieprze karmne, czworo prosiąt, cztery dojne krowy, jałowiczkę, dwa wołki, konia. A. Głowacka-Penczyńska, *Kobieta w małych miastach Wielkopolski w drugiej połowie XVI i w XVII wieku*, Warszawa 2010, s. 72.

²² K. Justyniarska-Chojak, *Inwentarze pośmiertne z małych i średnich miast Małopolski (w XVI–XVIII wieku)*, Kielce 2020, s. 578, 608, 617, 623.

Konsumenci wieprzowiny

1. Dwór królewski i magnateria

Przyjrzyjmy się bliżej strukturze grupy konsumentów wieprzowiny, zaczynając od szczytu drabiny społecznej. Rachunki dworu królewskiego umożliwiają określenie asortymentu mięsa trafiającego do kuchni i na stoły władców. Pod tym kątem wykorzystali je Jerzy Michalewicz (przed półwieczem) oraz ostatnio Jarosław Dumanowski i Aleksandra Barwicka-Makuła. Podczas podróży Zygmunta III Wazy do Gdańska w ciągu jednego dnia (6 października 1587) dwór zużył: trzy woły, cielę, 12 skopów, 30 kur, 16 gęsi i dwa półcie słoniny. Z kolei w niedzielę wielkanocną (2 kwietnia 1589): dwa woły, czworo cieląt, 16 baranków młodych, dwa wieprze świeżo bite, pięć półci słoniny (jeden na dzień), cztery szynki, sześcioro prosiąt, sarnę, zającą, kilkadziesiąt sztuk ptactwa dzikiego i drobiu domowego²³. Wreszcie w trakcie przygotowań do uroczystości weselnych Zygmunta i Anny Austriaczki (26 maja – 7 czerwca 1592) naradzający się w tej sprawie urzędnicy dworscy (10 marca) określili potrzeby w zakresie mięsa na: wołów ok. 560, baranów 500, wieprzy 50²⁴. Zarówno w trakcie podróży gdańskiej, Wielkanocy, jak i wesela wieprzowina (słonina, prosięta, szynki) odgrywała na stole królewskim rolę drugorzędną, ustępując zdecydowanie wołowinie i w mniejszym stopniu baraninie.

Do podobnego wniosku doprowadziła Jarosława Dumanowskiego analiza księgi szafarskiej Jana III Sobieskiego z lat 1695–1696²⁵. Spośród różnych mięs zwierząt rzeźnych w menu pary królewskiej, królewiczów i dworzan wieprzowina pojawiała się najrzadziej, głównie jako schab, głowy (głowizna) i prosięcina. Tylko trzykrotnie wspomniano pochrzybiczną (mięso z przedniej części grzbietu). Częściej jadało wołowinę, cielęcinę, baraninę oraz drób²⁶. Bywały jednak okresy,

²³ J. Michalewicz, *Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce. Kuchnia królewska Zygmunta III*, KHKM, R. XIII: 1965, nr 4, s. 703–704.

²⁴ A. Barwicka-Makuła, *Stół królewski podczas uroczystości weselnych Zygmunta III Wazy i Anny Austriaczki w 1592 roku*, w: *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012, s. 175.

²⁵ *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, red. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, Warszawa 2013.

²⁶ *Ibidem*, s. 19, 70.

w których produkty wieprzowe trafiały na stół dość często i w sporym wyborze. W ciągu czterech tygodni sierpnia 1695 roku (od 4 do 31), obok innych mięs, w 15 dni, w tym w niedziele, podawano schab, w dni 14 prosięta, w 12 dni nogi, w 9 dni (w tym dwie niedziele) głowy²⁷. W niedzielę 7 sierpnia na stole króla znalazło się prosię, schab i nogi; królewiczom podano prosię; marszałkowi dworu, wojewodzie ruskiemu Markowi Matczyńskiemu schab i prosię²⁸. W poniedziałek (8 sierpnia) schab i głowę podano na stół króla; prosię królewiczom, głowiznę i prosię wojewodzie ruskiemu²⁹. W niedzielę 21 sierpnia dla króla przygotowano nogi i prosię; dla królewiczów prosię; dla wojewody Matczyńskiego schab i prosię, wreszcie dla „chłopców pokojowych” – schab³⁰.

Ważną rolę w królewskiej kuchni Jana III Sobieskiego odgrywała słonina, używana zarówno w dni powszednie, jak i święta oraz w czasie postu; w ostatnim przypadku, jak przypuszcza Jarosław Dumanowski, być może dla osób chorych, zwolnionych od rygorów postu³¹. Podobnie jak na dworach Zygmunta III Wazy i Jana III Sobieskiego proporcje konsumpcji mięsa odnotowano podczas wesela Krystyny, córki Jerzego Sebastiana Lubomirskiego, magnata fortuną i ambicjami dorównującego królom (Łańcut, 18 września 1661). Pod nóż poszło 60 wołów, 300 cieląt, 500 baranów i tylko 30 wieprzków oraz 120 prosiąt. Wieprzowina z pewnością nie należała do najważniejszych podawanych na bankiecie specjalów. Znacznie bardziej poczesne miejsce w weselnym menu zajmowały inne rodzaje mięsa zwierząt rzeźnych, drób i dzikie ptactwo oraz ryby³².

Drugorzędna rola wieprzowiny w kuchni magnackiej („pańskiej”) – tu w drugiej połowie wieku XVIII – znajduje też potwierdzenie w dziele Jędrzeja Kitowicza. Wśród potraw „staroświeckich” tradycyjnych wspomina bigos z kapustą, „z różnego mięsiwa kawalcami,

²⁷ Ibidem, s. 67–89.

²⁸ Ibidem, s. 69.

²⁹ Ibidem, s. 70.

³⁰ Ibidem, s. 86–87.

³¹ Ibidem, s. 42.

³² S. Czerniecki, op. cit., s. 60.

kielbasą i słoniną”, dalej prosięta i wędzonkę wieprzową (ta ostatnia popularna była w Wielkopolsce). Nie trafiała natomiast wieprzowina w trakcie uczt na „misy ogromne”, gdzie „na kształt piramidów” podawano różne pieczone: wołowinę, cielęcinę, baraninę, drób hodowany i ptactwo dzikie³³. Za nowość na stołach elity uznaje Kitowicz farsz mięsny (z wołowiny, cielęciny, kapłona, chleba tartego i przypraw), którym nadziewano mostki cielęce lub baranie, drób, ale także prosięta³⁴.

Wieprzowina hodowana w dobrach magnackich w znacznej części była przeznaczona na sprzedaż. Na pański stół trafiały tylko niektóre jej rodzaje, m.in. prosięcina. Już w *Gospodarstwie* Anzelma Gostomskiego (1588) zaleca się zarządcy folwarku, aby przed przyjazdem właściciela dóbr zadbał o przygotowanie, prócz świeżych jaj i drobiu, tłustych, młodych zwierząt, w tym prosiąt³⁵. Te ostatnie doceniano niezmiennie także dwa wieki później. Według instrukcji gospodarskiej z roku 1763 dla folwarków ordynacji zamojskiej niesprzedana część prosiąt powinna trafiać do jadłospisu pańskiego³⁶. W podlaskich dobrach Boćki (1767) administrator miał zapewnić co roku dostawę „na dyspartymenta kuchenne” prosiąt „sysunów” – najmłodszych, karmionych jeszcze mlekiem matki³⁷. Jak stwierdzał ksiądz Kluk: „prosiąt (...), ssących zwłaszcza mięso przyjemne (...) jest” i nie tak ciężkostrawne jak zwierząt dorosłych³⁸. Podobnie zdrowotne oddziaływanie wieprzowiny oceniał współczesny mu autor *Kucharza Doskonałego*, Wojciech Wielądko, który pisał: „to mięso posilne, ale trudne do strawienia i żołądek osłabia”³⁹.

Od standardu magnackiego nie odbiegał asortyment mięsa trafiającego na stoły elity duchowieństwa. Dzięki badaniom Sławomira Kościelaka więcej wiadomo o konsumpcji na dworze biskupa płockiego (1676–1681), później kujawskiego (1681–1683), Bonawentury

³³ J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1995, s. 227.

³⁴ Ibidem, s. 229.

³⁵ A. Gostomski, *Gospodarstwo*, wyd. S. Inglot, Wrocław 1951, s. 26.

³⁶ *Instrukcje gospodarcze...*, t. I, s. 355.

³⁷ Ibidem, t. I, s. 350.

³⁸ K. Kluk, op. cit., s. 287.

³⁹ W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. J. Dumanski, współpr. A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012, s. 135.

Madalińskiego. Biskup, choć pochodził ze średniej szlachty, jako ordynariusz bogatych diecezji (zwłaszcza kujawskiej) dysponował majątkiem iście magnackim. Z analizy rachunków wydatków wynika, że do jego kuchni zakupywano całe sztuki zwierząt, w tym woły, cielęta, barany (skopy), koźlęta, prosięta, wieprze; dalej – schab, szynkę, słoninę, nogi wieprzowe i wołowe (te ostatnie na galarety), podroby (ozory, cynadry, flaki), wreszcie kiełbasy⁴⁰.

2. Szlachta i średni kler

Józef Gabriel Szaniawski, archiwista kaliski z połowy wieku XIX, charakteryzując XVIII-wieczny jadłospis szlachecki w dawnym województwie sieradzkim, za dania typowe uznał barszcz z rurą (długa kość szpikowa wołu) lub uchem wieprzowym; sztukę mięsa z chrzanem (wołową?), pieczone prosię albo drób⁴¹.

Z podobnych, rozproszonych w różnych źródłach informacji wyłania się obraz fragmentaryczny a zarazem niejednoznaczny. Najwięcej danych dotyczy jednak instytucji lub środowisk łączących element szlachecki z plebejskim (szkoły, bursy, klasztory, wojsko), zapewniających standard żywienia odpowiedni dla szlachty średniej lub przynajmniej drobnej. Jednak nawet rachunki, jadłospisy ramowe czy codzienne dyspozycje szafarzy nie zawsze pozwalają na precyzyjne określenie rodzaju konsumowanego mięsa (wieprzowina, wołowina, baranina itp.). Często poprzestawano na podaniu ogólnego terminu – „mięso”, z rozróżnieniem na świeże lub konserwowane (peklowane, solone, wędzone), gotowane lub pieczone⁴². Źródła bardziej szczegółowe zdarzają się rzadko. Dzięki nim Antoni Karbowski odtworzył odświętny jadłospis profesury Uniwersytetu Krakowskiego. W roku 1557 podczas uroczystych obiadów dla nich, obok gęsiny z migdałami i kapłona z ryżem, podawano groch ze smalcem i słoniną. Wśród potraw konsumowanych w roku 1562 znalazły się morele z wieprzowiną, oprócz nich

⁴⁰ S. Kościelak, *Spizarnia biskupa – spizarnia zakonnika. Spożywcze gusta duchownych z okolic Gdańska na przełomie XVII i XVIII wieku*, w: *Historia naturalna jedzenia...*, s. 254–256.

⁴¹ J.G. Szaniawski, *O dawnym województwie sieradzkim*, „Biblioteka Warszawska”, 1852, t. IV, s. 180.

⁴² Por. np. S. Tync, *Jadłospis bursy gimnazjum toruńskiego (Oeconomia Scholasticae) z początku XVII wieku*, „Zapiski TNT”, T. VI: 1925, nr 10, s. 132–137; A. Klonder, *Wyżywienie ubogie i dostatnie w miastach Prus Królewskich w XVII wieku*, „Etnografia Polska”, T. XXXIX: 1995, z. 1–2, s. 181–212.

także kapłony, potrawka z kurczaków, pieczeń cielęca i kurczę. W latach 1563 i 1568 o wieprzowinie w ogóle nie wspomniano. W tym ostatnim roku podano pieczoną wołowinę, cielęcinę, baraninę, gęsinę oraz ozory wołowe i flaki cielęce. W drugiej połowie XVII wieku w Boże Narodzenie profesorski stół wypełniały, obok wołowiny, zajęczyny i kapłonów, wieprzowa polędwica oraz kiełbasy (być może wieprzowe) z pieprzem i kminkiem; w Nowy Rok – kiełbasy, kiszki i głowa wieprzowa (głowizna); w wigilię Trzech Króli, oprócz pieczonej wołowiny, cielęciny i dziczyzny (sarna lub zajęce), kiełbasa i głowa wieprzowa z racicami. W Wielkanoc na stół trafiała szoldra – szynka wieprzowa, inne mięso wieprzowe, zaś wraz z nim kapłony, jagnięcina, cielęcina⁴³.

Do rzadkości należą źródła takie jak opublikowana przez Janusza Tazbira umowa (1638) na utrzymanie na stancji (w tym wyżywienie) dwóch braci Drohojowskich, synów zamożnego posesjonata z powiatu przemyskiego. Ich gospodarzem miał być burmistrz Bełżyc, miasteczka z gimnazjum kalwińskim, do którego mieli uczęszczać. Zarówno właściciel miasta Paweł Orzechowski, jak i sam burmistrz byli wyznawcami kalwinizmu. Częścią umowy był ramowy jadłospis. W dni mięsne (poniedziałek, wtorek, czwartek, niedzielę) młodzi Drohojowscy mieli otrzymywać cztery potrawy: 1 – sztukę mięsa, „rosłą a niechudą”, 2 – kapłona lub cielęcinę, 3 – jarzyny (marchew albo rzepę) na świeżym mięsie, tłuste, 4 – inne warzywa na słoninie (kapusta kiszona lub zielona – świeża, groch), „ale żeby słonina nie była żółta, ale chędoga”. W niedziele i święta miała być podawana potrawa piąta – pieczyste: kapłon lub gęś albo cielęcina lub wieprzowina „według czasu i okazji”⁴⁴. Pieczeń wieprzowa mogła pojawiać się na stole świątecznym, ale jako alternatywa ostatniego wyboru – po drobiu i cielęciny. Ceniono natomiast potrawy tłuste, stąd dodawanie słoniny do kapusty czy grochu⁴⁵. Taki jadłospis uznano za odpowiedni dla młodych szlachciców

⁴³ A. Karbowski, *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku*, Kraków 1900, s. 20, 22–23, 30, 34, 50–51, 54.

⁴⁴ J. Tazbir, *Sute posiłki paniczów przy mieszczańskim stole*, „Odrodzenie i Reformacja w Polsce”, T. 49: 2005, s. 195–197.

⁴⁵ Ibidem, s. 196–197.

i najpewniej rodziny gospodarzy – małomiasteczkowej mieszczańskiej elity. Notabene w połowie wieku XVII potrawy tak proste jak groch ze słoniną jadali też, zapewne w czasie posiłków prywatnych i w dni powszednie, nawet najwięksi panowie⁴⁶. Istotną rolę słoniny potwierdzają także rachunki benedyktynek z Sandomierza (XVII–XVIII wiek). Panny (szlachcianki, mieszczanki?) przebywające na pensji prowadzonej przez zakonnice opłacały wyżywienie zarówno gotówką, jak i naturaliami (krowa, cielę, masło, słonina, sadło)⁴⁷.

Tylko wyjątkowo jest możliwe określenie w przybliżeniu ilościowych proporcji różnych rodzajów mięsa zużywanego w danej instytucji. Zapotrzebowanie gdańskiego kolegium jezuickiego (ok. 300 stołowników, w tym ok. 260 uczniów, ok. 30 zakonników i służby), według zaleceń żywieniowych wizytatora z roku 1772, wynosiło miesięcznie: osiem wołów (1000 funtów mięsa, 64 nogi, osiem ozorów, flaki), jednego wieprza, 24 gęsi, 48 kur; do tego bliżej niekreślona ilość skopowiny i cielęciny. Z okresu wcześniejszego (od lat 80. XVII wieku po lata 30. XVIII wieku) dysponujemy tylko ogólnymi danymi o zakupach wołów, wieprzy, świń, prosiąt, baranków. W spiżarni przechowywano zapasy słoniny, świńskich łbów, marynowanej wieprzowiny⁴⁸.

Standardom co najmniej drobnoszlacheckim odpowiadało wyżywienie wojska. Nowsza literatura przynosi nieco ustaleń dotyczących zaopatrzenia żołnierzy w czasie wojny i pokoju. Hetmani określali asortyment, normy zaopatrzenia, także maksymalne ceny zakupu żywności dla podległych im oddziałów. W Inflantach w roku 1601, obok zboża i słodów (na niezbędne w menu piwo), cennik obejmował: wołu (120 gr litewskich), jałowkę (30 gr), krowę (30 gr), barana (10 gr), wieprza (24 gr), poлец (solona połówka wieprza, 12 gr), gęś (2 gr), kokosz (1/2 gr)⁴⁹. W latach 1604–1606 na tym samym teatrze wojny polsko-szwedzkiej prowiantmistrz zakupywał dla wojsk w polu i załóg zamkowych,

⁴⁶ P. Meyzie, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić*, tłum. E. Kucińska, A. Drzymala, Warszawa 2012, s. 138, za relacją Gasparda de Tende z 2. poł. XVII w.

⁴⁷ A. Szylar, *Rzecz o tym, jak benedyktyнки kuchnię prowadziły*, „Nasza Przeszłość”, T. 103: 2005, s. 193.

⁴⁸ S. Kościelak, op. cit., s. 255.

⁴⁹ K. Łopatecki, *Charakterystyka „miejskich artykułów wojskowych” na przykładzie Rigischer Artiles-briefz z 1600 roku*, „Zapiski Historyczne”, R. 78: 2013, nr 2, s. 211.

oprócz zbóż, masło, sery, sadło, słoninę oraz wieprze⁵⁰. W 1616 roku hetman Stefan Żółkiewski w normach wyżywienia dla jazdy autamentu polskiego na leżach zimowych (zarówno towarzysze, jak i część czeladzi to szlachta) uwzględnił z mięsa: barany, jagnięta, słoninę, gęsi, kury; hetman Stanisław Potocki, dla oddziałów przebywających w województwie sieradzkim (1654\1655): wołowinę (?) w ćwierciach, półcie słoniny, kury, gęsi⁵¹.

Dostawy dla wojska polskiego z Żuław w czasie wojny polsko-szwedzkiej (1624) obejmowały tygodniowo: 100 baranów, pięć wołów, 13 półci słoniny⁵².

Wieprzowiny nie brakowało również na stołach średniego i niższego duchowieństwa. O regularnym spożyciu mięsa i używaniu w kuchni wieprzowego tłuszczu świadczą choćby analizowane przez Alinę Wawrzyńczyk wspomniane już powyżej rachunki pabianickiego kłucza posiadłości kapituły krakowskiej z drugiej połowy XVI wieku⁵³. W wiekach XVII–XVIII gościła też wieprzowina, obok drobiu, wołowiny, cielęciny, baraniny, na stołach zgromadzeń zakonnych. Tak było u wspomnianych powyżej jezuitów gdańskich czy też w żeńskich klasztorach w Koronie. W tych ostatnich listę mięs dopełniała preferowana przez szlachetnie urodzonych dziczyzna, zaś do potraw popularniejszych należały, także godne uczt szlacheckich, pieczone prosięta „po węgiersku”⁵⁴.

3. Mieszczanie

Mieszczkańskie elity traktowały wieprzowinę podobnie jak szlachta; w ich jadłospisie odgrywała rolę drugorzędną. W trakcie uczyty w patrycjuszowskim domu gdańskim z przełomu XVI/XVII wieku wśród

⁵⁰ P. Gawron, *Wydatki hetmana wielkiego litewskiego Jana Karola Chodkiewicza na wojnę w Inflantach 1604–1606*, w: *Honestas et turpido. Magnateria Rzeczypospolitej w XVI–XVIII wieku*, red. E. Dubas-Urwanowicz i in., Białystok 2019, s. 322.

⁵¹ T. Srogosz, *Życie codzienne żołnierzy armii koronnej i litewskiej w XVII wieku*, Oświęcim 2018, s. 94–95.

⁵² A. Klonder, *Wyżywienie wojsk szwedzkich w Prusach Królewskich w dobie „Potopu”*, KHKM, R. XXXI: 1983, nr 1, s. 30.

⁵³ A. Wawrzyńczyk, op. cit., s. 165.

⁵⁴ S. Kościelak, op. cit., s. 255–257; A. Szylar „*Za róże do smażenia, wiśnie i maliny...*”, czyli smaki, smaczki i inne osobliwości kuchni klasztornej w konwentach żeńskich w XVII i XVIII wieku, w: *Historia naturalna jedzenia...*, s. 265, 272–273, tam wcześniejsza literatura.

różnego mięsa pieczystego (danie drugie) wieprzowina zajmowała miejsce za wołowiną i baraniną. W ostatnim, czwartym daniu biesiadnicy mogli zjadać wieprzowe: szynkę, głowiznę, kiełbasy, obok rosółowej wołowiny i wołowych ozorów oraz pasztetu (składniki bliżej nieznanne)⁵⁵. Podczas uczty wydanej w styczniu roku 1656 w warszawskim ratuszu skonsumowano: pół wołu, dwa barany, cielęta, podroby, 15 kiełbas (być może wieprzowe), ozory, sześć kaczek, inny drób i dziczyznę oraz tylko czworo prosiąt. W domach zwykłych mieszczan warszawskich przechowywano, odnotowywane w inwentarzach majątkowych obok innych rodzajów mięsa (wołowina, cielęcina, baranina), połcie słoniny, sadło, kiełbasy, mięso wieprzowe i całe prosiaki⁵⁶. Wieprzowiny i jej przetworów nie brakowało również w spiżarniach mieszkańców miast średnich małych. W inwentarzach pośmiertnych z Małopolski notowano m.in. słoninę, sadło, kiełbasy⁵⁷. Elżbieta Brodzina z Pilzna (1650) np. pozostawiła po sobie słoninę, „trzy sadła, trzydzieści jeden kiełbas”; Jadwiga Laskosz z Nowego Sącza (1677) „słoniny połci cztery i sadeł dwoje”⁵⁸. Barbara Jarkiewiczowa z Zawichostu (1791) posiadała słoninę (dwa „poletki” odnotowane, choć określone jako „podłe”) oraz sadło⁵⁹.

Mięso (solone, wędzone), w tym wieprzowinę, słoninę, sadło, uwzględniano również w dyspozycjach testamentalnych. W testamentach mieszkańców małych miast województwa pomorskiego z przełomu XVII/XVIII wieku czytamy np. o przeznaczeniu różnej wielkości zapasów słoniny (np. cztery połcie, dziewięć funtów) na wyżywienie sierot po zmarłym oraz innych domowników⁶⁰. W wiekach XVI i XVII rozmaite mięso i słoninę rozdysponowywali mieszkańcy miasteczek

⁵⁵ N. Volckmar, *Nicolausa Völkemara Viertzig Dialogi 1612*, wyd. E. Kizik, Gdańsk 2005, s. 100.

⁵⁶ M. Bogucka, *Z badań nad konsumpcją...*, s. 39.

⁵⁷ K. Justyniarska-Chojak, *Inwentarze pośmiertne...*, s. 584–586.

⁵⁸ *Ibidem*, s. 585.

⁵⁹ K. Justyniarska-Chojak, *Testamenty i inwentarze pośmiertne z ksiąg miejskich województwa sandomierskiego*, Kielce 2010, s. 184.

⁶⁰ P. Kitowski, *op. cit.*, s. 252, 258.

wielkopolskich⁶¹ i małopolskich⁶². Całe sztuki mięsa i połcie słoniny przekazywano m.in. do przytułków – szpitali⁶³.

Obecność wieprzowego mięsa i tłuszczu w małomiasteczkowych domach potwierdzają także źródła sądowe. W księdze kryminalnej małopolskich Dobczyc (1697–1737) w wyliczeniach rzeczy skradzionych w miasteczku i okolicy często są wzmiankowane słonina w połciach i sadło. Taki łup bywał po części sprzedawany, po części zjadany przez członków szajki złodziei⁶⁴. Z domu piwowara w Gdowie, oprócz zboża i jagieł, skradziono kielbasy i sadło⁶⁵. Złodzieje zamierzający okraść pewnego organistę dowiedzieli się od swego informatora, że „ten dziad ma skrytą komorę, ma pieniądze i słoniny”⁶⁶. Ta ostatnia była zdobyczą równie kuszącą jak gotówka. Taki stan rzeczy w drugiej połowie wieku XVII i XVIII stulecia potwierdzają także akta złooczyńców z Wiśnicza. Według dokumentacji tamtejszego sądu w miasteczku oraz bliższej i dalszej okolicy łupem złodziei padały słonina i sadło z chałup chłopskich, plebanii, domów mieszczańskich i spiżarni dworskich⁶⁷.

Analiza kwantytatywna wielkości i struktury konsumpcji mięsa w większości miast Polski epoki preindustrialnej a zarazem przedstatystycznej jest bardzo utrudniona wobec braku odpowiednich źródeł. Do wyjątków należą miasta duże. Według wyliczeń Jana Baszanowskiego, przeprowadzonych na podstawie rejestrów akcyzy z połowy XVIII wieku, wśród mięsa dostarczanego do Gdańska dominowały wołowina z cielęciną – ok. 50 proc. Na wieprzowinę z prosięciną oraz baraninę z jagnięciną przypadało po ok. 22 proc. Ponieważ akcyza od zakupu nie obejmowała zwierząt rzeźnych z prowadzonej przez mieszczan hodowli domowej (w przypadku świń łatwiejszej), wielkości uzyskane dla

⁶¹ A. Głowacka-Penczyńska, op. cit., s. 73.

⁶² Np. wójt Przecławia, Maciej Tądera (1602), zapisał swojej żonie, obok innych zwierząt gospodarskich, „wieprza, którego sobie obierze” [musiał posiadać ich więcej – A.K.] oraz sadło i połeć mięsa. *Cui contingit nasci restat mori. Wybór testamentów staropolskich z województwa sandomierskiego*, oprac. M. Lubczyński i in., Warszawa 2005, s. 330.

⁶³ A. Głowacka-Penczyńska, op. cit., s. 121.

⁶⁴ *Księga kryminalna miasta Dobczyc*, wyd. M. Mikula, Kraków 2013, s. 85.

⁶⁵ *Ibidem*, s. 37.

⁶⁶ *Ibidem*, s. 90.

⁶⁷ *Księga czarna złooczyńców Sądu Kryminalnego w Wiśniczu*, wyd. W. Uruszczak, Kraków 2010, s. 56, 66, 75, 84, 140, 143–144, 159, 165.

wieprzowiny należy uznać za minimalne. Mimo to przewaga wołowiny jest zdecydowana⁶⁸. Jest też widoczna znacznie wcześniej w podległych miastu instytucjach opieki społecznej. W XVII wieku mięso, przede wszystkim wołowe, regularnie pojawiała się na stołach podopiecznych przytułków – szpitali w Gdańsku oraz w innych dużych miastach Prus Królewskich, choćby w Elblągu. Standard wyżywienia dorównywał w nich dostatniej, codziennej kuchni gospodstwa. W latach 30. XVII stulecia w szpitalach elbląskich przewaga ilościowa wołowiny nad wieprzowiną kształtowała się jak 2:1, a nawet 4:1; potrawy z wieprzowiną to: groch ze słoniną, kiełbasa pieczona, głowizna i nóżki⁶⁹. W Poznaniu w roku 1766, według oszacowań Bogusława Więclawskiego, wołowina stanowiła ok. 54 proc. dostarczanego przez rzeźników mięsa, cielęcina wraz z baraniną ok. 23 proc.; na wieprzowinę przypadało kolejne 23 proc. W okresie 1750–1790 w poszczególnych latach udział wieprzowiny wahał się od ok. 21 do 25 proc., cielęciny z baraniną 15–16 proc., wołowiny 59–64 proc. Przewaga tej ostatniej była stale wyraźna⁷⁰.

4. Chłoptwo, czeladź, ubodzy

W całej Koronie świnie hodowali także chłopi. Posiadali również zapasy wieprzowiny, szczególnie słoniny i sadła. Ich istnienie potwierdzają zapisy testamentalne jak też informacje ksiąg sądowych o pospolitych kradzieżach lub wojskowych rekwizycjach czy wręcz rabunkach. Wśród z górą 300 testamentów chłopskich z Korony z okresu od drugiej połowy XVI do końca XVIII wieku, publikowanych ostatnio przez Janusza Łosowskiego, wieprzowina jest wzmiankowana w kilkunastu dokumentach. Agnieszka Szponarowa z Albigowej w ziemi przemyskiej (1685) pozostawiła po sobie np. różne zboża, groch, mąkę, suszone śliwki oraz „mięsa wieprzowego poćć jeden, drugiego trzecią część i szolder dwie”⁷¹. Jest to jedyna wzmianka o szynce w całym zbiorze.

⁶⁸ J. Baszanowski, *Konsumpcja zbóż, mięsa i masła w Gdańsku w połowie XVIII wieku*, KHKM, R. XXXII: 1984, nr 4, s. 511–512.

⁶⁹ A. Klonder, *Wyżywienie w szpitalach Elbląga w 1 poł. XVII w.*, KHKM, R. XXXVI: 1988, nr 3, s. 449, 456, 462; idem, *Wyżywienie ubogie i dostatnie...*, s. 190, 192–194.

⁷⁰ B. Więclawski, *Zaopatrzenie i konsumpcja w Poznaniu w drugiej połowie XVIII wieku*, Warszawa – Poznań 1989, s. 106, 108, 164.

⁷¹ J. Łosowski, *Testamenty chłopów polskich od drugiej połowy XVI do XVIII wieku*, Lublin 2015, s. 120.

Z tego poćć słoniny darowuje Agnieszka komornicy [zamieszkałej u niej?]. Z urzędowej adnotacji wynika, że reszta wymienionego w testamentie mięsa wystarczyła tylko „na potrzebę pogrzebową” – poczęstunek, jałmużny?⁷² Słoninę wspomniano w pięciu testamentach. Mikołaj Lechowicz z Czukwi w ekonomii samborskiej (1684) był m.in. dłużny niejakemu Aleksandrowi Storońskiemu za poćć słoniny 2 zł 15 gr⁷³. Z kolei Maciej Kotas, gospodarz z okolic Bochni (starostwo krzeczowskie – królewszczyzna), zapisał żonie: krowę, cielę i wieprzka, a do tego dwa poćcie słoniny⁷⁴. Jego krajan Andrzej Kiczowski przeznaczył poćć słoniny na stypę⁷⁵.

W województwie sieradzkim w drugiej połowie wieku XVI łupem złodziei, a także żołnierzy padały chłopskie zapasy: poćcie słoniny, sadło, wyjątkowo szynki. Większe zapasy (np. u jednego z wieśniaków 15 sadeł i 12 poćci słoniny) były zapewne przeznaczone na sprzedaż; mniejsze (jedno sadło, poćć słoniny) raczej na własne potrzeby⁷⁶. W księgach kryminalnych Wiśnicza i Dobczyc w wiekach XVI–XVIII wśród rzeczy skradzionych okolicznym chłopom notowano słoninę i sadło⁷⁷.

Otwarte pozostaje pytanie, w jakim stopniu przechowywana w gospodarstwach wieprzowina wzbogacała jadło chłopskie. Bliżej nieokreślona część pochodziła przy tym z zakupów (przykład z Czukwi). Według przywoływanego już Szaniawskiego w XVIII wieku jedyną codzienną potrawą „mięsną” chłopów w Sieradzkim był żur ze słoniną. Inne potrawy mięsne były atrybutem stołu odświętnego. Lepiej bywało od wielkiego święta. Chłopi proszący o pańską zgodę na ślub zapraszali dziedzica na: „(...) war piwa, na pieczywo chleba. (...) Na kieliszek wódki (...) na wołu tucznego, na wieprza karmnego (...) na parę kuropatw, żeby pan młody, panny młodej dopadł”⁷⁸. Na ucztę poprawinową (nazajutrz po weselu) sami goście przynosili podarunki,

⁷² Ibidem, s. 121.

⁷³ Ibidem, s. 116.

⁷⁴ Ibidem, s. 174, rok 1731.

⁷⁵ Ibidem, s. 166, rok 1737.

⁷⁶ A. Sucheni-Grabowska, *Materiały do dziejów kultury materialnej chłopów w województwie sieradzkim i ziemi wieluńskiej w XVI wieku*, cz. II, Wrocław 1959, s. 292, 296.

⁷⁷ *Księga czarna...*, s. 56, 75, 84, 144; *Księga kryminalna... Dobczyc*, s. 28, 30, 37.

⁷⁸ J.G. Szaniawski, *O dawnym...*, „Biblioteka Warszawska”, 1852, t. III, s. 365; t. IV, s. 184.

które spożywało się wspólnie: gęś, kurę, kapłona, kasze, mąkę, sól, wódkę, zaś z wieprzowiny – prosię i słoninę. Od święta na słoninę mogli też liczyć ubodzy – żebracy. W Sieradzkim tacy uczestnicy pogrzebu szlachcica otrzymywali od rodziny zmarłego, oprócz jałmużny pieniężnej, porcje słoniny, grochu, kaszy, soli, mąki, chleba⁷⁹.

Na powszechniejszą konsumpcję wieprzowiny, jeśli nie wśród samych wieśniaków, to przynajmniej rekrutującej się w znacznej części spośród nich służby folwarcznej, czeladzi rzemieślniczej i służby w mieście czy też wśród ubogich, wskazują natomiast opinie znawców gospodarki i kuchni z epoki. W XVI wieku Crescentyn podkreślał zalety sadła, odpowiedniego „zwłaszcza chłopom do grochu”⁸⁰. Zdaniem Gostomskiego (1588) dworki w mniejszych folwarkach mają karmić wieprze lub świnię „na swoje wychowanie”. W ten sposób odciążą się spiżarnię dworską i uzyska dodatkową słoninę⁸¹. Całościową a zarazem wyważoną informację o kręgu konsumentów wieprzowiny podał Jakub Kazimierz Haur, znawca sposobów gospodarowania z drugiej połowy XVII wieku. Pisał: „Rodzaj chlewnego bydła alias świń zda się być z widzenia i opiniej nieczysty i obmierzły, jednak ludziom ubogim do wyżywienia bardzo pożyteczny i na omasty wygodny, także i na pańską kuchnię niepośledni, albowiem wiele z nich smakowitych do ukontentowania znajdują specjałów”⁸². Co do pożytków z tuczu wieprzów („wieprze karmne”) w majątkach szlacheckich stwierdzał: „Niepośledni to w gospodarstwie dla dworskiej i folwarcznej czeladzi na okrasę suplement”⁸³. W wyżywieniu ubogiego, pracującego gminu najważniejszy był więc wieprzowy tłuszcz (tłuste mięso, słonina, sadło), którym kraszono różne potrawy.

Około 100 lat później wspomniany już Krzysztof Kluk tak charakteryzował mięso wieprzowe: „Daje wprawdzie obfite pożywienie, lecz ciężkie jest do strawienia i tym tylko jest zdatne, którzy są mocni

⁷⁹ Ibidem, s. 366.

⁸⁰ P. Crescentyn, *Księgi o gospodarstwie*, Kraków 1549, s. 563.

⁸¹ A. Gostomski, op. cit., s. 89–90.

⁸² J.K. Haur, *Skład albo skarbiec ekonomii ziemiańskiej*, Kraków 1689, traktat VI, rozdz. I, s. 51–52.

⁸³ Idem, *Ekonomika ziemiańska generalna*, Kraków 1675, s. 21.

i przy ciężkiej pracy”⁸⁴. Byłaby to więc stawa najodpowiedniejsza dla prostego ludu.

Produkty, potrawy, przetwory

Z całej tuszy najbardziej ceniono tłuszcze, zwłaszcza słoninę. Już Gostomski w końcu XVI wieku radził, aby świń i wieprzów chować mniej, ale tłustych – chudych nie warto trzymać⁸⁵. Według instrukcji, poradników i rachunków gospodarskich z każdej tuszy dorosłego zwierzęcia otrzymywano dwa półcie słoniny i sztukę sadła, czyli – „tłustości z wnętrzości zebranej i w siatkę, czepek w podobieństwie holenderskiego sera zawiniętej”. To ostatnie było używane bezpośrednio do smażenia albo przesmażane na smalec⁸⁶. Według norm z połowy XVIII wieku słonina dobrze wykarmionego tuczniaka powinna mieć 3 cale, czyli ok. 7–8 cm grubości. Inne pożyteczne części tuszy to mięso – podgardle, pochrzeczina (tłuste mięso z przedniej części grzbietu), schab, polędwica, szynki (kapie/kompie), głowizna, nogi⁸⁷. O przygotowywanych z nich potrawach informują przepisy kulinarne, głównie z XVII–XVIII wieku. Potrawy te należały przede wszystkim do kuchni elit – magnaterii, szlachty, zamożnego mieszczaństwa.

W otwierającym *Zebranie potraw* Czernieckiego „Memoriale generalnym” wśród artykułów niezbędnych do przygotowania bankietu godnego króla – po mięsie zwierząt rzeźnych i dziczyźnie, wśród „potrzeb domowych” na pierwszym miejscu jest umieszczona s ł o n i n a, po niej masło, dalej mąka, nabiał, kasze, przyprawy⁸⁸. Słonina występuje w kilkunastu przepisach, w tym dwóch na rosół. Przygotowującym np. rosół węgierski Czerniecki zalecał: „(...) weźmij materiją mięsną jaką chcesz (...), włóż w garnek, nakraj słoniny przerastalej [prze-rośniętej mięsem – A.K.] w talarki i pietruszki wzdłuż, włóż masła, soli, czosnku, pieprzu, imbiru. A gdy dowre, nakraj z chleba białego

⁸⁴ K. Kluk, op. cit., s. 287.

⁸⁵ A. Gostomski, op. cit., s. 89.

⁸⁶ K. Kluk, op. cit., s. 288.

⁸⁷ S. Ładowski, *Historia naturalna Królestwa Polskiego*, Kraków 1783, s. 18; *Instrukcje gospodarcze...*, t. I, s. 350, 355; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła rękopiśmienne*, wyd. J. Dumanowski i in., Warszawa 2017, s. 73; A. Wawrzyńczyk, op. cit., s. 66–67.

⁸⁸ S. Czerniecki, op. cit., s. 95.

grzanek, daj gorąco i zalawczy rosołem na stół”⁸⁹. Z zup powszechnie spożywany był barszcz (żur), wspominany w XVI stuleciu przez Marcina z Urzędowa, zaś w początku XVII wieku przez Syreniusza jako „smaczna i wdzięczna polewka”. Jej podstawą były świeże lub kiszone pędy barszczu zwyczajnego, rośliny z selerowatych. To dziko rosnące ziele siekano i gotowano w polewce mięsnej z dodatkiem mąki owsianej. W XVIII wieku używanie tej rośliny jako składnika zup uważano za postępowanie staroświeckie, typowe dla kuchni chłopskiej⁹⁰. W końcu XVII wieku w kuchni pańskiej podawano barszcz postny z dodatkiem maku lub migdałów⁹¹. W archiwum Lubomirskich z Małej Wsi na Mazowszu zachował się przepis z końca XVIII wieku na barszcz „klarowny”, gotowany na mięsie (po 2 funty wołowiny i wieprzowiny, po jednej łopatce skopowej i cielęcej, kura) z dodatkiem cebuli, porów, grzybów; podawany z uszkami i kaszą perłową⁹².

Słonina była częściej stosowana w przygotowaniu mięs smażonych, pieczonych, duszonych. W przepisie na pieczonego kapłona zaleca się: pierś kapłona wypełnić farszem z drobno siekanego mięsa tegoż kapłona, jaj, kruchego łożu, chleba tartego i przypraw (rodzynki, pieprz, cynamon, sól, gałka). Na tak wypełnianą pierś nakładać plastry słoniny „pięknej” i pokrojonej „długo jako palec, a cienko jako tylec noża”⁹³. Według innego przepisu kapłon miał być smażony z drobno pokrojoną słoniną⁹⁴. W stuleciu XVIII młoda, świeża słonina była składnikiem sosu dodawanego do bulionu, pulard lub kapłonów⁹⁵.

Według Czernieckiego zabiegiem rutynowym było szpikowanie słoniną dziczyzny, drobiu, wołowiny lub cielęciny, nawet jaj; te ostatnie, ugotowane na twardo, szpikowano „słoniną dobrą drobno”⁹⁶. Z kolei

⁸⁹ Ibidem, s.105.

⁹⁰ *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...* wyd. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011, s. 212; *Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła drukowane*, wyd. J. Dumanowski i in., Warszawa 2016, s. 57.

⁹¹ *Moda...*, s. 185.

⁹² W przepisie brak wzmianki o barszczu – roślinie, *Staropolskie przepisy... Źródła rękopiśmienne*, s. 60.

⁹³ S. Czerniecki, op. cit., s. 117.

⁹⁴ Ibidem, s. 123.

⁹⁵ *Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła rękopiśmienne*, s. 80, koniec XVIII w., Lubomirscy z Małej Wsi.

⁹⁶ S. Czerniecki, op. cit., s. 119.

comber z dziczyzny (np. jeleni) przed gotowaniem szpikowano długimi kawałkami słoniny⁹⁷. Podawaną na zimno pieczeń z kapłona, cieleciny lub wołowiny wcześniej szpikowano „grubo słoniną przez środek”⁹⁸. Tak spreparowane mięso zaleca też Czerniecki jako składnik pasztetu francuskiego. Szpikowanie mięsa słoniną radzi także w kilku przepisach na zrazy⁹⁹. Ta praktyka utrzymała się co najmniej do końca XVIII wieku. Około roku 1780, w Małej Wsi Lubomirskich befsztyki wołowe były szpikowane szynką surową i słoniną. Słoniną szpikowano pieczenie wołowe, cielece, udo zajęcze. Z jej płatkami pieczono na rożnie uprzednio podgotowane ozory wołowe¹⁰⁰. Gdy baranina na pieczeń nie była dość tłusta, w rondlu na warstwie jarzyn należało „położyć zrazik słoniny”¹⁰¹.

O różnych zastosowaniach słoniny w kuchni zamożnej i elitarnej wspomina również Wojciech Wielądko w książce kucharskiej wydanej po raz pierwszy w roku 1783. Szpikowane lub przekładane słoniną były pieczenie wołowe i baranie (np. udziec-dyszek), podroby – ozory wołowe i skopowe, m.in w formie zrazów, mózg skopowy duszony z listkami słoniny. Ze słoniną, marchwią i pasternakiem gotowano kotlety po „flisowsku”. Z gąszczem z soczewicy i słoniną podawano ogony skopowe. Była też słonina składnikiem „kielbasek” wołowych. Drobno posiekane, zmieszane ze słoniną mięso wołowe należało umieścić na pokrojonej gotowanej wołowinie. Tę „zwinąć na kształt kielbaski”. Następnie posypaną chlebem (panierowaną) piec w tłuszczu. Podawać z sokiem i sosem winnym¹⁰². Słoninę dodawano wreszcie do nadzienia kielbas, kiszek, salcesonów, o których niżej.

Bez słoniny – zarówno w wieku XVI, jak i później – nie obywały się też dania z warzyw. Według Crescentyna słoniny „do jarzyny każdej godzą się”¹⁰³. Choćby to tylko uzasadniało powszechne ich stosowanie w kuchni, zarówno gminnej, jak i pańskiej. Przepis na kapustę (jedno

⁹⁷ „Weźmij (...) słoniny, nakraj długo i przez mięsiste, a chudsze miejsca prześpij, potem owiń w płótno i warz”, *ibidem*, s. 127.

⁹⁸ *Ibidem*, s. 128.

⁹⁹ *Ibidem*, s. 161, 111–113, 124.

¹⁰⁰ *Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła rękopiśmienne*, s. 58, 68, 78, 83–84, 86, 90, 100.

¹⁰¹ *Ibidem*, s. 101.

¹⁰² W. Wielądko, *op. cit.*, s. 100.

¹⁰³ P. Crescentyn, *op. cit.*, s. 563.

z najpopularniejszych warzyw) znajdujemy też w dziele Wielądki. Kapustę „po miejsku” należało gotować w proporcji pół głowy z ćwiercią lub pół funtem słoniny. Potrawy nie trzeba było solić, ponieważ słonina była sama słonina¹⁰⁴. Słoniny nie zabrakło również w przepisach Wielądki na drób, dziczyznę, ryby, pasztety, grzanki.

Słonina przenikała nawet do kuchni rybnej. Z XVI wieku pochodzi (notowany również dwa wieki później) przepis na szczupaka gotowanego w wodzie wraz z siekaną słoniną. Na pieczonej słoninie przygotowywano sos (czarną juchę), w którym podawano karpia¹⁰⁵. Szczupak po węgiersku bywał konsumowany z chlebem smażonym na pokrajanej w kostkę słoninie¹⁰⁶.

S z y n k i solone, a następnie wędzone (szołdry) wychwalał już w XVI wieku Kochanowski. Jakub Haur w XVII stuleciu zachwycał się szynkami wielkanocnymi. Czerniecki w spisie do produktów potrzebnych do przygotowania bankietów zaliczył szołdry wędzone do „korzeni”; zdaniem Jarosława Dumanowskiego tym samym traktował szynkę „jako smakowy dodatek do innych potraw”¹⁰⁷. Owo „udo wieprzowe przyprawione i uwędzone” doceniał również w końcu XVIII wieku ksiądz Kluk. Jako najlepsze – „najślawniejsze” wskazywał – westfalskie¹⁰⁸. Obok wędzonej na pańskie stoły trafiała też szynka gotowana, podawano na zimno jako przystawka¹⁰⁹.

U Wielądki wśród kilkunastu przepisów na wieprzowinę znajdujemy trzy na p r o s i ę, w tym dwa na sposób francuski. Poprzedzają je ogólne wskazówki na temat pieczenia: „prosię (...) oparzywszy i oczyściwszy, nadkroj skóry nad karkiem i pod łopatkami, żeby skóra nie pękła, piekąc, smaruj tłustością lub słoniną, upieczone daj na stoły świeże dla skorki, żeby nie zmiękła”¹¹⁰. Podobnie postępowano z prosięciem w kuchniach magnackich na Wołyniu. Upřednio oprawione,

¹⁰⁴ W. Wielądko, op. cit., s. 200.

¹⁰⁵ *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany 1757 roku dnia 24 lipca*, wyd. J. Dumanowski, S. Bułatowa [w druku], nr 160, 170; za: *Kuchmistrzostwo z XVI w.*

¹⁰⁶ S. Czerniecki, op. cit., s. 135.

¹⁰⁷ *Ibidem*, s. 96, 204.

¹⁰⁸ K. Kluk, op. cit., s. 289.

¹⁰⁹ W. Wielądko, op. cit., s. 136.

¹¹⁰ *Ibidem*, s. 138–139.

ochędożone, natarte solą i kminkiem, gdy jest „na poły” upieczone, należało pomazać skórkę solonym masłem¹¹¹. Dowodem na oszczędność kuchni elit jest przepis na podawane na ciepło zrazy z mięsa prosięcia pieczonego, które „zeszło ze stołu” – nie zostało zjedzone podczas wczorajszej uczy¹¹².

Część mięsa i podrobów trafiała do najróżniejszych przetworów – kiełbas, kiszek, salcesonów. Według zaleceń Anzelma Gostomskiego z końca XVI wieku zarządzająca gospodarstwem szlacheckim dworka powinna umieć nadziewać kiełbasy i kiszki, zarówno wołowe, jak i wieprzowe¹¹³. Do pożytecznych pokarmów ze świni zaliczał je w drugiej połowie XVII wieku wspomniany już powyżej Haur. W tym samym czasie Czerniecki uwzględnił różne k i e ł b a s y w zestawieniu mięs i przetworów mięsnych godnych nawet królewskiego stołu¹¹⁴. Podał przepisy na trzy wieprzowe, trzy z dziczyzny (sarna), po jednej z drobiu (kapłon) i cielęciny; kiełbasy wiedeńskie, kiełbasy z parmezanem, serem holenderskim albo serem prostym¹¹⁵. Te ostatnie trafiały na stół jako danie ciepłe. Ta z serem, z mięsa wieprzowego posiekanego tak drobno „jako jagły”, była doprawiona solą, pieprzem i kwiatem muszkatołowym. Cienkie kiełbaski podawano ugotowane w winie. Kiełbaski wiedeńskie, także z wieprzowiny, mogły być doprawiane solą, pieprzem, kwiatem muszkatołowym lub czosnkiem, serwowane gotowane lub pieczone¹¹⁶.

Walory kiełbas doceniał również w 100 lat później ks. Kluk. Kiszki wieprzowe dzielił na szersze (kiszki właściwe) – o nich dalej, oraz na węższe, czyli kiełbasy, wśród tych ostatnich wyróżniając pospolite i włoskie. Do pospolitych bierze się „wieprzowe mięso jak najdrobniej posiekane i miesza się ze słoniną w drobne kostki pokrajaną”. Z przypraw dodaje się pieprzu i czosnku (dla ludzi prostych) lub pieprzu, skórek cytrynowych i wina (produkt luksusowy). W przypadku kiełbas

¹¹¹ *Zbiór dla kuchmistrza*, nr 816.

¹¹² W. Wielądko, op. cit., s. 138.

¹¹³ A. Gostomski, op. cit., s. 95.

¹¹⁴ S. Czerniecki, op. cit., s. 95.

¹¹⁵ *Ibidem*, s. 101, 106, 177–178.

¹¹⁶ *Ibidem*, s. 177–178.

włoskich kiszki baranią wypełniano nadzieniem z drobno posiekanego mięsa cielęcego i prosięcego z dodatkiem sadła wieprzowego, przyprawionym solą, pieprzem, goździkami, kwiatem muszkatołowym i skórkami cytrynowymi¹¹⁷. Z końca wieku XVIII pochodzi przepis na kiełbasy bonońskie – z siekanej wieprzowiny chudej i tłustej (25 funtów) z dodatkiem funta soli, 4 uncji pieprzu, kwarty krwi wieprzowej, kwarty wina¹¹⁸. Kiełbasa wieprzowa była także (obok wołowiny, baraniny, kapłona, chrząstek cielęcych) jednym z częściej używanych dodatków do gotowanej kapusty¹¹⁹. Mogła też być, według rad Czernieckiego, jednym ze składników pasztetu¹²⁰.

Grubsze od kiełbasy k i s z k i w XVI stuleciu były standardowym produktem szlacheckiego gospodarstwa¹²¹. Według Szymona Syreńskiego (1613) w „gospodarstwie prostym” (mieszczańskim, chłopskim) napełniano je jagłami gotowanymi uprzednio z tłustością wołową lub wieprzową. W domach szlacheckich i magnackich jadano także kiszki baranie, skopowe, cielęce z jagłami gotowanymi w mleku, czasami z pieprzem, szafranem¹²². W końcu XVIII stulecia kiszki „kaszą tłustą napełnione” nadal były czymś zwyczajnym w menu ludzi prostych. Na stołach bogatszych pojawiały się inne, np. „wątrobnę” i krwawę. Nadzienie pierwszych stanowiły siekane – wątroba, serce, płuca, słonina; drugich – serce, śledziona, wątroba, słonina i krew¹²³. Dokładniejszy przepis na wątrobiankę zachował się w archiwaliach aspirujących w początku XVIII wieku do magnaterii Sczanieckich z Nawry w ziemi chełmińskiej. Po starciu gotowanej wątroby należało „wziąć mleka słodkiego, białego chleba utrzeć, cebule upiec i posiekać, słoniny w kostki nakrajać, cukru, cynamonu, pieprzu, koździków, kordemomy, rozynek, soli i tak nadziać”¹²⁴. Z połowy wieku XVIII pochodzi przepis na kiszki z magnackiej kuchni ze wschodnich kresów Rzeczypospolitej

¹¹⁷ Cyt. za: *Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła drukowane*, s. 90–91.

¹¹⁸ *Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła rękopiśmienne*, s. 98.

¹¹⁹ W. Wielądsko, op. cit., s. 200.

¹²⁰ S. Czerniecki, op. cit., s. 162.

¹²¹ Por. wyżej zalecenia Gostomskiego.

¹²² Cyt. za: *Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła drukowane*, s. 135.

¹²³ K. Kluk, op. cit., s. 287–288.

¹²⁴ *Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła rękopiśmienne*, s. 67.

(Wołyń). Nadzienie jelit wieprzowych stanowiły jagły albo ryż (drugi wariant droższy), dalej w równej proporcji (po 1/3) siekane: wołowina, cielęcina i wieprzowina oraz przyprawy¹²⁵.

Cenionym produktem z wieprzowiny był również *salceson*. Według Haura (druga połowa XVII wieku) mógł być wędzony w zółtku wieprzowym (maciek) lub węższym jelicie (dorotka)¹²⁶. Współczesny mu Czerniecki zaleca pokrajać soloną („nietłustą”) wieprzowinę w niezbyt drobną kostkę, do tego dodać tłustą z grzbietu, ześrutowany pieprz, następnie wędzić w dymie¹²⁷. Tenże przepis z drobnymi modyfikacjami – mowa wprost o dodaniu słoniny, z przypraw prócz pieprzu także siekanego czosnku – był w użyciu w drugiej połowie XVIII wieku¹²⁸. Z lat 70. tego stulecia pochodzi przepis na *salceson*, najwyraźniej przeznaczony na stoły elity, z mieszaniny chudego mięsa wołowego, wieprzowego, gęsiny i dziczyzny z dodatkiem całego bukietu korzeni: pieprzu, kardamonu, goździków, ziela angielskiego¹²⁹.

Podobny przepis z końca XVIII wieku zachował się w archiwum Lubomirskich z Małej Wsi. Do masy mięs różnych (dzczyzna, polędwice wołowe i wieprzowe) dodawano pokrojoną w kostkę słoninę roczną, „zwiędłą”, niemłoda, „byleby nie była żółta”¹³⁰. Inaczej, bliżej standardom nam współczesnym, definiował *salcesony Kluk* (1779). Jego zdaniem to gotowane „głowa i nogi” z dodatkiem soli, goździków, korzenia fiołkowego i majeranku¹³¹.

Wieprzowina w krajach Rzeszy

Świnie, obok innych zwierząt rzeźnych (wołów, owiec), hodowano tu powszechnie, zarówno na wsi (wielkie i mniejsze posiadłości szlachty, duchowieństwa, gospodarstwa chłopskie), jak i w miastach. Wręcz stereotypowy obrazek znajdujemy już w XVI-wiecznych przygodach *So-wiźrzała (Eulenspiegel)*. Gdy w Halberstadt, w pobliżu katedry „swoje

¹²⁵ *Zbiór dla kuchmistrza...*, nr 335.

¹²⁶ J.K. Haur, *Skład abo skarniec...*, Traktat VI, s. 59.

¹²⁷ S. Czerniecki, op. cit., s. 178.

¹²⁸ *Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła rękopiśmienne...*, s. 71.

¹²⁹ *Ibidem*, s. 74.

¹³⁰ *Ibidem*, s. 82.

¹³¹ *Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła drukowane...*, s. 91.

figle (...) okazała”, odłożył na stole wcześniej kupione chleby. Nagle do stołu podskoczył pies i porwał bochenek. Sowiźrzał zaczął go gonić. Tymczasem „przyszła świnia z prosięty, trąc się, przewróciła stół z chlebem, a każde porwało jeden chleb, a tak z nim poszło”¹³². Nawet w dużych, stołecznych miastach (np. Berlinie w drugiej połowie XVII wieku) zdarzało się, że świnie biegały samopas po ulicach¹³³.

Rozpowszechnienie hodowli świń potwierdzały też opinie z epoki – uczonych, praktyków, znawców gospodarki i przyrody. Według nich w każdym domu powinny znajdować się zapasy produktów z wieprzowiny, w każdym folwarku, obok bydła rogatego – wołowinę uznawali za mięso najpożywniejsze i najzdrowsze – powinny być hodowane świnie. Z reguły zastrzegali jednak, że część uczonych uważa mięso świńskie za niezdrowe¹³⁴. Niektóre produkty wieprzowe, m.in. wędzone na surowo szynki lub kiełbasy, miały być niestrawne dla żołądków społecznej elity, delikatnych – „jedwabnych” (*seydenen Magen*), zaś nieszkodliwe dla przyzwyczajonych do takiego jedzenia żołądków mocnych (*starcke Magen*). Tym pierwszym w uniknięciu kłopotów z trawieniem miał pomagać łyk wina reńskiego¹³⁵. Wysoko cenił świnie Johann Gottlieb Corvinus, notariusz z Lipska, autor pisanego na początku XVIII wieku *Frauenzimmer – Lexicon* (wydanie pierwsze 1715). Według niego każda gospodyni (szlachcianka, zamożna mieszcza) powinna trzymać od jednej do kilku świń na własne potrzeby – jako źródło szynek, słoniny, serdelków. Mięso wieprzowe jest bowiem najlepsze ze wszystkich. W tej kwestii autor powołał się na anonimowego [*sic!*] medyka¹³⁶. Wreszcie w końcu XVIII stulecia świnia doczekała się w Niemczech swojej *Historii naturalnej*, zaś jej autor określił ją jako „zwierzę najpożyteczniejsze w gospodarstwie zarówno dużym, jak i małym”¹³⁷.

¹³² *Sowiźrzał krotochwily i śmieszny*, wyd. R. Grześkowiak, E. Kizik, Gdańsk 2005, s. 59–60.

¹³³ E. Schubert, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, Toruń 2019, s. 166; H. Schulz, *Berlin 1650–1800. Sozialgeschichte einer Residenz*, Berlin 1987, s. 277.

¹³⁴ Np. J. Colerus, *Oeconomia ruralis et domestica*, Mayntz 1665, s. 449; W. Helmhardt, *Georgica Curiosa Aucta*, Nürnberg 1701, s. 291, 307.

¹³⁵ J. Colerus, op. cit., s. 469.

¹³⁶ J.G. Corvinus, *Frauenzimmer – Lexicon*, Halle – Leipzig 1739, s. 150.

¹³⁷ „(...) das nützlichste Tier in der großen und kleinen Haushaltung”. J.A. Hermstädt, *Naturgeschichte der Schweine*, Rotenburg an der Fulde 1793, s. 2.

Także on przyznawał jednak, że zdaniem części ekspertów wieprzowina jest niezdrowa.

W początku wieku XVIII przywiązanie do szynek, wieprzowych kiełbas czy też kapusty z wieprzowiną miało odróżniać mieszkańców krajów niemieckich od np. Francuzów. Tak przynajmniej twierdził niemiecki podróżnik Nemeitz, bawiący przejazdem w Paryżu w roku 1709¹³⁸.

Skąpe i fragmentaryczne informacje źródeł i literatury uniemożliwiają jednak w pełni wiarygodną, kwantytatywną analizę wielkości konsumpcji wieprzowiny na tle innych mięs. Jeszcze w średniowieczu, podczas wesela księcia Rzeszy Henryka Karynckiego z Adelajdą z Brunszwiku (1325) spożyto: 69 wołów, 252 owce, 242 barany oraz tylko 58 świń, 357 łopatek wieprzowych¹³⁹. Rzuca się w oczy podobieństwo proporcji różnych mięs z późniejszym o z górą 300 lat menu na weselu córki polskiego magnata – Jerzego Lubomirskiego¹⁴⁰. Z kolei liczące kilkanaście tysięcy żołnierzy wojska arcybiskupa Kolonii podczas trwającego przez rok (1448–1449) oblężenia miasta Soest (188 dni mięsnych) skonsumowały ok. 29 tys. kg wołowiny, ok. 7600 kg wieprzowiny (w tym 141 kg szynki i ok. 1760 kg słoniny) oraz ok. 1900 kg baraniny¹⁴¹. Wieprzowina ma tu niepodważalną drugą pozycję. Wojska arcybiskupa nie składały się najpewniej wyłącznie z elity stanu szlacheckiego. Standard wyżywienia żołnierskiej masy odpowiadał zapewne dostatniej kuchni mieszczańskiej lub średnioszlacheckiej.

Proporcje konsumpcji mięs w siedzibach szlachty i magnaterii w Czechach w latach 1550–1650 zarysował, głównie na solidnej podstawie rachunków dworskich, Josef Hrdlička. Na szlacheckich stołach królowały wołowina, cielęcina i skopowina; w źródłach wymieniane z reguły w tej kolejności. Na poszczególnych dworach magnackich wołowina stanowiła od nieco ponad połowy do 3/4 całego spożywanego mięsa. Wieprzowina pod względem ilościowym odgrywała rolę

¹³⁸ P. Meyzie, op. cit., s. 235.

¹³⁹ E. Schubert, op. cit., s. 411.

¹⁴⁰ Por. wyżej, s. [7].

¹⁴¹ Według wyliczeń U. Bäumker, »...*men gaff allemenne ind reedliken...*« *zur Truppenverpflegung während der Soester Fehde (1448/49)*, w: *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*, wyd. G. Wiegellmann, R.E. Mohrmann, Münster – New York 1996, s. 215, 220–223.

drugorzędną¹⁴². Pozostaje jednak pytanie o jej znaczenie w jadłospisie i formę, w jakiej trafiała na stoły elit społecznych (szlachty, arystokracji, miejskiego patrycjatu) i pospólstwa (mieszczan, chłopów). Według Hrdlički na pańskich dworach w Czechach wieprzowina pojawiała się przeważnie jako pieczeń. Dla poprawy smaku zalecano popijanie jej winem. Najbardziej ceniono prosięta, zwłaszcza małe, kilkutygodniowe – „mleczne”. W 1564 roku znalazły się w menu weselnym Ewy z Rožemberka, siostry Petra Voka, ostatniego męskiego potomka tej najpotężniejszej z czeskich rodzin magnackich. Rządziej u tamtejszych arystokratów podawano takie przysmaki, jak głowiznę (*veprova hlava z octa*). Za to w kuchni masowo były używane: sadło (do podlewania pieczeni) oraz słonina (m.in. do szpikowania różnych mięs). Z mięsa i podrobów przygotowywano też kiszki: wątrobiane (*jitrnice*, polska jątrznica) i kaszane, wreszcie pieprzne kiełbasy. Te ostatnie, podobnie jak mięso wieprzowe, dodawano również do polewek lub allaputryny – jednogarnkowej, znanej też w Polsce i całej Europie, potrawy z różnych rodzajów delikatnego mięsa, wędlin i warzyw¹⁴³.

Przygotowane z dodatkiem słoniny wieprzowinę lub inne rodzaje mięsa konsumowała także szlachta niemiecka. Wspominany już *Frauenzimmer – Lexicon Corvina* zawiera ok. 70 przepisów na potrawy z wieprzowiną (w tym kilka z prosięciną). Dorównują one liczebnością potrawom z wołowiny (ok. 80) i cielęciny (ok. 70)¹⁴⁴. W książce kucharskiej Hansa Schuppego (Lübeck – Leipzig 1698) znajdujemy przepis na szpikowany (nadziewany) słoniną mostek wołowy „po królewsku”. Wraz z przyprawami (kwiat muszkatolowy, goździki, pieprz, liść laurowy, rozmaryn) był przez całą noc duszony w szczelnie zamkniętym kotle¹⁴⁵. Zdaniem cytowanego już wyżej Hermstäda smak wieprzowych szynek i kiełbas zachwycał zarówno arystokratów, jak i szlachtę¹⁴⁶. Przywiązanie niemieckiej arystokracji do tradycyjnych,

¹⁴² J. Hrdlička, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, České Budějovice 2000, s. 188–189, 192.

¹⁴³ Ibidem, s. 188, 192, 251; o allaputrynie szerzej: *Moda bardzo dobra...*, s. 211.

¹⁴⁴ G.S. Corvinus, op. cit., passim.

¹⁴⁵ M. Sikorska, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa 2019, s. 138.

¹⁴⁶ J.A. Hermstädt, op. cit., s. 2.

także niezbyt wyrafinowanych dań z wieprzowiną w przypadku niektórych osób było żywe i mocne, nawet mimo ich długotrwałej rozłąki z krajem. Elżbieta Charlotta, księżniczka Palatynatu, żona Filipa Orleańskiego, szwagierka Ludwika XIV, tęskniła w Wersalu za pospolitymi daniami niemieckimi, w tym za kapustą z boczkiem, za szynką, metką (mogła być produkowana z delikatnej wieprzowiny lub wołowiny) i suszonymi kiełbasami. Te ostatnie produkty regularnie dosyłali jej na wersalski dwór krowi z Niemiec¹⁴⁷.

Kapusta ze słoniną lub mięsem wieprzowym była też typowym daniem mieszczańskim, w tym także miejskiej elity. W wydanej w Brunzwicku w roku 1697 książce kucharskiej Marii Schellhamer znajdujemy znamiennej uwagę dotyczącą łopatkki wieprzowej w kapuście. Jak inne potrawy pospolite, może być podawana w czasie posiłków prywatnych – dla domowników, bliskich przyjaciół, nie godzi się jej jednak serwować podczas gościny, oficjalnego bankietu. Jest przecież jadłem spólstwa¹⁴⁸. Szperką – smażoną słoniną (*póltowym mięsem*) – z kapustą posilił się również na pewnej plebanii w Hildesheim wspomniany już bohater literacki, człowiek luźny – Sowiźrzał¹⁴⁹. W Meklemburgii, jednym z biedniejszych krajów Rzeszy, typowym jadłem spólstwa była kapusta zielona gotowana z cebulą, odrobiną masła lub kawałkiem słoniny albo tłustego mięsa. Istniało kilka jej wariantów. Popularny był także groch po czesku ze słoniną¹⁵⁰.

Daniem elitarnym a zarazem odświętnym było pieczone prosię, ale także galareta z prosięcia. Według Colera mogła być przyrządzana na słodko lub na kwaśno. Powinna ją (w wersji odświętnej?) zdołać głowa prosięcia „pięknie złocona”¹⁵¹. Podobnie jak dla szlachty, także dla mieszczan oczywiste było używanie słoniny do wszelkich pieczeni, szpikowanie nią mięsa. Także ta praktyka znalazła odbicie w przygodach Sowiźrzała. Gdy ten przebywając w Brunzwicku, kazał natłuścić cholewy swoich butów, szewc zrobił mu kawał: „urznawszy

¹⁴⁷ M. Sikorska, op. cit., s. 136–137.

¹⁴⁸ Ibidem, s. 149.

¹⁴⁹ *Sowiźrzał...*, s. 119.

¹⁵⁰ J. Colerus, op. cit., s. 54–57.

¹⁵¹ Ibidem, s. 69.

sztukę słonin od polcia, naszpikował je tak jako pieczenia¹⁵². Słonina była także składnikiem sosów i kielbas. Cytowany już wielokrotnie Coler wspomina m.in. o młodych kurczakach w polskim sosie. Jego podstawowymi składnikami były słonina i cebula¹⁵³. Tenże Coler podaje przepis na kielbasę – *Bratwurst*, z mięsa wieprzowego i słoniny z dodatkiem śmietany, soli, pieprzu i goździków. Umieszczona w żołądku świńskim masa była wędzona w dymie. W wersji mniej wyszukanej nadzienie przygotowano pieprzem i kminkiem. Słonina była też składnikiem nadzienia kielbasy cielęcej¹⁵⁴.

Tłuste potrawy i wyroby mięsne były cenione szczególnie, świadczy o tym powiedzenie zawarte w wydanym w Królewcu w 1580 roku polsko-niemieckim zbiorze sentencji: „Tłusta gęś, tłuste prosię, wół tłusty, tłuste cielę, jest każdemu miłsze, niżli co chude jest”¹⁵⁵. Jeśli w mięsie czy potrawie brakowało tłuszczu, brak ten uzupełniano tradycyjnie – słoniną, sadłem lub zgodnie z nową modą francuską (druga połowa XVII–XVIII wiek) masłem. Stąd nieodzowna wydaje się obecność wieprzowiny i jej tłustych przetworów również w diecie niższych warstw społecznych – chłopów gospodarzy, czeladzi (służby) wiejskiej i miejskiej, robotników dniówkowych – słowem, ludzi żyjących z pracy fizycznej. W XVII wieku, według Colera, oprócz słoniny typowym jadłem ludu prostego (*grobvolck*) oraz czeladzi i robotników (*Gesinde und Arbeit Volck*) były smalec, kielbasy, serdelki¹⁵⁶. Podobnie Bernard Buchinger, opat cystersów z alzackiego Lützel/Lucelle, stwierdzał w książce kucharskiej wydanej po raz pierwszy w roku 1671, że wieprzowy smalec jest potrzebny dla czeladzi „na dni mięsne jako okrasa do warzyw”¹⁵⁷. Według Colera w XVII wieku w Vogtlandzie na zachodnich krańcach Saksonii podstawowymi składnikami zupy chłopskiej były: woda, kawałek słoniny, kawałek chleba¹⁵⁸. W końcu wieku XVIII wspominany już Hermstädt pisał o typowym ubogim wieśniaku, który

¹⁵² W cholewach zrobiono dziury i wsadzono w nie paski słoniny, *Sowierzzał...*, s. 144–146.

¹⁵³ J. Colerus, op. cit., s. 469.

¹⁵⁴ *Ibidem*, s. 69, 468–469.

¹⁵⁵ Cyt. Za: M. Sikorska, op. cit., s. 142.

¹⁵⁶ J. Colerus, op. cit., s. 449.

¹⁵⁷ Cyt. Za: M. Sikorska, op. cit., s. 62–63, 141.

¹⁵⁸ J. Colerus, op. cit., s. 69.

czułyby się źle, gdyby raz do roku nie zabił tucznika, zaś jego żona nie podałyby mu kraszonej słoniną wodzianki lub innej zupy¹⁵⁹.

Zakończenie

Choć hodowla świń, zwierząt „nieczystych, obmierzłych”, nie była w Koronie Polskiej zajęciem prestiżowym, to mimo wszystko prowadzono ją powszechnie. Świnie trzymano w całym kraju, w wielkich i małych dobrach szlacheckich i kościelnych, gospodarstwach chłopskich i mieszczańskich. Tak szeroki – geograficzny i społeczny – zasięg hodowli nie był równoznaczny z równie powszechną konsumpcją wieprzowiny. Z szacunkowych, dotyczących głównie XVIII stulecia, wyliczeń wynika, że ilościowo zdecydowanie ustępowała ona spożyciu wołowiny, o drugie miejsce rywalizując z baraniną. Dla elit szlacheckich i mieszczańskich wieprzowe tłuszcze – słonina i sadło – były niezbędne w kuchni do smażenia, pieczenia, gotowania. Z mięsa świńskiego z reguły nie powstawały natomiast dania godne uroczystych wielkopańskich biesiad. Pieczeń wieprzowa mogła pojawić się na świątecznym stole zamożnego szlachcica lub mieszczanina, ale jako danie ostatniego wyboru, gdy zabrakło wyżej cenionych wołowiny, drobiu, dziczyzny. Wyjątkami godnymi nawet królewskiego podniebienia były natomiast takie specjały, jak pieczone prosięta (najwyżej ceniono karmione mlekiem matki – „mleczne”), szynki, główizna i galareta z nóżek. Wieprzowina była też składnikiem bogato przyprawianych kiełbas, kiszek i salcesonów.

W ogólnej opinii mięso świńskie było jednak pokarmem najbardziej odpowiednim dla ludzi ubogich, prostych, pracujących fizycznie. Tu także najważniejszy był tłuszcz – przerośnięta mięsem słonina, sadło, ale też kiszki, kiełbasy. Takie potrawy jak groch czy polewka ze słoniną, kapusta z tłustym mięsem wieprzowym, proste wędliny doprawiane pieprzem oraz krajowymi przyprawami (czosnek, kminek) były typowymi daniami zamożnych chłopów, rzemieślników, drobnej szlachty. Jadały je też ze smakiem warstwy wyższe, jednak z reguły w trakcie posiłków codziennych, prywatnych, w gronie domowników. Z kolei

¹⁵⁹ J.A. Hermstädt, op. cit., s. 2.

dla ubogich chłopów lub ludzi z marginesu społecznego kawałek słoniny lub danie z okrasą było atrybutem świętowania.

Taka struktura grupy konsumentów, nie w pełni przystająca do podziałów stanowych, oraz względna łatwość hodowli sprawiały, że świnia, choć „obmierzła”, była uważana za zwierzę pożyteczne, służące zarówno zaspokojeniu własnych potrzeb hodowców, jak też dzięki sprzedaży zasilające ich kiesę. Ten ostatni czynnik przeważał w przypadku hodowli w wielkiej własności.

Podobna do zaobserwowanej w Koronie była sytuacja u naszych zachodnich sąsiadów. W Czechach czy krajach niemieckich świnie hodowano co najmniej równie powszechnie jak w Polsce. Na stołach czeskich magnatów i szlachty wieprzowina odgrywała rolę drugo- czy trzeciorzędą, po wołowinie i baraninie. Tłuszcz wieprzowy był jednak standardem również w tamtejszej kuchni. Podobnie jak w Polsce, były specjały pańskie – prosięta mleczne, szynki, głowizna, luksusowe wędliny. Reszta tuszy wieprzowej była odpowiednia dla stanów niższych. W Niemczech świnia i jej mięso wydają się jednak bardziej doceniane niż w Polsce i Czechach, i to również przez społeczne elity. Smak wędzonych (np. westfalskich) szynek zachwycał też niemiecką szlachtę i arystokratów. Umiłowanie kapusty z wieprzowiną lub słoniną łączyło ich z mieszczanami i chłopstwem, choć nawet dla elit mieszczańskich nie było to danie reprezentacyjne. W początku XVIII wieku przywiązanie do szynek, kielbas, kapusty z wieprzowiną miało odróżniać ludzi języka niemieckiego, w tym arystokrację, od innych nacji, np. od Francuzów. Notabene we Francji druga połowa XVII wieku była okresem przyspieszonego odwracania się elit od wieprzowiny. Twórca kulturowej historii jedzenia Jean-Louis Flandrin pisał: „Wielcy panowie, od króla poczynając, nie kupują już w zasadzie mięsa wieprzowego, prócz prosiąt, szynki i niezbędnej w każdej tłustej kuchni słoniny, którą stosuje się długo jeszcze, mimo wzrastającego spożycia masła”¹⁶⁰. „Nowa wykwinność” francuskiej kuchni, polegająca m.in.

¹⁶⁰ J.L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, w: *Historia życia prywatnego*, t. 3: *Od renesansu do oświecenia*, tłum. K. Osińska-Boska, M. Cebo-Foniok, M. Zięba, Wrocław 1999, s. 285.

na spożywaniu tylko najwartościowszej wieprzowiny, w stuleciu XVIII powoli opanowywała Europę, w tym również Polskę.

Streszczenie

Na podstawie różnorodnych źródeł z XVI–XVIII wieku (rachunki kuchenne-spiżarne, traktaty gospodarcze, testamenty, inwentarze spadkowe) oraz licznych wcześniejszych opracowań autor przedstawia rolę wieprzowiny w kuchni staropolskiej. Świnie były powszechnie hodowane w Polsce, na wsi i w miastach, w dobrach magnackich, szlacheckich i kościelnych, przez chłopów i mieszczan, na własny użytek lub na sprzedaż. Niemniej jednak udział wieprzowiny w ogólnym spożyciu mięsa był niższy niż wołowiny. Uwarunkowane to było stosunkiem elit szlacheckich i mieszczańskich do wieprzowiny – w kręgach tych tłuszcz wieprzowy traktowano jako niezbędny do pieczenia i smażenia, ale potrawami wieprzowymi uznawanymi za godne podniebienia szlacheckiego lub królewskiego były jedynie pieczone prosięta, szynka, salceson, galareta wieprzowa (nóżki) czy kiełbaski z egzotycznymi przyprawami. Inne potrawy, nigdy nieserwowane podczas wystawnych uczt, takie jak pieczeń wieprzowa, kapusta czy groch ze słoniną lub tłustym mięsem, jadano w dni powszednie, podczas rodzinnych posiłków. Dania takie, podobnie jak zupy ze słoniną i kiełbaski doprawiane czosnkiem lub kminkiem, były typowe dla diety plebejuszy, robotników fizycznych, zamożnych rzemieślników i chłopów. Z kolei dla biedniejszych chłopów i mieszczan z odświętnym stołem kojarzono kapustę lub pierogi ze słoniną lub kawałek schabu. Tak więc, obok powszechnie cenionej słoniny, wieprzowina była pożywieniem poszukiwanym, ale ze względów ekonomicznych trudno dostępnym dla plebejuszy, natomiast pożywna i smaczna, ale niezbyt prestiżowa dla elit, które były głównymi konsumentami mięsa. W XVIII wieku wyrafinowana kuchnia inspirowana wzorami francuskimi wykorzystywała tylko najbardziej wykwintne kawałki wieprzowiny, a słoninę zastępowała masłem. Sytuacja w Polsce była pod tym względem analogiczna do sytuacji w Czechach i Niemczech, gdzie w XVIII wieku elity zaczęły też przejmować „nową kuchnię francuską”, która zyskiwała popularność w całej Europie.

Summary

On the basis of varied sources from the 16th–18th centuries (kitchen and pantry accounts, economic treatises, testaments, probate inventories) and numerous previous studies the author presents the role of pork in Old-Polish cuisine. Pigs were commonly bred in Poland, in the country and in towns, in magnate, gentry and Church estates, by peasants and burghers, for personal consumption or for sale. Nevertheless, the share of pork in overall meat consumption was lower than that of beef. This was conditioned by the attitude of gentry and burgher elites to pork – in those circles pork fat was treated as indispensable for roasting and frying, but pork dishes considered worthy of a noble or royal palate were only roasted piglets, ham, brawn, jellied pig's feet or sausages with exotic spices. Other dishes, never served during luxurious feasts, such as roasted pork, cabbage or peas with pork fat or fatty meat, were eaten on weekdays, during family meals. Such dishes, as well as soups with pork fat and sausages spiced with garlic or caraway seed, were typical of the diet of plebeians, physical workers, well-off craftsmen and peasants. For poorer peasants and town dwellers, on the other hand, cabbage or dumplings with pork fat or a piece of pork were associated with the festive table. Thus, aside from pork fat, which was generally valued, pork was a food sought by but for economic reasons not easily accessible to plebeians, while nutritious and tasty but not particularly prestigious for the elites, which were major meat consumers. In the 18th c., refined cuisine inspired by French models used only the most exquisite pieces of pork and substituted pork fat with butter. The situation in Poland in this respect was analogous to that in Bohemia and Germany, where in the 18th c. the elites also started to adopt “new French cuisine”, which was gaining popularity throughout Europe.

Słowa kluczowe: Polska, XVI–XVIII wiek, hodowla świń, konsumpcja, wieprzowina, kuchnia

Keywords: Poland, 16th–18th century, pig breeding, consumption, pork, cuisine

Bibliografia

Źródła:

- Colerus J., *Oeconomia ruralis et domestica*, Mayntz 1665
- Corvinus J.G., *Frauenzimmer – Lexicon*, Halle – Leipzig 1739
- Crescentyn P., *Księgi o gospodarstwie*, Kraków 1549
- Cui contingit nasci restat mori. Wybór testamentów staropolskich z województwa sandomierskiego*, oprac. M. Lubczyński i in., Warszawa 2005
- Czerniecki S., *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009
- Gostomski A., *Gospodarstwo*, wyd. S. Ingłot, Wrocław 1951
- Haur J.K., *Ekonomika ziemiańska generalna*, Kraków 1675
- Haur J.K., *Skład abo skarbiec ekonomii ziemiańskiej*, Kraków 1689
- Helmhardt W., *Georgica Curiosa Aucta*, Nürnberg 1701
- Hermstädt J.A., *Naturgeschichte der Schweine*, Rotenburg an der Fulde 1793
- Instrukcje gospodarcze dla dóbr magnackich i szlacheckich z XVII–XIX wieku*, wyd. B. Baranowski, t. I, Wrocław 1958
- Justyniarska-Chojak K., *Inwentarze pośmiertne z małych i średnich miast Małopolski (w XVI–XVIII wieku)*, Kielce 2020
- Justyniarska-Chojak K., *Testamenty i inwentarze pośmiertne z ksiąg miejskich województwa sandomierskiego*, Kielce 2010
- Kitowicz J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1995
- Kluk K., *Zwierząt domowych i dzikich historii naturalnej początki i gospodarstwo*, t. I: *O zwierzętach ssących*, Warszawa 1795
- Księga kryminalna miasta Dobczyc*, wyd. M. Mikuła, Kraków 2013
- Księga czarna złoczyńców Sądu Kryminalnego w Wiśniczu*, wyd. W. Uruszcak, Kraków 2010
- Księga szafarska dworu Jan III Sobieskiego 1695–1696*, red. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, Warszawa 2013
- Ładowski S., *Historia naturalna Królestwa Polskiego*, Kraków 1783
- Łosowski J., *Testamenty chłopów polskich od drugiej połowy XVI do XVIII wieku*, Lublin 2015
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...*, wyd. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011
- Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu*, Poznań – Warszawa 1980
- Ripa C., *Ikonomia*, Kraków 2008
- Sowiżrzał krotochwilny i śmieszny*, wyd. R. Grzeškowiak, E. Kizik, Gdańsk 2005

- Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII wieku. Źródła rękopiśmienne*, wyd. J. Dumanowski i in., Warszawa 2017
- Staropolskie przepisy kulinarne... Źródła drukowane*, wyd. J. Dumanowski i in. Warszawa 2016
- Sucheni-Grabowska A., *Materiały do dziejów kultury materialnej chłopów w województwie sieradzkim i ziemi wieluńskiej w XVI wieku*, cz. II, Wrocław 1959
- Volckmar N., *Nicolausa Volckmara Viertzig Dialogi 1612*, wyd. E. Kizik, Gdańsk 2005
- Wielądsko W., *Kucharz doskonały przydatny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. J. Dumanowski, współpr. A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012
- Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany 1757 roku dnia 24 lipca*, wyd. J. Dumanowski, S. Bulatowa, Warszawa 2021

Literatura:

- Baranowski B., *Hodowla*, w: *Encyklopedia historii gospodarczej Polski do 1945*, red. A. Mączak, t. I, Warszawa 1981
- Barwicka-Makuła A., *Stół królewski podczas uroczystości weselnych Zygmunta III Wazy i Anny Austriaczki w 1592 roku*, w: *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012
- Baszanowski J., *Konsumpcja zbóż, mięsa i masła w Gdańsku w połowie XVIII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. XXXII: 1984, nr 4
- Bäumker U., *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*, wyd. G. Wiegellmann, R.E. Mohrmann, Münster – New York 1996
- Bogucka M., *Z badań nad konsumpcją żywnościową mieszczan warszawskich na przełomie XVI i XVII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. XXVI: 1978, nr 1
- Bogucka M., Samsonowicz H., *Dzieje miast i mieszczaństwa w Polsce przed-rozbiorowej*, Wrocław 1986
- Flandrin J.L., *Wyróżnienie smaku*, w: *Historia życia prywatnego*, t. 3: *Od renesansu do oświecenia*, tłum. K. Osińska-Boska, M. Cebo-Foniok, M. Zięba, Wrocław 1999
- Gawron P., *Wydatki hetmana wielkiego litewskiego Jana Karola Chodkiewicza na wojnę w Inflantach 1604–1606*, w: *Honestas et turpido. Magnateria*

- Rzeczypospolitej w XVI–XVIII wieku*, red. E. Dubas-Urwanowicz i in., Białystok 2019
- Głowacka-Penczyńska A., *Kobieta w małych miastach Wielkopolski w drugiej połowie XVI i w XVII wieku*, Warszawa 2010
- Główka D., *Gospodarka w dobrach plebańskich na Mazowszu w XVI–XVIII wieku*, Warszawa 1991
- Historia kultury materialnej w zarysie*, t. III–IV, Wrocław 1978
- Hrdlička J., *Hodovní stůl a dvorská společnost*, České Budějovice 2000
- Karbowiak A., *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI–XVI wieku*, Kraków 1900
- Kitowski P., *Sukcesja spadkowa w mniejszych miastach województwa pomorskiego w I połowie XVII i XVIII wieku. Studium prawnohistoryczne*, Warszawa 2015
- Klonder A., *Wyżywienie ubogie i dostatnie w miastach Prus Królewskich w XVII wieku*, „Etnografia Polska”, T. XXXIX: 1995, z. 1–2
- Klonder A., *Wyżywienie w szpitalach Elbląga w I poł. XVII w.*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. XXXVI: 1988, nr 3
- Klonder A., *Wyżywienie wojsk szwedzkich w Prusach Królewskich w dobie „Potopu”*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. XXXI: 1983, nr 1
- Kościelak S., *Spizarnia biskupa – spizarnia zakonnika. Spożywcze gusta duchownych z okolic Gdańska na przełomie XVII i XVIII wieku*, w: *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012
- Kowecka E., *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Warszawa 1989
- Łopatecki K., *Charakterystyka „miejskich artykułów wojskowych” na przykładzie Rigischer Artilesbrieff z 1600 roku*, „Zapiski Historyczne”, R. 78: 2013, nr 2
- Meyzie P., *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić*, Warszawa 2012
- Michalewicz J., *Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce. Kuchnia królewska Zygmunta III*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. XIII: 1965, nr 4
- Podraza A., *Jakub Kazimierz Haur pisarz rolniczy z XVII wieku. Studium z dziejów polskiej literatury rolniczej*, Wrocław 1961
- Schubert E., *Jedzenie i picie w średniowieczu*, Toruń 2019
- Schulz H., *Berlin 1650–1800. Sozialgeschichte einer Residenz*, Berlin 1987

- Sikorska M., *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa 2019
- Srogosz T., *Życie codzienne żołnierzy armii koronnej i litewskiej w XVII wieku*, Oświęcim 2018
- Szaniawski J.G., *O dawnym województwie sieradzkim*, Biblioteka Warszawska, 1852, t. IV
- Szczygielski W., *Produkcja rolnicza gospodarstwa folwarcznego w wieluniem od XVI do XVIII wieku*, Łódź 1963
- Szylar A., „*Za róże do smażenia, wiśnie i maliny...*”, czyli smaki, smaczki i inne osobliwości kuchni klasztornej w konwentach żeńskich w XVII i XVIII wieku, w: *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012
- Szylar A., *Rzecz o tym, jak benedyktynki kuchnie prowadziły*, „*Nasza Przyszłość*”, T. 103: 2005
- Tazbir J., *Sute posiłki paniczów przy mieszczańskim stole*, „*Odrodzenie i Reformacja w Polsce*”, T. 49: 2005
- Trzoska J., *Hodowla trzody chlewnej przy gorzelniach gdańskich w drugiej połowie XVII i w XVIII wieku*, „*Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*”, R. XXXI: 1983, nr 1
- Tync S., *Jadłospis bursy gimnazjum toruńskiego (Oeconomiae Scholasticae) z początku XVII wieku*, „*Zapiski TNT*”, T. VI: 1925, nr 10
- Wawrzyńczyk A., *Gospodarstwo dworskie w dobrach Pabianice 1559–1570*, Wrocław 1967
- Więclawski B., *Zaopatrzenie i konsumpcja w Poznaniu w drugiej połowie XVIII wieku*, Warszawa – Poznań 1989