

MACIEJ MĄCZYŃSKI

CO JADAŁY PANNY SIOSTRY W XVII WIEKU – CZYLI SŁOWNICTWO KULINARNE W „KRONICE” SIÓSTR NORBERTANEK

Dawne słownictwo kulinarne, w skład którego wchodziły nazwy produktów spożywczych oraz nazwy potraw, jest interesujące z punktu widzenia tak lingwistyki, jak i kulturoznawstwa¹, stanowi bowiem tę część języka, której związek z kulturą jest bardzo ścisły. Kulturowy aspekt odżywiania się w XVII-wiecznej Polsce był przedmiotem wielu opracowań, by wspomnieć choćby prace Aleksandra Brücknera, Władysława Łozińskiego czy Jana Stanisława Bystronia. Natomiast badania lingwistyczne tej warstwy leksykalnej, co stwierdziła Maria Borejszo, ciągle jeszcze prowadzone są wyrywkowo i niekompletnie². Dlatego celowe wydaje się przeprowadzenie analizy słownictwa kulinarnego, jakie pojawiło się w XVII-wiecznej *Kronice* klasztoru norbertanek na Zwierzyńcu autorstwa siostry Teresy Petrycówny³. Celowa także wydaje się próba ukazania kuchni klasztornej na szerszym tle kulturowym, pozwoli to bowiem skonfrontować naszą wiedzę o życiu codziennym klasztorów żeńskich w tamtej epoce, czerpaną z zachowanych w archiwach klasztornych kronik, z realiami „nieklasztornymi” znanymi z bogatego piśmiennictwa historycznego⁴.

Badacze kultury materialnej XVII wieku podkreślają znaczne różnice występujące w sposobie i jakości odżywiania się poszczególnych grup społecznych. Najliczniejsze warstwy – chłopci i biedota miejska – jadały źle i mało, a podstawowym składnikiem

¹ Zob. W. Żarski, *Nazwy zup w języku polskim*, „Rozprawy Komisji Językowej”, t. XXIX, Wrocławskie Towarzystwo Naukowe, Wrocław 2003, s. 157.

² M. Borejszo, *O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych*, „Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza”, I (21) 1993. Terminami kulinarnymi zajmowały się m.in. A. Bochnakowa, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.*, „Zeszyty Naukowe UJ”, DCLXXXVIII, „Prace Językoznawcze”, z. 78, Kraków 1984; K. Siekierska, *Co jadano w Polsce w czasach saskich*, [w:] *Polszczyzna Mazowska i Podlasia. Różnice w mowie pokoleń*, Łomża–Warszawa, 1993; M. Witaszek-Samborska, *Słownictwo kulinarne w polszczyźnie miejskiej Poznania*, „Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza”, VI (36), Poznań 1999.

³ Więcej o *Kronice* siostry Teresy Petrycówny zob. M. Mączyński, *Językowy obraz XVII-wiecznego klasztoru sióstr norbertanek w Krakowie na Zwierzyńcu*, Kraków 2005.

⁴ O klasztorach żeńskich w XVII wieku zob. M. Borkowska OSB, *Życie codzienne polskich klasztorów żeńskich w XVII–XVIII wieku*, Warszawa 1996, eadem, *Panny siostry w świecie sarmackim*, Warszawa 2002.

służącym odżywianiu była mąka i jej przetwory, mięso i tłuszcze należały do rzadkości⁵. Warstwy te cechowały się także – z dzisiejszego punktu widzenia – niską kulturą spożywania posiłków, jedzono „na ławach, w misach drewnianych, czyli krzynowach, lub glinianych, posługując się drewnianymi łyżkami. Do trunków służyły kufle drewniane lub gliniane, czasem piło się z dzbanków”⁶. Średniozamożne mieszczaństwo i szlachta odżywiała się znacznie lepiej – posiłki były obfitsze, bardziej zróżnicowane, bogate w białko (mięso i tłuszcze) i węglowodany (mąka i jej przetwory). Wyższa też była kultura spożywania posiłków – jadano na stołach nakrytych obrusem (już Rej zalecał by posiłki jadać „na obrusku białym, na miseczce nadobnie uchędożonej”), używano zastawy stołowej, do trunków – naczyń szklanych. Potrawy jedzono głównie łyżką oraz palcami, noży używano tylko w zamożnych domach, widelców prawie nie znano. Te bowiem – jak pisze Gloger – „upowszechniły się dopiero w Polsce w XVII wieku, a jeszcze w XVIII wieku rzadko bywały trójzębne tylko dwójzębne tj. widelkowate od czego i nazwę swoją wzięły”⁷. Bogate mieszczaństwo i przede wszystkim dwory – królewski i magnackie, odżywiały się nadmiernie. „Biesiada – pisze Władysław Łoziński⁸ – była koroną każdej uroczystości, głównym punktem towarzyskiego programu”. Według wyliczeń A. Wyczańskiego, to nadmierne odżywianie w wieku XVII i pierwszej połowie XVIII w. dotyczyło 13% społeczeństwa Korony (szlachty i magnaterii oraz zamożnego mieszczaństwa). To tej warstwy dotyczy cytowana przez Glogera (t.III s. 110) i Łozińskiego (s. 220) opinia, jaką wyraził nuncjusz papieski Ruggieri w r. 1565:

Jedzą tak dużo mięsa, że jeden Polak zje za pięciu Włochów, co może stąd pochodzi, że jest bardzo tanie, prawie po niczemu, mało zaś jedzą chleba a nigdy sałaty. Dodają wiele korzeni do każdej potrawy, więcej niż każdy inny naród i używają wiele cukru. Na ucztach i biesiadach dużo piją, w czym przewyższają samych nawet Niemców.

To szczególne upodobanie do korzeni w polskiej kuchni, które jak wiadomo były w tamtych czasach bardzo drogie, pokazuje Wacław Potocki w wierszu *Droższa zaprawa niż potrawa*, opisującym przygotowanie przez kucharkę potrawy z zająca, która to kucharka:

Nie żałuje goździków, pieprzu i faryny,
Czego do każdej, a cóż do śmierdzącej zwierzyny
Trzeba, sypie, o cudzej nie myśląc szkatule.
Doda octu, powidła, dostatek cebule,

⁵ Opinię tę wyraziły A. Keckowa i D. Molenda w pracy *Historia kultury materialnej Polski*, T. III: *Od XVI do połowy XVII wieku*, Wrocław 1978. Autorki korzystały ze szczegółowych wyliczeń przeprowadzonych przez A. Wyczańskiego w pracy *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969.

⁶ A. Keckowa, D. Molenda, op. cit., s. 312.

⁷ Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska*, przedruk fotooffsetowy wydania z 1900–1903, Warszawa 1985, t. IV, s. 427.

⁸ W. Łoziński, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków 1974, s. 220.

Włoży w to i sól i drwa, że więcej niż kopa
Wyleci mu z kalety...⁹

Charakterystyczne dla polskiej kuchni mięsa duszone lub pieczone podawane były w czterech rodzajach sosów, które w zależności od koloru dominującego składnika nazywano: żółtym (szafran), czerwonym (wiśnie), czarnym (powidła śliwkowe) oraz szarym (tarta cebula)¹⁰. W wydany w Krakowie w roku 1683 *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* Stanisława Czernieckiego autor zawarł m.in. sto sposobów gotowania potraw mięsnych. W kompendium tym opisano szczegółowo przyrządzanie wspomnianych sosów (w terminologii Czernieckiego – gąszczów). Kuchnia polska „obfita, ciężka, korzenna, nie zawsze smaczna”¹¹ nie mogła smakować przybyszom zza granicy: „raził Francuza sposób ucztowania jeszcze bardziej niż wojowania; przyznawał, iż to, coby u Francuza już za ucztę osobliwszą liczono, u Polaka stołem codziennym było”¹².

Zanim zajrzymy do kuchni klasztoru zwierzyńskiego w XVII wieku, przytoczmy jeszcze – dla porównania – wiadomości o obiadach profesorów krakowskich w XVI i XVII wieku¹³. Jak wiadomo, profesorami w tamtym czasie byli przeważnie duchowni, którzy mieszkali pod jednym dachem i jadali wspólne posiłki. Antoni Karbowski przedstawia w swojej pracy dwa rodzaje takich obiadów: są to obiady kiermaszowe, spożywane kilka razy w roku oraz obiady codzienne, w tym także spożywane w dni świąteczne.

I tak obiad kiermaszowy, wydany w roku 1563 składał się z 6 dań. Każdemu uczestnikowi podano: 1) 3/4 gotowanego w potrawce kurczaka, 2) dwie porcje sztuki mięsa, porcję ozora wołowego z ogórkami, 3) trzy porcje potrawy z gęsi, 4) jedno kurczkę pieczone i porcję pieczeni cielęcej, 5) porcję ryżu z masłem posypanym papryką, 6) trześnie z serem. Każdy z biesiadników wypił po dwie kwarty wina i dwie kwarty piwa¹⁴.

W dni powszednie obiady profesorów krakowskich były skromniejsze: np. we wtorek mięsopustny dawano porcję cielęciny do zupy, pół pieczonego kurczaka, kaszę cieciorczaną z mlekiem i pieczeń. W środę popielcową, w związku ze ścisłym postem, podawano owsiankę, dwie ryby i jakąś jarzynę, w święta kościelne, np. w Niedzielę

⁹ Cyt. za J.S. Bystroniem, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. II, Warszawa 1976, s. 485. W przytoczonym fragmencie wiersza można odnaleźć przepis na *zającą pod czarną juchą*. Nazwę tę notuje A.M. Trotz (2943) oraz S.B. Linde VI 767. W skład sosu nazwanego *czarną juchą* wchodziła cebula, powidła śliwkowe oraz czerwone wino.

¹⁰ Dzisiejszy *sos polski szary* uważany za specjalność polskiej kuchni nie jest „krewnym” tamtego *szarego*. Świadczy o tym rodzaj składników używanych do sporządzenia obu – podstawą *sosu szarego* była tarta lub krojona i przecierana przez sito cebula. Natomiast *sosu polskiego szarego* – według M. Ochorowicz-Monatowej: rodzyнки, prażone migdały, sok z cytryny, cukier mialki oraz czerwone wino.

¹¹ J.S. Bystron, op. cit., s. 479

¹² A. Brückner, *Dzieje kultury polskiej*, t.II, Kraków 1930, s. 466.

¹³ A. Karbowski, *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku*, Kraków 1900.

¹⁴ *Ibidem*, s. 22.

Wielkanocną, podawano szoldrę (szynkę) wieprzową z jajami, barszcz, mięso wieprzowe, kapłony w sosie, jagnięcinę, do tego wino i piwo.

Autor cytowanego opracowania twierdził, iż w czasach przezeń opisywanych jadano w ciągu dnia obficie dwa razy, tj. na obiad i na wieczerzę. Nie znalazłszy żadnych zapisków o śniadaniu, ewentualnym drugim śniadaniu czy podwieczorku przyrównał sposób odżywiania się profesorów krakowskich do zwyczajów panujących w klasztorach. Profesorowie nie jadalі zup, a jeśli je sporządzano, to były one bardziej gęste i zawiesiste, spożywano je raczej na wieczerzę. Wreszcie autor stwierdził, iż „obiady profesorskie były pierwotnie bardzo skromne, gdyż nawet po dodaniu do nich refekcji nie możemy ich nazwać, z wyjątkiem niektórych, obfitymi i sutymi”¹⁵.

Aby uzyskać nieco szersze tło porównawcze, przyjrzyjmy się jeszcze pożywieniu chłopów. Wykorzystamy do tego celu zrekonstruowany przez J. Kobylińską typowy jadłospis górali zagórzańskich, zamieszkujących północne stoki Gorców, pochodzący z przełomu XIX i XX wieku:

Na śniadanie jedzono przeważnie owe kluski rozgarnowane (‘gęsta bryja z mąki pszennej, ugotowana na wodzie i rozgarnięta na ściany glinianej miski’), na obiad ziemniaki z wodzianką, kwaśnym mlekiem, z barszczem, z kapustą itp, a na drugie bryjkę, kudłate kluski (‘rodzaj paluszków ze świeżych, tartych ziemniaków gotowanych na wodzie’), [...] na wieczerzę zaś przeważnie placek z mlekiem¹⁶.

Pożywienie Zagórzan w wieku XIX jest podobne do opisanego przez Bystronia pożywienia włościan w wiekach XVI–XVIII. Różni się tylko wprowadzeniem na stałe, w tamtych czasach jeszcze zupełnie nieznanymi lub bardzo rzadkimi, ziemniakami¹⁷.

O tym, co jadano w klasztorze norbertanek na Zwierzyńcu w XVII wieku, dowiadujemy się z niewielu zapisków zawartych w kronice siostry Teresy Petrycówny. Fakt, iż autorka poświęca nieco uwagi kulinariom, jest i tak wyjątkowy, bo np. w kronice benedyktynek poznańskich takich wiadomości w ogóle nie ma, a jeśli kronikarka mówi cokolwiek o jedzeniu, to tylko wtedy, gdy traktowane jest ono jako lekarstwo¹⁸.

Żołęzyciel zakonu norbertanów (pierwszy klasztor powstał w 1121 r. w Prémontré we Francji), św. Norbert von Gennep wprowadził dla wszystkich klasztorów premonstratenskich zasadę wstrzymywania się od spożywania mięsa (perpetua abstinentia) oraz zasadę wieczystego postu (perpetuum jejunium)¹⁹. Norbertanie i norbertanki powinni byli zatem zachowywać post przez cały rok. Post ów polegał również na tym, że w zgromadzeniach podawano tylko dwa posiłki – *refectio* (posiłek), którego odpowie-

¹⁵ Ibidem, s. 52.

¹⁶ Dane te czerpię z artykułu J. Kobylińskiej, *Zagórzanie (górale gorczańscy) – góralska grupa etnograficzna*, „Małopolska”. T. VII: 2005, s. 87–112.

¹⁷ Zob. J.S. Bystron, op. cit., s. 491.

¹⁸ Np. jako lekarstwa na powietrze używano u benedyktynek „na każdy poranek grzanek z octem i ziołami”, zob. *Kronika benedyktynek poznańskich*, Poznań 2001, s. 70.

¹⁹ *Encyklopedia kościelna*, wyd. przez ks. Michała Nowodworskiego, Kraków 1875.

dnikiem jest nasz *obiad* oraz posiłek wieczorny, który w dni postne nazywał się kolacją (*collatio*) i składał się wyłącznie z napoju. W dni, w które post nie obowiązywał (a takich było w ciągu roku niewiele) podawano *wieczerę* (*coena*) składającą się z gorącego posiłku i napoju.

Źródła historyczne informują, iż taki stan rzeczy nie trwał długo, gdyż już od drugiej połowy XII wieku w okresie letnim *wieczerę* podawano co dzień (z wyjątkiem oczywiście dni ścisłego postu).

Statuty kapituły norbertańskiej z 1340 roku (tłumaczenie polskie pochodzi z roku 1541)²⁰ w rozdziale *O rządzeniu czasu lata* ustanawiają: „Od Wielkiej Nocy aż do Świętego Krzyża podniesienia mają dwakroć siostry jadać”, w zimie natomiast: „Od święta Świętego Krzyża podniesienia, aż do Wielkiej Nocy tedy dwakroć mają siostry jadać we dnie jako i lecie”. W obu tych okresach obowiązywały zasady szczegółowe:

A zawždy poście jeśli może być, niechaj będą dwie polewce warzone albo dwie jarzynie przynamniej na obiad. A kiedy nie post tedy przynamniej jedną jarzynę na obiad drugą na *wieczerę*²¹.

Jeśli zaś idzie o spożywanie mięsa, to *Statuty* dopuszczają jedzenie potraw mięsnych w każdy dzień tygodnia z wyjątkiem oczywiście piątku oraz dni ścisłego postu (około 20 dni w roku).

Dzięki kronice Petrycówny wiemy, iż na Zwierzyńcu w XVII wieku posiłki jadano w *refektarzu* czyli wspólnej sali jadalnej przeznaczonej wyłącznie do tego celu. Wiemy także, iż poza *refektarzem* nie wolno było pod groźbą klątwy ani jeść ani też przechowywać jedzenia. W *refektarzu* służbę pełniła siostra *refektarka*, do jej obowiązków należało przygotowanie stołów oraz nakryć stołowych, tj. łyżek i noży. Wiemy bowiem z kroniki, iż w *refektarzu* były dwa stoły – jeden zwany *starszym*, przy którym jadała ksieni i siostry zajmujące stanowiska w klasztornej hierarchii, oraz drugi, przeznaczony dla sióstr zwykłych. Po wejściu do *refektarza* siostry stawały za stołem, w ściśle wyznaczonych miejscach, odmawiały przewidziane regułą modlitwy, po których, na znak dany przez *starszą*, zajmowały miejsca przy stołach:

U stołu [w] wielkiej skromności siedziały, że lubo ich było sto żadnego szemrania, charkania nie było, każda przed się oczy spuściwszy patrzyła aż porcją którą jej pan Bóg sporządził kontenta zostając z tego co jej dano, drugie łzami się karmiły u stołu posiłek wielki biorąc z czytania, którego tak pilnie słuchały, że te, co deski z przystawkami porcji nosiły musiały im kłaść przed nie, bo one jakoby zapomniane od siebie odeszły. Po obiedzie z gracias wszystkie szły nic [ze] sobą nie niosąc bo każdy dano łyżkę, nóż, dano piwa ile która

²⁰ Zob. M. Karaś, Z. Perzanowski, *Statuty kapituły norbertańskiej z r. 1340 w tłumaczeniu polskim z r. 1541.*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, CCXXX, „Prace Językoznawcze”, z. 30. Kraków 1970.

²¹ Wyraz *jarzyna* oznacza tu *potrawy pochodzenia roślinnego gotowane podawane na ciepło*. Cytowany tekst świadczy, iż ilość spożywanych pokarmów w czasie dni postnych i nie postnych niewiele się różniła. Różnica dotyczyła ilości posiłków.

wypiła, jeść ile chciała. Ale się [siostry] bardzo martwiły [tu: umartwiały], najlepsze kawałki chorem, potrzebnym siostram dawały w imię Jezusowe za jałmużnę z miłości bliźniego (*Kronika*, s. 51).

Zapiski kronikarki, rozsiane w tekście kroniki, pozwalają odtworzyć chociaż częściowy jadłospis klasztoru.

I tak, w klasztorze na Zwierzyńcu jadano zupy – np. *polewkę migdałową* (180)²², *polewkę winną* (67, 177), także *barszcz* (169). Wyraz *polewka* w znaczeniu ‘zupa’ jest notowany w słowniku Trotza (1546) z szeregiem dookreślających przydawek: *migdałowa*, *winna*, *grzybowa*, *grochowa*, *mięsna*. Ten sam słownik notuje również znaczenie ‘sos’, egzemplifikując je cytatem *szczupak z żółtą polewką*. Nazwę notuje również słownik Lindego (IV 303) w znaczeniu ‘zupa’. W cytowanym już *Compendium* Czerniecki podał jedenaście przepisów na przygotowanie różnych polewek. Aby mieć wyobrażenie, jak przygotowywano *polewkę* w klasztorze przytoczę za Czernieckim przepis na *polewkę winną*: „Wino z żółtkami jajecznymi z masłem rozbitymi zabieli, daj cukru, cynamonu, szafranu, przywarz i daj”. Leksem *barszcz* Trotz objaśnił jako ‘polewka’, dopiero Linde (I 59) uwzględnił w definicji cechy wyszczególniające: ‘zupa czyli polewka kwaskowata prawdziwie polska z ukisionych buraków’. Podając przepisy na *barszcz*, Czerniecki mówi jeszcze wyłącznie o *barszczu* z żytnich otręb, czyli *barszczu białym* (s. 72).

Z mięs w klasztorze jadano drób – był to *kapłon rosółowo z ryżem* (171) i z *limoniami* (174) oraz *indyk tuczony z podlewą* (165) lub *indyk z podlewą z migdałami* (174). Wyraz *kapłon* oznaczający ‘młodego koguta kastrowanego dla uzyskania tłustszego i bardziej smakowitego mięsa’ (SJPD 3, 540) notują Trotz (551) i Linde (II 311). Czerniecki podaje przepis na rosół z kapłona i traktuje to jako wywar mięsny, niezbędny do sporządzania sosów²³, czyli ową *podlewę*, z którą w klasztornym refektarzu podawano *indyka*. Nazwę *podlewa* Trotz (1498) objaśnia jako ‘sos’, a *indyka* jako nazwę potrawy, notuje dopiero Linde (II 206).

Siostry jadały *cielęcinę* pod dwiema postaciami: w potrawce z sosem szafranowym: *cielęcina żółto* (175), *cielęcina żółto z rozenkami dobrze zaprawna* (165) oraz pieczoną: *cielęce pieczenie pieczone* (175). *Cielęcina* i *cielęca pieczenia* jest u Trotza (146) i Lindego (I 296), u Czernieckiego występuje jako *Potrawa żółta w dobrej jusze albo po królewsku*, do przygotowania której rzeczywiście należy użyć szafranu, pieprzu, cynamonu, rodzynek, cytryn (*limonii*) oraz octu.

Z wieprzowiny jadano *prosięta* najczęściej *kwaskowato* (165), czyli z dodatkiem kwaskowatego sosu, lub też *prosięta pieczone dobrze zaprawne [z] nadzienie[m]* (175). W słowniku Trotza mamy *prosię nadziewane* (1684) u Lindego natomiast jest *prosięcina*, czyli ‘mięso prosięcia’ (IV 482). W *Compendium* Czernieckiego wieprzowina jest najrzadziej występującym gatunkiem mięsa.

²² Cyfra w nawiasie oznacza stronę rękopiśmiennego zabytku.

²³ Jako ciekawostkę przytoczmy przepis Czernieckiego na *kapłona octem nalanego żywcem*: „Weźmij kapłona żywego, naley mu lekkiem w gardło octu winnego a zawiąż i zawieś przez godzin pięć, oskub pięknie, ochędoż, upiecz zwyczajnie albo nagotuj jako chcesz” (s. 36).

Wołowinę spożywano w klasztorze jako *sztukę mięsa z grochem* (174) lub też jako *mięso wołowe* (171), *rosołowe* (172) lub *korzeniste* (172), tj. z dodatkiem korzeni, czasem z *grochem tureckim* (165). Wyraz *sztuka* u Trotza występuje w połączeniu z rzeczownikiem *chleb* (*sztuka chleba* 2363), u Lindego (V 614) *sztuka mięsa* oznacza już 'mięso wołowe na stół', u Czernieckiego mięso wołowe nie występuje jako osobna potrawa, tylko jako jeden z wielu składników innej potrawy mięsnej.

Z dziczyzny jedzono *zające czarno korzenno i słodko* (165), *dobrze zaprawione* (175) oraz *jelenie pieczenia z rozenkami dobrą zaprawą* (172). Trotz (2943) notuje *zająca pod czarną juchą*, czyli gotowanego w sosie z winem czerwonym, cebulą i powidłami śliwkowymi, Linde notuje *drób zajęczy czarnogotowany* (VI 767). *Jeleninę*, czyli 'mięso z jelenia' notują i Trotz (507) i Linde (II 265).

W kuchni klasztornej przyrządzano także ryby pochodzące najczęściej z fundacji biskupa krakowskiego lub proboszcza zwierzynieckiego. Były to: *łosoś świeży* (169) zazwyczaj *pieczony* (174), o którym Czerniecki pisze, iż jest *w naszej Polsce najsubtelniejszego smaku* (s.46), *szczuka główna z limoniami* (173), czyli szczupaki, z których największe noszą nazwę *głowaczy* (L. V 571), *karaski żółto* (177) czyli z szafranem. Leksem *karasek* jako nazwę ryby notują Trotz (554) i Linde (II 315). Na wigilię *karpie smażone w oleju* (173), według Lindego (II 324) są to 'ryby stawowe, rzeczne, jeziorne bardzo smaczne'. Z *ryb rosółowych* (173), a więc zapewne dużych i tłustych, gotowano rosół, który stawał się podstawą sosów. Wyjątkowo pojawiły się *raki* (177).

Wybór warzyw nie był na Zwierzyńcu duży. Zakonnicom gotowano *jarzynę* (165, 174, 177), czyli według Lindego (II 239) wszelkie 'rośliny ogrodowe'; na wigilię podawano *kapustę z grzybami* (174), *groch* (169) i jako dodatek do mięsa, notowany u Trotza (437) i Lindego (II 123) *groch turecki* (165), czyli fasolę. Jedzono *ogórki* (80), *pasternak* (174), *szpinak* (177). Nazwą ogólną, stosowaną na oznaczenie roślin ogrodowych spożywanych przez siostry zwłaszcza zimą, jest *legumina* (85). Tego leksemu nie notuje Trotz; Linde (II 612) objaśnia go definicją 'rośliny albo zioła ogrodowe kuchenne często zowiemy leguminami'.

Z potraw mącznych i nabiału jedzono *jaja gęsie* (177), o *kurzych* w kronice brak wzmianek, *kaszę* (25) *tatarczaną* (169) oraz *kaszę w mleku* (177), *małdrzyki* (165, 171, 177), czyli 'małe serki kremowe formowane w talarki' (u Lindego obecne są formy oboczne *mądrzy*, *mędrzyk*, *mondrzyk* – III 29), *masło* (24), *pierogi z powidłami* (180), *ser* (133), *ser wołoski* (174), co zapewne oznacza *bryndzę* (zob. Brückner SE 673), *gomółki* (165), czyli 'sery twarożne' (L. II 89). Wszystkie te nazwy są w słownikach Trotza i Lindego, u Trotza brak tylko *pierogów*.

Z pieczywa kronikarka wymienia *chleb* (133) i jego różne gatunki *biały* (82), *rżany* 'z żytniej mąki razowej', *bulkę chleba* (181), co SJPD I 723 kwalifikuje jako regionalizm i objaśnia jako 'uformowany okrągło lub podłużnie bochenek chleba lub innego wypieku'. Autorka notuje też *podpłomyki* (74), czyli 'chleb u samego płomienia pieczony' (L. IV 237). Służba klasztorna jadła *chleb czeladny* (52), czyli 'razowy, rozchodny, jaki czeladzi dają' (L. I 361). W dni postne z białego chleba przygotowywano *grzanki cukrem posypane winem podlane* (81). Czasem z pobliskiego Krakowa przynoszono do klasztoru nieznanne jeszcze Trotzowi *obażanki* (82), według Lindego (III 371) 'precle, beigle'.

Na deser spożywano *ciasto z jabłkami cukrem posypane* (165), *cukry* (24), czyli 'cukrowe łakotki' (L. I 330), *kołaczce* (158, 171) 'ciasta okrągławe upieczone' (L. II 400),

zdarzały się *kolacze nie z tutecznego pieczywa z masą, różą [i] skórkami pomarańczowymi* (172), *konfekty* (165, 171), czyli 'konfitury', *marcepan* (180), czyli 'rodzaj placcka albo androta cukrowanego i przyprawnego migdałami' (L.II 43), również *marcepan składany* (165), *pierniczki* (181), *piernik toruński* (177, 180), *różę smażoną w cukrze* (171), *sztrucle* (174) czyli 'ciasta bożonarodzeniowe', *tlucienniczki* (175), *torciki* (177). Wyrazu *tlucienniczka* nie ma w słownikach, Linde (V 678) notuje *tluczeniec* 'ciasteczko z tłuczonych migdałów'.

W skład klasztorного pożywienia wchodziły także owoce. Jedzono *brzoskwinie* (80), *gruszki* (80), *jablka* (73, 80), *migdały prażone* (81), *morele* (80), *orzechy* (73), *śliwy* (80) *winne grona* (80), a jako dodatek do mięs – *limonie* (70)²⁴. Wszystkie te nazwy notują obaj słownikarze.

Z napojów pito przede wszystkim *piwo* (51, 72), często *cieple* (174) z dodatkiem *korzenia słodkością okraszone* (173) lub też z *szafranem*, *kwiatem muszkatowym*, *masłem* (75):

Lecie piwo dwie konwie stały na anbiecie i garnuszek, która przyszła napila się, drugie się martwiły, że nie w lekutarzu [...] stawiane i kożdego czasu piły siostry, [w] zimie nagrzano dwa garce piwa z cynamonem, szafranem, kwiatem muszkatowym, masłem i po kapitule chodziły siostry i tym piwem ogrzewały się, jedne szły do kościoła, drugie szły do lekutarza napić się ciepłego piwa (75).

Piwo w jadalospisie norbertanek nie było nowością, już bowiem *Statuty* mówią, iż siostry podczas obiadu: *mają siedzieć w welach oprocz tej co piwa daje albo służy* (k.11 v.). A dla sióstr, które spóźniłyby się na obiad, *Statuty* przewidywały karę: *naniżej mają sieść po młodszych tam, gdzie nacieśniej, ani im mają dawać piwa ani wina* (k.15 v.). Piwo warzone w klasztorным browarze, nie tylko zresztą na potrzeby zakonu, prawdopodobnie nie było już tylko piwem jęczmiennym, bo skoro w klasztorze istniał już w wiekach średnich chmielnik, to musiało to być piwo przyzwoitej jakości²⁵. Innym trunkiem spożywanym przez zakonnice było *wino* (175, 177, 180) podawane najczęściej do obiadu. Podawano także *miody pitne* (24, 181), *wino hiszpańskie*, czyli *petercymen* (165), a także *wódkę* (177, 180) również *wódkę anyżkową* (138), *przyprawną* (171) lub *zaprawną* (172).

Zdecydowaną większość przytoczonych nazw, używanych w tym samym znaczeniu, co w kronice, zanotowali słownikarze Trotz i Linde. Większą część tych nazw zawiera *Compendium* Czernieckiego wydane po raz pierwszy w roku 1683. Dzięki temu dziełu skład i sposób przygotowania zapisanych w kronice potraw są dzisiaj dobrze znane. Wszystko to pozwala wnioskować, iż słownictwo kulinarne użyte w kronice jest typowe dla tamtego okresu. Są to nazwy produktów i potraw używanych w wieku XVII

²⁴ O wyrazie tym pisze A. Bochnakowa, op. cit., s.71. *Limonie* to 'drobne, kwaśne cytryny', które w tekstach XVI-wiecznych odróżnia się od cytryn i pomarańczy.

²⁵ O chmielniku na Zwierzyńcu zob. J. Rajman, *Klasztor norbertanek na Zwierzyńcu w wiekach średnich*, Kraków 1993, s. 122.

przez bogatsze mieszczaństwo i szlachtę. Świadczy o tym fakt, iż zawiera je wymienione *Compendium Czernieckiego*; autor przez szereg lat był kuchmistrem hrabiego Aleksandra Michała Lubomirskiego. W omówionej grupie leksykalnej nie ma indywidualizmów, które by były nazwami potraw spożywanych wyłącznie w klasztorze zwierzyńskim.

Przedstawiony zestaw potraw wskazuje, iż zalecana przez regułę zakonną wstrzeźliwość w jedzeniu i piciu niekoniecznie była zachowywana. Na podstawie informacji zawartych w kronice nie da się jednak dokładnie określić, czy stół w refektarzu był tak ubogi, jak stwierdził to wizytujący klasztor biskup krakowski, który:

zbliżył się do ogniska i obaczył ba[r]sz[cz], kaszę tatarską, groch. Pytał o ryby ale mu powiedziano kogoszy(?) Owoc za ryby. Kazał sobie na warzechę ukazać grochu i dziwował się takiemu ubóstwu (80).

Ubóstwo to potwierdzały także zapisy kronikarki, w którym, zanim Petrycówna zanotowała, co podano na obiad wydany przez rodziców jednej z sióstr z okazji jej obłóczyn, zapisała:

Nie miały siostry takiego obiadu przy żadnych obłóczynach, bo nie każdy na taki koszt by się łożył [...] ale co [było] w refektarzu dostatkiem, co rzadko, albo nigdy się nie trafia nam z tych co do zakonu wstępują miały obiad sprawić takim kosztem, dlatego się też to opisuje (253).

Zakonnice z klasztoru zwierzyńskiego z pokorą przyjmowały ubogą codzienność klasztornej stołu (nota bene będąca konsekwencją reguły klasztornej). Kiedy jednak zdarzało się coś, co poza tę codzienność wykraczało, było skrupulatnie odnotowywane w kronice. Do takich faktów należała szczególnie dbałość proboszczów i innych księży o klasztorną kuchnię:

[ksiądz Kuczawski] kiedy panny Xieni nie było [w] poście i wszelkiego czasu kazał ryby łowić, sam fartuszek za pas przypiął i sam je warzył [z] szafarką, karasie były jako pól karpia każdy pare kazał dać (82) [ksiądz proboszcz] rozkazał dawać słuszne porcje, chędogo gotować (80). W piątek z rana posłał Jego-mość Ksiądz Komisarz dla panien zakonne[ch] lososia świeżego i tak na 30 panien słuszne porcje były (169).

Ważne wydarzenia w klasztorze, a do takich należała elekcja ksieni, jej imieniny, podobnie jak i święta kościelne, zaznaczały się przede wszystkim w klasztornej jadalni. Oto po elekcji ksieni Zofii Zbijowskiej w roku 1694 podano w refektarzu:

Konfekty po łyżce, wódka zaprawna, kapłon rosolowy z ryżem, mięso z grochem tureckim, cielęcina żółto z rozenkami dobrze zaprawna, zając czarno korzenno i słodko, prosięta kwaskowato, zaprawa słodka i z rozenkami, indyki tuczone z polewą, jarzyna, marcypanu składanego po sztuce, małdrzyki, gomółki, petyrcymen, ciasta każde z jabłkiem cukrem dobrze posypane.

W wigilię Bożego Narodzenia, która:

trafiła się w sobotę naprzód było piwo z korzeniem słodkością okraszone, opłatki po 4. miodu do nich po łyżce, na troje ryb, szczuka główna z limoniami, dobrze saporek zaprawny, karpie smażone w oleju po niemałej porcji, lososia pieczonego, grzyby smażone po misze niemałej, kapusta z grzybami, sztrucle.

I wreszcie w dzień imienin ksieni, mimo iż pierwszym posiłkiem powinien być obiad, dowiadujemy się, iż:

Z rana wódkę dawano i piernik toruński po kawałku, winna polewka, karaski żółto, łososia po dzwonku, raki, jaja gęsie dobrze zprawne, kasze we mliku, szpinak, wino, kołacz, torciki, małdrzyki, gomółki.

Autorka kroniki zawarła w tekście opisy sześciu uroczystych posiłków (pięciu obiadów, jednej kolacji). Na tej podstawie można wnioskować, iż owe wystawne posiłki nie zdarzały się często. W dzień powszedni jedzono znacznie mniej i o wiele bardziej monotennie. Ta szara kulinarna codzienność była zapewne skutkiem tego, że opisywane wydarzenia miały miejsce w XVII wieku – wieku potopu szwedzkiego, ucieczek sióstr przed wrogiem i przed zarazą, wieku pożarów klasztoru i kościołów²⁶, wysokich podatków związanych z wydatkami wojennymi, grabieży dokonywanej przez obce i polskie wojska, klęsk nieurodzaju, nieołojalności poddanych w dobrach klasztornych, wreszcie – z końcem XVII i z początkiem wieku XVIII powolnemu kryzysowi zakonnego życia.

²⁶ W tamtym czasie norbertanki zwierzynieckie posiadały trzy kościoły na Zwierzyńcu: przyklasztorny kościół pod wezwaniem św. Jana Chrzciciela i św. Augustyna, kościółek Najświętszego Salwatora i drewniany kościółek pod wezwaniem św. Małgorzaty (tzw. gontynę). Wszystkie kościoły zostały znacznie zrujnowane przez Szwedów. Czwarty kościół, który również uległ częściowemu spaleniowi mieścił się przy ul. Wiślniej.