



„Dla księżnej pani”. Oświecenie, post i praktyki żywieniowe w menu arystokratki z lat 1771–1780

‘For Her Ladyship.’ The Enlightenment, Fasting and Dietary Practices in the Menu of an Aristocratic Lady from 1771 to 1780

JAROSŁAW DUMANOWSKI
Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu
jd@umk.pl
ORCID: 0000-0002-4288-0179

ABSTRACT: The article examines food consumption, in particular fasting practices, at the court of Joanna Lubomirska, drawing on a unique collection of menus from 1771–80. The source includes menus for nearly 170 days, as well as several additional menus from 1778, allowing an analysis of recurring patterns rather than isolated examples. The author treats menus as a record of the cultural construction of meals, in which dietary norms, religious rules, and social hierarchies become visible. The discussion situates the material within the eighteenth-century context of the reception of French culinary models, the globalisation of food, and, above all, the liberalisation of Catholic fasting. The analysis shows that fasting in the duchess’s own menus is weakly marked or merely symbolic. Fasting is more clearly visible in the menus for the ‘second table’ and for the ‘young ladies,’ sometimes even in a strict form that also forbade the consumption of dairy products. In practice, parallel versions of meals appear—‘with fasting,’ ‘with butter,’ and ‘with meat’—which reveals both the differentiation and the negotiation of norms. The article emphasises the social dimension of fasting and its links to status, lifestyle, and the Enlightenment culture.

KEYWORDS: food, menu, fasting, cuisine, Enlightenment, aristocracy, Poland.

STRESZCZENIE: Artykuł dotyczy jedzenia, a zwłaszcza praktyk postnych na dworze Joanny Lubomirskiej. Powstał on na podstawie analizy unikatowego zbioru menu z lat 1771–1780. Źródło obejmuje menu dla prawie 170 dni oraz kilka dodatkowych menu z 1778 r., co pozwala analizować nie pojedyncze przykłady, lecz powtarzalne wzorce. Menu traktujemy jako zapis kulturowej konstrukcji posiłku, w której ujawniają się normy dietetyczne i religijne oraz hierarchie społeczne.

Tekst przedstawia materiał w kontekście XVIII wieku, tzn. recepcji wzorców kuchni francuskiej, globalizacji jedzenia i przede wszystkim liberalizacji katolickiego postu. Analiza pokazuje, że post w menu samej księżnej jest słabo widoczny lub wręcz symboliczny. Post widoczny jest w menu „drugiego stołu” i „panien”, czasem nawet w surowej, zakazującej także spożycia



© 2026. The Author(s). Published by Adam Mickiewicz University in Poznań, 2026. Open Access article, distributed under the terms of the Creative Commons license (CC BY-SA 4.0) Attribution-ShareAlike 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).

*Artykuł nadesłany: 06.05.2026; nadesłany po poprawkach: 29.06.2026; zaakceptowany: 05.07.2026.

nabiału wersji. W praktyce pojawiają się równoległe wersje posiłków: „z postem”, „z masłem” oraz „z mięsem”, co ujawnia zróżnicowanie i negocjowanie norm. Artykuł podkreśla społeczne oblicze postu oraz jego związek ze statusem, stylem życia i kulturą Oświecenia.

SŁOWA KLUCZE: jedzenie, menu, post, kuchnia, Oświecenie, arystokracja, Polska.

Joanna Lubomirska

Zbiór menu z lat 1771–1780 opisuje jedzenie na dworze pani na Rzeszowie Joanny Lubomirskiej z domu von Stein (1723–1783). Była ona córką barona Franza Marquarda von Stein zu Jettingen. Jej siostra Maria była damą dworu Marii Józefy, żony królewicza Fryderyka Augusta (przyszłego króla Augusta III). Maria w 1728 r. wyszła za mąż za Aleksandra Sułkowskiego. W 1737 r., a więc w wieku zaledwie 14 lat, Joanna poślubiła chorążego koronnego Jerzego Ignacego Lubomirskiego. Wesele było ważnym wydarzeniem dworskim, swoją obecnością zaszczylicili je król i królowa, którzy zasiedli między państwem młodym. Obecny byli m. in. następca tronu, nuncjusz papieski, hrabia Brühl, księżniczka Amalia, dostojnicy polscy i oczywiście Aleksander Sułkowski z żoną, którzy osobiście usługiwali parze królewskiej.¹

Po śmierci męża w 1753 r. Joanna musiała opuścić Rzeszów, przebywała wtedy najczęściej w Warszawie i w swych podwarszawskich rezydencjach. Do Rzeszowa wróciła po śmierci swego pasierba w 1761 r. Stworzyła tu duży, tętniący życiem i oddziałujący na okoliczną szlachtę dwór.² Księżna Lubomirska szczególną polityczną i towarzyską rolę odgrywała po 1756 r., gdy dwór Augusta III musiał osiedlić się w Warszawie. Jej rodzina, pochodząca ze Szwabii i Bawarii, związana z dworem biskupim w Augsburgu, była katolicka, co ułatwiało tak karierę na dworze drezdeńskim, jak i integrację ze środowiskiem polskich magnatów.

W przypadku tej znanej i wpływowej postaci naszą uwagę zwróciła niezwykła, obszerna i dokładna dokumentacja dotycząca jedzenia na jej dworze

¹ M. Cassidy-Geiger, *Innovations and the Ceremonial Table in Saxony 171–1747*, [w:] *Zeichen und Raum. Ausstattungen und höfisches Zeremoniell in den deutschen Schlössern der Frühen Neuzeit*, hrsg. P.-M. Hahn, U. Schütte, München — Berlin 2006, s. 140, 141, 147; *Königlich-Polnischer und Churfürstlich-Sächsischer Hof- und Staats-Calender auf das Jahr 1738*, Leipzig 1738, opis uroczystości pod datą 28 lutego 1737 r. (druk bez paginacji).

² H. Dymnicka, *Lubomirska ze Steinów Joanna (1723–1783)*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, t. XVII, red. E. Rostworowski, Zakład Narodowy im. Ossolińskich — Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław 1972, s. 629–631; B. Popiołek, *The courts of Marianna Lubomirska née Bielińska and Joanna von Stein Lubomirska, the wives of the Grand Standard Bearer of the Crown, as an example of a women's court in Old Poland*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 2022, nr 2, s. 185–202.

w Rzeszowie: menu z elementami rachunków kuchennych z lat 1771–1780, źródło zupełnie wyjątkowe i unikalne pod każdym względem.³

Menu

Menu, czyli wyliczenie potraw składających się na konkretny posiłek o określonej strukturze i kolejności dań, to źródło z punktu widzenia historii jedzenia pierwszorzędne. Inaczej niż w przypadku mniej lub bardziej fragmentarycznych list zakupów, które wyliczają produkty, towary i płody rolne, menu dotyczy jedzenia, czyli tak tego, co się je, jak i samej czynności. Jest to też źródło cenniejsze od tzw. ksiąg szafarskich, tzn. spisów produktów wysyłanych ze spiżarni do kuchni. Menu to konstrukcja całościowa w sensie zasad i realizacji idei żywieniowych w praktyce, to zakorzeniona w kulturze i utrwalonych wzorcach postępowania kompozycja, której struktura jest reprezentacją całego systemu żywieniowego. Menu jest zastosowaniem zasad dietetyki, religii, a także formą demonstrowania statusu, narzędziem władzy i scenariuszem spektaklu. Przede wszystkim jest jednak formą ekspresji różnych wartości i komunikatów tworzonych i wyrażanych przez jedzenie. Jako zasadnicze źródło i przedmiot refleksji pojawia się już na samym początku współczesnej kulturowej historii jedzenia. U Paula Arona menu jest formą dyskursu, narzędziem władzy, społecznego dyscyplinowania i konstrukcji posiłku czy wręcz doskonałym przykładem figury *pouvoir-savoir*⁴. Znajdujemy się więc w samym centrum pojęć Michela Foucaulta, skądinąd przyjaciela i współpracownika Arona. Jean-Louis Flandrin już w *L'Histoire d'alimentation* z 1996 r. odszedł od tradycyjnych obrazów wystawności, luksusu i marnotrawstwa, na rzecz analizy teorii dietetycznych, wiedzy, narzędzia władzy, komunikacji i samej idei posiłku w warunkach komensalizmu (wspólnego jedzenia).⁵ Istotą tych ujęć jest kontekstualizacja jedzenia i postrzeganie go jako tekstu kultury osadzonego w realiach swojej epoki, a nie w naszych potocznych wyobrażeniach o współczesnej, skrajnie różnej od re-

³ Biblioteka im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie, rkps 1931. Do tej pory znany był jedynie niewielki fragment podobnego menu zachowany dla kilku tylko dni i przechowywany w Archiwum Państwowym w Rzeszowie, I. Pelc, *Wyżywienie na zamku Lubomirskich w Rzeszowie w XVIII wieku*, „Prace Historyczno-Archiwalne”, t. XII, Rzeszów 2002, s. 13-25; A. Hali-gowska, *Kuchnia Lubomirskich na Rzeszowie w XVIII wieku*, „Veritati et Caritati” 8 (2017), s. 195-208; B. Popiołek, *Między kuchnią i spiżarnią. Magnackie rejestry wydatków kuchennych w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2025, s. 194-201, 208.

⁴ J.-P. Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*, Les Belles Lettres, Paris 1973.

⁵ J.-L. Flandrin, M. Montanari (red.), *L'Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris 1996.

aliów historycznych „gastro-anomii”⁶. Już po śmierci Flandrina jego uczniowie opublikowali *Ordre des mets*, niedokończony dzieło poświęcone w całości strukturze posiłku, czyli zasadom konstruowania menu.⁷

Menu Joanny Lubomirskiej daje tu wyjątkowe możliwości. Jest to bardzo rzadki przykład takiego obszernego zbioru jako menu we właściwym znaczeniu tego słowa, a nie bardziej lub mniej przypadkowych zapisków o zakupach, płodach rolnych czy wynagrodzeniu w naturze. Zasadniczy zbiór z Biblioteki Łopacińskiego w Lublinie opisuje menu dla 169 dni z lat 1771–1780.⁸ W archiwum w Rzeszowie zachowały się menu Lubomirskiej dla 9 dni z 1778 r.⁹ Ten niewielki fragment umożliwił ostateczną identyfikację „księżnej Pani” z rękopisu lubelskiego jako Joanny Lubomirskiej.

W menu z lat 1771–1780 zamieszczono zwykle opisy obiadu i kolacji dla każdego uwzględnionego dnia. Czasem pojawiają się także odrębne menu dla „drugiego stołu” i różne wersje menu w dni postne, mamy więc razem pokazać kolekcję ponad 350 jadłospisów. Tworzy to już cały korpus źródłowy, który umożliwia analizę zupełnie innego rodzaju niż egzemplifikacje oparte na pojedynczych menu, fragmentarycznych spisach kupowanych produktów, inwentarzach zebranych plonów czy wyrwanych z kontekstu przypadkowych uwagach o posiłkach. Dokumentacja ta po prostu dotyczy jedzenia, a nie towarów czy produktów i umożliwia nam, na gruncie polskim, odejście od tak popularnej w Europie w latach 60. i 70. XX w. (i dawno porzuconej) historii jedzenia bez jedzenia.¹⁰

Ze względu na brak miejsca i niezwykle bogactwo treści omawianego menu skoncentrujemy się głównie na kwestiach dotyczących postu.

Oświecenie od kuchni

W wieku XVIII doszło do zasadniczych zmian estetyki kulinarnej, wiedzy żywieniowej i strategii wyróżnienia przez jedzenie. Z jednej strony było to związane z opóźnioną, szeroką recepcją francuskich wzorców *nouvelle cuisine* z XVII w. Odrzucenie wyróżnienia przez egzotykę, zwłaszcza w jej orientальnym wydaniu, szło w parze z ostatecznym ugruntowaniem klasycystycznej estetyki smaku, liberalizacją katolickiego postu i przyspieszoną

⁶ C. Fischler, *Gastro-nomie et gastro-anomie*, „Communications” 31, 1979, s. 189-210.

⁷ J.-L. Flandrin, *L'Ordre des mets*, Odile Jacob, Paris 2002.

⁸ Biblioteka im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie, rkps 1931.

⁹ Archiwum Państwowe w Rzeszowie, Archiwum Lubomirskich, sygn. 229. Za zwrócenie mi uwagi na to źródło i udostępnienie skanów serdecznie dziękuję prof. dr hab. Bożenie Popiołek.

¹⁰ J.-L. Flandrin, *Preface*, [w:] *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, [red.] J.-L. Flandrin, J. Cobbi, Odile Jacob Publie, Paris 1999, s. 17-18.

globalizacją.¹¹ W drugiej połowie XVIII w. kuchnia francuska stała się kosmopolitycznym wzorcem. Delikatność, naturalność i (pozorna) prostota stały się elementami dobrego smaku. Tajemniczy Menon, autor *La cuisinière bourgeoise*, i jego polski tłumacz Wincenty Wielądko pisali o szafianie, iż ta przyprawa jest już używana głównie przez wiejskie kucharki.¹² Dawny symbol kuchni polskiej i charakterystyczny element wyróżniania przez egzotykę i agresywną demonstrację bogactwa stał się oznaką braku kulturowych kompetencji i formą przesadnej manifestacji statusu.¹³

Charakterystyczną cechą jedzenia w XVIII w. była liberalizacja katolickiego postu.¹⁴ Krytyka katolickich regulacji żywieniowych jako średnio-wiecznego jeszcze „zabobonu” nadawała tej kwestii centralne, ideologiczne znaczenie. Filipiki Woltera¹⁵, ekspansja kuchni francuskiej i postępująca w XVIII w. globalizacja jedzenia podważały cały tradycyjny system żywieniowy i oparty na kalendarzu religijnym rytm życia. Oświeceniowa liberalizacja postu wzbudziła kontrakcję Stolicy Apostolskiej. Benedykt XIV, „papież oświecenia”, a zarazem moralny i obyczajowy rygorysta, w latach 40. i 50. XVIII w. podjął szereg przedsięwzięć, by ograniczyć spożywanie nabrań, wyeliminować nadużycia takie jak przygotowywane na mięsie zupy, wary i sosy czy odchodzenie od postu ilościowego.¹⁶ Poluzowanie rygorów

¹¹ F. Quellier, *The Taste of the Bourbon's Reign and the Fabrication of the Renowned French Cuisine (Seventeenth–Eighteenth Centuries)*, [w:] *The Power of Taste. Europe at the Royal Table*, eds. J. Dumanowski, F. Parasecoli, A. Kuropatnicki, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2020, s. 55–79; J. Dumanowski, *Old Polish fasting: discourse and dietary practices in the 16th–18th century*, [w:] *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa. Auf der Suche nach Identität*, hrsg. B. Dybaś, J. Bojarski, V&R unipress, Göttingen 2021, s. 93–116.

¹² W.W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. i opr. J. Dumanowski przy współudziale A. Kleśty-Nawrockiej, „Monumenta Poloniae Culinaris”, red. J. Dumanowski, t. III, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012, s. 232, 339.

¹³ J. Dumanowski, « À la française ». *Réception de la culture culinaire française en Pologne aux XVIIe et XVIIIe siècles*, [w:] *Le modèle culinaire français (XVIIe–XXIe siècle)*, ed. B. Laurieux, K. Stengel, Presses. Universitaires François Rabelais, Tours 2021, s. 39–54.

¹⁴ O poście w Polsce por. A. Kraśnicki, *Posty w dawnej Polsce*, „Collectanea Theologica”, 1931, t. 12, fasc. 2–3, s. 190–235; fasc. 4, s. 299–382; J. Kracik, *Post po staropolsku*, „Nasza Przyszłość”, 1991, t. 75, s. 65–90; J. Topolski, *Posty w Polsce w końcu średniowiecza i w czasach nowożytnych i ich rola kulturowa*, [w:] *Między polityką a kulturą*, red. C. Kukło, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1999, s. 297–306; M. Spychaj, *Posty w Polsce w czasach nowożytnych (tabu żywieniowe, religia i demonstracja tożsamości)*, „Okolice. Rocznik etnologiczny”, 2008, nr 6, s. 273–290.

¹⁵ Wolter, *Słownik filozoficzny*, przeł., wstępem i przypisami opatrzył M. Skrzypek, Fundacji Augusta hr. Cieszkowskiego, Warszawa 2015, s. 73–74.

¹⁶ S. H. De Franceschi, *Morales du Carême. Essai sur les doctrines du jeûne et de l'abstinence dans le catholicisme latin XVII^e–XIX^e siècle*, Beauchesne, Paris 2018.

postnych widzimy w XVIII w. także na przykładzie polskich biskupów. Łagodzenie nakazów postnych rzuca się w oczy w nowym wzorcu kulinarnym, rozpowszechnianym przez królewskiego kuchmistrza Paula Tremo, ewangelika i popularyzatora kuchni francuskiej w Polsce.¹⁷ Ta postępująca liberalizacja wzbudziła jednak kontrakcję. Kilkukrotnie wznawiana apologia postu arcybiskupa lwowskiego Wacława Sierakowskiego, akcja organizowania darmowych obiadów postnych przez kasztelanową Katarzynę Kossakowską, wreszcie działania nuncjusza Grampiego doprowadziły do odrzucenia petycji króla z 1775 r. dotyczącej spożywania podczas postu nabiału.¹⁸ To formalne zwycięstwo rygorystów, oceniane jako przełom przez badaczy historii Kościoła i religii, nie pociągnęło jednak za sobą zmiany praktyk żywieniowych, czego wymownym przykładem jest menu Joanny Lubomirskiej.

Post

W menu Lubomirskiej możemy dostrzec różne postawy wobec postu. Oprócz zasadniczego pytania, czym właściwie jest post (post ilościowy, abstynencja od pokarmów mięsnych, kwestia nabiału, wyrafinowany „post gastronomiczny”), pojawia się tu szereg innych kwestii. Najważniejsze z nich to kto i jak pościł, kiedy poszczono, na ile było to konsekwentne i powtarzalne, a na ile jednostkowe i wyjątkowe. Elementy te są widoczne dopiero wtedy, gdy mamy do czynienia z systematycznie skonstruowanymi danymi, a nie przypadkowymi zapiskami i pojedynczymi obserwacjami.

I tak np. w piątek 15 X 1779 r. podano barszcz z grzybami i pierogi z powidłami śliwkowymi, pamułę (zagęszczoną polewkę) z jabłek i ciasto drożdżowe z cebulą¹⁹. Jest to menu o wyraźnie postnym charakterze i składa się ze swojskich potraw przygotowanych z lokalnych składników. Na dodatek opisuje ono surową wersję postu, wykluczającą także spożycie nabiału. Dotyczy jednak tzw. stołu panińskiego (panien dworskich). Obok niego figuruje krótkie menu „ekstra”. Oznaczano tak dodatki lub specjalne potrawy przeznaczone zwykle dla samej księżnej. Obejmuje ono już bulion z grzankami, gołąbki (tzn. ptaki) w sosie rumianym, pieczone nerki cielęce, kurczaki i raki ze śmietaną. Czy więc poszczono?

¹⁷ J. Dumanowski, *Oświecenie od kuchni. Jedzenie, smak i wiedza w XVIII w.*, [w:] *Wiek osiemnasty od kuchni: IV Kongres Badaczy Osiemnastego Wieku*, red. D. Kowalewska, A. Wieczorek, J. Dumanowski i in., Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 2024, s. 23-39.

¹⁸ K. Harrer, *Enlightenment and Linseed Oil: Conflicts over Fasting Rigour in Eighteenth-Century Poland-Lithuania*, „Food & History”, 2023, t. 21, nr 2, s. 139-159.

¹⁹ Biblioteka im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie, rkps 1931, s. 264.

Przywołajmy inne menu. W piątek 13 XII 1776 r. na stole księżnej znalazły się zupa mięsna, kapłon z grilla, siekanina z zająką, *fricassée* z cielęciny i pieczeń z cielęciny oraz szczupak w białym sosie z pietruszką²⁰. Potrawy rybne w menu Lubomirskiej pojawiają się stosunkowo rzadko, wyłącznie w dni postne, zwykle w typowo mięsnym menu. Na ponad 170 dni i ponad 350 posiłków ujętych w tym zestawieniu szczupak, najpopularniejsza ryba w kuchni staropolskiej, pojawia się 21 razy. Zawsze jest to piątek, ewentualnie sobota (postna wigilia niedzieli) lub pojedyncze dni w adwencie. Karp, ozdoba postnych stołów szlacheckich, pojawia się kilkanaście razy w piątki, rzadziej w soboty i sporadycznie podczas adwentu. To samo dotyczy też menu, w których mowa po prostu o „rybach”.

Wart podkreślenia jest tu jednak zupełny brak potraw rybnych w inne dni. W tradycyjnej kuchni polskiej w XVII i XVIII w. ryby, głównie słodkowodne, długo były zasadniczą oznaką tradycyjnej kultury kulinarnej. W Wilanowie w czasach Sobieskiego kilkanaście gatunków ryb podawano co najmniej dwa razy w tygodniu, przez cały Wielki Post, przez część adwentu, w liczne wigilie wielu świąt i posty kwartalne²¹.

W menu samej Lubomirskiej post jest prawie nieobecny. Inni biesiadnicy mogli czasem wybrać jedną lub kilka (wliczając w to potrawy z nabiału i desery) potraw postnych. Warto tu przypomnieć, że jeszcze w latach sześćdziesiątych XVIII w. zwolennicy postu w Polsce z naciskiem podkreślali, że religijne zakazy dotyczą nie tylko mięsa, ale i jaj, masła, mleka czy sera.²²

W dni postne pojawiają się czasem dwa odrębne menu. Szóstego grudnia 1779 r., podczas adwentu, podano osiem potraw „z postem” i jako osobny zestaw pięć potraw „z mięsem”²³. Za potrawę postną uznano nie tylko jajecznicę, ale i flaki ze śmietaną. W dziesięciu przypadkach po zwykłym, mięsnym menu wyodrębniono osobne menu „z masłem”. Czasem w jednym menu, po pieczeniu lub deserze, bez żadnego komentarza wymieniano od nowa zupy na masle, potrawy z ryb i nabiału. Osobom poszczącym umożliwiano w ten sposób wybór, przykłady te są jednak rzadkie. Przypadki odwoływania się do takiego możliwego tylko postu dotyczą około 20 przypadków. Kilka razy wybór jest bardzo ograniczony i dotyczy jednej lub dwóch-trzech potraw. Kilka-

²⁰ *Ibidem*, s. 9.

²¹ *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, *Monumenta Poloniae Culinaris*, red. J. Dumanowski, t. IV, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2013.

²² *Prawo święte Kościoła Chrystusowego o postach: jak zachowane w Polsce być mają*, Lwów 1759 i kolejne wydania.

²³ Biblioteka im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie, rkps 1931, s. 294.

naście razy zaproponowano do wyboru pełne, odrębne menu postne, prawie zawsze jednak w jego złagodzonej, nabiałowej wersji.

Wyliczenie tych przykładów poszczenia może sprawiać wrażenie respektowania nakazów religijnych. O wiele częściej mamy jednak do czynienia z całkowitym brakiem jakiejkolwiek, nawet symbolicznej formy poszczenia. W piątek 10 grudnia 1779 r. podano aż dwanaście potraw.²⁴ Rosół, wołowina z chrzanem, kaczka, kapłon, pasztet z cielęciny, pieczony indyk, grillowany mostek cielęcy, faszerowane kurczęta z rumianym sosem postne nie były. Najmniejszego nawet śladu ograniczeń postnych nie zauważymy też tydzień później czy w piątek 14 stycznia 1780 r.²⁵ Tym bardziej nie poszczono w soboty, które w Polsce były dniem postnym aż do drugiej połowy XIX w. Również w środy (uznawane za dzień postny w średniowieczu) podawano potrawy mięsne.

Wręcz manifestacyjnie lekceważące podejście do postu widzimy np. 4 marca 1778 r., w samą środę popielcową. Podano wtedy rosół, zrazy z cebulą, kiszoną kapustę z wieprzowiną, cielęcinę duszoną w sosie rumianym i pieczoną. Również w kolejne dni Wielkiego Postu w menu księżnej brak jakichkolwiek śladów respektowania nakazów religijnych. Dotyczy to jednak przede wszystkim stołu państwa. O ile prawie całkowite odrzucenie postu możemy dostrzec w menu księżnej i jej gości, to potrawy postne pojawiają się na „drugim stole”. Dokładny spis potraw podanych tak na pierwszy, jak i na drugi stół pochodzi np. z piątku 27 października 1780 r.²⁶ Dotyczy on i obiadu, i kolacji, więc tym bardziej nie jest to kwestia przypadku. Na pierwszym stole na obiad pojawiły się wtedy bulion, baranina duszona w śmietanie, kapusta z baraniną, szpikowana cielęcina w sosie rumianym, zajęc faszerowany mięsem z sarny, kaczka, pieczona cielęcina i obwarzanki z cukrem. Na drugim stole znalazły się zupa grochowa (klasyczna potrawa postna), panada z jabłek i flaczki z olejem (potrawa przypominająca flaki). To wyliczenie wskazuje, że mamy tu do czynienia z tradycyjnym postem wykluczającym nie tylko potrawy mięsne, ale i nabiał. Co ciekawe jednak, w tym dniu na drugi stół podano jeszcze jeden zestaw potraw postnych „z masłem”. Obejmował on zupę z siekanymi kluskami, jajka na miękko, pierogi z serem i ciasto. Zróżnicowanie i skomplikowanie postaw wobec postu osiąga tu swój szczyt.

W tym samym dniu różne potrawy znalazły się na obu stołach także na kolację. Na pierwszym znalazły się potrawka z cielęciny, siekanka z kury, nerki cielęce i pieczone kurczęta. Dla drugiego stołu zaproponowano dwa

²⁴ *Ibidem*, s. 300.

²⁵ *Ibidem*, s. 314, 326-327.

²⁶ *Ibidem*, s. 358.

odrębne menu. Pierwsze to zupa z „mleka” makowego z kluskami, kasza jagłana, jabłkowa panada i pozostałe z obiadu ciasto. „Mleko” makowe to tradycyjny, archaiczny produkt postny. Wraz z liberalizacją postu wśród elit, produkt ten stopniowo się demokratyzował, przenikając z czasem do kuchni ludowej. Również pozostałe potrawy wskazują na surowy post. Tak jak na obiad zaproponowano jednak osobne menu „z masłem”. Składała się na nie zupa z kaszą, jajka na miękko i kluski z serem. Pojawienie się akurat w tym dniu tradycyjnego menu postnego jest związane z wigilią święta apostołów Szymona i Judy, którą w XVIII w. ciągle zaliczano do wigilii postnych²⁷ (z postem obowiązkowym).

Przykładów zróżnicowania menu państwa oraz personelu dworskiego znajdujemy więcej. W piątek 8 grudnia 1780 r. na kolację na stół pański podano zupę rumianą, blankiet z cielęciny w białym sosie, grillowanego kapłona z sosem rumianym, siekane płuca cielęce, pieczone kurczaki i ciasto smażone.²⁸ Kolacja podana na drugi stół składała się z zupy piwnej z chlebem, kaszy jaglanej, klusek jaglanych z olejem i ciasta. To menu jest nie tylko postne, ale i bardzo tradycyjne, wręcz staroświeckie. Post pracowników i służby po raz kolejny jest postem w jego tradycyjnej surowej wersji. Rzadkie przykłady postnych posiłków przeznaczonych na pierwszy stół zawsze dotyczą tzw. postu maślanego, a więc jego złagodzonej i zwalczanej przez katolickich rygorystów wersji.

Czy więc poszczono? Jak wskazywaliśmy wyżej, to pytanie jest tylko pozornie proste. Post jest w tym menu domeną „panien” (panien dworskich) i „drugiego stołu”, ma więc wyraźne oblicze społeczne. Ma także zróżnicowany charakter i w większości przypadków jest już złagodzonego postem „maślnym”, dopuszczającym użycie nabiału. Mamy tu do czynienia z elitarnym, oświeceniowym i wręcz libertyńskim zakwestionowaniem postu, częścią szerszego zjawiska znanego tak w oświeczonej Europie, jak i w Rzeczypospolitej.

Trudno tu o jakieś ujęcia statystyczne, przy czym nie chodzi wcale o bogactwo analizowanego materiału. Istotą problemu są tu definicje postu, jego różne rodzaje i zróżnicowane postawy wobec niego, które trudno sprowadzić do wspólnego mianownika bez skrajnego uproszczenia czy wręcz zafałszowania wyników. Generalnie post jest tu silnie uwarunkowany przez pozycję w hierarchii społecznej i charakteryzuje postawę biesiadników należących do niższej warstwy dworzan i domowników księżnej. Przeważa tu jednak

²⁷ *Rubricella Dioecesis Cracoviensis juxta Rubricas Breviarii et Missalis Romani tum Generales tum Particulares ac Decreta Sacrae Rituum Congregationis ad Annum Domini 1755 conscripta*, Cracoviae 1755, k. H2 v.

²⁸ Biblioteka im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie, rkps 1931, s. 384-385.

zliberalizowany już, głównie pod wpływem francuskim, tzw. post maślny (dopuszczający użycie nabiału), co jeszcze w połowie stulecia było ostro krytykowane przez tradycjonalistów z kręgów kościelnych. Sama księżna i osoby zasiadające przy jej stole właściwie nie pościli, choć pojawiające się z rzadka w ich mięsnych menu pojedyncze dania rybne sugerują, iż jakieś pojedyncze osoby mogły być jednak do postu przywiązane

CONFLICT OF INTEREST STATEMENT: The Author declares that there was no conflict of interest in this study.

AUTHOR'S CONTRIBUTION: The Author is solely responsible for the conceptualization and preparation of the article.

Bibliografia

Źródła

- Archiwum Państwowe w Rzeszowie, Archiwum Lubomirskich, sygn. 229.
Biblioteka im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie, rkps 1931.
Königlich-Polnischer und Churfürstlich-Sächsischer Hof- und Staats-Calender auf das Jahr 1738, Leipzig 1738.
Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, *Monumenta Poloniae Culinaria*, red. J. Dumanowski, t. IV, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2013.
Prawo święte Kościoła Chrystusowego o postach: jak zachowane w Polsce być mają, Lwów 1759.
Rubricella Dioecesis Cracoviensis juxta Rubricas Breviarii et Missalis Romani tum Generales tum Particulares ac Decreta Sacrae Rituum Congregationis ad Annum Domini 1755 conscripta, Cracoviae 1755.
Wielądko W.W., *Kucharz doskonały* pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem, wyd. i opr. J. Dumanowski przy współudziale A. Kleśty-Nawrockiej, „*Monumenta Poloniae Culinaria*”, red. J. Dumanowski, t. III, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012.
Wolter, *Słownik filozoficzny*, przeł., wstępem i przypisami opatrzył M. Skrzypek, Fundacja Augusta hr. Cieszkowskiego, Warszawa 2015.

Opracowania

- Aron J.-P., *Le mangeur du XIXe siècle*, Les Belles Lettres, Paris 1973.
Cassidy-Geiger, M., *Innovations and the Ceremonial Table in Saxony 1719–1747*, [w:] *Zeichen und Raum. Ausstattungen und höfisches Zeremoniell in den deutschen Schlössern der Frühen Neuzeit*, red. P.-M. Hahn, U. Schütte, München — Berlin 2006, s. 135–162.
De Franceschi, S.H., *Morales du Carême. Essai sur les doctrines du jeûne et de l'abstinence dans le catholicisme latin XVIIe–XIXe siècle*, Beauchesne, Paris 2018.

- Dumanowski J., « *À la française* ». *Réception de la culture culinaire française en Pologne aux XVIIe et XVIII siècles*, [w:] *Le modèle culinaire français (XVIIe-XXIe siècle)*, ed. B. Laurieux, K. Stengel, Presses. Universitaires François Rabelais, Tours 2021, s. 39-54.
- Dumanowski J., *Old Polish fasting: discourse and dietary practices in the 16th–18th century*, [w:] *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa. Auf der Suche nach Identität*, hrsg. B. Dybaś, J. Bojarski, V&R unipress, Göttingen 2021, s. 93-116.
- Dumanowski J., *Oświecenie od kuchni. Jedzenie, smak i wiedza w XVIII w.*, [w:] *Wiek osiemnasty od kuchni: IV Kongres Badaczy Osiemnastego Wieku*, red. D. Kowalewska, A. Wieczorek, J. Dumanowski i in., Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 2024, s. 23-39.
- Dymnicka H., *Lubomirska ze Steinów Joanna (1723–1783)*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, t. XVII, red. E. Rostworowski, Zakład Narodowy im. Ossolińskich — Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław 1972, s. 629-631.
- Fischler C., *Gastro-nomie et gastro-anomie*, „Communications” 31, 1979, s. 189-210.
- Flandrin J.-L., *L'Ordre des mets*, Odile Jacob, Paris 2002.
- Flandrin J.-L., M. Montanari [red.], *L'Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris 1996.
- Flandrin J.-L., *Preface*, [w:] *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, [red.] J.-L. Flandrin, J. Cobbi, Odile Jacob Publie, Paris 1999, s. 17-18.
- Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa. Auf der Suche nach Identität*, hrsg. B. Dybaś, J. Bojarski, V&R unipress, Göttingen 2021.
- Halgowska A., *Kuchnia Lubomirskich na Rzeszowie w XVIII wieku*, „Veritati et Caritati” 8 (2017), s. 195-208.
- Harrer K., *Enlightenment and Linseed Oil: Conflicts over Fasting Rigour in Eighteenth-Century Poland–Lithuania*, „Food & History”, 2023, t. 21, nr 2, s. 139-159.
- Kracik J., *Post po staropolsku*, „Nasza Przyszłość”, 1991, t. 75, s. 65-90.
- Kraśnicki A., *Posty w dawnej Polsce*, „Collectanea Theologica”, 1931, t. 12, fasc. 2-3, s. 190-235; fasc. 4, s. 299-382.
- Le modèle culinaire français (XVIIe–XXIe siècle)*, ed. B. Laurieux, K. Stengel, Presses. Universitaires François Rabelais, Tours 2021.
- Między polityką a kulturą*, red. C. Kukło, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1999.
- Pelc I., *Wyżywienie na zamku Lubomirskich w Rzeszowie w XVIII wieku*, „Prace Historyczno-Archiwalne”, t. XII, Rzeszów 2002, s. 13-25.
- Polski słownik biograficzny*, t. XVII, red. E. Rostworowski, Zakład Narodowy im. Ossolińskich — Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław 1972.
- Popiołek B., *Między kuchnią i spiżarnią. Magnackie rejestry wydatków kuchennych w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2025.
- Popiołek B., *The courts of Marianna Lubomirska née Bielińska and Joanna von Stein Lubomirska, the wives of the Grand Standard Bearer of the Crown, as an example of a women's court in Old Poland*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 2022, nr 2, s. 185-202.

- Quellier F., *The Taste of the Bourbon's Reign and the Fabrication of the Renowned French Cuisine (Seventeenth–Eighteenth Centuries)*, [w:] *The Power of Taste. Europe at the Royal Table*, eds. J. Dumanowski, F. Parasecoli, A. Kuropatnicki, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2020, s. 55–79.
- Spychaj M., *Posty w Polsce w czasach nowożytnych (tabu żywieniowe, religia i demonstracja tożsamości)*, „Okolice. Rocznik etnologiczny”, 2008, nr 6, s. 273–290.
- Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, [red.] J.-L. Flandrin, J. Cobbi, Odile Jacob Publie, Paris 1999.
- The Power of Taste. Europe at the Royal Table*, eds. J. Dumanowski, F. Parasecoli, A. Kuropatnicki, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2020.
- Topolski J., *Posty w Polsce w końcu średniowiecza i w czasach nowożytnych i ich rola kulturowa*, [w:] *Między polityką a kulturą*, red. C. Kukło, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1999, s. 297–306.
- Wiek osiemnasty od kuchni: IV Kongres Badaczy Osiemnastego Wieku*, red. D. Kowalewska, A. Wieczorek, J. Dumanowski i in., Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 2024.
- Zeichen und Raum. Ausstattungen und höfisches Zeremoniell in den deutschen Schlössern der Frühen Neuzeit*, hrsg. P.-M. Hahn, U. Schütte, München — Berlin 2006.

Autor:

JAROSŁAW DUMANOWSKI — historyk, profesor Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, dyrektor Centrum Dziedzictwa Kulinarne na Wydziale Nauk Historycznych UMK. Pomysłodawca i redaktor serii „Monumenta Poloniae Culinaris” (Polskie Zabytki Kulinarne) wydawanej przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, do tej pory ukazało się dziewięć tomów staropolskich książek kucharskich, traktatów dietetycznych i innych tekstów żywieniowych sprzed końca XVIII w. Autor szeregu prac dotyczących historii jedzenia i literatury kulinarnej.

Prowadzi seminarium doktoranckie poświęcone historii i kulturze jedzenia, organizator szeregu konferencji, spotkań i dyskusji poświęconych dziejom i współczesności gastronomii. Członek International Commission for Research Into European Food History, współpracownik IEHCA (Europejskiego Instytutu Historii i Kultur Jedzenia), członek redakcji „Kwartalnika Historii Kultury Materialnej” (Instytut Archeologii i Etnologii PAN), komitetu naukowego pisma „Histoire, Economie & Societé” (Paris-Sorbonne) i rady naukowej pisma „Рукописна та книжкова спадщина України” (Biblioteka Narodowa Ukrainy w Kijowie) oraz szeregu organizacji i stowarzyszeń naukowych. Jako visiting professor pracował na uniwersytecie w Bordeaux, w katedrze UNESCO IEHCA w Tours i w Centrum Norberta Elias w École des hautes études en sciences sociales w Marsylii.