

Renata Gulczyńska<http://orcid.org/0000-0002-8193-9612>

Instytut Badań Systemowych Polskiej Akademii Nauk

renag1823@op.pl

DOI: 10.35765/pk.2025.4902.19

Kultura kulinarna Towarzystwa Jezusowego w Rzeczypospolitej Obojga Narodów

STRESZCZENIE

Artykuł jest próbą ukazania tematyki spożywania posiłków w Towarzystwie Jezusowym, w tym jego kulturowych uwarunkowań. Omówiono zachowanie przy stole, jadłospisy oraz zwyczaje spożywania posiłków w kolegiach jezuickich. Okazuje się, że jezuici, którzy są zakonem czynnym, apostołskim, troszczyli się zarówno o rozwój duchowy, jak i o utrzymanie ciała w dobrym zdrowiu. Z umiarem stosowali posty, ponieważ ich życie zakonne było ukierunkowane na działalność apostołską *Ad maiorem Dei gloriam*.

SŁOWA KLUCZE: kultura kulinarna, codzienność, Towarzystwo Jezusowe, Rzeczpospolita Obojga Narodów, XVII wiek, XVIII wiek

ABSTRACT

Culinary Culture of the Society of Jesus in the Polish–Lithuanian Commonwealth

The article explores the culinary practices of the Society of Jesus, in the Polish–Lithuanian Commonwealth, focusing on the cultural contexts that shaped them. It examines table manners, menus, and dining customs observed in Jesuit colleges. The study reveals that Jesuits, as a religious order combining monastic discipline with apostolic mission, paid close attention both to spiritual development and to maintaining physical health. Their approach to fasting was marked by moderation, reflecting their primary goal of apostolic service *Ad maiorem Dei gloriam*.

KEYWORDS: culinary culture, daily life, Society of Jesus, Polish-Lithuanian Commonwealth, 17th century, 18th century

Myśląc o klasztornej jedzeniu, przychodzą nam często na myśl publikowane ilustracje zaokrąglonych mnichów, którzy w klasztornej piwniczce rozkoszują się pieczonymi kurczakami i wielkimi kuflami z napitkiem. Jedzenie stanowiło ważną część życia w klasztorze, jednak nie w takim znaczeniu, jakie sugerują nam te ryciny.

Już pierwsza strona Biblii mówi o jedzeniu i to w sposób niekonwencjonalny, opisując ukończenie dzieła stworzenia człowieka szóstego dnia:

I rzekł Bóg: „Oto wam daję wszelką roślinę przynoszącą ziarno po całej ziemi i wszelkie drzewo, którego owoc ma w sobie nasienie – dla was będzie ono pokarmem. A dla wszelkiego zwierzęcia polnego i dla wszelkiego ptactwa podniebnego, i dla wszystkiego, co porusza się po ziemi i ma w sobie pierwiastek życia, będzie pokarmem wszelka trawa zielona” (Biblia Tysiąclecia, 1965/2003, Księga Rodzaju 29–30).

Okresy stosowania postów i spożywanie potraw, jak również dzienny rytm jedzenia, ilość i jakość produktów były ustalone przez nakazy zakonnego i kościelnego prawa. Reguły, statuty, konstytucje miały formować i przyczyniać się do stabilności obyczajów życia zakonnego na wszystkich polach aktywności, a więc także w sferze jedzenia i picia. Stopniowy na przestrzeni wieków wzrost produkcji gospodarczej wpłynął na przemiany w diecie, w tym zwiększenie ilości pożywienia i jego zróżnicowanie, tak w świecie świeckim, jak i zakonnym (Rosiński, 2007, s. 58–77). Zwyczaje i praktyki żywieniowe ulegały zmianom. Powiązane to było nie tylko z przemianami społeczno-kulturalnymi, ale także ze zmiennymi regułami prawa zakonnego, kościelnego – wzrastająca lista świąt kościelnych nakazujących odstępianie od postów, świeckiego, lokalnego (Długosz, 1947, s. 95–97), w końcu różnicami klimatycznymi. Na zmiany żywieniowe wpływały również wydarzenia społeczno-polityczne: wojny, klęski żywiołowe, epidemie. Odciskały one piętno na codziennej egzystencji domów zakonnych, w tym i wyżywieniu, w podobnym stopniu jak osób świeckich.

We wszystkich epokach, począwszy od średniowiecza, reguły prawne – zasady i komentarze do nich – wyznaczały ramy organizacji życia zakonnego. Nie sposób stwierdzić, w jakim stopniu opisany w nich świat był modelem idealnym, a w jakim wzorem realizowanym w praktyce. W przypadku jezuitów spisane reguły zakonne były stosowane, a ich złamanie mogło spowodować nałożenie kary, np. zwrócenie uwagi, otrzymanie upomnienia, modlitwy. Dla ustawodawców zagadnienia materialne, w tym interesujące mnie sprawy dotyczące jedzenia, były niewiele mniej znaczące od spraw ducha.

Propagatorem troski Kościoła o uporządkowanie życia zakonnego w przedmiocie posiłków jest między innymi św. Ignacy Loyola, autor

słynnych *Ćwiczeń duchownych* (Loyola, 2002, § 210–217). W tak zwanym Trzecim Tygodniu (etapie) ćwiczeń duchownych św. Ignacy podaje, tytułem przykładu, cenne Reguły [służące] do zaprowadzenia ładu w jedzeniu (por. *ĆD* 210–217). Główną intencją tych Reguł jest to, aby „powiązać używanie jedzenia i napoju z całościowym celem ćwiczeń (por. *ĆD* 1, 23), a bardziej przejrzyste – z zasadami Fundamentu, i wspierać kontemplacyjne nastawienie wobec zaspokojenia łaknienia, przy którym łatwo o nieuporządkowanie” (Ivens, 2013, s. 239). Harmonia i umiarkowanie w jedzeniu i picu służą bowiem nie tylko osobistemu uświęceniu, ale także większemu otwarciu się na potrzeby bliźnich. Zgodnie z nauką św. Ignacego Loyoli należy być wolnym od przywiązania do wszelkich rzeczy, również jedzenia.

W przeciwnym razie jedzenie może stać na przeszkodzie w powołaniu, zarówno wtedy, gdy się przejadamy, jak i wtedy, gdy pościmy. Zdaniem św. Ignacego Loyoli mamy posługiwać się wszystkimi rzeczami o tyle, o ile pomagają zrealizować cel, w jakim Bóg nas stworzył. Jedzenie ma nam służyć do tego, abyśmy byli zdrowi, żeby nasze ciało było zdolne do spełniania woli Bożej.

Towarzystwo Jezusowe jest zakonem czynnym, działającym na rzecz wiernych przede wszystkim na zewnątrz zakonnego domu – „Ad maiorem Dei gloriam” – na większą chwałę Bożą. Oznacza to, że jezuita, będący pedagogiem, wygłaszający homilie w Kościele i prowadzący dysputy – w różnorodnych miejscach – z innowiercami, a ponadto, co pewien czas wyruszający w misyjną podróż do odległych zakątków świata lub do sąsiedniej wioski, musiał odznaczać się doskonałym zdrowiem, pełnią sił fizycznych i koncentracją. Rozdział drugi reguły tego zakonu, czyli „Konstytucji Towarzystwa Jezusowego”, nosi tytuł „Troska o ciało” i – między innymi – stwierdza: „Jak naganna jest przesadna troska o to, co ciała dotyczy, tak umiarkowana dbałość o zachowanie zdrowia i sił fizycznych do służby Bożej zasługuje na pochwałę i wszyscy powinni się nią odznaczać” (Loyola, 2006, s. 59). Członek Societas Iesu powinien więc się dobrze odżywiać, zachowując jednakże umiar i stosowną dla swojego stanu wstrzeмиęliwość.

Kolegia

Zachowanie się przy stole

Istotny składnik jezuickiej edukacji szkolnej, odtwarzającej przekonania humanistów, np. Erazma z Rotterdamu, stanowiła nauka dobrych manier. Towarzystwo Jezusowe stawiało swoim wychowankom wysokie

wymagania w tym względzie. Ich dążenia kształtowania kultury osobistej odnosiły się nie tylko do zewnętrznej grzeczności i uprzejmości, ale przede wszystkim do wewnętrznej dojrzałości i przekonania wobec zasadności zaleceń. W polskich kolegiach posiadano spisane po łacinie przepisy dotyczące zachowania i przebywania z innymi osobami, z których robiono następnie skróty (Kochanowicz, 2010, s. 229–230).

Zasady przestrzegania czystości i estetyki uwzględniają nawet w najdrobniejszych szczegółach sposoby zachowania się przy stole. Przykładowo jest to wskazówka, aby nie brać soli z solniczki nożem już używanym. W XVII w., podczas trwania posiłków, pozostałości po potrawach powszechnie były wyrzucane pod stół. Jezuicy pedagogzy przeciwstawiali się temu rażącemu mankamentowi, uważając, że jest to niekulturalne i niedozwolone. Ich zdaniem, należało pozostawiać je na brzegu talerza. Ponadto, gdy trzeba coś było z ust usunąć, to nie wolno było tego wypluwać, ale kość lub coś podobnego należało wyjąć z ust, zasłaniając je drugą ręką. Nie powinno się także łamać chleba na części, ale trzeba było go krajać w kromki. Ukrajonej kromki nie wolno było rozdrabniać nożem w kawałeczki. Nie należało jeść nożem. Nie wypadało trzymać w ręce drobiu i rozgryzać go, ale obierać nożem. Serwety powinno się używać tylko do osłonięcia ubrania, oczyszczenia palców i ust. Oznaką złego wychowania było wycieranie nią potu z czoła czy czyszczenie zębów. Do tej czynności służyły wykałaczki. Zakazywano również płukania ust przy stole.

Ze streszczeń przepisów dotyczących zachowania przy stole tworzono niekiedy polskie wiersze. Do naszych czasów zachował się jeden z nich. Napisany został w Nieświeżu i nosił tytuł *Genjusz polityczny*. Brak jest dokładnej datacji utworu. Prawdopodobnie były to lata 1732–1736. Dobite i obrazowe sformułowania, aluzje nawiązujące do życia codziennego, sprawiają, że wiersz ten stanowi interesujący przekaz językowy i obyczajowy, który warto zacytować.

U stołu jest największe polityki pole
Najpierw łokciów twych nie kładź, wsparłszy się na stole.
Zacznij i kończ jedzenie na świętym pacierzu.
Nóż, łyżkę, szklanekę podaj na talerzu.
Prawą, nie lewą pokarm do ręki przynaszaj.

Prócz chleba, syra, innych potraw nie tknij palcem.
Łyżkę nieś bacznie, żebyś dróg nie czynił smakiem.
Naczynia do napoju nigdy nie bierz z wierzchu.
Widelcami lub nożem nie dłub zębów, ani
Stołu, talerzów, bo to baczny rozum gani.

Serwet, obrusu, suknię nie zlewaj rosołem,
Nie spluwaj, że trzeba tam zasiać popiołem.
Gdy jesz jaję, siedm wstydom w nim razem nie gadaj.
Mając w gębie twój pokarm, u stołu nie gadaj.

Nie jedz tak, że po tobie trzeba zbierać koszem
Choć zimno w nogi, nie bądź nogami doboszem.
Dyskurs przy stole
Niech będzie ascetyczny albo polityczny.
Jeśliś jest student, ma być dyskurs scholastyczny.
Na przykład: jak potrawa każda po łacinie
Jaki przedmiot w tej waży, w rybie lub w zwierzyźnie
Niech nie będą u stołu cudzej sławy jatki (Bednarski, 2003, 01–402).

Precyzyjny spis przepisów regulujących zasady dobrego postępowania, dopasowanych do określonych okoliczności, miejsca i osób znajdujemy także w *vademecum* dla nauczyciela, przygotowanym w 1715 r. przez polskiego prowincjała jezuitów Stefana Szczanieckiego (Szczaniecki i Kochanowicz, 2001, 11–117). Wskazówki prowincjała dla współczesnych czytelników mogą mieć zabarwienie humorystyczne, ale w ówczesnych czasach były to wartości, które należało dopiero wykształcić w uczniach, by kulturalnie zachowywali się przy stole:

7. Niech nie czyszczą zębów nożem, ani widelcem. 8. Niech nie czyszczą serwetką noża, łyżki, a tym bardziej nosa. 9. Niech nie gryzą kości, a tym bardziej obgryzają paznokci (Szczaniecki i Kochanowicz, 2001, s. 115).

W zasadach zachowania się przy stole wymagało się największego szacunku dla starszych i ważniejszych gości.

Jadłospisy

Grudziądz

Regulamin życia członków miejscowego domu zakonnego zapisany był w zeszycie *Consuetudines Provinciarum Poloniae* (1938, *Consuetudines Provinciarum Poloniae Societatis Iesu*). Codzienny plan zajęć w grudziądzkim kolegium jezuickim (1622–1780) był ściśle ustalony, z porami przeznaczonymi na modlitwę, pracę i naukę. Dzień rozpoczynano o czwartej rano, o dziesiątej jedzono śniadanie (*prandium*), a o osiemnastej była obiadokolacja (*coena*). Wspólne posiłki były też momentem szczególnym w ówczesnym życiu. W jezuickim refektarzu bardzo często

śluchano fragmentów książek, opisów życia misyjnego czy biogramów wybitnych członków Towarzystwa Jezusowego. Głośnym czytaniem zajmowali się klerycy i uczniowie, których wybierał *Praefectus lectionis ad mensam*, odpowiadający za księgozbiór w zakonnej jadalni. W grudziądzkim kolegium kuchnia wyróżniała się bogatym jadłospisem. W jego skład wchodziły: cielęcina, wołowina, mięso kapłonów, kur, dziczyzna, gęsi, jagnięta, prosięta, nadziewane i pieczone flaki wołowe w żółtym sosie, groch i pasternak, buraczki, gęsta kasza, kielbasa, ragout, marchew, kapusta, szpinak, zupa piwna. W piątki powstrzymywano się od pokarmów. Jedynym posiłkiem była kolacja, na którą przygotowywano: żur, piwo, nasiona konopi, raki, jabłka, groch lub gruszki, rybę, karpie w soli i korzeniach, śledzie z plackami, precle z makiem i miodem, smardze. W trakcie czterdziestodniowego postu do obowiązkowych dań zaliczały się: precle ze śliwkami, migdały, figi, rodzyнки, przecier śliwkowy, zupa makowa, piwo, miód, ryby w żółtym sosie, groszek, ryż, proso. Trzeba nadmienić, że w czasach nowożytnych piwo było jednym z najczęściej spożywanych produktów i stanowiło składnik codziennej diety. Jęczmienny trunek poddawany rygorystycznemu procesowi fermentacji był bezpieczniejszy od wody. Brzeczkę przed fermentacją gotowano, co powodowało zabicie wszelkich zarazków i odkażało wodę (Kuchowicz, 1975, s. 61).

Podczas Wielkanocy na śniadanie serwowano: jajka na twardo, wędzoną szynkę, chrzan, masło, udziec niedźwiedzi ze smażonym jajkiem, mięso cielęce, kury, gęsi, kapłony, dziczyznę, prosięta. Te potrawy bardzo często stawały się przyczyną wielu niestrawności, na które pomagały zioła zbierane przez zakonników. Z 968 wysuszonych roślin uformowano dziewięciotomowy zielnik. Lecznicze zioła zbierano od 1753 r. Przepuszczalnie wiele z nich wymarło. Niestety, w zielniku nie zapisano, gdzie zioła zbierano, a szkoda, bo dziś informacje te byłyby dla nas bardzo ważne (Sienkiewicz, 2012, s. 24).

Gdańsk

W 1601 r., podczas tworzenia jezuickiego kolegium w Gdańsku, prowincjał zakonu i jednocześnie jego wizytator Hieronim Dandini doradzał tutejszym współbraciom zakonnym, żeby: „domową ekonomię prowadzili w sposób rozważny i nie dokonywali żadnych pochopnych zakupów, natomiast w swoim refektarzu zachowywali się obyczajnie i nie nazbyt światowo”. Jego zarządzenia dotyczyły wstrzeźliwości w spożyciu drogich win – szczególnie małmazji – i unikania jedzenia białego chleba (Kościelak, 2003, s. 89). Ówczesne sprawozdania rektorskie – zachowane od roku 1683 – mówią jednak o bardzo dobrym zaopatrzeniu spiżarni

(Kościelak, 2003, s. 90). Na przełomie XVII i XVIII w. w jej zasobach przeważały wina francuskie. Niewielką liczbę stanowiły wina pikardyjskie, neapolitańskie i katalońskie. Wyjątkowo pito, drogie wówczas, wino węgierskie.

Tak różnorodny asortyment wynikał z częstych wizyt, w kolegium gdańskim, duchownych i świeckich dygnitarzy i królów. Gdański refektarz był największym wśród wszystkich jezuickich kolegiów Rzeczypospolitej. Czasami odbywały się w nim wydarzenia o ważnej randze, jak na przykład Sejmik Generalny Pruski w 1710 r. Zawsze trzeba było brać pod uwagę, że z przechowywanych w spiżarni kolegium jezuickiego trunków będą korzystał monarchowie i magnaci. Wina przechowywane były w gąsiorkach i antałkach.

Zwykle do posiłków zakonnicy używali miejscowego piwa, produkowanego w ich browarze. Najczęściej liczone je w beczkach, czasem z podziałem na starsze (*antiquioris*) i młodsze (*recentioris*). Miód wówczas stanowił rzecz rzadszą, traktowaną bardziej jako przyprawa. W 1636 r. Karol Ogier, francuski sekretarz poselstwa mającego na celu zakończenie konfliktu Szwecji z Polską, zanotował w diariuszu (Ogier, 1959, s. 212), że w czasie pożegnania francuskiego poselstwa rektor kolegium gdańskiego „wedle miejscowego zwyczaju piwem doń przypijał” (Ogier, 1959, s. 212). W latach 1683–1771 zapas piwa wynosił 14 beczek.

Posiłki były urozmaicone, ale niewymyślne. W ich skład wchodziły: holenderskie sery i tutejsze masło, smalec i słonina, świńskie łby i mięso. Do powszednich produktów żywnościowych zaliczał się groch, a z zamorskich korzeni: pieprz, imbir, szafran oraz ryż i migdały, które traktowano jako przyprawy. Gromadzono je w postaci kostek i połci, w garnach, cebkach lub w butelkach – w przypadku oleju. Na stołach pojawiały się również ryby z czapielskich stawów. Na początku XVIII w. wyodrębniono oddzielne miejsca dla przechowywania jedzenia i napojów. Piwnica stała się składem wina, piwa oraz innych napitków, spiżarnia – składników potraw.

Bardziej wykwintne przysmaki dotarły do kolegium gdańskiego dopiero w latach 30. XVIII w. Były to łososie, minogi, suszone śliwki, olej z oliwek, a także owoce cytrusowe i sprowadzany z Włoch makaron. W *aromatium* – specjalnym magazynie, w sąsiedztwie pieprzu, cynamonu i imbiru, znalazły się takie rarytasy jak daktyle i figi. Cukier występował również w różnych postaciach: kryształków, syropu białego – trzciniowego i czarnego – klonowego lub buraczanego. Dopelnieniem jadłospisu była kapusta, rzodkiew, pietruszka i groch – z własnego ogrodu. Dodatkowo zakonnicy jedli grzyby zbierane we własnych, czapielskich lasach. Majątki zakonne dostarczały mięsa wieprzowego, baraniego i wołowego oraz drobiu: kur, gęsi, indyków. Dbano też o postne potrawy, dlatego w spiżarni

nigdy nie brakowało solonych śledzi. Ilość zgromadzonych zapasów była określana najczęściej przez przeciąg czasu, na który wystarczała (np. *aromata pro duabus hebdomadis, pro uno ex altero mense*).

Miesięczne zapotrzebowanie żywnościowe bardzo dobrze charakteryzuje pismo wielkopolskiego prowincjała ks. Michała Orłowskiego do prokuratora Kolegium Gdańskiego z 1 września 1772 r. (Kościelak, 2011, s. 29). Zalecenia prowincjała mówiły o miesięcznym przydziale na potrzeby kolegium:

1000 funtów – w przybliżeniu 450 kilogramów – mięsa wołowego, cztery flaki wołowe, osiem ozorów, 64 nogi wołowe, ponadto cztery skopy (czyli barany) lub cielęta, jeden wieprzek, 24 gęsi, 48 kur, 12 kop jaj, 90 funtów masła, osiem korców jarzyny, dwa korce mąki „rżanej” (żytniej), dwa korce kaszy jęczmiennej, dwa korce grochu, a kapusty, buraków, grzybów – „co będzie można”, do tego 24 sztuki ryby oraz 160 bochenków chleba „rozchodniego” (na sprzedaż), do picia zaś garniec „wódki dubeltowej” (drugi garniec wódki na rozchód).

Lublin

Rytm życia mieszkańców seminarium określały posiłki, zajęcia szkolne i praktyki religijne. Pora wstawania sygnalizowana była dźwiękiem dzwonka. Jezuici rozpoczynali dzień od indywidualnej modlitwy, później przypuszczalnie następował wspólny posiłek. Dokument fundacyjny seminarium (Piechnik, 2001, s. 250–252; Ptak, 2007, s. 70) wzmiankuje o obiedzie i kolacji, stosownie do siedemnastowiecznych zwyczajów w poszczególnych szkołach np. klasztornych. Później, w drugiej połowie XVIII w. liczba posiłków została zwiększona (Sobczak, 1978, s. 330–331). Wspólne spożywanie jedzenia stanowiło wyjątkowe chwile w ówczesnym życiu szkolnym ze względu na duże znaczenie wychowawcze i religijne. Głównie budowało poczucie wspólnoty wśród współdomowników w seminarium (1675–1760), umacniało wzajemny szacunek i uczyło odpowiedniego zachowania. Rozpoczęcie posiłku poprzedzało błogosławieństwo udzielane przez prefekta, towarzyszyło mu zaś czytanie pobożnych ksiązek. We wspólnej sali była przygotowana specjalna katedra, a do zadania tego były wyznaczone poszczególne osoby (Młynarczyk, 1963, s. 194). Z pewnością podczas obiadu czytano Pismo Święte (Ptak, 1995, s. 38), przy kolacji korzystano z innych, odpowiednich dzieł (Ptak, 1995, s. 39). Statuty seminarium (*Status Universalis Seminarii Lublinensis Erecti A.D. 1675*. Archiwum Kapituły Katedry Krakowskiej. Wizytacje I różne akta 1513–1751, k. 439; Wadowski, 2003, s. 169) nakazywały klerykom

zachowanie milczenia podczas lektury oraz jedzenia, a zwłaszcza unikanie niewłaściwych tematów w rozmowach.

Dieta mieszkańców lubelskiego seminarium była podobna do menu wymienionych powyżej placówek jezuickich: bogata w składniki odżywcze i urozmaicona. Z mięs jedzono: wołowinę, wieprzowinę, cielęcinę, baraninę oraz drób – gęsi, indyki, kury, kapłony i kaczki, bliżej nieokreślone gatunki ryb, minogi i śledzie – holenderskie zwyczajne, suszone, moczone sztokfiszce. Czasami kupowano również okrasę. Wśród nabytych produktów wymieniano nabiał: przede wszystkim masło, sery i mleko, a także jajka. Gatunki zbóż reprezentowane były przez żyto, jęczmień, pszenicę, proso i grykę, natomiast rośliny strączkowe tylko przez groch. Ważną funkcję w jadłospisie pełniły też warzywa, głównie kapusta i brukiew (Wadowski, 2003, s. 96). Dania przyprawiano chrzanem, imbirem i innymi aromatycznymi korzennymi przyprawami. W codziennej diecie pojawiały się także miód i powidła. Przy przygotowaniu potraw stosowano również ocet, olej, oliwę, cukier oraz sól. Ta ostatnia służyła przede wszystkim także do konserwowania żywności. W dużych ilościach pito piwo, które najprawdopodobniej rozcieńczano wodą (Wadowski, 2003, s. 45). Do jesiennego i letniego menu należy zaliczyć też owoce. Dostarczały ich rosnące w podmiejskich sadach: grusze, jabłonie, wiśnie, śliwy (Wadowski, 2003, s. 45).

Rozporządzenia Aktu statutowego (Młynarczyk, 1963, s. 197) ustalały jadłospis kleryków. Receptury poszczególnych posiłków uzależniono od dnia tygodnia. W skład obiadów w niedziele i święta oraz we wtorek i czwartek miało wchodzić pięć potraw; z dwóch rodzajów mięs – przyprawionych szafranem i pieprzem, pieczeni i co najmniej dwóch jarzyn. Czerodaniowy obiad przygotowywano w poniedziałki i środy. Podawano wtedy: mięso wołowe i inne, w które kuchnia była zaopatrzona, oraz dwa rodzaje warzyw. W piątki i soboty serwowano na stół ryby, dwa gatunki jarzyn i śledzie. Kolacje programowo miały być trochę skromniejsze. W niedziele i święta radzono gotowanie dwóch dań mięsnych i krup, w poniedziałki i środy – jednej potrawy mięsnej i dwóch warzywnych, natomiast w piątki i soboty – śledzi, dań warzywnych i krup lub, co pewien czas, tego, czym dysponowała kuchnia (Młynarczyk, 1963, s. 199).

Sandomierz

W sandomierskim kolegium menu prezentowało się trochę odmiennie. W trakcie wizytacji seminarium w 1723 r. biskup krakowski Konstanty Felicjan Szaniawski zostawił szczegółowe polecenia odnośnie do przygotowywanych posiłków (Piechnik, 2001, s. 208–209).

Niedziela obiad: rosół, sztuka mięsa, flaki, jarzyny.

Wtorek obiad: rosół, sztuka mięsa, flaki, jarzyny.

Czwartek obiad: barszcz, sztuka mięsa, flaki, jarzyny.

Środa kolacja: bigos, pieczeń i kasza.

Piątek obiad: podwójna porcja ryb, ser, oliwa, sos.

Sobota kolacja: jedna porcja ryb, sos, chleb, piwo w dowolnej ilości.

Składnikami porannego posiłku były zwykle chleb z masłem i zimne piwo. Na podwieczorek, w okresie od Wielkanocy do św. Michała podawano chleb i ser (Piechnik, 2001, s. 208–209).

Nawet najbardziej bezwzględni krytycy szkolnictwa jezuickiego przyznają, że jezuici zadbali na wielką skalę o odpowiednie gmachy, o wychodne sale, w których było dużo powietrza i światła, o potrzebny wypoczynek i o to, by pożywienie było świeże i wystarczające.

Do innego rodzaju dóbr sandomierskiej placówki należy zaliczyć także zasoby jezuickiej spiżarni. Ten typ rezerw pośrednio informuje również o sposobach odżywiania i kulinarnych upodobaniach zakonników. Wiadomości na ten temat dostarcza drobiazgowa księga rezygnacji (*Liber Resignatorum*). Produkty żywnościowe przechowywano w specjalnie do tego przeznaczonych pomieszczeniach (piwnicach, spiżarniach, spichlerzach), głównie na miejscu przy kolegium. Magazynowanie niezbędnych dla potrzeb własnych płodów rolnych odbywało się na terenie majątków.

Sandomierz (zastawa stołowa)

Jezuici mieszkający w kolegium używali różnorodnych narzędzi i sprzętów. Stałe wyposażenie kuchni w kolegium stanowiły rozmaite akcesoria: rondle, kociołki, panewki, moździerz, tarki, różny i ruszty, noże i siekacze oraz naczynia: misy i półmiski, talerze, przystawki, wazy, kubki i szklance. Do tej kategorii można również zaliczyć: brzeżynki, dzieżę, ćwierci do wody i piwa, rzeszoto, sito i siatki. Do picia służyły zarówno szklanki, jak i kubki blaszane. Podczas posiłków wykorzystywano zapewne łyżki, gdyż innych sztućców nie odnotowano.

W XVIII w. było to jeszcze zrozumiałe. Być może widelce i noże uczniowie przywozili ze sobą do konwiktów. Rzeczy te wykonywano z cyny, miedzi, blachy, żelaza lub z drewna i z gliny (Jusztyniarska-Chojak, 2004, s. 43–44). Przedmioty codziennego użytku często zastępowano nowymi. Innym sposobem była „rewitalizacja” – przetapiano naczynia stołowe. Czasami dochodziło do sprzedaży cynowych sztućców, a uzyskane dochody, powiększane o odpowiednią kwotę, służyły do zakupu nowych (Jusztyniarska-Chojak, 2004, s. 45).

Trzeba nadmienić, że nieodzownym elementem wyposażenia każdego jezuickiego refektarza były umywalnie, z uwagi na fakt, że mycie rąk przed jedzeniem uważano za zasadę dobrego wychowania i higieny¹.

Wilno (zastawa stołowa)

W efekcie przystosowania się przez członków Towarzystwa Jezusowego do kulturowych i społecznych uwarunkowań Rzeczypospolitej Obojga Narodów zwiększyła się liczba jezuitów pochodzących ze stanu szlacheckiego (Obirek, 1996, s. 108). Nurt ten wywarł silny wpływ między innymi na styl życia i postrzeganie świata zakonników. Pomimo zakazu posiadania wartościowych przedmiotów „towarzyszyły” one często jezuitom w klasztornej codzienności. Przykładowo, ks. Karol Wyrwicz pozostawił po sobie między innymi: sześć łyżeczek srebrnych do herbaty, trzy tabakierki – jedną srebrną połączoną i dwie emaliowane oraz kolekcję numizmatyczną obejmującą ponad 70 sztuk². Te zasygnalizowane przeze mnie przeobrażenia w sferze kultury materialnej powiązane były ze zmianami w sferze posiłków. W XVIII w. kuchnię przyznającą egzotycznym przyprawom korzennym funkcję wyróżnika społecznego zastąpił model klasyczny, uwypuklający naturalny smak potraw (Dumanowski i Nowicki, 2018, s. 15–7). Wilno położone na pograniczu wyznaniowym i kulturowym posiadało trzy jezuickie placówki³, które stanowiły doskonały przykład uosabiania nowej wizji świata zakonnego.

W następstwie podawania mniej przyprawionych dań w wyposażeniu wileńskich jezuickich instytucji pojawiły się nowe naczynia, takie jak karafki na oliwę i ocet w domu profesorów⁴ czy też solniczki cynowe z przykrywkami i butelki na ocet i musztardę w refektarzu Akademii. W domu nowicjackim znajdowały się solniczki z szufladami⁵.

Zastawa stołowa była wykonywana najczęściej ze stopu ołowiu i cyny – materiału, który był niedrogi i łatwy do obrabiania i przetapiania (Dumanowski i Nowicki, 2018, s. 84–86). Srebro zarezerwowane było dla

1 5 LVIA, f. 694, op. 20, nr 3462, k. 17v; VUB, F2–DC6, s. 255; RGADA, f. 1603, op. 1, nr 8, k. 24v; NGAB, f. 694, op. 2, nr 10838, k. 8r.

2 Regestr ruchomości i sprzętów wszystkich post fata ks. Jana Wyrwicza rektora kolegium kowieńskiego, Lietuvos valstybės istorijos archyvas (dalej LVIA), f. 1135, op. 20, nr 427, k. 360r.

3 Kolegium akademickie przy kościele farnym pw. św. Janów, dom profesów przy kościele pw. św. Kazimierza i dom nowicjacki przy kościele pw. św. Ignacego. W następnym wieku powstały: dom trzeciej probacji przy kościele pw. św. Rafała na Śnipiszkach i kolegium szlacheckie.

4 6 LVIA, f. 694, op. 1, nr 3462, k. 26r.

5 RGADA, f. 1603, op. 1, nr 39r.

kościelnego sprzętu. W jezuickich placówkach dbano jednak o trwałość i jakość zastawy stołowej. Świadczą o tym wzmianki o, określanym mianem angielskiej cyny, stopie z niską zawartością ołowiu⁶. Niższą wartość miała ryska cyna, z której przedmioty występowały w domach: nowicjatu i profesorów⁷. Pozostałe rzeczy: kieliszki i lampki oraz karafki i butelki do podawania napojów wykonane były ze szkła. Przechowywano je zazwyczaj oddzielnie w kredensie lub piwnicy. Oznaczało to, że szklane naczynia wykorzystywano tylko podczas świątecznych uroczystości⁸. Czasami w mniejszych kolegiach, z powodu braku stosownych zabezpieczeń, szkło stołowe przechowywane było w gabinecie rektora⁹. Należy również wspomnieć o niewystępowaniu w jezuickiej zastawie porcelanowych i drewnianych naczyń. Te ostatnie znaleźć można w ówczesnych spisach inwentarzowych ubogiej szlachty i zakonów żebraczych (Penkała-Jastrzębska, 2020, s. 37; Sitnik, 2015, s. 363)¹⁰. Porcelanę za to zastępował „farfur”, czyli fajans. Kolegium akademickie posiadało 76 talerzy farfuruowych, dom profesorów – 15 sztuk, a dom trzeciej probacji – 30¹¹. Dostrzegalną właściwością zastawy jezuickiej było przekonanie o równości pomiędzy ludźmi. W przeciwieństwie do szlacheckich inwentarzy lustracje placówek Towarzystwa Jezusowego odnotowują zbiorczo poszczególne grupy przedmiotów, pomijając ich estetyczne cechy¹².

Rozkwit snycerskiego kunsztu w XVIII w. zwielokrotnił odmiennność produkcji elitarnej i masowej. Pozwoliło to na wykonywanie przedmiotów o osobliwych formach, które miały wzbudzać wesołość u gości (Dumanowski, 2006, s. 93). Przykładowo: Lustracja domu nowicjackiego w Wilnie informuje o „szklą białego baryłce jednej”¹³.

Innym odzwierciedleniem poziomu materialnej kultury, świadczącym o skromności wileńskich jezuitów, były spożywane przez nich napoje. Pito

6 Kluk J.K. 1782, s. 198.; VUB, F2–DC6, s. 255; RGADA, f. 1603, op. 1, nr 8, k. 18r–v.

7 LVIA, f. 694, op. 1, nr 3462, k. 25r–v.

8 Poza 76 szklankami z refektarza, w piwnicy Akademii umieszczono ponadto 87 szklanek i lampek. VUB, F2–DC6, s. 258, 260–261. Patrz również: RGADA, f. 1603, op. 1, nr 8, k. 41r–v; NGAB, f. 694, op. 2, nr 10838, k. 16v. Analogicznie było w przypadku inwentarzy szlacheckich (Dumanowski i Nowicki, 2018, s. 96).

9 Przykładowo, miało to miejsce w kolegium w Mińsku. „*Lustracja kościoła i kolegium mińskiego, dóbr, sum, srebra, argentyrny, ruchomości i wszelkiego majątku ichm. ks. Eksjuzuitów*”, Nacjonalna Biblioteka Ukrainy im. W. Wernadskoho, nr I-5981, k. 11v–12r.

10 Bernardyni lwowscy posiadali, na przykład, konew i solniczki z drewna.

11 VUB, F2–DC6, s. 258; LVIA, f. 694, op. 2, nr 3462, k. 26r; NGAB, f. 694, op. 2, nr 15v.

12 Na przykład: 76 „szklanek zielonych prostych” opisanych w refektarzu Akademii. VUB, F2–DC6, s. 258.

13 5 RGADA, f. 1603, op. 1, nr 8, k. 41v.

wyłącznie piwo, warzone w miejscowym, kolegiальnym browarze. Było ono nie tylko codziennym napojem, ale tworzyło podstawę piwnych polewek.

Używki

Herbata

Najstarsze polskie wiadomości o herbacie można odnaleźć w korespondencji z 1663 r. Jana Kazimierza Wazy do Marii Ludwiki (2005). Król prosił żonę o wysłanie listu do Francji z pytaniem, „ile należy wziąć herbaty i ile cukru dla tych, co chcą jej używać” (2005)¹⁴. Z całą pewnością także osobisty sekretarz królowej, Pierre des Noyers, lubił pić herbatę „złodzoną” dla poprawy nastroju. Omawiając znane w Polsce zioła, wspomina o niej ówczesny poeta Wespazjan Kochowski: „Przeważa duszka dość z słodkiej drzewiny; Cenę jej czyniąc, że to towar z Chiny; Cóż może być ciężej; Gdy mię tem ciemieży” (1977; oprac. Kasprzakówna, Starnawski). W 1703 r. w „Kalendarzu Polskim i Ruskim” (1697) Tomasz Ormiński, rektor Akademii Zamoyskiej, pisze o herbacie:

A liście Thee, co sprawują? Z Japońskich i Chińskich krajów te ziele do nas przywiezione te ma mieć przymioty: wapory [zamroczenia], przytłumienia i sen odejmują tak, iż kto go używa, może kilka dni i nocy bez snu wytrwać. Przeto kupcy włoscy i niderlandzcy, gdy mają wiele pisać listów (...) zioła Thee używają i tak przez wiele nocy pijąc pracować mogą, bez fatygi. Żołądkowi słabemu pomaga i od letargu broni. Przeciw podagrze i kamieni służy. Można to ziele utrzeć na proch i tak w kieliszku wody ciepłej zawarzywszy pić, albo we wrzącą wodę listki wrzucić i potem cukrowawszy ciepło, gdy przestygnie, pić.

Dobroczynne i lecznicze zastosowanie herbaty poznali również jezuiti. W aptece i infirmerii Akademii Wileńskiej znajdowały się imbryki i puszki do jej przechowywania, a na liście nowicjackiej apteki stanowiła jedną z pozycji¹⁵. Jednakże picie egzotycznego napoju nie odbywało się tylko na podstawie lekarskiej recepty. W wileńskich inwentarzach domu nowicjackiego istnieją wzmianki o obecności w refektarzu trzech imbryków do parzenia herbaty. „Stary, miedziany imbryk” umieszczony był w pokoju prokuratora Akademii¹⁶.

14 *Listy Jana Kazimierza do Marii Ludwiki z lat 1663–1665*. 2005.

15 RGADA, f. 1603, op. 1, nr 8, k. 48v; VUB, F2–DC6, s. 325, 723.

16 RGADA, f. 1603, op. 1, nr 8, k. 18v; VUB, F2–DC6, s. 311.

Warto nadmienić, że pierwszy dokładny opis botaniczny roślin z rodziny kamelii zawdzięczamy polskiemu jezuitcie, przyrodnikowi i misjonarzowi Michałowi Boymowi (1656).

Tytoń

Zażywanie tabaki i palenie tytoniu rozpowszechniły się w Rzeczypospolitej na początku XVII w. Pierwszymi jej nabywcami wśród społeczności polskiej byli chłopci i mieszczenie. W 1620 r. do grona zwolenników palenia dołączyli młodzi ludzie. Wzmiankuje o tym kazanie Fabiana Birkowskiego OP do uczniów krakowskich (Birkowski, 1858, s. 82), w którym napominał studentów, by nie palili.

Zdaniem Tadeusza Czapskiego (1861, s. 273) prymarne informacje o sprowadzeniu tytoniu do Polski związane są z przesłaniem nasiona tej rośliny królowej wdowie, Annie Jagiellonce, na przełomie lutego i marca 1590 r. z Konstantynopola. Przekazał je do królewskiego, włoskiego ogrodu w Ujazdowie Paweł Uchański, starosta drohobycki i poseł do Wielkiej Porty. Dodatkowo Czapski napisał, że zasuszony liść tureckiego tytoniu znajdował się w zielniku królowej przechowywanym w Bibliotece Załuskich.

W ówczesnych czasach wielu uczonych uważało tytoń za skuteczny środek na niestrawności, choroby płuc i bóle kostne. Jednakże w literaturze przedmiotu można również odnaleźć utwór krytykujący palenie. W opublikowanym w 1603 r. *Misokapnos* (Wójcicki, 1830, s. 115) Jakub I Stuart argumentował, że „palenie tytoniu jest w swej istocie identyczne z piekłem, jako że jest to rzecz obrzydliwa i cuchnąca”. Swoją wypowiedź zakończył:

Jeśli ostatecznie, o obywatelu, macie jeszcze nieco wstydu, zarzućcie ten okropny zwyczaj, który w hańbie powstał, z błędu został przyjęty, przez głupotę się rozpowszechnił, który wywołuje gniew Boży, niszczy zdrowie ciała, rujnuje dom, pozbawia czci naród w jego ojczyźnie a poza granicami czyni go godnym pogardy; nawyk, który jest wstrętny dla nosa, szkodliwy dla mózgu, zgubny dla płuc, a jeśli mam rzec szczerze, czarnymi kłębami dymu tożsamy jest z wyziewami piekielnymi (Wójcicki, 1830, s. 115).

Utwór ten ofiarowany został Zygmuntovi III Wazie w 1618 r. Odpowiedzieli mu warszawscy jezuitci, wydając w tym samym roku pamflet *Anti-misocapnus* (Turek, 1993, s. 132). To ironiczno-dowcipne dzieło, którego napisanie spowodowane zostało skargą złożoną przez posła Jakuba I

u Zygmunta III przeciw utworowi kanonika sandomierskiego Kaspra Cichockiego, broniącego jezuitów i atakującego króla angielskiego w pracy *Alloquionum Osiecensium sive variorum familiarum sermonum libri V*¹⁷. *Antimisocapnus* było pierwszą opublikowaną w Rzeczypospolitej rozprawą o tytoniu (Turek, 1993, s. 132). Brakuje szerszych wiadomości o tym utworze. Krótki cytat, pochodzący z niego, można znaleźć w „Wiadomościach farmaceutycznych” z 1887 r.: „*Planta beata! decus terrarum, munus Olympi! Vix sanior herba existit*”¹⁸. Dzięki przebojowości i popularności jezuitów ich wersja wpisała się w historię tytoniu w Europie, pomimo bulli papieża Urbana VIII (1623–1644) z 1624 r. potępiającej osoby zażywające tabakę i palące tytoń podczas nabożeństw. Notabene, dekret ten okazał się nieskuteczny i został zniesiony przez Benedykta XIII (1724–1730), który był namiętnym zwolennikiem tabaki (Kończakowski, 1888, s. 592).

Można zatem stwierdzić, że Towarzystwo Jezusowe opowiadało się za dopuszczalnością używania tytoniu (Marcinek, 2012, s. 64–69; Goodman, 2016, s. 75–76). Przedkładano, co prawda, zażywanie tabaki nad palenie używki, ale mogło wynikać to z wizji, którą oferowała humoralna dietyka. Ponadto, na polach należących do Towarzystwa Jezusowego w okolicach Jarosławia, na południowych terenach Królestwa Polskiego zaczęto uprawiać tę roślinę. Była to niewielka plantacja w porównaniu z uprawami bernardynów¹⁹. Natomiast jezuickie placówki w Wilnie zaopatrywały się w tytoń za granicą²⁰. Był on traktowany jako środek leczniczy. Przykładowo: w aptecce akademickiej znajdowały się trzy młynki, pytel i szuflada do suszenia tabaki²¹. Pomimo braku informacji w źródłach o tabakierkach można wysnuć przypuszczenie, że wileńscy jezuici je posiadali. Świadectwem na to jest wspomniany wyżej przeze mnie rektor kowieński ks. Jan Wyrwicz²². Siedemnastowieczne fajki znaleziono także

17 Cichocki K. (1615); <https://dlibra.bibliotekaelblaska.pl/dlibra/doccontent?id=43499> (dostęp: 20.07.2021). Utwór ten bywa przypisywany jezuitcie Kasprowi Sawickiemu.

18 „Roślina błogosławiona! owoc ziemi, dar Olimpu! nad którą zdrowszego nie ma ziela”; „Wiadomości Farmaceutyczne”. R. 14, 1887, no 24, Warszawa 1887, s.2, <https://crispa.uw.edu.pl/object/files/23668/display/Default> (dostęp: 20.07.2021). Zob. również K. Estreicher, *Bibliografia Polska*, t. 12, Kraków 1891, s. 170; *Antimisocapnus (Hymnus tabaci)*, 1618.

19 W 1718 r. komisarz dóbr Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej narzekał, że prowadzona przez jezuitów jarosławskich uprawa tytoniu powoduje straty w skarbie książęcej. *Historia collegii Jaroslaviensis*, ARSI, Polonia 59, k. 170r. Na temat upraw tytoniu przez bernardynów zob. Marcinek, 2012, s. 174.

20 W 1762 r. dla domu trzeciej probacji zakupiono w Królewcu: 15 1/4 funtów liści i dwie rurki tabaki holenderskiej; RGADA, f. 1603, op. 5, nr 1390, k. 5r.

21 VUB, F2–DC6, s. 725–726.

22 LVIA, f. 1135, op. 20, nr 427, k. 360r.

przy prowadzeniu badań archeologicznych na terenach dawnego kolegium jezuickiego w Lublinie²³.

Kawa

Jezuici w Polsce, podobnie jak w przypadku tytoniu, zainicjowali twórczość piśmienniczą na temat kawy. Pierwsza opublikowana w Rzeczypospolitej praca o kawie została napisana przez jezuitę Tadeusza Krusińskiego (1675–1757)²⁴. Problematyka *Pragmatographia de legitimo usu ambrosji tureckiej*²⁵ oscyluje wokół „należytego zażywania kawy tureckiej” dzięki drobiazgowym wskazówkom dotyczącym zarówno obróbki kawy, jak i właściwego jej serwowania oraz jej wpływowi. Dzieło ks. Krusińskiego stanowi nie tylko świadectwo obecności kawy w polskich domach w XVIII w., ale jest również uzupełnieniem naszej wiedzy z zakresu kultury kulinarnej i obyczajów, obejmujących zarówno Polskę, jak i Orient – zaobserwowany i opisany przez misjonarza, wyczułonego na charakter odmiennej kultury. Na kształt językowy dzieła wpływa fakt, że autor był jezuitą. Przedstawiciele Societas Iesu w swoich szkolnych placówkach nadzorowali, by uczniowie znali dogłębnie gramatykę Alvara²⁶. Z tego powodu praca ks. Krusińskiego jest bardzo często inkrustowana łaciną. W opisanym przez autora świecie tureckim kawa pełni funkcję socjalizująco-kulturotwórczą („W ludzkim przyjęciu Gościa, zwyczaj uczy taki: Raczyć filiżanką kawy i lulką tabaki”²⁷). Czytając kolejny fragment,

23 Kultura Doby upadku Lublina, Biblioteka Teatru NN, <http://teatrnn.pl/instrukcja/kultura-doby-upadku/#index-8> (dostęp: 20.07.2021).

24 Informacje o autorze m.in. w: F. Zieliński, *Xsiądz Krusiński. Wiadomość historyczna*, „Biblioteka Warszawska” 1841, t. 4, s. 375–397; B. Natoński, Krusiński Tadeusz, w: *Polski Słownik Biograficzny*, t. 15, Wrocław 1970, s. 426–428; D. Kolbaja, *Juda Tadeusz Krusiński SJ – misjonarz, uczonec, dyplomata. Życie i dzieło*, „Pro Georgia” 1992, z. 2, s. 19–25.

25 *Pragmatographia de legitimo usu ambrosji tureckiej, to jest: Opisanie sposobu należytego zażywania kawy tureckiej przez ks. Tadeusza Krusińskiego S.J., misjonarza perskiego, rzecz z rękopisma jego wybrana i do druku podana*, Warszawa 1769; w 1991 r. został opublikowany w Kórniku reprint tej publikacji <https://www.wbc.poznan.pl/dlibra/show-content/publication/edition/70300?id=70300&from=%20FBC>. Błędne informacje o osobie wydawcy i dacie druku zawarte są w: M. Lemnis, H. Vitry, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa 1979, s. 133. Autorzy piszą, że „w roku 1759 polski jezuita Krusiński wydaje traktat pod uczonym tytułem *Pragmatographia* (...)”. Krusiński nie mógł opublikować wtedy swego utworu, gdyż zmarł w 1757 r. (por. wyżej *Biografia Tadeusza Krusińskiego jako świadectwo kulturowych uwarunkowań twórczości*).

26 Był to jeden z popularniejszych podręczników gramatyki łacińskiej, autorstwa portugalskiego jezuitę, Emanuela Alvareza.

27 W artykule wszystkie cytaty z dzieła pochodzą z osiemnastowiecznej edycji *Pragmatographia de legitimo...*, s. 6.

można się dowiedzieć, że jest ona podawana posłom przybywającym do wezyra. Oprócz tego, gospodarze „na tacy przed kawą miasto antypastu ofiarują konfitury” (*Pragmatographia de legitimo*). Kawa może więc być napojem spożywanym bez jakichkolwiek dodatków, ale także w towarzystwie czegoś słodkiego lub tabaki. Dodatkowo jest używką pitą przez wszystkie warstwy społeczne, wliczając władców. Przemawia za tym cytat, z którego można wywnioskować, że kawa spotykana i sprzedawana jest wszędzie, zarówno w ziarnach, jak i jako napój gotowy do spożycia, na przykład dla podróżnych:

Ciuchadarlar, Szatyrlar, albo Biegunowie tym napojem pokrzepiają się. I dla tego gdziekolwiek są Karwan saray albo gościnne domy po miasteczkach i szlakach siedzą Bakalowie którzy kawę dla podróżnych mają gotową, a miasto guzików pieczone jaja (*Pragmatographia de legitimo*, s. 10).

W *Pragmatographii*... autor posiłkuje się dwoma rodzajami źródeł: mówionymi i pisanymi. Częściej występują te pierwsze, które są sygnalizowane w treści przez wtrącenia: „pospolite u Turków mniemanie, że” (*Pragmatographia de legitimo*, s. 7), „z tym wszystkim jednak Turcy twierdzą, czemu i doświadczenie przyświadcza, że” (*Pragmatographia de legitimo*, s. 10). Podobnie jest, kiedy misjonarz, zajmując się kwestią picia kawy na czczo, podaje pozytywne i negatywne konsekwencje picia tego napoju w taki sposób. Jego zdaniem są jednak dwie okoliczności, w których dopuszcza się spożywanie kawy na pusty żołądek – w wypadku nadmiernego apetytu i pragnienia oraz niestrawności:

Gdy jednak kto czuje z rana w żołądku niestrawność, bez antypastu niech kawy zażyje, jako i po obiedzie (*Pragmatographia de legitimo*, s. 6);

Ci którzy odjeść się nie mogą, albo do zbytecznego picia czują w sobie nieugaszone pragnienie, tym używanie kawy, i to na czczo, jest potrzebne, aby ostre ryczącego żołądka humory, do należytego umiarkowania były przywiedzione (*Pragmatographia de legitimo*, s. 10–11).

Kolejne sporne zagadnienie dotyczy picia kawy przed snem. Powołując się na opinię ogółu, autor wyszczególnia dwa opozycyjne stanowiska:

Nie chwałą Turcy używania kawy na noc, osobliwie nic nie jadłszy, bo (...) sen odejmuje (...) ospałym jednak i gnuśnym (...) nie zawadzi na noc kawy zażyć, żeby czulej spali (*Pragmatographia de legitimo*).

Różne wzmianki w literaturze przedmiotu potwierdzają, że członkowie Towarzystwa Jezusowego w Rzeczypospolitej Obojga Narodów byli smakoszami kawy (Mariani, 2018, s. 20–57). Jednakże nic nie wiadomo

o metodach jej przyrządzania przez nich. Ksiądz Krusiński w swoim dziele proponuje kawę na dwa sposoby:

Ja najbardziej chwałę używanie kawy z mirrą, kawałek jej wedle smaku włożywszy nie bardzo pulweryzując, ale tylko przetrąciwszy, gdyż ta gorycz wewnętrzne zgnilizny czyści, od korupcji wnętrzości zachowuje, i wdzięczny zapach czyni; przydać cukru tak, aby jednak czuć gorycz było. Ci, co na szkorbut chorują, niech tak zażywają *Pragmatographia de legitimo*, s. 16).

i

Szorbet z kawy taki: fus z kawy nalej wodą, przewarz albo w ciepłe postaw, nazajutrz jak się ustoi zlej, i w tym szorbecie warz kawę, będzie tęższa i z większą goryczą (*Pragmatographia de legitimo*).

Czy upodobania jezuitów zamieszkujących tereny Rzeczypospolitej były podobne do predylekcji kulinarnych autora? Odpowiedź na to pytanie wymaga kolejnych badań naukowych.

Analiza powyższych zwyczajów żywieniowych pozwala na wysnuć wniosków, że jezuita, kierując się wypowiedziami swojego założyciela, przywiązywali dużą wagę do zdrowia, niezbędnego w pracy duszpasterskiej i pedagogicznej. W związku z tym zachowywali zdrowe podejście do umartwiania ciała (Loyola, 2001, s. 30). Święty Ignacy, zalecając wstrzeźliwość i ostrzegając przed przywiązaniem do napojów i jedzenia, jednocześnie wykazywał się wyrozumiałością dla indywidualnych potrzeb współbraci. Efektem realistycznej oceny rzeczywistości przez Loyolę stała się niewielka na tle innych zakonów i zgromadzeń zakonnych liczba rozporządzeń odnoszących się do sposobu wyżywienia. Charakterystyczny był również brak zakazów dotyczących określonych produktów spożywczych²⁸.

Jezuicka kultura kulinarna była wzorowana na zwyczajach obowiązujących w świecie świeckim, ale jednocześnie zgodna z regulami zakonnego prawodawstwa. Bez wątplenia kontrastowała z nawykami żywieniowymi zamożnej szlachty, z której wielu członków Towarzystwa Jezusowego się wywodziło. W przeciwieństwie do przesady, która szerzyła się w szlacheckim środowisku, Towarzystwo Jezusowe ograniczało wykorzystywanie kosztownych zastaw stołowych na rzecz trwałych. Przykładowo, zastawa stołowa była cynowa, a nie srebrna i porcelanowa. Jezuita

28 Zakazywano jedynie spożywania pokarmów i napojów poza domem zakonnym; *Institutum Societatis Iesu, auctoritate Congregationis Generalis XVIII meliorem in ordinem digestum, auctum et recusum*, t. 2, 1757, s. 76, 103.

wzrastali w rodzinach, ale z chwilą wstąpienia do Towarzystwa Jezusowego prowadzili życie według reguł zakonnych, które zawierały normy dotyczące spożywania posiłków.

BIBLIOGRAFIA

Źródła drukowane

- Antimisocapnus (Hymnus tabaci)*. (1618). Warszawa: Soc. Iesu.
- Consuetudines Provinciarum Poloniae Societatis Iesu*. (1938). Warszawa: Wyd. Ks. Jez.
- Institutum Societatis Iesu*. (1757). T. 2. Praga: Typis Universitatis Carolo-Ferdinandae in Collegio Societatis Iesu ad S. Clementem.
- Vilniaus jėzuitų kolegijos dienoraštis 1710–1723 metai = Diarium Collegij Societatis Iesu ab anno 1710 ad anni 1723 septembrem exclusive*. (2004). Parengė Irena Katilienė, tekstus iš lotynų kalbos vertė Irena Katilienė, Nadežda Malinauskienė, Birutė Žindžiūtė, įvado autorė Eugenija Ulčinaitė, Baltos Iankos. Vilnius.
- Boym, M.P. (1656). *Flora Sinensis, fructus floresque humillime porrigens serenissimo et potentissimo principi, ac domino, domino Leopoldo Ignatio, Hungariae regi florentissimo itp. fructus saeculo promittenti augustissimo*. Viennae Austriae: typis Matthaei Rictij.
- Cichocki, K. (1615). *Alloquiorum Osiecensium sive variorum familiarium sermonum libri quinque: in quibus praeter examen anatomiae Cichocianae...* Kraków.
- Dumanowski, J. i M. Nowicki (oprac.) (2018). *Kucharz doskonały. Sekrety kuchmistrzowskie Wojciecha Wielądkę*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Kluk, J.K. (1782). *Rzeczy kopalnych, osobliwie zdatniejszych, szukanie, poznanie, i zażycie*, t. 2, Drukarnia Jego Królewskiej Mci i Rzeczypospolitej, XX. Schol. Piar. Warszawa.
- Krusiński, T. (1769). *Pragmatographia de legitimo usu ambrozji tureckiej, to jest: Opisanie sposobu należytego zażywania kawy tureckiej przez ks. Tadeusza Krusińskiego S.J., misjonarza perskiego, rzecz z rękopisma jego wybrana i do druku podana*. Warszawa.
- Loyola, Ignacy św. (2002). *Ćwiczenia duchowne*. Przel. J. Ożóg. Kraków: Wydawnictwo WAM.
- Loyola, Ignacy św. (2006). *Konstytucje Towarzystwa Jezusowego wraz z przypisanymi Kongregacji Generalnej XXXIV oraz normy uzupełniające zatwierdzone przez tę samą Kongregację*. Kraków: Wydawnictwo WAM; Warszawa: Polskie Prowincje Towarzystwa Jezusowego.

Ormiński, T. (1697). *Hemerologejon abo Polski y Ruski Kalendarz [...]*. Zamość: Drukarnia Akademii Zamojskiej.
Stary Testament, Księga Rodzaju Rdz. 1, 29–30.

Opracowania

- Bednarski, S. (2003). *Upadek i odrodzenie szkół jezuickich w Polsce*. Kraków.
- Bukowski, A. (1887). O tytoniu. *Wiadomości Farmaceutyczne*, 24, 1, 2–7.
- Czapski, T. (1861). *O litewskich i polskich prawach*, t. 2. Kraków.
- Długosz, J. (1947). *Sprawy liturgiczne w XVI wieku w diecezji krakowskiej*, bm., 95–97.
- Ferlan, C. (2019). Food and Jesuits in the Early Modern Western World. *II capitale culturale*, nr 20, 219–244.
- Goodman, J. (2016). *Tobacco in History: The Cultures of Dependence*. New York: Routledge, 75–76.
- Ivens, M. (2013). *Przewodnik po Ćwiczeniach Duchowych*, tłum. G. Piłkowska. Kraków: Wydawnictwo WAM.
- Jusztyniarska-Chojak, K. (2004). Inwentarze pośmiertelne z ksiąg miejskich Sandomierza z XVII wieku. *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, R.LII, nr 1.
- Kasprzakówna, H. i Starnawski, J. (oprac.) (1977). *Wespazjan Kochowski: Poezje wybrane*. Warszawa.
- Kochanowicz, J. (2010). Wychowanie w szkołach jezuickich okresu staropolskiego. W: A. Królikowska, *Pedagogika ignacjańska: historia, teoria, praktyka*. Kraków, 229–230.
- Kołaczkowski, J. (1888). *Wiadomości dotyczące się przemysłu i sztuki w dawnej Polsce*. Kraków.
- Kościelak, S. (2003). *Jezuici w Gdańsku*. Kraków.
- Kościelak, S. (2011). Z biskupiej spiżarni. *30 DNI*, 6, Gdańsk, 29.
- Kuchowicz, Z. (1975). *Obyczaje staropolskie*. Łódź.
- Listy Jana Kazimierza do Maryi Ludwiki z lat 1663–1665* (2005). Tłum. W. Czermak. Warszawa.
- Marcinek, R. (2012). *Sławne ziele zwane tabaką*. Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie.
- Młynarczyk, S. (1963). Seminarium Diecezjalne Lubelskie. *Wiadomości Diecezjalne Lubelskie*.
- Obirek, S. (1996). *Jezuici w Rzeczypospolitej Obojga Narodów 1564–1668. Działalność religijna, społeczno-kulturalna i polityczna*. Kraków: Wydział Teologiczno-Filozoficzny Jezuitów.
- Ogier, K. (1959). *Dziennik podróży do Polski 1635–1636*. Część I. Gdańsk.
- Penkała-Jastrzębska, A. (2016). Materia droższa od srebra: „farfurki” i „porcelanki” na szlacheckich stołach w świetle inwentarzy oblatowanych w krakowskich księgach grodzkich z XVIII w. W: P. Jędrzejewski, P. Magiera,

- K. Skrzężyna i G. Szuster (red.), *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*. Kraków: Avalon, 160–170.
- Penkała-Jastrzębska, A. (2020). Mit srebrnej łyżeczki? Przedmioty prestiżowe w szlacheckich inwentarzach majątkowych z ksiąg grodzkich województwa krakowskiego. *Kwartalnik Historyczny*, nr 127/1, 33–62.
- Piechnik, L. (2001). *Seminaria diecezjalne w Polsce prowadzone przez jezuitów od XVI do XVIII wieku*. Kraków: Wydawnictwo WAM.
- Ptak, B. (1995). *Dzieje Seminarium Diecezjalnego w Lublinie prowadzonego przez Jezuitów. 1675–1760*. Kraków.
- Rosiński, F.M. (2007). Jedzenie w ujęciu biblijnym. W: K. Łońska-Bąk, *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*. Opole, 58–77.
- Szczaniecki, S. i Kochanowicz, J. (2001). *Podręcznik pedagogiki Stefana Szczanieckiego SJ z 1715 roku „Professio circa puerorum in virtute, sapientia et politie institutionem”*. Kraków.
- Sienkiewicz, J. (2012). *Publikacje pedagogiczne*. Grudziądz.
- Sitnik, A.K. (2015). Inwentarze klasztoru i kościoła bernardynów we Lwowie z czwartej ćwierci XVIII w. *Hereditas Monasteriorum*, nr 7.
- Sobczak, T. (1978). Wyżywienie, liczba, czas i zestawy posiłków. W: Z. Kamińska i B. Baranowski (red.), *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*. T. IV: *od połowy XVII do końca XVIII w.* Wrocław.
- Turek, Z. (1993). *Fajka mniej szkodzi*. Bydgoszcz.
- Wadowski, J.A. (2003). Seminarium lubelskie. W: *Kościoty Lubelskie*. Lublin.
- Wendland, E. (2008). *Kawa, herbata i czekolada. Nowe napoje XVIII-wiecznej Rzeczypospolitej – ich wpływ na życie codzienne*. Toruń: Dom Wydawniczy DUET.
- Wójcicki, K. (1830). *Przysłowia narodowe*. T. I. Warszawa.

Renata Gulczyńska – autorka książki *Działalność zakonu jezuitów w Lublinie w latach 1582–1773, na podstawie wydanych drukiem materiałów źródłowych i opracowań*, otrzymała Nagrodę Młodych SBP im. Marii Dembowskiej za najlepszą pracę magisterską (2021). Swoje zainteresowania badawcze koncentruje na historii i współczesności zakonów Kościoła katolickiego ze szczególnym uwzględnieniem Towarzystwa Jezusowego. Interesuje się także biografistyką, kulturą materialną, bibliologią i humanistyką cyfrową.

