Ciekawostki z Internetu, czyli co wiemy o ucztowaniu w przeszłości?

Stworzenie przepisu na imprezę doskonałą zawsze było wyzwaniem. Telewizja National Geographic Channel przygotowała nawet film o najdziwniejszych pomysłach dawnych zabaw. Gdyby zebrać na jednym przyjęciu atrakcje, które uwielbiano w przeszłości, scenariusz spotkania mógłby zaproszonych gości wprawić w stan permanentnego osłupienia. No bo wedle starych recept na początku trzeba by nałożyć im na głowy stożek tłuszczu nasycony wonnościami, potem zaserwować pieczonego bociana, jeża lub fokę i minimum sto innych dań. A po obowiązkowej herbacie zaproponować tańce z karłami lub oglądanie sarkofagu z mumią dla poprawy nastroju. I nie jest to sen wariata, lecz skrócony zestaw rozkoszy cieszących się niegdyś wielkim wzięciem. Potrzebę wspólnych zabaw mamy najwyraźniej zapisaną w genach. „Jedną z największych przyjemności było [dla Egipcjanina zbierać u siebie na śniadaniu lub obiedzie wielką gromadę krewnych i przyjaciół](https://www.newsweek.pl/wiedza/historia/kolacja-faraona-co-jadali-starozytni-egipcjanie/cb96few)” – relacjonuje Pierre Montet w książce „Życie codzienne w Egipcie w epoce Ramessydów (XIII-XII w. p.n.e.)”. Archeolodzy na ścianach grobowców sprzed nawet pięciu tysięcy lat znajdowali malowidła upamiętniające uczty organizowane wcześniej przez szacownego nieboszczyka. Ich scenariusz przedstawiał się niezwykle znajomo. Najpierw w domu gospodarza panował totalny rozgardiasz wywołany pośpiesznymi przygotowaniami. „Przyrządzano pieczyste, mięso duszone i sosy. Gęsi upieczone na rożnie. W dzbanach stoi piwo, a także wino i różne trunki. Owoce, ułożone w piramidę, piętrzą się na paterach i w koszach”. Na jednym – z epoki Ramessydów – można odczytać komplementy, jakie gospodarz prawił, witając gości, i czym ci się odpłacali. Poza zwyczajowym: „Oby łaska Amona gościła w twoim sercu”, były to zwroty: „Wargi twoje są zdrowe, twoje członki silne. Oko twoje widzi z daleka”. Na co gość odpowiadał: „Twoja obora pełna jest cieląt. Twoje prządki pracują doskonale. Ty stoisz mocno, twoi wrogowie upadają. To, co mówią o tobie (złego), nie istnieje” itp., itd. Po wymianie zwyczajowych uprzejmości wprowadzano przybyłych do salonu i tam wraz z innymi sadzano na matach, a kobiety – na miękkich skórzanych poduszkach. Oprócz pachnideł Egipcjanie lubili też muzykę i śpiew. Choć nic nie sprawiało im większej przyjemności podczas biesiady niż... wspólne rozmyślania o śmierci. Dlatego gospodarz, aby spełnić te oczekiwania, w kulminacyjnym momencie zabawy nakazywał uroczyste wniesienie trumny z figurką mumii. Następnie pokazywał ją każdemu z gości i mówił z satysfakcją: „Popatrz na nią, a potem pij i wesel się, bo gdy umrzesz, staniesz się do niej podobny”. Później biesiadowano dalej. Kiedy prywatka dobiegała końca i goście rozchodzili się do domów, gospodarz z małżonką „sadowili się w ogrodzie, w przewiewnej altance, by popijając chłodny napój, odetchnąć łagodnym wiatrem północnym”. Po czym oddawali się ekscytującej rozrywce, jaką była gra w warcaby. Nic dziwnego, że już w starożytności Egipcjanie uchodzili za nację zdziwaczałych zgredów.

Do biesiadowania trzeba mieć talent, a ten nie został dany wszystkim narodom. Na pewno aż w nadmiarze zostali nim obdarzeni Rzymianie, mający ambicję nie tylko podboju świata, lecz także skosztowania każdego żywego stworzenia, jakie im się napatoczyło w barbarzyńskich krainach. Podczas spotkań towarzyskich uwielbiali przede wszystkim dobrze się najeść, a wilczy apetyt dopadał ich zawsze po zmierzchu. Dlatego rzymski obywatel w dzień jadł dwa skromne posiłki i czekał do nocy, aby wtedy oddać się obżarstwu w towarzystwie krewnych i przyjaciół. Ucztować zaczynano po godzinie 20, leżąc na rozstawionych przy stołach sofach. Wokół jednego stołu stały trzy sofy, a na każdej leżało ukosem trzech biesiadników. Stąd jadalnie nazywano triclinium. Przez długie wieki kobiety siedziały na taboretach obok stołu. Dopiero emancypacja pod koniec istnienia republiki sprawiła, że i one mogły w końcu położyć się podczas imprezy. Jak wielka była to dla Rzymian przyjemność, świadczy fakt, że Katon Młodszy po przegranej w 48 r. p.n.e. bitwie pod Farsalos publicznie przysiągł biesiadować tylko na siedząco, dopóki wróg republiki, Juliusz Cezar, pozostanie u władzy. Tym heroicznym wyrzeczeniem wzbudził podziw rodaków, a co więcej, słowa dotrzymał aż do samobójczej śmierci. Na szczęście dla Katona Młodszego podczas rzymskiej uczty nawet w pozycji siedzącej miało się wielką szansę zaznać niezapomnianych rozkoszy podniebienia. Ówcześni kucharze słynęli z kunsztu i twórczej wyobraźni. Do ich popisowych dań należały pieczone pawie i bociany. Aby zapewnić gościom rozkosze podniebienia, Rzymianie rujnowali się, zgodnie z bliską nam maksymą: zastaw się, a postaw się. Popadanie coraz większej liczby rodzin w długi sprawiło, że już w roku 184 p.n.e. Katon Starszy przeforsował w Senacie ustawę określającą, jaką kwotę można wydać na przyjęcie. Jednak prawo to powszechnie ignorowano, więc 20 lat później senator Fanniusz wymyślił jeszcze ostrzejsze przepisy, zakazujące serwowania na domowych imprezach wykwintnych potraw z ptactwa (w tym bocianów), czyniąc wyjątek dla kur. Ustawodawca zapomniał jednak o kogutach. Dzięki temu powstała nowa atrakcja. Hodowcy zauważyli bowiem, że koguty najszybciej tyją pojone (nawet przymusowo) mlekiem, a co więcej, ich mięso zyskuje ponoć niezwykły smak. Potem, w czasach cesarstwa wszelkie zakazy zniknęły i rzymscy obywatele mogli już spokojnie oddawać się niczym nieskrępowanemu obżarstwu, umilanemu w przerwach dyskusjami i słuchaniem muzyki. Taki sposób spędzania wolnego czasu stał się nieodłącznym elementem codzienności, tym bardziej że przykład szedł z góry. Wedle historyka Swetoniusza domowe imprezy uwielbiali wszyscy władcy, zaś cesarz Witeliusz „sam się wpraszał do znajomych na przyjęcia, i to w jednym, i tym samym dniu do kilku”.

  O ile już za czasów rzymskich objadanie się było główną atrakcją przyjęć, to nadejście średniowiecza uczyniło z niego niemal obsesję. Wprawdzie chrześcijaństwo potępiało obżarstwo jako jeden z siedmiu grzechów głównych, ale to tylko bardziej zaostrzało apetyty w czasach, gdy panowały wieczne niedobory żywności. Jeśli ktoś potrafił zapewnić gościom nieograniczony dostęp do strawy, cieszył się wielką popularnością wśród wiecznie wygłodniałych krewnych, przyjaciół i wasali. Kiedy angielski kanclerz George Neville w 1472 roku został intronizowany na arcybiskupa Yorku, wydał z tej okazji ucztę, na którą dla 2,5 tysiąca zaproszonych osób upieczono 104 woły, 1000 baranów i 500 jeleni. Dla smakoszy przygotowano zaś do zjedzenia między innymi 204 żurawie, 400 czapli oraz 12 fok. Wszystko to w czasach, gdy oficjalnie głoszono konieczność skromności i wyrzekania się doczesnych przyjemności. Dopiero w XVI wieku Francuzi pierwsi uznali, że jedzenie, będące kluczowym punktem biesiady, powinno cechować nie ilość, lecz jakość. Sprawą wręcz honorową było wyzwanie, aby wymyślić jak największą liczbę oryginalnych potraw, co dawało szansę na przyćmienie konkurencyjnego przyjęcia. Ambitny książę Jean d’Aumont zaprosił na domową imprezę 42 przyjaciół i zaserwował im do skosztowania 171 dań, w tym 16 zup i 57 deserów. Pomimo to, wedle relacji świadków, wszyscy zdołali żywi wrócić do domów. Moda na wykwintność potraw zaowocowała także większą dbałością o wytworne zachowanie przy biesiadnym stole. Skończyła się swoboda w dyskusji, zabawie, a nawet w konsumpcji. „Każdy współbiesiadnik zamknięty jest jakby w niewidzianej klatce” – opisuje „Historia życia prywatnego” pod redakcją Rogera Chartiera. Obsesyjnie dbano o czystość, przynosząc na imprezy własne sztućce, a nawet naczynia. Toczono namiętne dyskusje, czy należy wytrzeć za każdym razem łyżkę, zanim włoży się ją do wspólnej wazy z zupą, ponieważ znaleźć się mogą „ludzie tak delikatni, że nie mieliby ochoty na zupę, w której ktoś umoczyłby swoją łyżkę, włożywszy ją uprzednio do ust” – relacjonuje „Historia życia prywatnego”.

Na tle francuskiej poprawności ówczesny polski model biesiady mógł szokować. [Staropolscy kucharze mieli bowiem ambicje dorównania kulinarną fantazją Rzymianom.](https://www.newsweek.pl/wiedza/historia/sredniowieczne-uczty-w-polsce-co-jadano-oprocz-miesa/2lqebek) Na biesiadne stoły trafiały więc wszystkie znane zwierzęta lub ich co smakowitsze części. Podczas uczty w roku 1784 w Nieświeżu u Karola Radziwiłła częstowano obecnego wśród gości króla Stanisława Augusta Poniatowskiego m.in. pieczonymi jeżami, ogonami bobrowymi w kawiorze, łosiowymi chrapami oraz łapami niedźwiedzia w soku wiśniowym. Należy oddać Polakom, że oprócz obżarstwa starali się na biesiadach zapewnić uczestnikom dodatkowe atrakcje. Preferowano muzykę, tańce, gry towarzyskie oraz... karły, które dostarczały naszym przodkom mnóstwo radości. Jan Stanisław Bystroń w „Dziejach obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI-XVIII” opisuje, że „kazano im w czasie wielkich obiadów kryć się w koszach z kwiatami lub w pasztetach czy tortach i następnie zadziwić gości nagłym ukazaniem się”. Do ich zadań należało chodzenie po stołach, gra na skrzypcach i zabawianie biesiadników, którzy patrzyli na małych ludzi „niby na żywe lalki”.Szczęśliwi posiadacze karłów mogli liczyć, że ich imprezy zawsze okażą się wielkim sukcesem towarzyskim. Albrecht Radziwiłł specjalnie w 1643 roku wybrał się na przyjęcie do kasztelana krakowskiego Stanisława Koniecpolskiego, bo tamten zorganizował parze karłów uroczyste zaślubiny. „Siedziało to małżeństwo u jednego z nami stołu i potem tańcowało. Co się działo z nimi potem, śmiech pisać nie dopuszcza” – zapisał enigmatycznie Radziwiłł i aż strach sobie wyobrazić, co miał na myśli. Popularność karłów jako jednej z głównych atrakcji przyjęć stała się w XVII wieku tak wielka, że „drogo za nich płacono; ponieważ nie można było ich sztucznie mnożyć, więc jedynie dwory magnackie mogły sobie na zbytek ten pozwolić” – opisuje Bystroń.Jeszcze chętniej ruszano na parkiet za czasów rządów uwielbiającej tańce królowej Wiktorii, dopóki żył jej mąż, książę Albert. Anglicy z entuzjazmem podzielali upodobania monarchini, a nie byliby sobą, gdyby nie połączyli ich z inną przyjemnością. Tak powstał tea dance. Chodziło o tańczenie przy herbatce. W połowie XIX wieku tuż po wypiciu obowiązkowej popołudniowej herbaty w domach mieszczan lub kawiarniach panowie prosili panie na parkiet. Tańczono nie tylko popularne w Europie polki, lecz także mazurki i polonezy spopularyzowane przez Chopina. Niestety, był to jedyny polski wkład w rozwój europejskiego modelu imprez towarzyskich. W efekcie, choć podobno żyjemy w czasach, gdy wszelkie granice zostały już przekroczone, a moralne normy zatarte, po stuleciach eksperymentów okazuje się, że wszystkim najbardziej odpowiada styl zabawy starożytnych Egipcjan.

*Na podstawie artykułu Andrzeja Krajewskiegoi – Henryk Chojnacki*

*P.S. Zachęcam do poszukiwań śladów historii we własnej rodzinie oraz własnej okolicy, a następnie do publikacji np. na naszej szkolnej stronie internetowej spwolaw.superszkolna.pl.*