

*Rimvydas Laužikas, Andriy Pavlyshyn, Ina Kažuro\**

## Kultura jedzenia i dieta bazylianów prowincji litewskiej w drugiej połowie XVIII wieku

Food culture and diet of the Basilian monks of the Lithuanian province  
in the second half of the eighteenth century

**Abstrakt:** Artykuł ma na celu przybliżenie zwyczajów żywieniowych i diety bazylianów z klasztoru Świętej Trójcy w Wilnie w drugiej połowie XVIII w., należącego do prowincji litewskiej tego zakonu. Ustalono, jakie reguły określały te zwyczaje i w jakim stopniu były one przez mnichów przestrzegane, z jakich artykułów spożywczych składał się jadłospis wspólnoty i jakie były źródła pozyskiwania produktów. Porównanie z lwowskim klasztorem bazylianów, reprezentującym prowincję Koronną (Ruską) zakonu, pozwala lepiej zrozumieć specyfikę kultury jedzenia bazylianów. O jej swoistości w znacznej mierze przesądziła rezygnacja ze starożytnej monastycznej tradycji niespożywania mięsa. Inne cechy zostały zdeterminowane przez monastycyzm potydencki i ówczesne czynniki społeczno-ekonomiczne społeczeństwa.

**Słowa kluczowe:** grekokatolicki Zakon Świętego Bazylego Wielkiego (OSBM), bazylianie, Wilno, Lwów, historia konsumpcji żywności, druga połowa XVIII wieku

**Abstract:** This article aims to provide insight into the eating customs and diet of the Basilian monks of the Holy Trinity Monastery in Vilnius in the second half of the eighteenth century. It discusses the rules that shaped their eating customs and the extent to which the monks, who belonged to the Lithuanian province of the order, followed these rules. The article considers foodstuffs of the community's menu and examines the sources of these products. A comparison with the Lviv Basilian Monastery, representing the Polish (Ruthenian) province of the order, allows a better understanding of the specificity of the Basilian monks' food culture. Notably, the Basilian monks abandoned the ancient monastic tradition of not eating meat. Other features of their food culture were determined by post-Tridentine monasticism and the socio-economic factors of the time.

**Key words:** Greek Catholic Order of Saint Basil the Great (OSBM), Basilian monks, Vilnius, Lviv, history of gastronomy, the second half of 18th century

---

\* prof. dr Rimvydas Laužikas, Uniwersytet Wileński, Dział Komunikacji  
[rivydas.lauzikas@kf.vu.lt](mailto:rivydas.lauzikas@kf.vu.lt); <https://orcid.org/0000-0001-9853-8738>  
dr Andriy Pavlyshyn, Uniwersytet Narodowy „Politechnika Lwowska”, Katedra Historii, Muzealnictwa  
i Dziedzictwa Kulturowego

[andrii.m.pavlyshyn@lpnu.ua](mailto:andrii.m.pavlyshyn@lpnu.ua); <https://orcid.org/0000-0002-7127-2340>

dr Ina Kažuro, Uniwersytet Wileński, Biblioteka Uniwersytetu Wileńskiego

[ina.kazura@mb.vu.lt](mailto:ina.kazura@mb.vu.lt); <https://orcid.org/0000-0002-0342-7232>

Przygotowanie publikacji przez dr Inę Kažuro powstało w ramach projektu finansowanego przez Narodowe Centrum Nauki, nr 2020/39/B/HS3/012322020/39/B/HS3/01232.

- I. Wprowadzenie. II. Kanoniczny i materialny kontekst zwyczajów żywieniowych bazylianów.  
III. Dieta w wileńskim klasztorze Świętej Trójcy. IV. Dieta w lwowskim klasztorze Świętego Jerzego. V. Dieta bazylianów wileńskich i lwowskich: aspekt porównawczy

### *I. Wprowadzenie*

W ostatnich dziesięcioleciach w badaniach nad życiem codziennym w Wielkim Księstwie Litewskim coraz większego znaczenia nabiera problematyka żywności i kultury jedzenia. Analizowane są przede wszystkim zwyczaje żywieniowe klas wyższych — władcy i jego otoczenia<sup>1</sup>, magnaterii<sup>2</sup> i bojarów (szlachty)<sup>3</sup>. Znacznie mniej uwagi poświęca się niższym klasom społecznym<sup>4</sup> i wspólnotom wyznaniowym. W 2020 r. ukazały się dwie publikacje szczegółowo analizujące kwestie żywieniowe w litewskich męskich klasztorach katolickich na Litwie w XVII i XVIII w. W monografii Mindaugasa Paknysa poświęconej klasztorowi kamedułów w Pożajściu (lit. Pažaislis, działał w latach 1664–1832) kilka rozdziałów dotyczy jedzenia. Autor na podstawie różnych źródeł ustalił, co jadali kameduli<sup>5</sup> i jakie były ich zwyczaje żywieniowe<sup>6</sup>. Paknys podsumowuje, że zakonnicy z Pożajścia samotnie spożywali posiłki we własnych celach, spotykali się w refektarzu tylko w dni świąteczne, nie jedli mięsa, zaś w ich kulturze posiłków znaczną rolę odgrywał chleb<sup>7</sup>. Artykuł Rimvydasa Laužikasa z 2020 r. jest poświęcony kulturze gastronomicznej wspólnoty wileńskiego kolegium jezuitów w XVII–XVIII w.<sup>8</sup> Autor konstatuje, że zwyczaje żywieniowe jezuitów dorównywały kulturze gastronomicznej klasy wyższej. Zestawienie z klasztorem dominikanów w Poławieniu (lit. Palėvenė) pozwoliło mu także wyodrębnić nowoczesne miejskie cechy jadłospisu wileńskich jezuitów<sup>9</sup>. Porównanie z dietą jezuitów w Rzymie wykazało, że jadłospis zakonników wileńskich charakteryzował się potrawami mięsnymi i dużą zawartością tłuszczów zwierząt domowych<sup>10</sup>. W kulturze kulinarnej kamedułów i jezuitów widać odzwierciedlenie wartości i codziennych praktyk dominującego na Litwie Kościoła katolickiego, natomiast w przypadku innych litewskich wspólnot chrześcijańskich (protestanckich, prawosławnych, unickich) nie została ona jeszcze przebadana.

Przedmiotem analizy w niniejszym artykule jest kultura kulinarna zakonu bazylianów prowincji litewskiej należącej do Kościoła unickiego (obrzędki greckokatolickiego). Podobny temat był zgłębiany w artykułach Beaty Lorens, ale wykorzystany w nich materiał odzwierciedla sytuację w Ukrainie i Galicji<sup>11</sup>.

Ważny przyczynek do zbadania dziejów litewskiej prowincji bazylianów stanowi monografia naukowa poświęcona najstarszemu litewskiemu sanktuarium unickiemu — wileńskiemu kościołowi i klasztorowi Świętej Trójcy — wydana w językach litewskim i ukraińskim w roku

<sup>1</sup> Dambrauskaitė N. 2018a; Dambrauskaitė N. 2018b; Piličiauskienė G., Blaževičius P. 2019; Dambrauskaitė N. 2021.

<sup>2</sup> Maistas. 2011; Ganecka ĭ. 2012; Laužikas R. i in. 2016.

<sup>3</sup> Dambrauskaitė N. 2013.

<sup>4</sup> Dambrauskaitė N. 2020, s. 25–42.

<sup>5</sup> Paknys M. 2020, s. 280–336.

<sup>6</sup> Paknys M. 2020, s. 337–347.

<sup>7</sup> Paknys M. 2020, s. 338–340.

<sup>8</sup> Laužikas R. 2020.

<sup>9</sup> Laužikas R. 2020, s. 132–133.

<sup>10</sup> Laužikas R. 2020, s. 136.

<sup>11</sup> Lorens B. 2018a; Lorens B. 2018b.

2017<sup>12</sup>; w 2019 r. ukazało się wydanie drugie w języku ukraińskim, uzupełnione szczegółowym aneksem źródłowym<sup>13</sup>. Obie edycje zawierają wiele przydatnych materiałów dotyczących sytuacji materialnej i ekonomicznej klasztoru w XVIII<sup>14</sup> i na początku XIX w.<sup>15</sup> Kwestię diety bazylianów poruszono w rozdziale poświęconym badaniom archeologicznym na terenie nekropolii przyklasztornej<sup>16</sup>. Zadokumentowano tam 74 groby, z których do badań antropologicznych pozyskano 63 szkielety, 13 częściowo zмумifikowanych ciał i 5 mumii. Określono płeć po-grzebanych, ich wiek biologiczny, zdiagnozowano przebyte choroby oraz zidentyfikowano ślady urazów. Na tej podstawie stwierdzono, że mnisi odżywiali się nieco lepiej niż znaczna część populacji osiemnastowiecznego Wilna. W trakcie badań szczątków niektórych zakonników wykryto bowiem zmiany spowodowane przez tzw. choroby luksusowe — podagrę i DISH (rozsiana idiopatyczna hiperostozą szkieletu). Biorąc pod uwagę, że członkowie wspólnoty klasztornej spożywali różne potrawy w zależności od swojej pozycji, można przypuszczać, że wskazane dolegliwości mogły dotyczyć tych o wyższym statusie, których dieta była bogata i zróżnicowana, a problemem był raczej nadmiar niż niedobór żywności<sup>17</sup>.

Powyższe informacje o diecie wileńskiej wspólnoty bazylianów uzupełniono także wynikami badań izotopowych szczątków wybranych osób. Przeprowadzono analizę stabilnych izotopów węgla ( $\delta^{13}\text{C}$ ) i azotu ( $\delta^{15}\text{N}$ ) z próbek ludzkiego kolagenu kostnego ( $n=74$ , z których 39 dało wiarygodne dane izotopowe). Jej wyniki wskazują, że podstawą diety bazylianów były lądowe rośliny grupy  $\text{C}_3$  (najprawdopodobniej żyto, jęczmień, pszenica) oraz mięso zwierząt domowych (przeważnie bydła i ptactwa domowego). Uzupełnieniem były zaś ryby słodkowodne, choć możliwe, że ze względu na niewielką serię próbek uzyskane dane izotopowe nie są w tej kwestii miarodajne. Inne rodzaje żywności (ryby anadromiczne, ptaki wędrowne, dzikie zwierzęta roślinożerne/wszystkożerne) były spożywane w znacznie mniejszych ilościach<sup>18</sup>.

W badaniu, którego wyniki zostały przedstawione w niniejszym artykule, zastosowano podejście odmienne od przedstawionego powyżej. Podstawą nie były metody wypracowane w antropologii fizycznej czy metoda ilościowa, lecz klucz kulturowy i metodologia studiów jakościowych. Celem było rozpoznanie zasad i elementów związanych z praktykami żywieniowymi i dietą, które pozwalają ujawnić społeczno-kulturowe cechy wspólnoty zakonnej, oraz ustalenie reguł określających zwyczaje bazylianów i tego, w jakim stopniu zakonnicy je przestrzegali, a także jakie produkty wchodziły do ich jadłospisu. Kultura kulinarna bazylianów w Wilnie została porównana z obyczajami lwowskiego klasztoru bazylianów. Oba klasztory — wileński i lwowski — łączy usytuowanie w przestrzeni miejskiej. Niniejszy tekst stanowi uzupełnienie studiów nad życiem codziennym duchowieństwa Rzeczypospolitej Obojga Narodów i dostarcza danych pozwalających wyodrębnić kuchnię tego stanu w osobny typ<sup>19</sup>.

Dane przedstawione w artykule obejmują głównie drugą połowę XVIII w., czyli lata 1750–1800, taką bowiem chronologię narzucają zachowane źródła. Kilka aspektów związanych z organizacją posiłków odnosi się do pierwszych dekad wieku XIX. Analizy te podlegają różnym ograniczeniom. Pierwsze z nich wynika z próby połączenia nazw niektórych potraw i składników wymienionych w dawnych źródłach z potrawami i składnikami, które są znane współcześnie. Na przykład słowo „barszcz” pod koniec XVIII w. określało całą grupę potraw, a nie jedną konkretną.

<sup>12</sup> Kultūrų kryžkelė. 2017.

<sup>13</sup> Na perehresti kul'tur. 2019.

<sup>14</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 173–194.

<sup>15</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 217–222.

<sup>16</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 332–346.

<sup>17</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 338–340.

<sup>18</sup> Simčenka E. i in. 2020.

<sup>19</sup> Aleksy Chmiel wyróżnia tylko 5 typów kuchni w dawnej Rzeczypospolitej Obojga Narodów: królewską, magnaterii, szlachty, chłopów i mieszczan; Chmiel A. 2015, s. 5.

Drugie ograniczenie wiąże się z rozbieżnościami w nazewnictwie, czego dobrym przykładem mogą być nazwy niektórych warzyw. W słownikach Konstantego Szyrwida z XVII w. słowo „marchew” jest tłumaczone na łacinę jako *siser*<sup>20</sup>, a nie *daucus*, jak dzisiaj.

Podstawą artykułu są różnego rodzaju źródła rękopiśmienne i drukowane (kanoniczne, administracyjne, gospodarcze) datowane na XVIII i XIX w., pochodzące z klasztorów wileńskiego i lwowskiego. Informacji o kulturze gastronomicznej wileńskiej wspólnoty bazylianów dostarczają dokumenty klasztoru z drugiej połowy XVIII w.: diariusz, rachunki, akta wizytacji klasztoru i kościoła, inwentarze folwarków należących do klasztoru. Te źródła przedstawiają klasztorne jadłospisy (menu), produkty (składniki) oraz potrawy spożywane w klasztorze (dieta mnichów)<sup>21</sup>.

## II. Kanoniczny i materialny kontekst zwyczajów żywieniowych bazylianów

W 1596 r. powołano do życia Kościół unicki, kilkadziesiąt lat później powstała bazylikańska Kongregacja Trójcy Przenajświętszej. Główną rolę w formowaniu nowej koncepcji życia zakonnego odegrał metropolita Józef Welamin Rutski (1574–1637). Dążył on do tego, aby wywodzący się z tradycji monastycyzmu prawosławnego zreformowany zakon stał się duchową i intelektualną awangardą Kościoła unickiego. Mnisi musieli porzucić zamknięty, kontemplacyjny styl życia i aktywnie zaangażować się w działalność misyjną. Przy tworzeniu reguły bazylianów Rutski odwoływał się do *Asketikonu* św. Bazylego Wielkiego i różnych dokumentów potrydenckich (takich jak zalecenia papieskie, reguły jezuickie). Od 1617 do 1636 r. odbyło się sześć kapituł generalnych, podczas których dokończono reformę zakonu bazylianów. Ze zreformowanej wspólnoty do Kościoła zaczęli napływać wybitni hierarchowie, teolodzy, kaznodzieje, pisarze<sup>22</sup>. Po śmierci Rutskiego zakon nadal rozwijał się na pograniczu między chrześcijaństwem wschodnim i zachodnim, przyczyniając się do powstania nowej tożsamości wspólnoty kościelnej *Slavia Unita*.

W bazylikańskiej regule spożywanie pokarmu było traktowane jako środek służący utrzymywaniu ciała przy życiu i zarazem umartwianiu go<sup>23</sup>, w przeciwieństwie do kultury szlacheckiej, w której jedzenie w towarzystwie było przyjemnością<sup>24</sup>. Mnisi tymczasem powinni byli wspólnie jadać posiłki w ciszy, słuchając lektury duchowej<sup>25</sup>. Zakonnicy spotykali się na posiłek dwa razy dziennie — na obiad i kolację — w specjalnym pomieszczeniu zwanym refektarzem lub Trapezą (z greckiego Τραπεζή — stół)<sup>26</sup>. Na początku i na końcu posiłku odczytywano modlitwy dziękczynne, w trakcie należało przestrzegać wewnętrznej i zewnętrznej skromności i umiarkowania<sup>27</sup>.

W konstytucjach zakonnych bazylianów (*Regulae communes*) i przepisach szczegółowych (*Regulae particulares singulorum officiorum*) znajduje się tylko kilka wzmianek dotyczących jedzenia i picia. W konstytucjach w rozdziale poświęconym czystości można wyróżnić dwa przepisy: w 4. wymienione są środki mające chronić przed czynnikami hamującymi wzrost duchowy — zabrania się m.in. szukania przyjemności w jedzeniu i picciu, pragnienia urozmaicenia posiłków i uczucia sytości<sup>28</sup>; w 19. określono znaczenie postu dla duchowości

<sup>20</sup> Szyrwid C. 1642, s. 164.

<sup>21</sup> Autorzy dziękują kolegom — dr Justynie Kozakaite i dr. Salvijusowi Kulevičiusowi — za udostępnienie danych źródłowych i informacji naukowych, które były przydatne w tym badaniu.

<sup>22</sup> Szegda M. 1967, s. 67.

<sup>23</sup> Summariusz. 1751, s. 51–52.

<sup>24</sup> Czaplński W., Długosz J. 1982, s. 129.

<sup>25</sup> Codex. 1791, s. 58, 59.

<sup>26</sup> Menniti P. 1764, s. 185, 192.

<sup>27</sup> Szegda M. 1967, s. 123; Pidručnij P., P'ëtnočko B. 2017, s. 408.

<sup>28</sup> Szegda M. 1967, s. 101.

mnicha<sup>29</sup>. Pierwsze kapituły generalne skorygowały i uzupełniły przepisy szczegółowe. Jeden zapis miał na celu ograniczenie nadużywania alkoholu w klasztorach pod groźbą różnych kar<sup>30</sup>. Kolejny dotyczył jakości żywności — „nade wszystko starać się trzeba, aby chleb był dobry oraz piwo dobrze uwarzone”<sup>31</sup>. Z jakością ściśle związana jest kwestia ilości pożywienia — protoarchimandrycie zlecono, aby podczas wizytacji pytał każdego mnicha, czy otrzymuje wystarczającą ilość pożywienia<sup>32</sup>.

Wiele dyskusji wywołała propozycja metropolity Rutkiego dotycząca umocowania zakazu spożywania mięsa w klasztorze<sup>33</sup>. Powstrzymywanie się od pokarmów mięsnych uzasadniał on starożytną tradycją monastyczną, która rozpowszechniała się od czasów Bazylego Wielkiego. Podtrzymywał ją także papież Urban VIII, który wystosował specjalny list, w którym surowo zakazywał bazylianom spożywania mięsa<sup>34</sup>. Ustępstwa czyniono dla chorych mnichów, którym wolno było jeść je trzy dni w tygodniu (w niedzielę, wtorek i czwartek), a w wyjątkowych sytuacjach — przez cały tydzień, o ile było to niezbędne do poprawy zdrowia<sup>35</sup>. Przewidziano kary dla nieprzestrzegających zakazu. Za pierwszym razem mnich musiał spędzić w celi tydzień, podczas którego otrzymywał tylko jeden posiłek dziennie. Drugi raz wiązał się z karą dwóch tygodni o chlebie i piwie. A dla mnicha, który częściej nie przestrzegał zakazu spożywania mięsa, przewidziana była na okres kilku miesięcy minimalna ilość jedzenia, z wykluczeniem ryb i nabiątu<sup>36</sup>.

Próby trwałego wyeliminowania mięsa z jadłospisu mnichów przez ascetę Rutkiego nie powiodły się i w 1667 r. wileńska kapituła generalna zniosła zakaz<sup>37</sup>. Przekonani, że generuje on dodatkowe koszty, gdyż trzeba było przygotowywać dwa jadłospisy, członkowie kapituły zezwolili mnichom na spożywanie posiłków mięsnych trzy dni w tygodniu — w niedziele, wtorki i czwartki. Środy i piątki tradycyjnie pozostały dniami postnymi, a w poniedziałki i soboty nakazywano spożywanie posiłków z masłem<sup>38</sup>. Z ograniczeń tych byli zwolnieni zakonnicy będący w podróży. Kapituła wileńska pozostawiła natomiast wszystkie dawne posty kościelne przejęte z Kościoła Wschodniego — w Boże Narodzenie, dzień Apostoła Piotra, Zaśnięcia Najświętszej Marii Panny, Wielki Post, wigilię Ścięcia św. Jana Chrzciciela i święto Podwyższenia Krzyża Świętego<sup>39</sup>. Dodatkowe posty przewidziano jako środek dyscyplinujący dla mnichów, którzy popełnili jakieś wykroczenia<sup>40</sup>.

Mimo pozwolenia na spożywanie mięsa w duchowej tradycji bazylianów rezygnacja z niego uchodziła za postawę godną naśladowania aż do likwidacji tej wspólnoty zakonnej. W podręczniku dla nowicjuszy, przetłumaczonym z języka włoskiego i wydanym w Wilnie w 1764 r., pozostawiono akapit: „Po wszystkich naszych klasztorach wschodnich mięsne potrawy nigdy nie są w używaniu, nawet i w sam dzień Wielkonocny”<sup>41</sup>.

Rezygnacja z mięsa szczególnie mocno jest podkreślana w żywotach świętych, odmowa jedzenia jest bowiem równoznaczna z odrzuceniem ziemskiego życia cielesnego — poważnego

<sup>29</sup> Szegda M. 1967, s. 108; Pidručnij P., P'ëtnočko B. 2017, s. 400.

<sup>30</sup> Szegda M. 1967, s. 101.

<sup>31</sup> Szegda M. 1967, s. 101.

<sup>32</sup> Pidručnij P., P'ëtnočko B. 2017, s. 423.

<sup>33</sup> Pidručnij P., P'ëtnočko B. 2017, s. 187, 246, 354.

<sup>34</sup> Szegda M. 1967, s. 103.

<sup>35</sup> Pidručnij P., P'ëtnočko B. 2017, s. 248.

<sup>36</sup> Pidručnij P., P'ëtnočko B. 2017, s. 187–188.

<sup>37</sup> Szegda M. 1967, s. 103.

<sup>38</sup> Arheografičeskij sbornik". 1900, s. 97.

<sup>39</sup> Arheografičeskij sbornik". 1900, s. 97.

<sup>40</sup> Pidručnij P., P'ëtnočko B. 2017, s. 432.

<sup>41</sup> Menniti P. 1764, s. 183.

wroga duchowości. W menologium litewskich bazylianów, wydanym w Wilnie w 1771 r., szczególnie opisane były krańcowe formy głodzenia się w żywotach największych autorytetów duchowych, tj. św. Bazylego Wielkiego i św. Jozafata Kuncewicza<sup>42</sup>. Warto dodać, że w prawosławnych klasztorach Rzeczypospolitej Obojga Narodów, z której to tradycji monastycznej wywodzą się bazylianie, w XVIII w. przestrzegano zasady niespożywania mięsa<sup>43</sup>.

O kulturze jedzenia bazylianów możemy wnioskować także na podstawie szczegółowych przepisów, w których opisano różne obowiązki mnichów. Organizację posiłków zapewniali zakonnicy odpowiedzialni za gotowanie (kucharz), proces spożywania posiłków (kurator refektarza, trapeznik) oraz przechowywanie żywności (szafarz, dispensator)<sup>44</sup>. Dobrze gospodarujący zakonnik mógł pełnić swą funkcję aż do śmierci, ale mnisi obsługujący refektarz musieli zmieniać się codziennie lub tak często, jak zarządził przełożony<sup>45</sup>. Jadłospisy obiadowe i na wieczór były zatwierdzane przez przełożonego, jakoś jedzenia nadzorował zaś wikariusz<sup>46</sup>.

Najwięcej przepisów odnoszących się do jedzenia znajduje się w podręczniku dla nowicjuszy z 1764 r. W rozdziale *O Refektarzu i zachowaniu się w nim*<sup>47</sup> przygotowujących się do ślubów zakonnych pouczano, że wszyscy zakonnicy, bez względu na pochodzenie i obowiązki, muszą spożywać takie same posiłki i zachowywać trzeźwość<sup>48</sup>. Podczas obiadu miano czytać różne teksty religijne — Pismo Święte, żywoty świętych, regułę bazylianów, historię Kościoła czy jakąś inną księgę duchową. W trakcie kolacji nakazywano czytać *Prolog* — zbiór hagiografii i nauk świętych<sup>49</sup>. Każdy mnich siadał na swoim miejscu — pierwsze miejsca przy stole należały do księży zakonników i profesorów nowicjatu, a ostatnie do nowicjuszy. Przełożony dzwonił dzwonkiem, aby zakomunikować zmianę potraw. Po skończeniu jedzenia zalecano pozostawienie ostatniego kawałka na talerzu<sup>50</sup>.

W wileńskim klasztorze bazylianów za przygotowanie i podanie posiłków odpowiadali zakonnicy i najemna służba zewnętrzna. Nadzór nad refektarzem, kuchnią i magazynem żywności na ogół sprawowali bracia zakonni. Na przykład w 1719 r. brat Sylwester byłkuratorem refektarza<sup>51</sup>, w 1737 r. brat Innocenty Sozański — szafarzem i prefektem kuchni<sup>52</sup>. W 1740 r. brat Ignacy Kuszański był prefektem kuchni<sup>53</sup>, w 1795 r. brat Filaret Wasilewski, lat 39, szafarzem<sup>54</sup>, a w 1823 r. brat Aleksander Wojnowski, lat 25,kuratorem refektarza<sup>55</sup>. Niektórzy łączyli pracę w kuchni z innymi obowiązkami. W 1755 r. brat Wincenty Hrehorowicz pełnił funkcję szafarza i chórzysty<sup>56</sup>, a w 1804 r. za refektarz i fabrykę klasztoru odpowiadał brat Augustyn Puczyłowski<sup>57</sup>.

Nie wiadomo dokładnie, jak długo wspomniani zakonnicy pracowali w refektarzu i magazynie żywności, jedynie w dokumentach z wizytacji z początku XIX w. natrafic można na świa-

<sup>42</sup> Kulczyński I. 1771, 1, s. 68–69; 2, s. 186, 205.

<sup>43</sup> Kitowicz J. 1985, s. 99.

<sup>44</sup> Pidručnij P., P'ëtmočko B. 2017, s. 455–458.

<sup>45</sup> Pidručnij P., P'ëtmočko B. 2017, s. 407.

<sup>46</sup> Pidručnij P., P'ëtmočko B. 2017, s. 434–435, 455.

<sup>47</sup> Menniti P. 1764, s. 182–198.

<sup>48</sup> Menniti P. 1764, s. 186, 188.

<sup>49</sup> Menniti P. 1764, s. 192.

<sup>50</sup> Menniti P. 1764, s. 194.

<sup>51</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 453.

<sup>52</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 455.

<sup>53</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 463.

<sup>54</sup> LVIA, f. 515, ap. 15, b. 5, k. 26.

<sup>55</sup> VUB RS, F4 — (A750) 28491, s. 148.

<sup>56</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 480.

<sup>57</sup> VUB RS, F4 — (A755) 28497, k. 8.

dectwa wieloletniego pełnienia tych funkcji. Na przykład brat Beniamin Rodziewicz 10 lat był szafarzem w różnych klasztorach, a w 1804 r. zaczął sprawować tę funkcję w klasztorze wileńskim<sup>58</sup>. Na początku XIX w. w wileńskim klasztorze mieszkał 72-letni brat Herman Kozłowski, doświadczony nadzorca browaru — „przez całe życie zakonne odbywał posługę w browarze, którą i tu dopełnia przez lat 12”<sup>59</sup>. W 1823 r. jedyny raz zanotowano, że za przechowywanie żywności odpowiada nie brat, ale ksiądz zakonnik, 33-letni Sylwester Klimontowicz<sup>60</sup>.

W XVIII i na początku XIX w. kucharzami w klasztorze bazylianów w Wilnie byli pracownicy najemni. Na przykład w 1742 r. najęto trzy osoby — kucharza, który otrzymywał rocznie 100 zł, pomocnika kucharza (kuchtę), pracującego za 30 zł, pomagał im także kuchcik, którego trud nie był wynagradzany pieniężnie<sup>61</sup>. Warto zauważyć, że na dworach magnackich w tym czasie kucharzowi płacono ponad 300 tyńfów, czyli ponad 380 zł<sup>62</sup>. W 1795 r. w kuchni pracowało dwóch kucharzy (43-letni Jan Marmudowicz i 33-letni Marcin Iwanowski) oraz jeden pomocnik (15-letni Jan Filipowicz)<sup>63</sup>. W 1823 r. jedzenie dla zakonników przygotowywało czterech pracowników najemnych, w tym trzech kucharzy (Jakub Filkiewicz, Maciej Pietkiewicz i Grzegorz Letnik) oraz piekarz Jan Bojarojć<sup>64</sup>.

W klasztorze wileńskim refektarz był urządony wspólnie z kuchnią i miejscem do wydawania pokarmów (wydawalnia, kredens). W pierwszej połowie XVIII w. zespół ten znajdował się przy furcie na parterze<sup>65</sup>. W drugiej połowie XVIII w. wybudowano czterokondygnacyjny budynek klasztorny, w którym mieściły się zarówno pomieszczenia mieszkalne (cele), jak i użytkowe: sale lekcyjne, muzeum, biblioteka, archiwum, warsztaty i magazyny. W 1774 r. na pierwszym piętrze jego zachodniego skrzydła były trzy pomieszczenia związane z żywnością: kuchnia, wydawalnia i refektarz. W kuchni z dwoma oknami znajdowały się piec chlebowy, pompa wodna, dwa stoły i szafa<sup>66</sup>.

Pomiędzy kuchnią a refektarzem urządzono wydawalnię z jednym oknem, w środku był zwykły piec, szafa i stół<sup>67</sup>. Wydawalnię z refektarzem łączyło specjalne okno w ścianie. W refektarzu było 8 okien, stało w nim 11 stołów i 17 ławek, w głębi mieściła się duża szafa na naczynia i mniejsza do przechowywania chleba. Dla lektora ustawiono katedrę i przygotowano 6 ksiąg. Znajdowało się w nim również kilka podestów (gradusów). Do posiłków mnisi używali talerzy (70 szt., w tym 33 z angielskiej miedzi), łyżek (32 szt.), noży (9 szt.) i pucharów (36 szt.). Nie było widelców, miał je jednak przełożony (w jego mieszkaniu były trzy)<sup>68</sup>. Refektarz oświetlano pięcioma świecznikami, a stoły przykrywano obrusami<sup>69</sup>. Podczas przygotowywania i spożywania posiłków wykorzystywano sygnały dźwiękowe — w pobliżu kuchni zawieszano dzwonek, którego dźwięk rozlegał się w refektarzu, drugi znajdował się w refektarzu przy zastawie stołowej<sup>70</sup>.

W ostatniej dekadzie XVIII w. refektarz został przeniesiony do przybudówki klasztoru. W nowym pomieszczeniu z wysokimi sufitami było 10 dużych okien, ściany zdobiło pięć

<sup>58</sup> VUB RS, F4 — (A755) 28497, k. 8.

<sup>59</sup> VUB RS, F4 — (A755) 28497, k. 8.

<sup>60</sup> VUB RS, F4 — (A750) 28491, s. 148.

<sup>61</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 469.

<sup>62</sup> Kitowicz J. 1985, s. 230.

<sup>63</sup> LVIA, f. 515, ap. 15, b. 5, k. 26v, 27.

<sup>64</sup> VUB RS, F4 — (A750) 28491, s. 150.

<sup>65</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 513.

<sup>66</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 511.

<sup>67</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 511.

<sup>68</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 509.

<sup>69</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 510.

<sup>70</sup> Na perehresti kul'tur. 2019, s. 511.

portretów<sup>71</sup>. Kuchnia powiększyła się do trzech pokoi, z którymi połączony był magazyn. Wydawniczo i refektarz wyposażono w nową zastawę stołową i naczynia kuchenne. Na przykład w 1804 r. w skład serwisu kawowego wchodziły: „imbryczek blaszany do kawy 1, imbryczków do kawy większych 2, Ditto mniejszych 2, puszka blaszana do kawy 1, młynków do tarcia kawy 2, piecyk do palenia kawy 1, imbryczków do kawy na nóżkach 2”<sup>72</sup>.

### III. Dieta w wileńskim klasztorze Świętej Trójcy

Wileński klasztor bazylianów Świętej Trójcy na początku XVIII w. utracił swoje dotychczasowe znaczenie. Wpływ na to miały wojny, kryzys gospodarczy oraz epidemia dżumy, a także wewnętrzne spory między hierarchami Kościoła unickiego dotyczące podziału władzy. Do poprawy sytuacji gospodarczej klasztoru doszło dopiero w połowie stulecia, kiedy dochody z folwarków oraz innych nieruchomości zaczęły znacząco wzrastać, jednak już nie był on wówczas najlepiej zaopatrzonym klasztorom zakonu bazylianów w Rzeczypospolitej Obojga Narodów<sup>73</sup>. W 1794 r. mieszkało w nim 46 mnichów. Liczba ta obejmuje zakonników wykładających w tzw. Collegium Pontificium — Seminarium Papieskim lub Alumnacie. Według spisu z 1795 r. oprócz mnichów nauczających w kolegium klasztor liczył 35 osób<sup>74</sup>.

Bazylianie wileńscy korzystali z roślin uprawianych we własnych majątkach lub nabywanych produktów. W omawianym okresie najważniejszymi majątkami klasztoru były Beliczany, Ostrowno Zalesie i Świrany<sup>75</sup>. Tylko te ostatnie znajdowały się w pobliżu Wilna (ok. 25 km) i mogą być uważane za podstawowe źródło zaopatrzenia. Tymczasem inne folwarki (oprócz wymienionych) znajdowały się w odległości 200–400 km od Wilna i prawdopodobnie były źródłem zaopatrzenia co najwyżej kilka razy w roku (na przykład po żniwach). Autorzy, którzy pisali o gospodarstwie bazylianów w pierwszej połowie XVIII w., zwrócili uwagę, że produkty rolne z majątków wysyłano do klasztoru w Wilnie, ale większość zboża pozostawiano na miejscu i wykorzystywano jako paszę dla zwierząt czy drobiu. Wśród produktów dostarczanych z Zalesia wymieniana się kasze (krupy), len do tłoczenia oleju, słoninę, wieprzowinę. Na przykład w latach 1723 i 1725 klasztor otrzymał: ok. 600 zł w gotówce, 11 skór łosiowych, mięso bobrowe oraz niedźwiedzie, beczkę ryby solonej, beczkę i 42 garnce miodu, transport ryb mrożonych, 44 kopy ryb suszonych (szczupaków, okoni, leszczy). Wydaje się, że większą część produktów uzyskiwanych w Zalesiu w pierwszej połowie XVIII w. sprzedawano na miejscu, a wileńskiemu klasztorowi przekazywano raczej pieniądze, a nie samą żywność<sup>76</sup>.

Podobne tendencje utrzymywały się w drugiej połowie XVIII w. Produkty pochodzące z dóbr można wyodrębnić na podstawie zachowanych inwentarzy. Na przykład w inwentarzu Świran, spisany 8 marca 1779 r., możemy przeczytać: „koni teraz dwa, krów, cieląt, owiec, świni, gęsi, kur, kaczek, gołębi par”. Są wymienione także browar i młyn, ale jako służące „domowej tylko wygodzie”<sup>77</sup>. W Zalesiu w 1793 r. wykazano takie naczynia i sprzęty: „1 dzieża do chleba, 1 bojka do bicia masła, 4 beczek piwnych i kacz na warzywa dwa”<sup>78</sup>. W Świranach uprawiano także ogórki, zważywszy że w księdze wydatków zachowały się wpisy o wydatkach „za nasienie ogórków”<sup>79</sup>. Szczegółowe informacje na temat żywności produkowanej w majątkach bazylianów pod koniec XVIII w. zawiera tabela 1.

<sup>71</sup> VUB RS, F4 — (A755) 28497, k. 10.

<sup>72</sup> VUB RS, F4 — (A755) 28497, k. 10.

<sup>73</sup> Kultūrą kryżkelė. 2017, s. 117.

<sup>74</sup> Kultūrą kryżkelė. 2017, s. 138.

<sup>75</sup> Kultūrą kryżkelė. 2017, s. 121–122.

<sup>76</sup> Kultūrą kryżkelė. 2017, s. 123–126.

<sup>77</sup> Akty. 1878, s. 432.

<sup>78</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 390, k. 4a.

<sup>79</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1, k. 176.



Tabela 1. Zboża, bydło i produkty żywieniowe w majątkach Bieliczany, Świrany, Zalesie w latach 1776–1793

	Bieliczany, 06.02.1776 <sup>a</sup>	Świrany, 01.06.1792 <sup>b</sup>	Zalesie, 26.12.1793 <sup>c</sup>
konie	2		
buhaje			1
buhaje holenderskie		2	
woły karmne	5	2	
byki trzecieletnie		7	
byczki przeszłoroczne/2-letnie	13	7	5
byczki tegoroczne/1-letnie		12	2
krowy stare dojne/krowy stanowne <sup>d</sup>	24	35	4
krowy jałowe			4
krowy dojne pierwiastki		2	
holenderskie pierwiastki		1	
cieluszki/cielęta przeszłoroczne	25	8	3
cieluszki/cielęta tegoroczne		10	
ciekuny stare <sup>e</sup>		4	
skopy stare <sup>f</sup>		10	
barany			1
owce stare		53	6
jagnięta		50	3
kozy stare		5	1
kozy takroczone		2	
kozy skopy		2	
kozy stare		14	3
koziolki tegoroczne		5	2
kózki tegoroczne		3	
kiernozy <sup>g</sup>		2	1
maciory		11	3
wieprze		1	

<sup>a</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 374, k. 54a, 54b.<sup>b</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 387, k. 7a.<sup>c</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 390, k. 4a.<sup>d</sup> Krowy dojne, hodowane dla mleka i cieląt.<sup>e</sup> Niekastrowane barany, tryki.<sup>f</sup> Trzebione, kastrowane barany.<sup>g</sup> Niekastrowane wieprze.

	<b>Bieliczany, 06.02.1776</b>	<b>Świrany, 01.06.1792</b>	<b>Zalesie, 26.12.1793</b>
kabany <sup>h</sup> trzecieletnie		4	3
kabany dwuletnie		33	
prosięta		42	6
koguty	38		1
kapłony			
kokosze/kury			6
kaczory	3		1
kaczki			4
gąsiory	10		1
gęsi			6
indyki	8		1
indyczki			3
żyto ozime w snopie	kop 33		
żyto jare w snopie	kop 15 snopów 15		
owies w snopie	kop 24		
groch w przepłocie	przeplot 1 ½		
żyto w ziarnie ozime	beczek 22 ćwierci 3		beczek 3 i ćwierci 3
żytni pośląd			beczka 1 i ćwierci 3
jęczmień w ziarnie	beczek 13 ćwierci 2 szesnastka 1		ćwierci 3
owies w ziarnie	beczek 13 ćwierci 2 szesnastki 3		ćwierć 1
pszenica jara w ziarnie	beczek 1 szesnastka 1		ćwierci 2
groch w ziarnie	ćwierci 3 szesnastki 3		
hreczka/gryka w ziarnie	beczek 12 ćwierci 2		beczka 1
siemię lniane	ćwierci 1 szesnastki 2		
siemię konopne	beczek 1 ćwierci 1 szesnastki 3		ćwierci 2
bób			ćwierć 1
słód dyrsiany <sup>i</sup>			ćwierci 3
chmiel			beczka 1
wódka/gorzałka	gar[n]cy szynkowych 56		gar[n]cy 10
sól			gar[n]cy 4
miód przaśny			kwart 2
krupy jęczmienne			gar[n]cy 2
krupy gryczane			gar[n]cy 4

<sup>h</sup> Młode wieprze, wieprzaki.

<sup>i</sup> Słód niskiej jakości, przy którego produkcji – dla uzyskania większej ilości – ziarna zbóż były mieszane z ziarnami stokłosy żytniej (*Bromus secalinus*).

	<b>Bieliczany, 06.02.1776</b>	<b>Świrany, 01.06.1792</b>	<b>Zalesie, 26.12.1793</b>
mąka pszenna			gar[n]cy 2
mąka żytnia			ośmina 1
buraki			kadź 1
kapusta szara			kadź 1
ślonina			funtów 6
sadło			funtów 3
grzyby			wianków 6

W majątkach bazylikańskich, podobnie jak w innych w tym czasie, wśród zwierząt domowych przeważało bydło rogate, owce i świnie, wśród zbóż — żyto, gryka, jęczmień, owies. Jeśli chodzi o gastronomię, to w wyższych warstwach społecznych Wielkiego Księstwa Litewskiego głównymi rodzajami spożywanego mięsa były wołowina i baranina<sup>80</sup>. Zboża wykorzystywano głównie do wypieku chleba, produkcji wódki (żyto i owies) oraz piwa (jęczmień), na krupy (gryka) i jako paszę dla koni. W ogólnym kontekście litewskiej historycznej kultury gastronomicznej warto zwrócić uwagę na mniej rozpowszechnione produkty i hodowle, na przykład słońce dyrsiany, gołębie i bydło holenderskie. Obecność tego ostatniego świadczy o chęci zwiększenia produkcji mlecznej w majątku Bieliczany.

Oceniając możliwości wykorzystania wymienionych produktów do celów spożywczych w klasztorze bazylijanów w Wilnie, należy przede wszystkim podkreślić ich potencjalną ilość w folwarkach. Jeśli chodzi o potrzeby kuchni klasztornej, szacowane z uwzględnieniem liczby mnichów, istniała możliwość częściowych dostaw mięsa i nabiału ze Świran. Jedynym produktem, który zakonnicy w całości otrzymywali z własnych majątków, było zboże. Jak wynika z regularnych comiesięcznych zapisów w księgach wydatków kosztów mielenia oraz pyłowania żyta lub pszenicy w Wilnie, mieli wystarczającą jego ilość. Zbóż w zasadzie nie ma w rachunkach zakupionych produktów. Co więcej, w innych źródłach znajdujemy potwierdzenie, że są one sprzedawane i stanowią źródło zysku. Na przykład w styczniu 1779 r. otrzymano 552 zł za „półdunastej beczki pszenicy zaleskiej w Wilnie”, a we wrześniu 1781 r. za „żyto od Moskalów” otrzymano 884 zł<sup>81</sup>.

Drugą, być może nawet ważniejszą część artykułów spożywczych, stanowiły zakupy. Na podstawie analizy danych rachunkowych za lata 1765–1781 dokonano podziału wszystkich bazylikańskich wydatków na żywność na dwie wielkie grupy: regularne i wyjątkowe. Głównym kryterium ich rozróżniania jest forma prezentowania informacji w księdze dystrybuty. Przy regularnych zakupach podaje się tylko nazwę produktu, jego ilość oraz cenę. Natomiast przy wyjątkowych zwykle odnotowywano więcej informacji. Wpis jest uzupełniony o notatkę wskazującą na przyczynę zakupu (jako tłumaczenie). Na przykład: kupiono „na św. Jozafata”, „przy gościach”, „dla Generała”, „dla chorych”, „dla mięsnych”, „w drogę”, „do Podkomorzego”, „do wizyty Rndsmo Domini Prowincjali”. W grupie regularnych zakupów bazylijanów wileńskich najczęściej było ryb, szczególnie słodkowodnych. Najpopularniejsze były szczupaki, leszcze, okonie, karasie, płocie, liny, kupowano także moluszki (małe ryby?), podleszczyki, sielawy, stynki, jesiotry. Do grupy zakupów wyjątkowych mogą być zaliczone wszystkie ryby morskie i „lepsze” słodkowodne: fląderki, lampredy, miętusy, minogi, śledzie (holenderskie i inne),

<sup>80</sup> Maistas. 2011, s. 120–121.

<sup>81</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1, k. 204v.

sztokfisz, węgorsze, łososie, karpie oraz raki. Najwięcej kupowano ryb świeżych, ale nabywano też wędzone, suszone oraz solone. Molluski były zwykle brane „do barszczu”. Istotną część regularnych zakupów stanowił nabiał: śmietana, jajka, masło, mleko, twaróg (rzadko) oraz dzikie rośliny i warzywa: ogórki (do kiszenia i solenia), barszcz, czosnek, grzyby (borowiki i inne), kapusta słodka, ziemniaki, chrzan, marchew, pasternak, pietruszka, pory, rzepa, rzodkiew, selery, cebula, szczaw i szczawik. Produkty tych trzech grup (ryby, nabiał i warzywa) wraz z chlebem pszennym i żytnim były podstawowymi składnikami diety wileńskich bazylianów<sup>82</sup>.

Na obu listach znajduje się też mięso. Klasztor kupował naprawdę dużo mięsa; wiele zapisów o jego zakupie jest oznaczone uwagami z wyjaśnieniem, w jakim celu tego dokonano. Wśród różnych gatunków mięsa najczęściej jest cielęciny, baraniny oraz kur, rzadziej kupowano wołowinę, wieprzowinę (w tym także słoninę) oraz inny drób (gęsi, indyki), zaś na zupełnie wyjątkowe okazje — dziczyznę: jarzabki, kuropatwy, cietrzewie, małe ptactwo, zające i bobry.

Produkty z pozostałych trzech grup (owoce, luksusowe produkty zbożowe, przyprawy) w książce wydatków są ujęte nie jako produkty codziennego użytku, ale jako „produkty wyjątkowe”. Z owoców są to suche daktyle oraz figi, oliwki, świeże gruszki i jabłka, cytryny, limonie, orzechy tureckie (laskowe) oraz włoskie, rodzynki wielkie i małe oraz suszone śliwy. Z produktów zbożowych — mąka czysta na ciasto francuskie, perłowe krupy (holenderskie i zwykłe), ryż (angielski, zwykły). Z przypraw — czarnuszka, ocet (winny, zwykły), oleje roślinne, oliwa, angielskie korzenie, anyż, cynamon (zwykły, biały, szary), cukier (pospolity, kanar, kandyzobrot), sól, kardamon, majeranek, miód prażony, migdały (słodkie, gorzkie), gałka muszkatołowa, musztarda, pieprz i szafran.

Nie wszystkie z zakupionych produktów były spożywane w klasztorze bazylianów wileńskich. Niektóre z nich odsprzedawano. Na przykład w księdze dochodów zarejestrowano, że otrzymano pieniądze „za olej [s]przedany do Borun”, „za sery [s]przedane do alumnatu”, „za sól zaleską [s]przedaną”, „za [s]przedane drożdże”, „z[e] sklepu są wino [*recte*: winni] przychodu”, „z[e] sklepu za miód przyszło”, „za 30 węgorszów wędłych do alumnatu”, „za dwie beczki soli [s]przedanej do alumnatu”, „za 4 beczki soli [s]przedane do mniszek”<sup>83</sup>.

Informacje o potrawach bazylianów wileńskich można znaleźć w dwóch źródłach — w diariuszu klasztorowym<sup>84</sup> oraz w księdze rachunkowej<sup>85</sup>. W diariuszu we wpisie z 27 lutego 1779 r. zamieszczono „Dyspozycję obiadów i wieczerz na Wielki Post”. W czasie postu obiad zwykle składał się z 4–5 dań, a kolacja z 1–3. Według „Dyspozycji” w niedzielę na obiad zalecano barszcz selerowy z uszkami, świeżą rybę, pampuszki, jarzyny i dodatki, na wieczerzę — barszcz mazowiecki, świeżą rybę i kaszę. W poniedziałek na obiad — barszcz buraczany, weraszczakę, pierogi, „groch oddłużany” i dodatek; na wieczór — suchary żytnie, a dla konwiktorów — kapustę przyprawioną i kaszę gryczaną. We wtorek — żur, sztokfisz, pierożki z pianką gotowane, pęczak z grochem i dodatek; na wieczór — buraczki ze smażoną rybą, a dla konwiktorów kaszę jaglaną. W środę — grochówkę z porami i selerami, świeżą rybę, pierogi z cebulą, kaszę studzoną i dodatek; na wieczór — sucharki pszenne, a dla konwiktorów także owsiankę i ciasto ze śliwkami. W czwartek — barszcz selerowy z chrustem, świeżą rybę, ołatki, „groch oddłużany” i dodatek; na wieczór — rybę pieczoną lub smażoną z kapustą smażoną, a dla konwiktorów także kaszę gryczaną. W piątek — kapuściankę z rybą lub grzybami, świeżą rybę, pierogi pieczone z powidłami, kisiel i dodatek; na wieczór suchary żytnie, dla konwiktorów — kapustę szatkowaną i kaszę jaglaną. W sobotę — barszcz burakowy, sztokfisz, ciasto z ikrą lub grzybami, groch prażony; na wieczór — owsiankę, a dla konwiktorów także ciasto ze śliwkami<sup>86</sup>.

<sup>82</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1.

<sup>83</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1, k. 210–219.

<sup>84</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 374, k. 54, 54v.

<sup>85</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1.

<sup>86</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 374, k. 54, 54v.

O wielu podobnych potrawach wspomniano też w księdze rachunkowej. Wynika z niej, że bazylianie wypiekali chleb (pszenny, żytni), kupowali obwarzanki („obwarzanki do konwiktów”, „obwarzanki do stołu zakonnego w wieczór”, „obwarzanki na mnichy”), pierożki, „pi[e]rogi na Łukiszkach i na zapusty” i „pierogi do konwiktów”, „ciasto francuskie na Św[iętego] Jozafat[a]”, pierniki dla gości, bułeczki, „chleb biały do refektarza”, babki pieczone, torciki na dzień Świętej Trójcy, cukierki do wetów, tort z rodzynkami. Gotowano barszcz z moluszkami i innymi suszonymi rybami, barszcz z selerem, ryby z oliwkami „na kucją”, „rzepkę na porcję czwarte”, naleśniki z mlekiem, sztokfisz z jarzynką, rybę z selerami; kiszono kapustę<sup>87</sup>.

W księdze rachunkowej zachowały się wpisy o napojach. Głównym trunkiem mnichów, przyjętym w ówczesnej gastronomii, było piwo. Warzono je w klasztorze, a gdy brakło — kupowano. Jego jakość i ilość są stałym tematem uwag w dokumentach bazylianów. Na przykład Gedeon Hajewski, ojciec, który przez dziesięć lat mieszkał w wileńskim konwencie, opisał klasztorne piwo jako zawsze mętne, kwaśne i szkodliwe dla zdrowia<sup>88</sup>. O znaczeniu piwowarstwa świadczy również „Informacja o piwie” zapisana w diariuszu z 1779 r.<sup>89</sup> Jest ona przepisem na warzenie piwa składającym się z 14 punktów traktujących o: czystości naczyń („nie będą śmierdzieć i kwasu w siebie nie wpuszczą”), wodzie („powinna być albo rzeczna, albo sadzawkowa, miękka”), słodzie („moczy się dwie doby”), jego kielkowaniu i suszeniu, przygotowywaniu go do mielenia i mieleniu („mleć go trzeba średnio, to jest nie bardzo grubo, nie bardzo miało”), zacieraniu („na zacier dziewięciu korczy słołu potrzeba wody półtrzecia kotła takiego, żeby trzymać beczek 9 po 24 garnce [...] trzeba wody 22 beczek i pół, od 24 garncy każdy”, „spuścić w koryto” „i gotować, żeby się ze trzy razy w kotle zagotowała [...], ale bez chmielu”, „póki klarowna będzie, gotować”), chmielu (kilka punktów; „potem chmielu dobrego trzy ćwierci gotować, jeżeli w piwie — trzy kwadransy, jeżeli w wodzie — godzinę całą”; „z kotła chmiel wybrawszy, wodę czy piwo, w czym gotowany będzie, na każdą wylać”; „potem piwo niegotowane przez ten sam chmiel lać do kadzi”), zrobieniu „drugiego” piwa („półtora kotła wody wygotować [...] znowu młot ma wylać, spuścić i przez chmiel w naczyniu będący przesiedzieć, łącząc go z pierwszym piwem”), fermentacji („wszystkie piwo jak najprędzej studzić [...] i tak, że trochę tylko będzie letnie, w jeden statek złączyć, i drożdży białych [...] garncy 4 wlać, niech robi” „kiedy dobrze zarobi, w beczki zlewać”).

Na specjalne okazje kupowano angielskie piwo. W księdze wydatków również wspomniano o gorzałkach, wódkach (kupowano „ćwierć kardymionij do gorzałki”, „cynamon biały do wódki”, „cukru do kuchni, do wódki”), nalewkach („do browaru”) oraz araku, robionym miodzie pitnym (kupowano chmiel do miodu), winach („Ochlan dla Generała”, wino węgierskie, wino francuskie stare, wino białe, Pikard, Bajon), także kawie oraz herbacie<sup>90</sup>.

#### IV. Dieta w lwowskim klasztorze Świętego Jerzego

Lwowski klasztor św. Jerzego, którego początki sięgają XIII w., w okresie od końca wieku XVII do połowy XVIII przeżywał okres świetności<sup>91</sup>. W 1672 r. ostatni prawosławny i pierwszy unicki biskup lwowski Józef Szumlański (1643–1708) przeniósł doń cudowną ikonę Matki Boskiej Trembowelskiej, co spowodowało, że cerkiew klasztorna stała się ważnym ośrodkiem kultu maryjnego. W 1685 r. dokonał zaś nowej fundacji na rzecz klasztoru. Na utrzymanie 12 zakonników (przełożonego, 7 braci i 4 nowicjuszy) wyznaczył jurydikę Czolhanowszczyznę na krakowskim przedmieściu Lwowa, a następnie powiększył nadanie o kolejne jurydyki na

<sup>87</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1, k. 82, 88, 93v.

<sup>88</sup> Kultūrą kryżkelé. 2017, s. 229.

<sup>89</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 374, k. 54, 54v.

<sup>90</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1, k. 31v, 32, 35, 92, 185, 191.

<sup>91</sup> Kripákevič Ĺ. 1927, s. 80–85; Diba Ū. 2005, s. 46–50.

tym samym przedmieściu: Bałabanowszczyznę i Jaworowszczyznę, co znacznie wzmocniło zaplecze gospodarcze klasztoru<sup>92</sup>. W 1700 r. mieszkający w klasztorze mnisi przyjęli postanowienia unii brzeskiej, pozostali jednak pod władzą biskupów lwowskich. Za czasów przełożonego Sylwestra Małskiego (1698–1771) w 1738 r. według projektu architekta Józefa Jedyńca wybudowano nowy budynek klasztorny<sup>93</sup>. W 1739 r. w klasztorze św. Jerzego odbył się sobór zakonników diecezji lwowskiej, łuckiej, przemyskiej, włodzimierskiej, chełmskiej, a także części kijowskiej diecezji metropolitalnej, na którym została utworzona Ruska (Polska *vel* Koronna) Kongregacja Opieki Najświętszej Bogurodzicy Zakonu Świętego Bazylego Wielkiego<sup>94</sup>. Biskupi lwowscy utracili wówczas władzę nad klasztorem, co wywołało spór z zakonnikami o katedrę św. Jerzego, gdyż do reaktywacji biskupstwa we Lwowie (1539) cerkiew św. Jerzego była świątynią klasztorną. Ostatecznie spór został rozstrzygnięty już po rozbiorach Rzeczypospolitej pomyślnie dla biskupów — rząd austriacki w 1789 r. postanowił przenieść zakonników z klasztoru św. Jerzego do klasztoru św. Onufrego we Lwowie. Decyzję tę zrealizowano dopiero w 1817 r., likwidując wówczas klasztor św. Jerzego<sup>95</sup>. W swojej prawie pięćsetletniej historii był on ważnym ośrodkiem administracyjnym, maryjnym, oświatowym (studia filozoficzne prowadzone od 1743 r.) i wydawniczym, który pozostawił wyraźny ślad w dziejach Kościoła.

W opracowaniu przeanalizowano dane dotyczące diety zakonników w latach 1752–1758. W tym czasie klasztor zamieszkiwało ok. 21 zakonników, a jego roczny dochód wynosił 48 tys. zł<sup>96</sup>. Podstawa źródłowa, z której możemy czerpać informacje na temat kultury gastronomicznej zakonników klasztoru św. Jerzego we Lwowie w omawianym okresie, jest niestety dość skromna. Składa się na nią księga rejestrów dochodów i rozchodów klasztoru z lat 1743–1758<sup>97</sup>, a także dokumenty z wizytacji klasztoru z lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XVIII w. oraz inwentarze<sup>98</sup>.

Podobnie jak w przypadku bazylianów wileńskich lwowscy zakonnicy otrzymywali żywność z własnych majątków oraz kupowali artykuły spożywcze. Jak wspomniano wyżej, klasztor św. Jerzego posiadał jurydyki na przedmieściach Lwowa, w tym pola uprawne, oraz ogród i sadzawki w pobliżu klasztoru. Po przyłączeniu mniejszych klasztorów ruskiej kongregacji do większych na mocy postanowień kapituły dubieńskiej władzy przełożonego lwowskiego monasteru podporządkowano kilka drobnych placówek zakonnych. W nich klasztor św. Jerzego utrzymywał część bydła i pasieki, jak na przykład w Rudnikach oraz Horpinie położonych w odległości odpowiednio 50 i 40 km od Lwowa. Z innych podporządkowanych klasztorów lwowska placówka otrzymywała żywność w postaci zboża, miodu itp. jako podatek. Dokumenty nie pozwalają niestety dokładnie oszacować, jaki procent żywności pochodził z własnych majątków, a jaki był przez zakonników kupowany.

Żywność nabywano nie tylko na co dzień, lecz także na specjalne okazje: na święta, przybycie gości, dla chorych braci. Jednym z najczęściej kupowanych artykułów były ryby. W klasztorach prawosławnych jako *de facto* odpowiednik mięsa cieszyły się dużą popularnością także po przystąpieniu do unii i zniesieniu ograniczeń w spożywaniu produktów mięsnych. U zachodniego podnóża Góry Świętego Jerzego w drugiej połowie lat pięćdziesiątych XVIII w. znajdowała się sadzawka, w której prawdopodobnie łowiono dla klasztoru ryby, a w dokumencie z 1751 r. wymieniono nawet trzy sadzawki<sup>99</sup>. Mimo to kupowano wiele różnych ryb we Lwowie,

<sup>92</sup> LNNBU, f. 3, rkps 373, s. 1–4.

<sup>93</sup> Aleksandrovič V., Ričkov P. 2008, s. 125.

<sup>94</sup> Patrilo Ī. 1992, s. 308.

<sup>95</sup> Kossak M. 1867, s. 155–157.

<sup>96</sup> Vavrik M. 1979, s. 108.

<sup>97</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353.

<sup>98</sup> CDIAUL, f. 201, op. 4b, rkps 529.

<sup>99</sup> CDIAUL, f. 201, op. 4b, rkps 529, s. 23.

a także w innych miejscowościach, zarówno tych pobliskich (Jaworowie, Żółkwi), jak i dość odległych (Poczajów)<sup>100</sup>, nie tylko w okresie postu lub na poszczególne dni postne, jak na przykład w wigilie Bożego Narodzenia i Objawienia Pańskiego w 1752 r., lecz także z okazji świąt, m.in. Opieki Najświętszej Bogurodzicy<sup>101</sup>. Bazylianie lwowscy wykorzystywali w swojej diecie różnorodne ryby: świeże, solone, „suszone ukraińskie” lub „kozackie”, a także kawior oraz raki. W dokumentach odnotowano następujące gatunki: śledź, śledź holenderski, szczupak, lin, płoć, kielb, leszcz, węgorz, karp i jesiotrowate (określone w źródle „wyzyna”). Ryby podawano w klasztorze na obiady i kolacje<sup>102</sup>.

Odnosnie do mięsa, zakon miał własne bydło, w szczególności w podległych mu klasztorach. Na przykład w klasztorze w Rudnikach w 1748 r. znajdowało się 16 sztuk bydła. Potwierdza to wzmianka o tym, że w listopadzie 1753 r. zakonnicy dostarczyli z Rudnik do Lwowa krowę, dwa byki i dwa woły<sup>103</sup>. Na potrzeby klasztoru dokonywano zakupów mięsa u rzeźników, często na kredyt<sup>104</sup>. Czasem nabywano pół czy nawet całą tuszę zwierzęcia<sup>105</sup>. Źródła zawierają informację o zakupach drobiu: kurcząt, kur, kapłonów, gęsi, kaczek oraz „ptaszków”<sup>106</sup>, niekiedy z informacją, że był przeznaczony na rosół. Mnisi również hodowali ptactwo na potrzeby własne. W klasztorowym refektarzu podawano dania z mięsa bydła domowego. Na przykład na Wielkanoc 1755 r. klasztor kupił wołu<sup>107</sup>. Dość często serwowano wieprzowinę i baraninę, nieco rzadziej cielęcinę (prawdopodobnie uważano ją za lepsze mięso, gdyż podawano ją głównie w święta lub chorym), a na Boże Narodzenie 1752 r. kupiono nawet dziczyznę — dwie sarny<sup>108</sup>. Bracia dość często nabywali też słoninę i boczek<sup>109</sup>. Odnotowano także zakup głowizny — mięsa otrzymywanego po oddzieleniu od głowy zwierzęcia mózgu, uszu, języka, oczu, przeważnie z głów świńskich, wołowych lub cielęcych<sup>110</sup>.

Klasztor, chociaż miał własne gospodarstwo, często nabywał jajka, m.in. na święta. Kupował też nabiał: mleko, śmietanę, twaróg, masło. O ile śmietana i mleko były rzadkością na liście klasztornych zakupów (można to wytłumaczyć posiadaniem własnych krów), o tyle twaróg (ser) w beczkach czy masło w faskach były pozycjami stałymi<sup>111</sup>. Duże zużycie masła możemy wytłumaczyć tym, że stosowano je jako składnik wielu innych dań, w tym źródło tłuszczu.

Ważnym produktem wykorzystywanym w mniszej kuchni był olej, którego tłoczeniem z surowców klasztornych na zamówienie zajmowali się olejarze<sup>112</sup>; często był on również kupowany. Tłoczono go z różnych nasion, w tym lnu. W dokumentach wzmiankowane są także wydatki na oliwę<sup>113</sup>.

Klasztor posiadał własne ogrody, gdzie uprawiano różne rośliny: marchew, pasternak, pietruszkę, cebulę — stąd w księdze rozchodów stosunkowo rzadko są wzmiankowane warzywa<sup>114</sup>. Kupowano: pasternak, cebulę, rzepę, marchew, kapustę (także kiszoną), pietruszkę, seler,

<sup>100</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 10.

<sup>101</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 8, 10.

<sup>102</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 4, 4v, 15v, 17, 18v, 19v, 20, 21, 23v.

<sup>103</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 10v.

<sup>104</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 5v.

<sup>105</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 10v.

<sup>106</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 4, 7v, 10v, 12, 21.

<sup>107</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 14v.

<sup>108</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 7, 7v, 9, 13v, 17, 21.

<sup>109</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 15.

<sup>110</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 4v.

<sup>111</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 4, 5, 10v, 24.

<sup>112</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 14.

<sup>113</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 12, 17.

<sup>114</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 14v.

czasnek, sałatę, buraki ćwikłowe, ogórki, rzodkiewkę, groch<sup>115</sup>. Z rzadszych produktów należy odnotować oliwki (w źródle określone jako białe)<sup>116</sup>. Na stołach zakonników pojawiały się też grzyby. Kupowano je zarówno świeże, jak i suszone. Często wzmiankowane są maślaki oraz pieńka miodowa, a także — jadalne tylko po odpowiednim przyrządzeniu — muchomor czerwieniejący i kruchaweczka namakająca<sup>117</sup>.

Zboża były ważnym składnikiem diety mnichów. Część z nich była uprawiana przez klasztor na własnych polach — w księdze odnotowano wydatki na żniwiarzy, którzy w sierpniu 1753 r. zebrali 85 kop żyta ozimego<sup>118</sup>. Znaczną część zbóż klasztor jednak kupował. Najczęściej były to: owies (używany również do karmienia bydła), żyto i pszenica, rzadziej proso, jęczmień i gryka<sup>119</sup>. Z niektórych robiono krupy, które następnie trafiały na stół mnichów w postaci kasz lub jako składniki innych potraw. W dokumentach klasztornych wymienia się w szczególności krupy gryczane, jęczmienne, a także „drobne krupy” i „krupy krakowskie”<sup>120</sup>. Część zboża wykorzystywano do wyrobu mąki i w produkcji pieczywa. Do wypieku chleba używano nie tylko mąki pszennej czy żytniej, lecz także mieszanek zbóż — surzyku, oraz różną pod względem odsiewania mąkę — „pełtową” mąkę żytnią i pszenną<sup>121</sup>. Chleb także kupowano — czy to na stół braci, czy na podróż<sup>122</sup>. Wymienia się tu „chleb pytlowany” (wyrabiany z wielokrotnie mielonej mąki, dokładnie oczyszczonej i przesianej) oraz „kołacz”<sup>123</sup>.

Zakonnicy spożywali również owoce. Klasztor miał własny ogród, w którym szerepiono drzewa, dodatkowo kupowano jabłka i pomarańcze<sup>124</sup>.

Odnótowano następujące przyprawy oraz składniki dodające posiłkom walorów smakowych: cytryny, sok z cytryn, skórki pomarańczy, gałkę muszkatołową, anyż, pieprz, imbir, chrzan, cynamon, szafran, rodzyunki, ocet winny<sup>125</sup>. Poświadczono są także wydatki na cukier<sup>126</sup>. Należy podkreślić, że klasztor nabywał dość dużo soli, na przykład w styczniu 1753 r. kupił 10 beczek soli, a w styczniu 1755 — 32 beczki<sup>127</sup>.

Przeanalizowane dokumenty nie zawierają niestety konkretnych jadłospisów czy nazw potraw, które serwowano w klasztorze św. Jerzego we Lwowie. W księdze rejestrów dochodów i rozchodów znajdują się jedynie wzmianki, że na przykład ryby kupowano zarówno na obiady, jak i kolacje, a także święta i w czasie postów. Z potraw wymieniono rosół z drobiu, ćwikłę z buraków ćwikłowych oraz „zakryszkę” (surówka lub zestaw warzyw: cebula, pietruszka i buraki)<sup>128</sup>. Zważywszy że klasztor nabywał głowiznę, to prawdopodobnie gotowano z niej zupy lub przyrządzano salceson czy galarety mięsno-warzywne. W dokumentach są wzmiankowane również niektóre dania, których zidentyfikowanie nastęrcza pewne kłopoty. Klasztor na przykład często kupował „parki”<sup>129</sup>. Przypuszczalnie chodzi o paruchę lub lemieszkę — danie z ziemniaków lub kaszy.

<sup>115</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 4v, 7, 10, 15, 18, 18v, 20, 21v, 22v, 23v.

<sup>116</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 18v.

<sup>117</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 11, 20, 20v, 21v.

<sup>118</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 10.

<sup>119</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 4v, 5v, 6, 6v, 9v.

<sup>120</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 6v, 22, 22v, 23v.

<sup>121</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 8, 21v.

<sup>122</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 20, 20v.

<sup>123</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 15, 21v.

<sup>124</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 14v, 18, 19.

<sup>125</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 10v, 14v, 17, 18, 18v, 19, 20v, 21, 23v, 24.

<sup>126</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 10.

<sup>127</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 8, 14.

<sup>128</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 21, 22v, 23.

<sup>129</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 17.



Księga rejestrów dochodów i rozchodów zawiera m.in. informacje o napojach. Jednym z najczęściej wymienianych trunków w księdze wydatków klasztoru był miód. Choć wiadomo, że klasztor miał własną pasiekę w podporządkowanym mu klasztorze w Horpiniu, w wydatkach często znajdujemy kwoty za miód. Zakonnicy kupowali go głównie w innych klasztorach położonych na wsi: w Wyspie, Rudnikach, Podhorodyszczu lub od duchowieństwa, na przykład od księdza ze wsi Hołosko pod Lwowem<sup>130</sup>. Zakupiony miód sycili w klasztornej winiarni wynajęci miodziarze<sup>131</sup>. Część sprzedawano w klasztornej karczynie, a część wykorzystywano na potrzeby własne: na poczęstunek dla robotników lub gości klasztoru. Zdarzyło się tak w szczególności w lipcu 1752 r., kiedy „wykładowców i gości” debaty filozoficznej podejmowano winem i miodem, przy czym tego ostatniego wypito aż 15 garnców (ponad 24 l)<sup>132</sup>. Kupowano miód również specjalnie na potrzeby braci, jak na przykład na święta Bożego Narodzenia 1753 r., kiedy to nabyto beczkę tego trunku<sup>133</sup>.

Popularnym napojem wśród braci było także piwo. Klasztor co najmniej od XVII w. posiadał własny browar, który go zaopatrywał. W księdze jest wiele wzmianek o wydatkach na warzenie tego trunku, a także o opłatach za słodowanie<sup>134</sup>. Kupowano chmiel, m.in. w klasztorach w Rudnikach czy Mielcach na Wołyniu<sup>135</sup>. Oprócz produkowania własnego często też kupowano piwo we flaszkach i garncach, dla siebie i dla gości<sup>136</sup>. Jednym z najpopularniejszych było to warzone w browarze klasztorowym w Uniowie. Być może na jego popularność miały wpływ nie tylko walory smakowe, lecz także to, że dostarczano go do pałacu biskupiego, położonego tuż obok klasztoru.

Wódka, która na klasztornym stole pojawiła się znacznie później niż miód, szybko zyskała popularność. W browarze klasztornym znajdował się kocioł do jej produkowania, a później nawet dwa. Do jej wypalania, podobnie jak i do warzenia piwa, wynajmowano specjalnych pracowników<sup>137</sup>. Destylowano wódkę zwykłą i anyżową (tę drugą czasami kupowano gotową)<sup>138</sup>. Były oczywiście inne sposoby na poprawienie smaku — dokumenty zawierają wzmianki o wódce na miodzie<sup>139</sup>. Wódkę często kupowano „porcjami dla braci” (kosztowała 1 zł 8 gr), można ją było znaleźć na listach wydatków na braci, którzy podróżowali. Zapewne jej jakość była różna, trafiają się bowiem wzmianki o „dobrej wódce”, która kosztowała więcej<sup>140</sup>.

Wino także trafiało na stoły zakonników i wydatki na nie, oprócz tego na potrzeby liturgiczne, zostały odnotowane w księdze. Alkohol ten, ze względu na jego stosunkowo wysoką cenę, zakonnicy najczęściej podawali podczas wizyt ważnych gości lub w wielkie święta. Na przykład wino („10 garnców”) i wódkę („2 puzderki”) serwowano braciom na Boże Narodzenie i w dzień św. Bazylego Wielkiego w 1752 r.<sup>141</sup> Chociaż w pobliżu browaru klasztorowego znajdowała się winiarnia, nie można z pewnością stwierdzić, czy zakonnicy sami wytwarzali wino. Wiadomo natomiast, że kupowali wino od kupców, zakonników z innych klasztorów i od duchowieństwa. Otrzymywali je także w prezencie<sup>142</sup>. Przeważało wino węgierskie, kupowane

<sup>130</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 4v, 8, 10, 13v.

<sup>131</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 22.

<sup>132</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 6.

<sup>133</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 11.

<sup>134</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 19, 24v.

<sup>135</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 5v, 8.

<sup>136</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 20v, 21.

<sup>137</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 22.

<sup>138</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 11v, 14v, 15, 18.

<sup>139</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 10v.

<sup>140</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 19, 23, 24v.

<sup>141</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 5.

<sup>142</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 5, 8v, 12, 14v.

we flaszkach, fiaskach, butlach, a nawet beczkach. Czasami mnisi nabywali wino wołoskie (mołdawskie), znacznie rzadziej francuskie i greckie<sup>143</sup>.

#### V. Dieta bazylianów wileńskich i lwowskich: aspekt porównawczy

W przypadku bazylianów wileńskich należy zauważyć, że mówimy nie o jednej, ale kilku dietach, które w źródłach są opisane jako potrawy na różne stoły albo dla różnych person: „dla konwiktorów”, „na stół zakonny”, „dla chorych”, „dla księży scholastyków”, „dla mięsnych”, „dla mnichów”, „dla Prowincjała”, „dla chorego Abatu”, „pod bytność J[egomości] Ks[iędz]a Jenerała”. Dieta konkretnego członka danej społeczności zależała od jego statusu i od stanu zdrowia. Osoby o wyższym statusie i chorzy jedli lepsze, także mięsne, potrawy niż reszta społeczności. Ci ostatni na przykład częściej otrzymywali cielęcinę, kurczaki, jajka, mleko, a nawet owoce (w lutym 1781 r. „jabłka, rodzynki dla chorego Pankiewicza”), natomiast członkowie o wyższym statusie — wino, arak, ciasta, cukier, lepsze ryby (lampredy, miętusy, sztokfisz), herbatę, kawę, korzenie; mieli też oni swoich kucharzy. Na przykład w 1779 r. wymieniony jest „kucharz J[egomości] Ks[iędz]a Jenerała”<sup>144</sup>.

Obserwuje się również wystarczająco wyraźną różnicę między jedzeniem codziennym i okazjonalnym. Atrybutami okazjonalnego stołu były produkty świadczące o wysokim statusie kultury gastronomicznej (wino i alkohole, cukier, korzenie, owoce egzotyczne, dziczyzna). Na przykład w lipcu 1780 r. „dla gości po dyspucie” kupiono 2 butelki araku, 7 cytryn, cietrzewia, jajka, mąkę czystą na ciasto francuskie i cielę do upieczenia. We wrześniu tego samego roku „dla gości z katedry wileńskiej” nabyto cietrzewia i 3 jarząbki, ciasto francuskie cukrowe, piwo na stół, cielęcinę do pieczenia, jajka, po funcie ryżu i krupy perłowej, półtora funta oliwy, orzechy tureckie i włoskie<sup>145</sup>.

Z wymienionych powodów określenie uśrednionego poziomu diety bazylianów jest niełatwe. Można zgodzić się z autorami wspomnianych wcześniej badań antropologicznych i badań izotopów stabilnych<sup>146</sup>, że była to kultura gastronomiczna charakteryzująca się bardzo wysokim poziomem, w istocie porównywalna z kulturą gastronomiczną magnaterii Wielkiego Księstwa Litewskiego<sup>147</sup>. Świadczy o tym wysokie spożycie pieczywa pszennego — chleba pszennego (którego było więcej niż żytniego), bułek, obwarzanków, pierogów oraz rozwinięta struktura klasztornych pracowników produkujących żywność. Według zachowanych dokumentów tylko w roku 1779 klasztor zatrudniał (wypłacał jurgiel, kupował buty, odzież) kuchmistrza, dwóch kucharzy, dwóch kuchtów, kuchcika, piwowara, piekarza, szafarza, ogrodnika<sup>148</sup>.

Dieta bazylianów pod koniec XVIII w. różni się od diety magnaterii mniejszą ilością pokarmów mięsnych, większą zaś słodkowodnych ryb i różnych warzyw. Przyczyną tego były zakonne ograniczenia i ogromne znaczenie postu, nie tylko w okresie Wielkiego Postu czy Adwentu. W klasztorze poszczono też w środy, piątki i soboty. Pośrednie potwierdzenie tej informacji znajdujemy w dokumentach zakupów, z których wynika, że część ryb była kupowana specjalnie na środy i piątki, a nabiał — na soboty, sobotni post bowiem charakteryzował się niespożywaniem mięsa, dopuszczano jednak nabiał<sup>149</sup>.

<sup>143</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 4v, 17v, 22v, 24v.

<sup>144</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1, k. 174.

<sup>145</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1, k. 194v.

<sup>146</sup> Kultūrą kryżkelė. 2017, s. 229–231; Simčėnka E. i in. 2020.

<sup>147</sup> Więcej na ten temat zobacz: Czaplinski W., Długosz J. 1982, s. 114–117, 122–125; Kitowicz J. 1985, s. 226–230; Maistas. 2011, s. 120–122.

<sup>148</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1, k. 172–184.

<sup>149</sup> LVIA, f. 1178, ap. 1, rkps 1.

Taki opis diety bazylianów wileńskich jest częściowo sprzeczny z danymi otrzymanymi na podstawie badań izotopów stabilnych, które wskazywały na przewagę pokarmów mięsnych. Autorzy tamtych badań zaznaczyli jednak, że ich „obserwacja jest sprzeczna z informacjami z księgi zakupów, które wyraźnie wskazują, że klasztor bazylianów w większości kupował ryby”<sup>150</sup>. Badania izotopowe wykazały również, że mnisi spożywali więcej ryb (choć nieznacznie) słodkowodnych niż magnateria. Nie będziemy tu przytaczać argumentacji przedstawionej w artykule, zauważmy jednak, że ewentualnym wyjaśnieniem wspomnianej sprzeczności może być różnica w dietach mieszkańców klasztoru. Można założyć, że w krypcie przebadanej przez archeologów zostały umieszczone zwłoki bazylianów o wyższym statusie i dlatego badania ich szczątków metodą izotopów stabilnych dały takie wyniki.

Za słuszością takiego założenia może przemawiać argument, że obok klasztoru znajdował się cmentarz, a kościół miał kilka krypt grobowych. Grzebanie zmarłych w różnych miejscach w zależności od ich statusu w hierarchii odpowiadało nie tylko zwyczajom XVI–XVIII w., lecz także możliwościom wileńskiego klasztoru bazylianów. Z innych badań wiemy, że na przykład w 1646 r. bazylianie zawarli umowę z wileńskimi bractwami cechowymi w sprawie fundacji, zgodnie z którą klasztor m.in. miał obowiązek utrzymywać cmentarz klasztorny<sup>151</sup>. W XVIII w. przed portalem głównym kościoła zbudowano typową dla architektury kościelnej dolną sień, a pod nią kryptę do pochówku. Ponadto do 1837 r. zamurowano wszystkie krypty w kościele oprócz wejścia do tej pod ołtarzem św. Onufrego, która w owym czasie była już pusta<sup>152</sup>. Badania archeologiczne także częściowo potwierdzają te tezy. Podczas wykopalisk w 2011 r. w kaplicy św. Łukasza odkryto uszkodzoną trumnę z ludzkimi szczątkami i inne zniszczone pochówki, na zewnątrz zaś kaplicy, od strony wschodniej, warstwę gruzu, w której także znaleziono kości ludzkie<sup>153</sup>.

Dieta zakonników klasztoru św. Jerzego we Lwowie wykazuje wiele wspólnych cech z dietą w wileńskim klasztorze bazylikańskim. Chociaż wszystkich członków tego samego zakonu z założenia obowiązywała ta sama dieta, na którą wpływ miał jedynie okres postu, na faktyczne nawyki żywieniowe wpływały również inne czynniki. Podobnie jak w Wilnie, dieta zakonnika we Lwowie zależała m.in. od stanu jego zdrowia. Dla chorych braci kupowano specjalnie lepsze artykuły spożywcze (kurczęta, cielęcinę, herbatę)<sup>154</sup>. Można przypuszczać, że znaczenie miała też pozycja zakonnika we wspólnotce, w dokumentach lwowskich nie odnotowano jednak tego tak jednoznacznie jak w wileńskich. Bardziej wyraźna jest natomiast różnica między żywieniem codziennym a świątecznym. Na przykład przed Bożym Narodzeniem 1753 r. klasztor nabył jajka, szczupaki, śmietanę i zapłacił za „inne potrzeby do kuchni na święta”, a rok wcześniej w tym samym okresie do kuchni kupiono dwie „świeże sarny”<sup>155</sup>. Na liście świątecznych zakupów były także specjalne napoje alkoholowe: miód, wódka oraz wino. W podobny sposób przygotowywano się do wizyt gości: kupowano specjalnie mięso (drób, baraninę), mleko, jajka, ryby (szczupaki) i napoje alkoholowe („dobrą wódkę”, węgierskie wino, uniowskie piwo, miód)<sup>156</sup>.

W odniesieniu do klasztoru św. Jerzego nie dysponujemy materiałem antropologicznym pozwalającym na wnioskowanie w zakresie diety i kondycji przyżyciowej zakonników. Nie zachował się bowiem ani przyklasztorny cmentarz, ani kościelne krypty, które zniszczone zostały w połowie XVIII w. podczas przebudowy katedry. Kultura gastronomiczna klasz-

<sup>150</sup> Simčenko E. i in. 2020.

<sup>151</sup> Kultūrę kryżkelé. 2017, s. 127.

<sup>152</sup> Kultūrę kryżkelé. 2017, s. 220.

<sup>153</sup> Poška T. 2011, s. 332–333.

<sup>154</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 21.

<sup>155</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 7v, 11.

<sup>156</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 4v, 12, 14v, 23v.

toru stała jednak na dość wysokim poziomie, czego pośrednio, jak i w przypadku Wilna, dowodzi niemała liczba klasztornych pracowników związanych z kuchnią i wytwarzaniem żywności. Klasztor zatrudniał na stałe jednego lub dwóch kucharzy, kucharkę, piwowara i miodowara, ogrodnika<sup>157</sup>.

Ponieważ nie dysponujemy jadalospisami kuchni klasztornej ani wynikami badań antropologicznych, to kluczowym dokumentem, który pomaga ocenić kulturę gastronomiczną lwowskiej wspólnoty zakonnej, pozostaje wykaz produktów kupowanych na jej potrzeby. Stosunkowo dużo mięsa i ryb, luksusowe artykuły spożywcze, napoje alkoholowe przemawiają za dość wysokim standardem żywienia, którego odpowiedniki znajdujemy w sposobie odżywiania się szlachty<sup>158</sup> oraz bogatego mieszczaństwa w badanym okresie<sup>159</sup>.

## BIBLIOGRAFIA

### Źródła archiwalne

- CDIAUL [Central'nij deržavnij istoričnij arhiv Ukraïni, m. L'viv], f. 201, op. 4b, rkps 529; f. 684, op. 1, rkps 2353.
- LNNBU [L'viv's'ka nacional'na naukova biblioteka Ukraïni imeni V. Stefaniaka], f. 3, rkps 373.
- LVIA [Lietuvos valstybės istorijos archyvas], f. 515, ap. 15, b. 5; f. 1178, ap. 1, rkps 1, 374, 387, 390.
- VUB RS [Vilniaus universiteto bibliotekos Rankraščių skyrius], F4 — (A750) 28491; F4 — (A755) 28497.

### Źródła i opracowania publikowane

- Akty. 1878. *Akty vilenskago zemskago suda*, Akty, izdavaemye Vilenskoū arheografičeskoū kommissieū, 9, Vil'na.
- Aleksandrovič Volodimir, Ričkov Petro. 2008. *Sobor svātogo Ūra u L'vovi*, Kiïv. Arheografičeskij sbornik". 1900. *Arheografičeskij sbornik" dokumentov" odnosāšišā k" istorii Sēvero-Zapadnoj Rusi*, 12, Vil'na.
- Bystron Jan Stanisław. [1933]. *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI–XVIII*, [2], Warszawa.
- Chmiel Aleksy. 2015. *Kuchnia w I Rzeczypospolitej*, „Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula”, 45, 7, Turystyka, 2, s. 5–27.
- Codex. 1791. *Codex Constitutionum Ordinis S. Basilii M. ex Sancitis antiquiorum Capitulum Congregationis Ruthenorum et Decretorum Sanctae Sedis collectarum* [...]. [Poczajiw].
- Czapliński Władysław, Długosz Józef. 1982. *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa.
- Dambrauskaitė Neringa. 2013. *Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės bajorų virtuvė XVI amžiuje*, „Lietuvos istorijos studijos”, 31, s. 67–78, <https://doi.org/10.15388/LIS.2013.0.5061>
- Dambrauskaitė Neringa. 2018a. *Mėšos ir žuvies vartojimo reikšmė Lietuvos didžiųjų kunigaikščių virtuvėje XV–XVII amžiaus pirmos pusės rašytinių šaltinių duomenimis*, [w:] *Vilniaus pilių fauna: nuo kepsnio iki draugo*, red. P. Blaževičius i in., Vilnius, s. 215–242.
- Dambrauskaitė Neringa. 2018b. *Valdovo pasninkas: žuvies vartojimas Lietuvos didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto virtuvėje (1544–1572 m.)*, „Lituanistica”, 64, 3 (113), s. 169–178.
- Dambrauskaitė Neringa. 2020. *Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valstiečių kasdienio gyvenimo detalės XVI amžiuje–XVII amžiaus pirmoje pusėje*, „Lietuvos istorijos studijos”, 46, s. 25–42, <https://doi.org/10.15388/LIS.2020.46.2>

<sup>157</sup> CDIAUL, f. 684, op. 1, rkps 2353, k. 8, 14v, 19, 21v.

<sup>158</sup> Bystron J.S. [1933], s. 492; Vasil'ėva O. 2013.

<sup>159</sup> Sokirko O. 2019.

- Dambrauskaitė Neringa. 2021. *The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply in the Grand Duchy of Lithuania According to the Data in the Court Account Books of 1543–1546*, „Rocznik Lituanistyczny”, 7, s. 93–115, <https://doi.org/10.12775/RL.2021.7.04>
- Diba Ūrij. 2005. *Ukraïns'ki hrami-rotondi X–peršoï polovini XIV stolit'*, L'viv.
- Ganeckaà Īryna. 2012. *Harčavanne u belaruskich zamkah XVI–XVIII st.*, „Belaruskij gıstaryčny agląd”, 19, 1–2, s. 67–91, <http://www.belhistory.eu/iryna-ganeckaya-xarchavanne-y-belaruskix-zamkax-xvi-xviii-st/> (dostęp 10.11.2022).
- Kitowicz Jędrzej. 1985. *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa.
- Kossak Mihajlo. 1867. *Šematizm" provincii Sv. Spasitelá Čina Sv. Vasiliá Velikogo v" Galicii [...]* i Korotkij pogląd" na monastyri i na monašestvo ruske, ot" zavedenâ na Rusi věry Hristovoj až" po nyněšnoe vremâ, L'vov".
- Kripâkevič Īvan. 1927. *Serednevični monastiri v Galicini. Šproba katal'ogu*, „Zapiski Čina Sv. Vasiliá Velikogo”, 3 (1926), 2, s. 70–104.
- Kulczyński Ignacy. 1771. *Menologium Bazyliańskie [...]*, 1–2, Wilno.
- Kultūrų kryžkelė. 2017. *Kultūrų kryžkelė: Vilniaus Švč. Trejybės šventovė ir vienuolynas*, red. A. Bumblauskas, S. Kulevičius, I. Skočilas, Vilnius.
- Laužikas Rimvydas. 2020. *Vilniaus kolegijos jėzuitų bendruomenės gastronominės kultūros reikšmės*, „Senoji Lietuvos literatūra”, 49, s. 109–145.
- Laužikas Rimvydas, Čepreckas Liutauras, Dumanowski Jarosław, Pacevičius Arvydas. 2016. *Oginskių dvaro virtuvėje*, Vilnius.
- Lorens Beata. 2018a. *Warunki życia w monasterach bazylińskich w południowo-wschodniej Rzeczypospolitej w XVIII wieku*, [w:] *Zakon bazyliński na tle mozaiki wyznaniowej i kulturowej Rzeczypospolitej i krajów ościennych*, red. S. Nabywaniec, S. Zabraniak, B. Lorens, Rzeszów, s. 116–136.
- Lorens Beata. 2018b. *Życie codzienne w klasztorze bazylińskim w Galicji (do 1882 roku)*, „Galicja. Studia i materiały”, 4, s. 103–122, <https://doi.org/10.15584/galisim.2018.4.6>
- Maistas. 2011. *Maistas ir valgymo kultūra Radvilų dvare XVI–XVIII amžiuje*, [w:] Kuncevičius Albinas, Laužikas Rimvydas, Rutkauskaitė Indrė, Šmigelskas Ramūnas, *Radvilų rūmai Dubingiuose*, Vilnius, s. 111–134.
- Menniti Piotr. 1764. *Szkola Bazyliańska [...]*, Wilno.
- Na perehresti kul'tur. 2019. *Na perehresti kul'tur. Monastir i hram Presvatoï Trijci u Vil'nusi*, red. A. Bumblauskas, S. Kulâvičius, Ī. Skočilas, L'viv.
- Paknys Mindaugas. 2020. *Pažaislio eremas: kamaldulių vienuolyno istorija: mokslo monografija*, Vilnius.
- Patrilo Īsidor. 1992. *Naris istoriï Galic'koï Provincii ČSVV*, [w:] *Naris istoriï Vasiliâns'kogo činu svâtogo Josafata*, Rim, s. 301–382.
- Piličiauskienė Giedrė, Blaževičius Povilas. 2019. *Archaeoichthyological and Historical Data on Fish Consumption in Vilnius Lower Castle During the 14th–17th Centuries*, „Estonian Journal of Archaeology”, 23, 1, s. 39–55, <https://doi.org/10.3176/arch.2019.1.03>
- Pidručnij Porfirij, P'ėtnočko Bogdan. 2017. *Vasiliâns'ki general'ni kapituli vid 1617 po 1636 rik = Bazylińskie kapituly generalne od 1617 do 1636 roku = Capitula generalia basilianorum ab anno 1617 ad annum 1636*, 1, Rim–L'viv.
- Poška Taurus. 2011. *Švč. Trejybės cerkvė Vilniuje*, [w:] Archeologiniai tyrinėjimai Lietuvoje 2011 metais, s. 332–333, <https://www.atl.lt/2011/332-333.pdf> (dostęp 20.12.2021).
- Simčenka Edvardas, Jakulis Martynas, Kozakaitė Justina, Piličiauskienė Giedrė, Lidėn Kerstin. 2020. *Isotopic Dietary Patterns of Monks: Results From Stable Isotope Analyses of a Seventeenth–Eighteenth Century Basilian Monastic Community in Vilnius, Lithuania*, „Archaeological and Anthropological Sciences”, 12, artykuł nr 102, <https://doi.org/10.1007/s12520-020-01063-9>
- Sokirko Oleksij. 2019. *«Vėdlug" poradku braterskogo»*. *Benketi kiivs'kih remisnikiv drugoï polovini XVIII st.*, „Misto: istoriâ, kul'tura, suspil'stvo”, 7, s. 35–86, <https://doi.org/10.15407/mics2019.07.035>

- Summariusz. 1751. *Summariusz regul Świętego Oyca Naszego Bazylego Wielkiego [...]*, [Poczajiw].
- Szegda Mirosław. 1967. *Działalność prawno-organizacyjna metropolity Józefa IV Welamina Rutskiego (1613–1637)*, Warszawa.
- Szyrwid Constantinus. 1642. *Dictionarium trium linguarum, in usum studiosae iuuentutis*, Vilnae.
- Vasil'ëva Ol'ga. 2013. *Formuvannâ tradiciï pridvornogo benketu v Get'manšini (druga polovina XVII–perša tretina XVIII st.)*, [w:] *Povsâkdennâ rann'omodernoï Ukraïni. Īstorični studii v 2-h tomah*, 2, *Svit rečej i povsâkdennih uâvlen'*, red. V. Gorobec', Kiïv, s. 57–68.
- Vavrik Mihajlo. 1979. *Naris rozvitku i stanu Vasiliâns'kogo čina XVII–XX st.: monografično-statišična rozvidka*, Rim.