

Wesele, które
w karnawale
Marszałek Wielki
i Hetman Polny
Koronny Jerzy
Sebastian Lubomirski
wyprawił córce swojej

na Łańcuckim Zamku w 1661 roku

Polskie tradycje, polskie obyczaje



Widok od zachodu. Akwarela Thomasa de Thomona z końca XVIII w., fot. E. Baniukiewicz, Z. Wiśniowska, Zamek w Łańcucie, Arkady, Warszawa, 1980

Joanna Sokołowska-Gwizdka (*Austin, Teksas*)

Wystawił ten świątobliwy pan drugą fortecę jakoby wpośród pola w Łańcucie, z ośmdziesiąt dział, puszkarzami, prochownią prowiantami, amunicyjami. Tamże zawsze trzymał circum circa piechoty czterysta, także wybranych z włości swoich i czterysta beczek wina dla traktamentu przyjaciół i braciej szlachty polskiej.

Tak Stanisław Czerniecki, Podstoli Żytomierski opisywał "Dwór, Wspaniałość, Powagę i Rządy Jaśnie Oświeconego Księcia Stanisława Lubomirskiego, Chwalebnego Zwycięzcę Nad Osmanem Cesarzem Tureckim pod Chocimiem...", ojca Jerzego Sebastiana. Oprócz zasług Księcia dla kraju i szczegółowego opisu dworu Czerniecki utrwalił wydarzenie, które przeszło do historii, ślub panny Konstancji Lubomirskiej, córki Jerzego Sebastiana Lubomirskiego, z Felicyjanem Potockim. Ceremonia i wesele odbyły się po Świętach Bożego Narodzenia, w karnawale, kiedy to na pańskich dworach bawiono się hucznie aż do postu. Na dworze zatrudnionych było na stałe:

Kuchmistrzów szlachty dwóch, Kucharzów tak Francuzów, jako i Niemców z Polakami dwanaście i wozów po sześciu koni, dla nich i dla naczyń dwa. Pasztetników trzech a piekarzów czterech.

Przygotowanie wesela wymagało jednak zatrudnienia dodatkowych osób.

Jaki rozchód był na tym weselu, który był w mojej dyspozycji - pisze Czerniecki - snadno się domyślić może każdy z liczby kucharzy, których było siedemdziesiąt pięć, a tych zwożono z różnych miejsc, z Warszawy, Krakowa i Lwowa. Do tego Kuchen Wielkich cztery i kuchmistrzów czterech. Z osobna pasztetników sześć, cukierników czterech Francuzów, którzy na miejscu w Łańcucie cukry robili.



Alegoryczny portret Jerzego Sebastiana Lubomirskiego, ojca panny młodej, autor nieznany, fot. wikipedia

Nie sposób wymienić wszystkiego, co znalazło się wtedy na łańcuckich stołach, ale już kilka pozycji daje wyobrażenie o wielkości przyjęcia.

Na same stoły rozchód był takowy. Wołów karmnych – 60, Cieląt – 300, Bażantów – 500, Kapłonów karmnych – 3 000, Kapłonów dworowych – 3 000, Kur prostych – 8 000, Kurcząt par – 1 500, Gołęmbi par – 1 500, Indyków młodych – 1 500,

Indyków starych - 500, Kaczek swojskich - 1 500, gęsi karmnych - 500, Wieprzów karmnych - 30, Prosiąt - 120, Jeleni - 24, Danieli - 30, Zający - 300, Sarn - 45, Dzików - 4...

A oto jak Stanisław Czarniecki opisuje samo wydarzenie.

Naprzód przyjazd do Łańcuta Wojewody (Stanisława Potockiego) z Jego Synem (Felicyjanem Potockim). Dosyć ozdobny, ludzi zacnych i rycerstwa poczet niemały, koni tureckich, bachmatów szmailskich, rumaków polskich sześćdziesiąt. W kawalkacie przyjaciół i usariej, pułkowników, wyborowych zacnych kawalerów półtora tysiący. Przeciw Tym Jaśnie Wielmożnym, Marszałek Wielki Koronny nie w mniejszym poczcie wyjechał, o pół milę do wsi Głuchowa. Na wjazd tych Ich MM do zamku Łańcuckiego, który był w piątek, z dział dwunastu na wał wytoczonych, dano ognia dwakroć, to jest 24 razy. Po ślubie, który był w Kościele w niedzielę na powrót z kościoła do zamku tychże Jaśnie Wielmożnych Ich Mościów dano ognia razy 24. za zdrowie rycerstwa wszystkiego gdy wypijano, dano ognia 24 razy. Za zdrowie JW Hetmana Wielkiego Koronnego gdy wypijano, dano ognia 24 razy. W poczcie piechoty cudzoziemskiej we dnie i w nocy stało 1 200. Po wałach piechoty węgierskiej stało we dnie i w nocy 600. Piechoty do noszenia potraw było

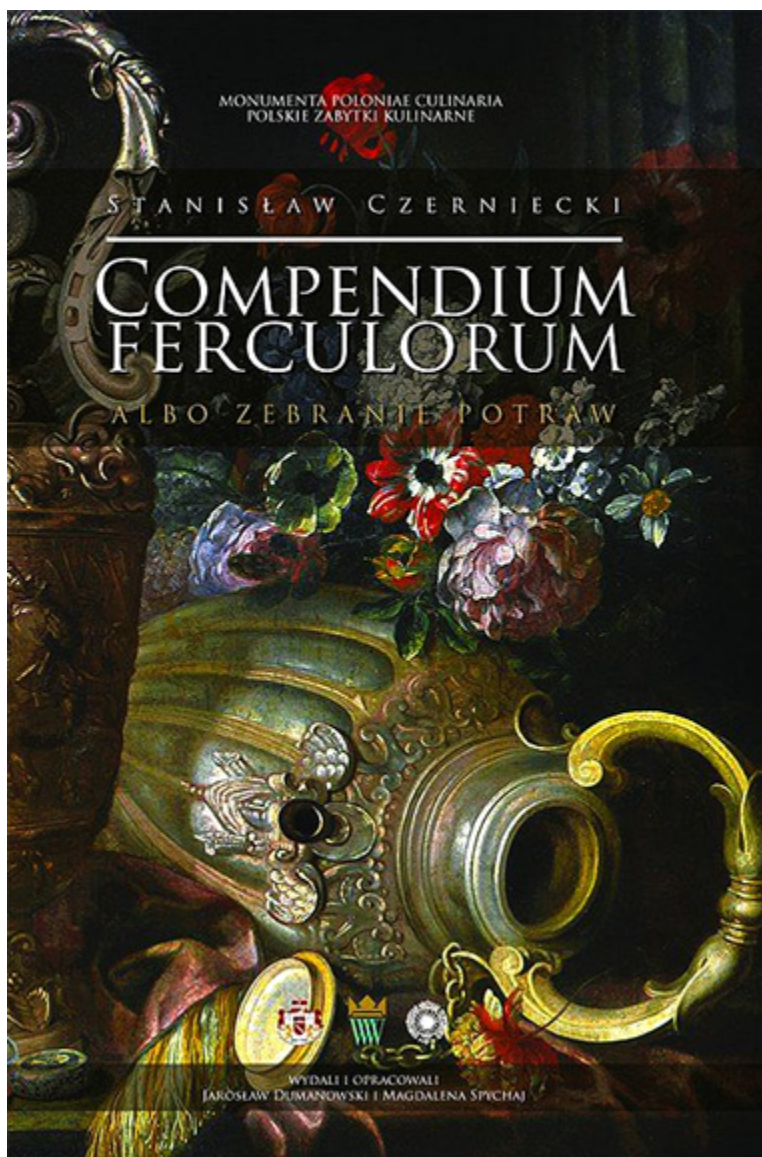
600. Zbudowano circum circa około pałacu w zamku pokojów dla pułkowników z tarcic - 40. Posłów tak, cudzoziemskich, jak i panów możnych i rycerstwa obojga narodów, z upominkami, które przez trzy dni oddawali, było 1 500, co twierdził regestr, do którego się Ich Mość panowie Posłowie wpisywali. (...) To trzeba wiedzieć, że tam był takowy traktament i wygoda gościom, że do wszystkich pokojów otwierano kluczem generalnym, a na śniadanie i wieczerzę stoły wszystkich gości zastawowano, ludo goście spali i jeść nie chcieli i win dostatek przy potrawach nanoszono. A trwał ten solenny bankiet od piątku do drugiego piątku i szczęśliwie bez wszelkiej zwady zakończony.



Witold Kłaczewski, Jerzy Sebastian Lubomirski, Wrocław 2002.

Możni Panowie w XVII wieku mieli dużą władzę. Z racji ciągłych najazdów dysponowali wojskiem. Ich fortuny rosły. W okresach wolnych od wojen, bawiono się więc, ucztowano wiele dni, tygodni czy miesięcy. Dwory magnackie naśladowały dwór królewski, sprowadzano muzyków z za granicy, zatrudniano własne orkiestry. Takie wydarzenie jak ślub i wesele, musiały zapaść w pamięci, nie mogły być gorsze czy mniejsze od królewskich.

Bibliografia: Stanisław Czerniecki: *Dwór wspaniałość powaga i rządy.....1697 rok, rękopis Biblioteki Ossolińskich.*



Stanisław Czerniecki, który opisał słynne wesele w Łańcucie, jest autorem najstarszej książki kucharskiej „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” z 1682 r. Książka ta została opracowana przez prof. Jarosława Dumanowskiego z Uniwersytetu w Toruniu i wydana przez Muzeum Pałac w Wilanowie w 2012 r.

Artykuł prof. Jarosława Dumanowskiego o zapomnianych potrawach wigilijnych:

<https://www.cultureave.com/zapomniana-wigilia/>