

*Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*, red. Anna Kamler, Dorota Pietrzakiewicz, Katarzyna Seroka, Uniwersytet Warszawski, Wydział Dziennikarstwa, Informacji i Bibliologii, Warszawa 2018, ss. 351, fot. czarno-białe.

Historia pożywienia w wymiarze światowym, europejskim, jak i najbliższym nam — polskim ciągle budzi zainteresowanie badaczy, nie tylko historyków, ale też przedstawiciele wielu innych dyscyplin. Od przełomu wieków XX i XXI w zróżnicowanym podejściu do tego tematu dominuje nurt określany jako kulturowa historia jedzenia, skoncentrowana — zamiast jak najdawniej — na aspekcie obyczajowym (anegdotycznym), a później na analizie asortymentu, ilości i wartości odżywczej produktów spożywanych przez różne grupy ludności — na społecznej roli posiłku, nawykach i tradycjach żywieniowych, kwestiach smaku, zapachu, estetyki potraw i stołu. Jako odrębna subdyscyplina wykształciła się też zajmująca się „przekształcaniem produktów i płodów rolnych w pożywienie” historia kulinarna<sup>1</sup>. Przykłady dokonań różnych środowisk i instytucji naukowych można mnożyć. Tylko z ostatniego dziesięciolecia wypada przypomnieć choć kilka. Plon międzynarodowej konferencji zorganizowanej przez Muzeum Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański stanowi imponujące wydawnictwo zbiorowe, ukazujące przeszłość jedzenia w Europie od antyku po wiek XX<sup>2</sup>. Z inicjatyw o charakterze bardziej regionalnym można wskazać wydany przez środowisko olsztyńskie (Ośrodek Badan Naukowych im. Wojciecha Kętrzyńskiego w Olsztynie i Muzeum Budownictwa Ludowego w Olsztynku) zbiór studiów dotyczących dziejów kuchni na Warmii i Mazurach od czasów krzyżackich po wiek XX w.<sup>3</sup> Badaczy różnych pokoleń i szkół naukowych z całej Polski zgromadziła w kwietniu roku 2015 konferencja organizowana przez Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie. Blisko 40 przedstawionych w jej trakcie referatów złożyło się na tom *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*<sup>4</sup>. Spojrzenia historyków i antropologów, archeologów i socjologów na problem konsumpcji używek od pradziejów po współczesność łączą dwa zeszyty pod wspólny tytułem *Jedzą, piją, lulki palą. Kulturowe aspekty korzystania z używek na przestrzeni wieków*<sup>5</sup>, wydane przez UKW w Bydgoszczy. W przypadku czasów nowożytnych i późniejszych tytułowy problem przedstawiono zarówno z punktu widzenia konsumentów (ziemie polskie), jak i krajów producenckich (Brazylia, kolonie brytyjskie w Ameryce Północnej, Portugalia, Kaukaz oraz Turcja). Plonem kolejnej bydgoskiej konferencji jest poświęcony szerszej problematyce żywienia równie interdyscyplinarny tom *Apetyt na jedzenie*<sup>6</sup>.

Z przedsięwzięć bardziej długofalowych trzeba wspomnieć o dokonaniach badaczy skupionych wokół kierowanego przez Jarosława Dumanowskiego Centrum Dziedzictwa Kulinarnego Wydziału Nauk Historycznych UMK. Najważniejszym z nich jest wydana we współpracy z Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie seria Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie Zabytki Kulinarne. Siedem tomów z lat 2009–2017 zawiera książki kucharskie, przepisy rozproszone i spisy potraw trafiających na polskie (głównie elitarne) stoły w stuleciach XVI–XVIII. Integralną częścią tych edycji są krytyczne analizy źródeł, rozważania metodologiczne, prezentacje przemian kuchni staropolskiej od czasów renesansu do epoki oświecenia. W dorobku badaczy związanych z ośrodkiem toruńskim są też opracowania monograficzne najistotniejszych problemów historii kulinarniej Polski w rozległym kontekście europejskim. Dobrym, najnowszym

<sup>1</sup> O nowych dyscyplinach, por. szerzej: Dumanowski J. 2014, s. 527–540, szczególnie s. 530–531; Sikorska M. 2019, s. 16–21; tam wcześniejsza literatura.

<sup>2</sup> Historia naturalna. 2012.

<sup>3</sup> Życie codzienne. 2011.

<sup>4</sup> Wiktuały. 2016.

<sup>5</sup> Jedzą, piją. 2016.

<sup>6</sup> Apetyt na jedzenie. 2018.

tego przykładem jest wydana w roku ubiegłym monografia polskiej i niemieckiej barokowej literatury kulinarniej pióra Marty Sikorskiej<sup>7</sup>.

Istotnego fragmentu dawnej kultury jedzenia dotyczy też działalność Klubu Historii i Kultury Wina utworzonego w roku 2015 przy Oddziale Warszawskim Stowarzyszenia Historyków Sztuki. W jego dorobku są już dwa tomy Studiów z historii wina w Polsce, oba zredagowane przez animatorów Klubu — Dorotę Dias-Lewandowską i Gabriela Kurczewskiego (Warszawa 2017–2018).

Mimo obfitości przedsięwzięć naukowych, kolejne środowiska podejmują tematykę historii jedzenia i kulinariów. Do tego grona dołączyli także bibliolodzy i prasoznawcy. Inicjatorami prezentowanego poniżej wydawnictwa zbiorowego są badacze skupieni wokół Katedry Książki i Historii Mediów Wydziału Dziennikarstwa, Informacji i Bibliologii Uniwersytetu Warszawskiego. Redaktorki tomu, wszystkie związane z tym środowiskiem stwierdzają w tekście wstępnym *Przy stole niech nie ma miejsca sprzeczka, szemranie ani przemoc...* (s. 7–12), że problematykę kultury kulinarnej traktują jako część dziedzictwa kulturowego. Ponieważ to ostatnie od roku 2012 znalazło się w programie prowadzonych przez Wydział studiów magisterskich, problematyka prowadzonych w związku z tym studiów i dyskusji dojrzała do podsumowania. Choć Redaktorki nie deklarują tego wprost, zakładam że ich celem było podsumowanie jedynie pewnego etapu prac badawczych i dydaktycznych. Roli zebrania całego dorobku badań (nawet tylko polskich) nad dziedzictwem kulinarnym omawiane wydawnictwo spełnić oczywiście nie może. Wzmaga natomiast, zgodnie z nadziejami Redaktorek, „apetyt do dalszych refleksji i badań nad kulturą kulinarną” (s. 12).

Zamiarem twórców tomu było zestawienie punktów widzenia różnych dyscyplin humanistycznych, obok bibliologii i medioznawstwa także historii i historii sztuki, etnografii, językoznawstwa. Ostatecznie zebrano opracowania 29 autorów z dziesięciu polskich ośrodków akademickich. Gros artykułów dotyczy kuchni polskiej — w kraju, a także na emigracji we Francji w XIX w.<sup>8</sup> Kontekst porównawczy spraw polskich stanowią teksty poświęcone jedzeniu w Europie, Azji, Ameryce. Ramy chronologiczne tworzą wieki XVI i współczesność. Omawiając bogatą zawartość tomu, niezwykle zróżnicowaną zarówno tematycznie, jak i pod względem wagi prezentowanych rozważań (od przyczynków, po opracowania problemów podstawowych lub próby syntezy), uwagę skupię na tekstach bliskich historykowi kultury materialnej doby wczesnonowożytnej.

Tom otwierają dwa artykuły ukazujące polskie spojrzenie na cudzoziemskie zwyczaje kulinarne i odwrotnie — wrażenia odnotowane w tej materii przez trafiających do Polski obco-krajowców.

Dawid Barbarzak (UAM), *Królik po hiszpańsku w staropolskich diariuszach podróży* (s. 15–22), zainspirowany bogatą już literaturą kuchni staropolskiej oraz pokaźnym dorobkiem badań na europejskimi podróżami dawnych Polaków, wskazał na brak kompleksowego opisu wrażeń kulinarnych polskich peregrynantów. Przedstawił opracowanie części tej rozległej problematyki — roli potraw z dzikiego królika w kulinarnych wspomnieniach z Hiszpanii. Rozważania te umieszcza w kontekście badań nad przeszłością obecnie rozkwitającej „turystyki kulinarnej”. Tymczasem dostrzeganie w podróżnych sprzed kilku stuleci nawet tylko prekursorów tej gałęzi turystyki wydaje się anachronizmem. Przesada w tej kwestii nie podważa jednak wartości dalszych autorskich ustaleń. Na podstawie kilku relacji z XVI i XVII w. Autor zarysował obraz hiszpańskich karczem jako miejsc prawie pozbawionych oferty gastronomicz-

<sup>7</sup> Sikorska M. 2019; por też o kuchni czeskiej: Spychaj M. 2011, s. 591–607.

<sup>8</sup> Te ostatnie to: Iwony H. Pugacewicz, *Szkolny wymiar gastronomii Wielkiej Emigracji, czyli jak jadali batignioleczycy na co dzień i od święta* (s. 65–79); Katarzyny Seroki, *Przy kartach, książki i obiedzie. Działalność Klubu Polskiego w Paryżu (1837–1848)* (s. 81–88).

nej, gdzie jedyną, dość powszechnie dostępną potrawą były dzikie króliki pieczone na oliwie, w soku cytrynowym lub pomarańczowym, doprawiane pieprzem. W zgodnej opinii wędrowców (zarówno z kręgów szlachty, magnaterii, jak i plebejuszy) danie to było smaczne. Obecność królików w kuchni hiszpańskiej, tym bardziej zwracała uwagę Polaków, jako że do początku wieku XVIII w polskiej kuchni zwierzęta te były właściwie nieobecne. Tymczasem w Hiszpanii tradycja polowań na króliki sięgała czasów rzymskich.

Anna Kamler (UW), *Polskie biesiady w relacji szwajcarskiego nauczyciela Henryka Wolfa. Wartość informacyjna źródła* (s. 23–31) analizuje przydatność diariusza jego pobytu w Polsce (1572–1577) do badań nad kulturą jedzenia. Henryk Wolf, syn pastora z Zurychu, absolwent uniwersytetów szwajcarskich i niemieckich trafił do Polski jako nauczyciel protestanckiej szlachty. Jego pracodawcami byli w większości magnaci (lub do magnaterii aspirujący) — Myszkowscy, Firlejowie, Zborowscy. Obserwował więc przede wszystkim kulturę jedzenia polskich elit. Uwagę Autorki zwrócił stanowiący aneks do diariusza kilkunastoniowy tekst *O ucztach polskich*. Przynosi informacje o posiłkach codziennych (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) i uroczystych, nakryciu stołu, obrusach, zastawie cynowej, srebrnej, szklanej, ale też drewnianej (z takich kubków i czarek piła służba). Przy stole wymagane było odpowiednie zachowanie tak, aby nie narazić się na miano „wieprza niemieckiego”, czyli prostaka. W menu uczt opisowanej przez Wolfa, oprócz mięsa gotowanego i pieczonego: wołowiny, wieprzowiny (świnie, prosięta), baraniny (skopy, owce, jagnięta), znalazły się dania z drobiu (m.in. koguty, kury, bażanty). Jako dodatki do mięs wspomina chrzan i ogórki. Po mięsach podano bliżej nieokreślone „zakąski i przysmaki”, placki i ciastka, wreszcie desery (pomarańcze, jabłka gruszkowe, bakalie), w końcu suszone ryby z dynią. Według relacji Wolfa, biesiadnicy pili piwo (szklankami) oraz wino (pucharami). Szczegółowo opisuje zwyczaj spełniania kolejnych toastów, gdy wspólny puchar krążył między biesiadnikami. Przyjęcia uświetniała muzyka, pieśni, kończyły zaś tańce. Wolf chwali zarówno spokojniejsze od niemieckich tańce polskie, jak też wykonaną na sposób włoski galarę. W sumie szwajcarski przybysz opisuje cały przebieg uczt i rozpoczęcia po zakończeniu.

Choć opis Wolfa jest szczegółowy, Autorka słusznie zauważa pominięcie w nim różnych produktów i dań typowych dla kuchni polskiej XVI w., m.in. polewek i dań warzywnych, z napojów zaś miejscowych miodów pitnych i wódki. Jej próby skrótownego, szkicowego wypełnienia luk informacji Wolfa danymi z innych źródeł i z literatury przedmiotu nie zawsze są udane; czasami tworzą obraz mylący, daleki od rzeczywistości epoki. W przypadku piwa trudno zgodzić się np. z twierdzeniem, że mógł produkować je każdy (s. 29), również w zagrodach chłopskich. Gdyby tak było, walka szlachty, mieszczan i duchowieństwa o prawo i monopol produkcji piwa nie miałyby sensu. Co do wódek, choć Gdańska była niewątpliwie sławna, nie sposób zgodzić się z twierdzeniem, że mocne trunki na rynek polski dostarczał przede wszystkim Gdańsk. Gros produkcji pochodziło z rozproszonych po całym kraju, miejscowych gorzelni. Mimo tych uproszczeń i nadinterpretacji, zwrócenie uwagi na relację Wolfa, jeden ze starszych, tak obszernych i szczegółowych opisów staropolskiej uczt, jej organizacji i obowiązującego obyczaju, jest niewątpliwą zasługą Autorki artykułu.

Dariusz Kuźmina (UW), *W refektarzu jezuitów (XVI–XVII wieku)* (s. 33–42), przedstawia zarys informacji o wspólnych posiłkach współbraci, podopiecznych (uczniów) i gości zakonu. Kładzie jednak nacisk na ich rolę integracyjną, zasady organizacji, reguły właściwego zachowania, natomiast o samym jadłospisie dowiadujemy się bardzo niewiele.

Do jednego z podstawowych zagadnień historii kulinarnej Europy, to jest przemian smaku i kuchni w stuleciach XVII–XVIII, nawiązuje artykuł Anny Rzepki (UJ), *Obyczaje kulinarne na portugalskim dworze królewskim doby baroku: między tradycjami iberyjskimi a innowacjami z Francji — wybrane aspekty* (s. 44–54). Autorka, inspirowana publikacjami historyków portugalskich z jednej, z drugiej zaś strony wspomnianymi powyżej antropologiczno-historycz-

nymi propozycjami analizy źródłoznawczej polskich książek kucharskich oraz polskimi edycjami średniowiecznych hiszpańskich przepisów kulinarnych<sup>9</sup>, porusza fundamentalną kwestię przemiany kultury kulinarnej we wczesnonowżytnej Europie, zapoczątkowanej w drugiej połowie XVII w. pod wpływem francuskim. Rozpatruje ją na przykładzie Portugalii, w tym czasie, tj. po zerwaniu unii z Hiszpanią, znowu niezawisłej. Na ponownie funkcjonującym portugalskim dworze królewskim utrzymywały się tradycje iberyjskie (hiszpańska i miejscowa), równocześnie zaś pojawiały się kulturalne wpływy francuskie. Głównymi orędowniczkami tych ostatnich były kolejne małżonki króla Piotra II (1667–1706): Maria Franciszka Sabaudzka (1668–1683) oraz Maria Zofia von Neuburg, córka księcia Palatynatu (1687–1699). Obok dworskiej mody oraz etykiety wzory francuskie znajdowały też odbicie w kulinariach, kulturze stołu. Autorka śledzi te zmiany na podstawie *Arte do cozinha (Sztuki kuchennej)* Domingosa Rodriguesa, najstarszej opublikowanej drukiem portugalskiej książki kucharskiej. Po pierwszym wydaniu z roku 1680 za życia autora ukazały się jeszcze dwa, modernizowane i uzupełniane. Podstawą wywodów A. Rzepki jest najpełniejsze wydanie lizbońskie z roku 1693. Sam Rodrigues był kucharzem zatrudnianym w rezydencjach portugalskiej arystokracji. Bywał też zapraszany do współpracy w przygotowaniu okolicznościowych bankietów na dworze królewskim, m.in. na cześć zagranicznych ambasadorów. Pozyskaną przez niemal trzydzieści lat wiedzą praktyczną dzieli się z czytelnikami. Książka zawiera 270 przepisów na potrawy wraz ze wskazówkami, co do organizacji posiłków dworskich o różnej randze i charakterze. Jest podzielona na trzy części. W pierwszej zgrupowano przepisy na potrawy na bazie mięsa; od zup, poprzez dania ze zwierząt rzeźnych do dziczyzny. Dział drugi zawiera wszelkie pozostałe receptury (ryby i owoce morza, warzywa, owoce, nabiał, desery). Część trzecia traktuje o „bankietach zwyczajnych i nadzwyczajnych na każdą porę roku” (s. 47). Jest to poradnik komponowania jadłospisów. Sugeruje również, zależnie od rangi biesiadników, kiedy, komu i w jaki sposób należy podawać potrawy, oraz jak najkorzystniejszej rozmieścić je na stołach. Wśród potraw, których nazwa wskazuje na inspiracje lub wzorce zagraniczne, najliczniej pojawiają się dania przygotowane na sposób francuski (tarta, szynka, jagnięcina, indyczka, kaczka, przepiórki). Znacznie mniej liczne są danie angielskie, niemieckie, włoskie. Wyszukanym potrawom cudzoziemskim towarzyszą dania na modłę portugalską — paszteciki drobiowe, kurczęta, kuropatwy, ciasteczka. O wpływie nowej kuchni francuskiej na portugalskiego kuchmistrza świadczy też rosnąca uwaga, jaką poświęcił potrawom z wykorzystaniem warzyw (karczochy, szparagi, bakłażany, pory), owocom (również świeżym), swojskim przyprawom (szałwia, tymianek, majeranek, mięta). Równocześnie w książce Rodriguesa, zdaniem Autorki, widać nadal silne wpływy kuchni hiszpańskiej, niemal do końca XVII w. jeszcze dominującej w Europie, nie tylko na Półwyspie Iberyjskim (s. 51). Wyraźne jest też jednak przywiązanie do dawnych smaków, w tym obfitego stosowania przypraw orientalnych, głównie goździków, gałki muszkatołowej i pieprzu (zawiera je 80% jego receptur).

A. Rzepka stwierdza, że *Sztuka kuchenna* stanowi w rozwoju portugalskiej literatury gastronomicznej „pewien etap przejściowy, w którym [...] splatają się tradycje iberyjskie i wcześniejsze przejawy nowomodnych trendów z Francji” (s. 53). Ugruntowanie wpływów francuskich miała przynieść dopiero po niemal stuleciu kolejna portugalska książka kucharska: *Kucharz nowoczesny* Lucasa Rigoud (Lisboa 1780).

Autorka zastrzega, że naszkicowany przez nią obraz przemian wczesnonowżytnej elitarniej kuchni portugalskiej (po części też hiszpańskiej) nie jest kompletny. Do dalszych nad nim studiów zachęca też badaczy polskich. Postulat ten zasługuje na poparcie. Dzięki pogłębionej analizie materiałów portugalskich możliwe będzie porównanie sytuacji na zachodnim krańcu Europy i na jej peryferiach wschodnich — w Rzeczypospolitej. Najstarsza polska książka ku-

<sup>9</sup> Hryszko R. 2010.

charska, tj. *Compendium Ferculorum* Stanisława Czernieckiego (1682), poświadcza przewagę gustu tradycyjnego i ograniczony zakres wpływów francuskiej rewolucji kuchni i smaku na jadłospis polskich elit. Wydany w roku 1783 *Kucharz doskonały* Wojciecha Wielądki jest natomiast dowodem supremacji francuskiej sztuki kulinarnej. Jak w Portugalii przejście od kuchni tradycyjnej do nowej — na modłę francuską, trwało niemal stulecie. Zbieżność czasu, w jakim się dokonywało, nie wydaje się przypadkowa. Podobnie z przeprowadzonej przez Martę Sikorską analizy zawartości kilkunastu siedemnastowiecznych niemieckich i polskich książek kucharskich, opublikowanej już po ukazaniu się omawianego tomu, wynika, że druga połowa tego stulecia również w Europie Środkowej był okresem powolnego „przyswajania paradygmatu dobrego smaku jaki zaproponowali francuscy kucharze oraz włączania do tradycyjnego repertuaru nowych typów potraw (*potage, fricassée*)”<sup>10</sup>.

Doby wczesnonowożytnej dotyczą jeszcze kilka artykułów tomu. Zawierają m.in. rozważania na temat źródeł wiedzy o kulturze stołu, w tym materialnych oraz ikonograficznych. Bożena Noworyta-Kuklińska (KUL), *Opuszczony stół. Znaczenie XVII-wiecznej holenderskiej martwej natury* (s. 289–299), przypomina informacyjne walory tej gałęzi malarstwa rodzajowego Północnych Niderlandów. Martwe natury stołowe realistycznie i szczegółowo przedstawiały zarówno proste, jak też z czasem coraz częściej wyszukane posiłki, podawane w luksusowych naczyniach na bogato zdobionych obrusach i reprezentacyjnych meblach. Przedmioty, których żywot „przedłużali” malarze, tworząc ich wizerunki, były przedstawiane wiernie. Masowo produkowane martwe natury z jednej strony ukazywały dobrobyt protestanckich Niderlandów, jak zwierciadła odbijały mody, nowinki i obyczaje czasu, w którym powstawały, z drugiej zaś poprzez symbolikę niekiedy drobnych przedmiotów niosły przesłania dydaktyczne i moralizatorskie, treści teologiczne. Kubek z winem stanowił nawiązanie do Eucharystii, ser — do okresu wielkiego Postu, a zarazem kondycji ludzi prostych pracujących fizycznie. Kuropatwa należała do wystawnego jadłospisu świątecznego, patrycjuszowskiego. Wieloznaczna była cytryna — symbol nieskończoności, a zarazem złudnego, powierzchownego piękna lub fałszywej przyjaźni.

Przyczynkiem do badań nad kulturą stołu polskiego w tym samym czasie jest artykuł Alicji Kilijańskiej (MN w Krakowie), *Polskie łyżki manierystyczne i barokowe: znaki własnościowe, inskrypcje, sentencje i sposób dekoracji. Wybrane przykłady z kolekcji Muzeum Narodowego w Krakowie* (s. 301–309). Autorka przedstawia przykładowe srebrne zabytki ze wspomnianej kolekcji z czwartej ćwierci wieku XVI i stulecia XVII.

Ewa Wójcik (UP im. KEN, Kraków), „*O obowiązku człowieka zachowania zdrowia swego*” — *czasopisma „półuczone” w propagowaniu zasad zdrowego trybu życia* (s. 267–276) przedstawiła wyniki badań, przeprowadzonych w ramach zakrojonego na znacznie szerszą skalę grantu NCN „Polskie czasopiśmiennictwo popularnonaukowe do 1939”. W omawianym tomie znalazły się jeszcze dwa opracowania z tego samego grantu dotyczące zaleceń żywieniowych na łamach czasopism dziewiętnastowiecznych i z okresu międzywojennego<sup>11</sup>. Ewa Wójcik przeanalizowała teksty poświęcone tematyce żywienia opublikowane w kilkunastu czasopismach popularno-naukowych ukazujących się w latach 1758–1794. Czytelnicy — szlachta, w mniejszym stopniu mieszczanie, znajdowali w nich wskazówki ułatwiające realizację oświeceniowego ideału człowieka — zdrowego, bogatego i mądrego. Oprócz zdobyczy nauk (filozofii, ekonomii, fizyki i medycyny) periodyki te popularyzowały prowadzące w efekcie do

<sup>10</sup> Sikorska M. 2019, s. 269.

<sup>11</sup> Grażyna Wrona (UP Kraków), „*O wszystkich pokarmach i napojach do utrzymania życia i zdrowia traktować będą: nakazy i zakazy żywieniowe w XIX-wiecznych czasopismach popularnonaukowych* (s. 253–265), oraz Renata M. Zając (UP Kraków), *Promocja zdrowego odżywiania w polskich czasopismach popularnonaukowych dwudziestolecia międzywojennego* (s. 277–285).

poprawy żywienia zmiany w rolnictwie — w produkcji roślinnej, sadownictwie, warzywnictwie, a także w hodowli i gospodarce rybnej. Artykuły o tej tematyce zawierają obszerny katalog warzyw, owoców, ryb i mięsa — zwierząt rzeźnych (głównie drobiu, wołowiny i wieprzowiny) oraz dzicyzny. Niektóre tytuły, przejmując poniekąd funkcje dawnych kalendarzy, przypominały o pracach, jakie należy wykonać w gospodarstwie w poszczególnych miesiącach. Publikowano też porady dotyczące metod przechowywania, konserwacji płodów rolnych. Zachęcano również do umiaru w jedzeniu tłustych potraw i w konsumpcji alkoholu. Do ograniczania „obżarstwa i pijaństwa”, przyczyny wielu chorób, miała skłaniać głównie troska o zdrowie. Proponowano diety „zachowujące zdrowie” oraz dla chorych i rekonwalescentów; dostosowane do wieku, płci, temperamentu konsumenta, ale także do pory roku oraz klimatu zamieszkiwanej przezeń okolicy. W podsumowaniu Autorka słusznie zastrzega, że obraz produkcji i konsumpcji żywności tworzony na podstawie czasopism nie oddaje w pełni osiemnastowiecznej rzeczywistości. Wynika to z charakteru źródła — publikacji służących bardziej zmianie, niż opisowi stanu istniejącego. Warto też dodać, że część postulatów lansowanych w oświeceniowych czasopismach (o czym Autorka nie wspomina) pojawiała się w dyskursie publicznym dużo wcześniej, również w dobie renesansu i baroku. Na przykład częste także wówczas krytyki obżarstwa i opilstwa były jednak w większym stopniu motywowane względami religijnymi — etycznymi, koniecznością walki z grzechem.

Kultura stołu ludzi zamożnych (szlachty, mieszczan) znajdowała również odbicie w osiemnastowiecznej twórczości dramaturgicznej. Potencjał źródłowy komedii, na przykładzie jednego z dzieł Carla Goldoniego, przedstawia Joanna Pietrzak-Thébault (UKSW Warszawa), *Na obiedzie u Truffaldina. Przemiany włoskiej praktyki kulinarnej połowy XVIII wieku w zwierciadle teatru Carla Goldoniego* (s. 323–331). Doskonałą ilustracją rosnącego wpływu wzorców francuskich na kuchnię włoską, tu ściślej wenecką, są sceny planowania i podawania obiadu z komedii *Sluga dwóch panów*. Oberżysta przygotowujący obiad dla lepszej klienteli dba nie tylko o dobór potraw delikatnych, zgodny z zasadami „nowego smaku” na modłę francuską<sup>12</sup>, ale także o odpowiednią kolejność i rozmieszczenie na stole poszczególnych dań. W komedii znajduje potwierdzenie, również w odniesieniu do Półwyspu Apenińskiego, opisana powyżej na przykładzie krajów iberyjskich (A. Rzepka) europejska ekspansja nowej kuchni francuskiej.

Bardziej symboliki politycznej i roli propagandowej jedzenia niż samej kuchni dotyczy artykuł Moniki Milewskiej (UG), *Milion paryżan przy jednym stole. O posiłkach braterskich podczas rewolucji francuskiej* (s. 55–64). Organizowane w miastach, najczęściej od gołym niebem „braterskie bankiety”, miały stanowić realizację haseł braterstwa i równości obywateli.

Wielostronny obraz kuchni, jadłospisu i stołu rodziny arystokratycznej u schyłku doby staropolskiej zarysowuje Dorota Otwinowska (MN w Krakowie), *W gościnie u Chodkiewiczów. Wyposażenie i zaopatrzenie kuchni pałacowych Chodkiewiczów na przełomie XVIII i XIX wieku* (s. 311–321). Wykorzystuje przy tym zróżnicowany zestaw źródeł archiwalnych — akta Chodkiewiczów (z linii supraskiej) dotyczące ich pałaców w Warszawie i Młynowie na Wołyniu, zawierające m.in.: inwentarze, rachunki wydatków, a także rozliczenia dostawców kuchni pałacowych. Częściowo odtwarza wygląd i wyposażenie pomieszczeń jadalni, asortyment dostarczanych produktów spożywczych, sposób nakrywania stołów. Formułuje też wnioski dotyczące rodzaju spożywanych potraw. Ze spisów inwentarzowych, notujących obok srebrnych łyżek i noży, znaczną liczbę należących do kompletu „grabków” wynika, że w końcu wieku XVIII widelce podawano wszystkim gościom (biesiadnikom); jadano na fajansie, w dni uroczyste na porcelanie. Rzadziej na stół trafiały srebra. Wśród mięsa tradycyjnie dominowała wołowina (woły, jałówki cielęta);

<sup>12</sup> Np. *fricassé* z cielęciny z dużą ilością warzyw (szparagów, karczochów), gotowane w sosie własnym z dodatkiem bulionu, wina lub śmietany, zagęszczane żółtkiem, podawane równolegle z zupą lub bezpośrednio po niej, lecz przed pieczeniem.

znacznie mniej jadano baraniny. Z wieprzowiny kuchnia pańska serwowało jedynie prosięta. Więcej podawano drobiu. Menu mięsne uzupełniała dziczyzna — sarny, pactwo, choć zdarzył się też niedźwiedź (1813 r.). Nie pomijano również podrobów (wątróbka, kiszki wątrobiane, mózg). Znaczne zakupy korzeni wskazują raczej na wierność tradycyjnym smakom — doprawiano „pieprzno i szafranno”. Napojem codziennym było piwo — polskie lub angielskie; nie brakowało wina. Trwałą pozycję zdobyły sobie kawa (chętnie pita ze śmietanką) i herbata — czarna (wpływ angielski) lub zielona. W odróżnieniu od zastawy, sztućców bądź doboru napojów pitych, w chodkiewiczowskich rezydencjach, w odtwarzanym przez Autorkę przypuszczalnym jadłospisie, nie widać wpływu francuskich. Być może ich uchwycenie utrudnia charakter wykorzystanych źródeł: inwentarzy oraz rachunków zakupów i rozliczeń z dostawcami. Wprost o jadłospisie informuje tylko jedna wzmianka z Archiwum Młynowskiego z roku 1798.

Urokom stołu arystokratycznego, utrwalonym już jednak w późniejszych, sięgających końca XIX w. archiwaliach wielkopolskiej rodziny Skórzewskich, poświęcił także swój artykuł Ryszard Nowicki (UKW w Bydgoszczy), „*Młode pawie podano bardzo ornamentacyjnie*”, czyli o spożywaniu posiłków przez wyższe sfery (s. 89–102).

Autorzy pozostałych artykułów tomu koncentrują się na problematyce dziewiętnasto- i dwudziestowiecznej oraz na współczesności. Ich opracowania dotyczą kuchni amerykańskiej, czeskiej i japońskiej<sup>13</sup>, kultury stołu łódzkiej burżuazji lub też organizacji restauratorów w Polsce międzywojennej<sup>14</sup>, wreszcie książek kucharskich dla dzieci<sup>15</sup>. Kilka tekstów etnologicznych i filologicznych traktuje głównie o tradycyjnej, plebejskiej kulturze stołu<sup>16</sup>.

Przedstawiony powyżej tom z pewnością zasługuje na uwagę wszystkich zainteresowanych historycznymi korzeniami kuchni, jej kształtem dawnym i współczesnym. Równocześnie przynosi więcej badawczych pytań niż pełnych na nie odpowiedzi.

Andrzej Klonder

(Warszawa; <http://orcid.org/0000-0002-7542-0929>)

## BIBLIOGRAFIA

- Apetyt na jedzenie. 2018. *Apetyt na jedzenie. Pokarm w społeczeństwie, kulturze, symbolice na przestrzeni dziejów*, red. J. Żychlińska, A. Głowacka-Penczyńska, Bydgoszcz.
- Dumanowski Jarosław. 2014. *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródła historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. LXII, nr 4, s. 527–540.

<sup>13</sup> Aleksandra Drzał-Sierocka (Uniwersytet SWPS), *Jedzenie taśmowe? Dzisiejsze czasy Chaplina jako głos w dyskusji na temat idei fast food* (s. 333–339); Roman Sliwka (UAM), *Czeskie gotowanie. Próba klasyfikacji czeskich programów kulinarnych* (s. 342–351); Iwona Kordzińska-Nawrocka (UW), *Wielowymiarowość washoku — tradycyjnej kuchni Japończyków* (s. 115–129); Monika Nawrocka (UW), *Rola chakaiseki — zestawu potraw towarzyszących ceremonii herbaty w japońskiej kulturze kulinarnej* (s. 131–143).

<sup>14</sup> Łukasz Grzeszczak (Politechnika Łódzka), *Przy wspólnym stole. Jadalnie łódzkiej burżuazji XIX–XX wieku* (s. 145–155); Małgorzata Korczyńska-Derkacz (UWr), *Nie tylko o jedzeniu — karta z historii polskich restauratorów i właścicieli kawiarni oraz ich pracowników w okresie międzywojennym* (s. 103–113).

<sup>15</sup> Bogumiła Staniów (UWr), *Pierniki z Bullerbyn i przepisy gwiazd futbolu... O czym mówią współczesne książki kucharskie dla dzieci* (s. 221–235); Anita Has-Tokarz (UMCS), *Książka kucharska dla dzieci jako zjawisko kulturowe i przedmiot badań* (s. 237–252).

<sup>16</sup> Kazimierz Sikora (UJ), *Grzeczność polskiego stołu* (s. 157–164); Mariola Tymochowicz (UMCS), *Zachowania etykietalne przy chłopskim stole* (s. 165–174); Ewa Bichta (UW), *Stypa. Wymiar tradycyjny i współczesny* (s. 175–186); Dorota Światała-Trybek, Lidia Przymuszała (Uniwersytet Opolski), *Na beztydzień i od święta — o tradycyjnych zapachach w śląskim menu* (s. 187–196); Katarzyna Prorok (UMCS), *Marchew w języku i kulturze ludowej* (s. 197–209); Dorota Krystyna Rembiszewska (Instytut Sławistyki PAN, Warszawa), *Nazwy kulinarnych produktów tradycyjnych jako świadectwo językowej lokalności* (s. 211–217).

- Historia naturalna. 2012. *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk.
- Hryszko Rafał. 2010. *Libre de Sent Sovi. Katalońska, średniowieczna księga kucharska*, Kraków.
- Jedzą, piją. 2016. *Jedzą, piją, lulki palą. Kulturowe aspekty korzystania z używek na przestrzeni wieków*, t. 1: *Użytki w świetle źródeł archeologicznych i historycznych*, red. J. Żychlińska, A. Głowacka-Penczyńska, A. Klonder; t. 2: *Antropologia używek w gospodarce i życiu społecznym*, red. J. Żychlińska, A. Głowacka-Penczyńska, J. Woźny, Bydgoszcz.
- Sikorska Marta. 2019. *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa.
- Spychaj Magdalena. 2011. „*Spis o krmich*” z XV wieku. *U źródeł czeskiej literatury kulinarnej*, „Przegląd Historyczny”, t. CII, nr 4, s. 591–607.
- Wiktuały. 2016. *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, red. K. Skrzężyna, P. Magiera, P. Jędrzejewski, G. Szuster, Olsztyn.