

# Aleksandra Kleśta-Nawrocka

---

## Kitowicz, Burnett i Wielądko : trzy obrazy kuchni polskiej XVIII wieku

---

Przegląd Historyczny 102/4, 819-838

---

2011

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

ALEKSANDRA KLEŚTA–NAWROCKA  
Uniwersytet Mikołaja Kopernika  
Katedra Etnologii i Antropologii Kulturowej

## **Kitowicz, Burnett i Wielądko. Trzy obrazy kuchni polskiej XVIII wieku**

W ostatnich latach dzieje kuchni zostały w Polsce uznane za problem godny zainteresowania historyków. Inspiracje związane z włączeniem do badań tej tematyki są związane głównie z historiografią francuską, a zwłaszcza twórczością Jeana–Louisa Flandrina. Zainspirowany etnologicznymi i antropologicznymi studiami nad jedzeniem oraz rolą, jaką w kulturze francuskiej przypisuje się kuchni, twórca „gastronomii historycznej” zaproponował wyjście poza opisywanie dziejów wyżywienia jako części sfery gospodarczej i biologicznej. W jego ujęciu kuchnia to przede wszystkim część kultury, a preferencje żywieniowe, hierarchizacja jedzenia, samo pojęcie smaku i związane z jedzeniem wartości są ważnym materiałem dla rozważań o charakterze podziałów społecznych, o tożsamości, aspiracjach, wyobrażeniach i wrażliwości ludzi z przeszłości. W Polsce badania nawiązujące do społeczno–kulturowej historii wyżywienia dopiero zaczynają się rozwijać. Konferencje naukowe<sup>1</sup>, publikacje, powstające instytucje<sup>2</sup> i toczone dyskusje świadczą o potrzebie badania dziedzin, które dotąd zajmowały w dyskursie akademickim miejsce marginalne. Należy podkreślić, że tematyka kuchni i kulturowej historii wyżywienia jest podejmowana przez przedstawicieli innych dyscyplin humanistycznych, zwłaszcza antropologów, etnologów, archeologów, językoznawców czy historyków literatury<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Ostatnio odbyły się następujące konferencje: „Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze” (organizator: Wydział Etnologii i Nauk o Edukacji Uniwersytetu Śląskiego Filii w Cieszynie, 19–20 czerwca 2009); „Kultura od kuchni” (spotkanie w ramach SAID organizowane przez Polski Instytut Antropologii, Toruń, listopad 2009 r.); „Dziedzictwo kulinarne w dokumencie. Źródła historyczne a wymogi współczesności” (organizator: Polskie Towarzystwo Historyczne, 10–12 grudnia 2009); „Smak i Historia. Metodologia, źródła, perspektywy” (Organizatorzy: Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia, Muzeum Historii Polski, Instytut Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, Toruń, 28–30 września 2010).

<sup>2</sup> W grudniu 2009 r. w Toruniu, przy Polskim Towarzystwie Historycznym powstała stacja naukowa Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia.

<sup>3</sup> Vide *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska–Bąk, Opole 2007;

W badaniach nad wyżywieniem przełomem było odejście od wcześniejszych ujęć anegdotycznych na rzecz kompleksowych badań, wykorzystujących źródła nie tylko pamiętnikarskie i literackie, lecz także książki kucharskie<sup>4</sup>, poradniki, zielniki czy dzieła medyczne, które dotąd — przynajmniej na gruncie polskim — nie były przedmiotem dogłębnych analiz w badaniach nad dziejami kuchni. W tym korpusie źródłowym znalazły się również inwentarze<sup>5</sup> oraz rachunki zakupów produktów żywnościowych, rejestry towarów, cenniki itp.

Z perspektywy metodologicznej ważne jest zwłaszcza nowe podejście do źródła. Badacze wyżywienia nie koncentrują się już tylko na wychwytywaniu i wylczeniu produktów, na ich ilości i cenach. Ważne stają się sensory nadawane zarówno produktom — samym w sobie, jak i zwłaszcza ich kompozycjom, czyli samemu jedzeniu (potrawom, posiłkom i długookresowemu *menu*). Trudno oprzeć się wrażeniu, że w dotychczasowej tradycji badawczej samo jedzenie było traktowane cokolwiek po macoszemu. Badaczy interesują także rytuały związane z jedzeniem: od wyboru produktów, przez metody ich przetwarzania, aż do ostatecznej fazy aktu kulinarnego, jakim jest odpowiedni sposób spożycia. Nie bez znaczenia jest sposób podawania potraw, ich porządek, kolejność i układ<sup>6</sup>, a także cały szereg zachowań przy stole<sup>7</sup>. W ujęciach tych widoczny jest wpływ psychologizmu, przejawiającego się w skoncentrowaniu uwagi na odczuciach, lękach, fascynacjach i wrażliwości, które podlegają nieustannym przemianom, a także strukturalizmu, dopatrującego się w jedzeniu specyficznego, niewerbalnego języka, którego analiza, odczytanie i zrozumienie może być jednym ze sposobów zrozumienia dawnych komunikatów i wartości<sup>8</sup>.

---

J. S t r a c z u k, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno–katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław 2006; warto przytoczyć prace monograficzne P. K o w a l s k i e g o, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000 oraz idem, *Woda żywa. Opowieść o wodzie, zdrowiu, higienie i dietetyce*, Wrocław 2002.

<sup>4</sup> Dzieło, które może posłużyć za przykład historyczno–kulturowej interpretacji książki kucharskiej to: T. S. P e t e r s o n, *The Cookbook that Changed the World*, Stroud 2006, warto zwrócić także uwagę na prace językoznawcze, poświęcone książkom kucharskim, vide: A. W u r m, *Translatorische Wirkung: ein Beitrag zum Verständnis von Übersetzungsgeschichte als Kulturgeschichte am Beispiel deutscher Übersetzungen französischer Kochbücher in der Frühen Neuzeit*, [<http://scidok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2007/1254/> — wejście 1 grudnia 2010], a także W. Ż a r s k i, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.

<sup>5</sup> Warto zwrócić uwagę na prace A. P o ś p i e c h a, *Pułapka oczywistości. Pośmiertne spisy ruchomości szlachty wielkopolskiej z XVII wieku*, Warszawa 1992 oraz J. D u m a n o w s k i e g o, *Świat rzeczy szlachty wielkopolskiej XVIII wieku*, Toruń 2006, które wskazują na inwentarze jako źródła do badania mentalności.

<sup>6</sup> J–L. F l a n d r i n, *L'ordre des mets*, Paris 2002.

<sup>7</sup> N. E l i a s, *Przemiany obyczaju cywilizacji Zachodu*, przeł. T. Z a b ł u d o w s k i, Warszawa 1980.

<sup>8</sup> Klasycznym przykładem strukturalistycznego ujęcia jest: C. L e v i – S t r a u s s, *Trójkąt kulinarny*, „Twórczość”, 1972, nr 2, s. 71–80.

Ważnym pojęciem, czy wręcz badawczym narzędziem stosowanym w historii kuchni jest smak, rozumiany jako fizyczny zmysł oraz kategoria wartościująca, a raczej skomplikowany układ tych dwóch elementów. Prekursorami badań nad smakiem byli Jean–Louis Flandrin<sup>9</sup> i Massimo Montanari<sup>10</sup>, którzy poświęcili mu w swych pracach dużo miejsca. Smak rozumiany jest w nich nie tylko jako efekt procesów fizjologicznych, lecz także jako fenomen społeczny i kulturowy, czyli gust. Bywa zmienny, zależnie od kulturowego i społecznego kontekstu, o czym świadczą upodobania i wybory żywieniowe, na które wpływ mają takie czynniki, jak socjalizacja czy swoista wiedza przejawiająca się w umiejętności docenienia poszczególnych kompozycji. Jedzenie jest zatem — jak lapidarnie określił Montanari — kulturą<sup>11</sup>. Interesujące są zatem nie tylko indywidualne i subiektywne odczucia podczas spożywania posiłków, gdyż są to aspekty przelotne i często trudne do zwerbalizowania, lecz także to, w jaki sposób smak wpływa na ocenę tego co jest dobre, a co nie. Termin „smak” odnosi się zatem do zbiorowej oceny i waloryzowania, a przez to komunikowania, co jest dla danej kultury i grupy wartościowe. Poczucie smaku jest zatem umiejętnością, która wynika z wiedzy nabytej w ciągu życia.

Postawienie sztuki kulinarnej w centrum zainteresowania nauki pozwala na badanie takich fenomenów, jak trwanie i zmiana, wrażliwość czy tożsamość. Godne uwagi są obszary szczegółowe: dietetyka, medycyna, związane z nimi wyobrażenia, stereotypy i tabu, które mają wpływ na wybory żywieniowe i są tych wyborów przejawem.

Historia kuchni jako historia kultury stała się motywem wielu prac, których autorzy próbują przedstawić dzieje wyżywienia w ujęciu syntetycznym. W pracach tych dominuje podejście koncentrujące się na zmianach, różnicach, odkryciach i przełomach, których wyjaśnianie i komentowanie jest punktem wyjścia do szerszych analiz kulturowych<sup>12</sup>. Kwestia naturalnego wyboru i biologicznego zaspokajania głodu staje się w tych ujęciach sprawą nadal ważną, lecz drugorzędną.

W polskiej literaturze przedmiotu poświęconej wyżywieniu badacze kładli nacisk na stronę obyczajową kultury stołu, wykorzystując i cytując głównie źródła narracyjne oraz wzbogacając je fragmentami dzieł literackich z danej epoki<sup>13</sup>. Sam

<sup>9</sup> Vide jedyny artykuł tego autora przetłumaczony na język polski: J.–L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego. Od renesansu do oświecenia*, red. R. Chartier, Wrocław 1999, s. 277–319.

<sup>10</sup> J.–L. Flandrin, M. Montanari, A. Sonnenfeld, *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York 2000; M. Montanari, *Food is culture*, New York 2006.

<sup>11</sup> Ibidem.

<sup>12</sup> M. Toussaint–Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. A. B. Matusiak i M. Ochab, Warszawa 2002; F. Fernandez–Armesto, *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, przeł. J. Jackowicz, Warszawa 2003.

<sup>13</sup> Vide J. S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, Warszawa 1967; Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1977; idem, *Człowiek polskiego*

przełom kulinarny, który nastąpił w Polsce w XVIII w., nie został dotąd dokładnie przebadany i opisany. Kuchnia staropolska, taka jaką opisywano w polskiej historiografii, przedstawiana była w sposób specyficzny i daleki od źródłowego konkretności. Miała być nieskomplikowana i prosta, oparta na dużej ilości mięsa i tłuszczu oraz obfitym szafowaniu pieprzem i szafranem. Upodobania Polaków do egzotycznych przypraw potwierdzają opinie obcokrajowców, którzy podróżując po Rzeczypospolitej niejednokrotnie nieomal zmagali się z głodem, gdyż dania serwowane przez polskich gospodarzy były dla nich nie do przełknięcia<sup>14</sup>. Opinie te świadczą o kuchni polskiej, jednak są także informacjami o autorach poszczególnych wypowiedzi, o ich kulturze i kuchni, wskazując na istnienie odrębnych systemów kulinarnych i innego fizycznego odczuwania oraz kulturowego wartościowania smaku.

Kuchnia, tak jak kultura, nie jest i nie może być czymś statycznym. Wprowadzenie na polskie stoły w XVII w. i docenienie w następnym stuleciu potraw kuchni francuskiej ukazuje nie tylko zmianę upodobań kulinarnych Polaków. Zjawisko to jest świadectwem szerszych przemian kulturowych i społecznych, a jego analiza pokazuje nam ich mechanizmy. Źródła, będące podstawą mojego artykułu, dotyczą kontekstu zmiany kulturowej, uchwyconej i obserwowanej poprzez sferę kulinarną. Przykłady przytoczone w tekście ukazują obraz życia elit, odcinających się w ten sposób tak od szarego tłumu, jak od grona ambitnych naśladowców i rywali. To elity, jak chce Norbert Elias<sup>15</sup>, tworzą (po to, by szybko je porzucić i tworzyć nowe) wzorce zachowań dla innych grup społecznych. Autorami analizowanych tekstów, opisujących kuchnię w Polsce przełomu XVIII i XIX w., są osoby, które z elitą miały styczność w różny sposób i w różnym zakresie.

Zestawienie trzech źródeł, dobrze znanych i chętnie (jak chociażby dzieła Jędrzeja Kitowicza) cytowanych, pozwoli przyjrzeć się trzem różnym postawom. Na ile skonstruowane przez nich obrazy mówią nam o wrażliwości kulinarnej i różnych typach postrzegania kuchni? O jakiej kuchni opowiadał Burnett swoim rodakom i jakie informacje wyłaniają się z lektury jego tekstu dzisiaj? Jaką rolę odgrywa pamięć autorów? Co przykuwało ich uwagę i jakie emocje towarzyszyły wspomnieniom kulinarnym? Co poza potrawami było interesujące dla Kitowicza i Burnetta? Na ile w końcu książka kucharska może być odczytywana jako świadectwo historycznie ułokowanej rzeczywistości kulinarnej? Tego typu kwestie będą przedmiotem naszej uwagi w niniejszym artykule.

---

*baroku*, Łódź 1992; *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów nowożytnych*, red. A. Chwałba, Warszawa 2004.

<sup>14</sup> Vide K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 2005, K. Leńska–Bąk, *Cudze smaki. O trudzie rozumienia obcych upodobań gastrycznych*, [w:] *Poszukiwanie sensów. Lekcja z czytania kultury*, red. P. Kowalski i Z. Libera, Kraków 2006, s. 109–128.

<sup>15</sup> N. Elias, op. cit.

## TWÓRCY, DZIEŁA, KONTEKSTY

Trzy najważniejsze dla naszego zestawienia źródła to osiemnastowieczna książka kucharska „Kucharz doskonały”<sup>16</sup>, „Opis obyczajów...” autorstwa Jędrzeja Kitowicza<sup>17</sup> oraz napisana na początku XIX w. relacja podróżnika angielskiego Georga Burnetta<sup>18</sup>. Każdy z tych tekstów to zupełnie inna narracja, każdy został napisany w innym celu, z myślą o innym odbiorcy.

Jędrzej Kitowicz był człowiekiem, którego życiorys jest świadectwem kariery i społecznego awansu<sup>19</sup>. W młodości służył na dworach, po czym wszedł na drogę polityki. Brał udział w konfederacji barskiej, a występując ze stanu żołnierskiego, postanowił przywdziać sutannę<sup>20</sup>. Z pewnością jego poglądy polityczne, niechęć do Stanisława Augusta Poniatowskiego i proponowanych przez niego reform miały wpływ na ocenę podlegającego zmianom świata. Spisując swoje dzieło zamierzał pozostawić potomnym informacje o tym, jak się żyło za jego czasów. Przyświecająca mu idea została zawarta w następujących słowach: „niechże potomność, dla której to piszę, przegląda się w dawniejszych i w nowszych obyczajach, z dobrych niechaj wzór bierze, złych niechaj unika”<sup>21</sup>. Był świadkiem zmian, których nie omieszkał komentować. W dziele swym zastosował rozróżnienie na dwa światy, w których przyszło mu żyć. Pierwszy to okres panowania Augusta III, czyli czas młodości autora; drugi, niezrozumiały, niezgodny z jego przekonaniem porządek, jaki nastąpił wraz z panowaniem Stanisława Augusta Poniatowskiego. Przeobrażenia, których był świadkiem, przyjmował raz ze smutkiem i zgorznięciem, raz z pewnego rodzaju fascynacją. Jego reakcja może świadczyć, że na pewnym etapie swojego życia stał się obcym wśród swoich.

George Burnett przebywał w Polsce w pierwszych latach XIX w. Ten młody wówczas, dobrze wykształcony człowiek spędził w Polsce dziesięć miesięcy. Przebywał w dobrach hrabiego Stanisława Kostki Zamoyskiego. Był nie tyle gościem Zamoyskich, co nauczycielem, którego zajęciem było prowadzenie konwersacji z członkami rodziny<sup>22</sup>. Świat polskiej arystokracji był jedynym, któremu mógł przyjrzeć się uważnie. Kontakt z elitarnym środowiskiem umożliwił mu obserwację jego specyficznych zwyczajów i upodobań. Tekst, pisany przez Burnetta z niemal etnograficznym zacięciem, miał pokazać Anglikom nieznaną im, egzotyczny świat. Wśród charakterystycznych cech obyczajowości Burnett opisał kulinarne

<sup>16</sup> W. Wielądko, *Kucharz doskonały dla zatrudniających się gospodarstwem*, Warszawa 1783.

<sup>17</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów i zwyczajów za panowanie Augusta III*, Warszawa 2003.

<sup>18</sup> G. Burnett, *Obraz obecnego stanu Polski*, tłum. M. Urbański, Warszawa 2008.

<sup>19</sup> P. Matuszewska, *Kitowicz Jędrzej*, [w:] PSB, t. XII, z. 4 (55), s. 525–527.

<sup>20</sup> W wydaniu z 1855 r. we wstępie przedstawiona jest sylwetka autora, zamieszczone są także fragmenty pamiętnika, listów i testamentu Kitowicza.

<sup>21</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 23.

<sup>22</sup> S. Górczyński, *Od wydawcy*, [w:] G. Burnett, op. cit., s. 6–7.

zwyczaje Polaków. W niektórych fragmentach wspominał o jedzeniu mimochodem, w innych poświęcił mu odrębne partie tekstu. Oceniał to, co widział i smakował, zdając sobie sprawę i podkreślając odmienność kulturową, która wpływa na przyzwyczajenia i gust. Do niektórych sytuacji podchodził z naiwnością, czasem z dystansem, do innych niczym znawca.

Wojciech Wielądko zapisał się na kartach polskiej historii nie tylko jako heraldyk i dramatopisarz, lecz także jako autor dzieła kulinarnego<sup>23</sup>. Ten — jak go nazywają niektórzy — „chudy literat” miał się w swoim życiu wielu zajęć. Motywacją, która nim na każdym kroku kierowała, była kwestia zarobkowa. Nie należy traktować „Kucharza doskonałego” jedynie jako tłumaczenia, lecz raczej jako swoistą kreację. Przekształcenia, których dokonał Wielądko — zarówno dotyczące zmiany tytułu książki, jak wprowadzenia słowniczka czy wtrąceń<sup>24</sup> — pozwalają stwierdzić, że mamy do czynienia z wyjątkowym twórcą i dziełem. Warto wspomnieć, że Wielądko, decydując się na tłumaczenie francuskiej książki kucharskiej, dokonał specyficznego — zważywszy kontekst — wyboru. Podjął się przełożenia bardzo popularnego w osiemnastowiecznej Francji dzieła kulinarnego Menona „La cuisinière bourgeoise”. Była to książka skierowana do mieszczan, prezentująca kuchnię tej grupy społecznej. Z pewnością nie była propozycją elitarną, kosztowną i wyszukaną, ale wersją popularną nowej kuchni francuskiej, dostępną szerszej rzeszy konsumentów<sup>25</sup>.

Wielądko, znając społeczne oczekiwania i będąc — jak mniemamy — dobrym obserwatorem rzeczywistości, przyczynił się do popularyzacji wiedzy, która dotąd była dostępna tylko elitom. Włożył do polskich garnków obce jądło, robiąc z kuchni mieszczańskiej kuchnię elitarną, doskonałą, ale przeznaczoną dla wszystkich. Sam autor jawi się zatem nie tylko jako tłumacz, lecz także jako kreator, kulinarny instruktor.

Książka kucharska jest w naszym zestawieniu tekstem zupełnie innym od dwóch pozostałych, które są opowieściami o otaczającej autorów rzeczywistości. „Kucharz doskonały” to literatura specjalistyczna, posługująca się specyficznym językiem i charakterystycznym tylko dla niej przekazem. W pozostałych źródłach jedzenie i kuchnia pojawiają się przy okazji. Każde słowo na temat produktów, po-

<sup>23</sup> W 1783 r. ukazało się drukiem tłumaczenie francuskiej książki kucharskiej Menona *La cuisinière bourgeoise*. Autor tłumaczenia, Wielądko, ukrył, a może celowo zmienił tytuł tego popularnego we Francji kulinarnego dzieła. Ukrywając pleć i status społeczny zawarty w oryginalnym tytule dostosował *Kucharza doskonałego* do polskich oczekiwań i wyobrażeń o elitarnym, modnym świecie.

<sup>24</sup> J. Dumanowski, *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego*, [w:] S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009, s. 22.

<sup>25</sup> Analiza dzieła na tle innych francuskich książek kucharskich i ogólnego kontekstu historii kuchni we Francji została zawarta w: A. Girard, *Le triomphe de La cuisinière bourgeoise. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII et XVIII siècles*, „Société d’histoire moderne”, t. XXIV, 1977, s. 497–523.

siłków i etykiety, czyli tego wszystkiego, co składa się na szeroko rozumianą sztukę kulinarną, wydaje się jednoznacznym sygnałem i informacją nie tyle o kuchni i jej smakach, ale o samym autorze wypowiedzianych słów.

Analizując wspomniane źródła zestawiam pewne widoczne i interesujące z badawczego punktu widzenia elementy, umieszczając je w odrębnych, ale korespondujących ze sobą kategoriach: smak, przestrzeń, zmiana, znawstwo, tożsamość. Dzięki takim zabiegom dostrzegamy zarówno postawy i światopogląd (niejako dotykając mentalności autorów tych wypowiedzi), a zarazem przyglądamy się kuchni — systemom kulinarnym, zakorzenionym kulturowo upodobaniom, smakom i potrawom.

W omawianych źródłach opisy jedzenia posiadają pewien ładunek emocjonalny (świadczą o tym odpowiednie reakcje: zdziwienie, zachwyt, niesmak czy wręcz odraza i niechęć). W źródłach narracyjnych zazwyczaj mamy do czynienia z subiektywnym odbiorem napotkanych sytuacji kulturowych, widocznym w opisach pożywienia, produktów, czy też związanych z nimi zwyczajów. Wybory kulinarne czy upodobania smakowe, choć wydają się naturalne i zbyt trywialne, by skupiać uwagę badaczy, są bez wątpienia uwarunkowane kulturowo. Stwierdzenie to można odnieść tak do współczesnego świata, jak do sytuacji wytworzonych w historycznie odległym okresie<sup>26</sup>.

Zatem każda opowieść o jedzeniu musi być umieszczona w konkretnym kontekście, gdyż dotyczy kultury i uwarunkowań kulturowych, odzwierciedlających się chociażby w guście kulinarnym, który przecież sam w sobie może być specyficznym, sensualnym kodem.

Na jeden z przełomów, który dokonał się w nowożytnej sztuce kulinarnej, miały wpływ odkrycia geograficzne. Dzięki nim dostęp do nowych produktów stał się możliwy, szybszy, prostszy niż wcześniej. Na stołach królewskich i magnackich dominowały smaki wyraziste. Przyprawy, których używano w kuchniach arystokratycznych, były stosowane z takim samym entuzjazmem w prawie całej elitarniej Europie. Wysokie ceny towarów zza mórz oznaczały wysoką jakość, dostęp do nich mieli zatem przedstawiciele wyższych sfer. O ile w Polsce drugiej połowy XVII i XVIII w. upodobania te trwały nadal, o tyle w innych krajach europejskich, głównie we Francji, trendy te zmieniały się diametralnie. Korzenie i opierające się na kontrastach smaki zostały zepchnięte na dalszy plan. Ideą, która przyświecała nowoczesnej wówczas kuchni, było wydobycie naturalnego smaku potraw, do tej

---

<sup>26</sup> Wspomina o tym w swej pracy T. H. E r i k s e n (*Małe miejsca, wielkie sprawy. Wprowadzenie do antropologii społecznej i kulturowej*, Warszawa 2009, s. 185) pisząc: „Dlaczego, na przykład ludzie wolą jedzenie A od jedzenia B, mimo iż wykazano, że jedno i drugie jest tak samo pożywne? A jedzenie B dodatkowo ma niższą cenę? Pełnej odpowiedzi udzielić może analiza kategorii kulturowych danego społeczeństwa, nie zaś analiza »racjonalnego« wyboru i maksymalizacja wartości. Bo choć rzeczywiście ludzie na całym świecie starają się maksymalizować wartość to definicja „wartościowego” zmienia się w zależności od kultury i człowieka”.



pory ukrytego pod grubą warstwą egzotycznych przypraw. Zmianie podległy też inne kwestie w zakresie sztuki kulinarnej. Z pańskich stołów znikły wielkie porcje mięs, ustępując miejsca mniejszym. Waleń nabierała już nie ilość, lecz jakość<sup>27</sup>. Obraz polskiej sztuki kulinarnej z XVII w. wyłania się z pierwszej drukowanej książki kucharskiej Stefana Czernieckiego. Autor podzielił się na kartach tej pracy tajemnicami swego kunsztu. Propozycja Czernieckiego to specyficzny styl kulinarny, opierający się na dużej ilości korzeni i łączeniu kontrastujących ze sobą smaków. To także ukłon w stronę staropolskiego postu, który nie uznawał jakichkolwiek form nabiału. „Compendium ferculorum” jest odzwierciedleniem ówczesnego gustu polskiej arystokracji<sup>28</sup>. Upodobania te jednak z czasem zmieniły się. Nowomodna kuchnia francuska była przeciwstawieniem dotychczasowej fascynacji barokową formą. Zmiana, jakiej podlegały zwyczaje żywieniowe w nowożytnej Europie, polegała także na zmniejszającym się dystansie społecznym<sup>29</sup>. W Polsce zjawisko to można zauważyć już w momencie wydania drukiem książek kucharskich. Samo upublicznienie sekretów kuchmistrzowskich stanowiło możliwość zbliżenia się odległych dotąd warstw społecznych. Podobnie można analizować pojawienie się drukiem „Kucharza doskonałego”. Odtąd bowiem kuchnia francuska, doceniona już wcześniej przez elity i światłe umysły, była dostępna każdemu, kto miał ambicję naśladować nowomodne zwyczaje. Bo kuchnia to nie tylko jedzenie, to także styl życia, jaki świadomie wybieramy lub mniej świadomie przyjmujemy.

Szkice poczynione przez osiemnastowiecznych twórców ukazują przeobrażenia w ówczesnej kulturze. Owe zmiany oraz ich niejednorodność miały swoje odbicie także na pańskich stołach, o czym czytamy chociażby w opisach Kitowicza (zanimkanie potraw naturalnych na rzecz wykwintniejszych)<sup>30</sup>.

Nowy styl kulinarny opisał przebywający w Polsce na początku XIX w. George Burnett. Jego spojrzenie jest o tyle ciekawe, że nie jest on zupełnie świadomy tego, jak inny był w Polsce ład jeszcze kilka dekad wcześniej. Wszystko wydaje się mu nowe i nieznanne, czasami dziwaczne. Jego reakcje i refleksje, którymi dzieli się z czytelnikami, wynikają (czego był świadomy i co często podkreślał) z odmienności wychowania, przyzwyczajień oraz wyniesionych z rodzinnego kraju

<sup>27</sup> J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie*, s. 290–294.

<sup>28</sup> S. Czerniecki, op. cit.

<sup>29</sup> Vide J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie*.

<sup>30</sup> Kitowicz w swym dziele oddziela dosłownie to co stare od tego co nowe, czyniąc dwa osobne rozdziały „potrawy staroświeckie” i „potrawy nowomodne”. Według J. Kurczewskiego (*Kuchnia i stół. Z socjologii obyczajów ks. J. Kitowicza*, „Archiwum Historii Filozofii Myśli Społecznej”, t. XLVII, 2002, s. 233–245), który dokonał socjologicznej analizy dyskursu kulinarnego w dziele Kitowicza: „porównanie starej i nowej kuchni [...] wskazuje zatem na dwie zasady opozycyjne konstruujące całe przeciwstawienie się sztuczności potrawy, a ich nagromadzenie — rozdrobnieniu. Zamiast piramidy pieczonych i podawanych w całości zwierząt mamy potrawy z mięsa przetworzone i rozdrobnione”.

doświadczeń. Ze słów Burnetta wynika, że przywiązanie i tradycja są elementami ewidentnie wpływającymi na wrażliwość, a tym samym na poglądy.

W swojej relacji opisuje on między innymi smak chleba, który jest dla niego nie do zniesienia: „Ordynarny chleb żytni, jaki podają w tych miejscach jest zwykle kwaśny i tak przykry w smaku, że tylko wilczy głód, wspomóżony kilkoma refleksjami o różnych gustach i sile narodowych przesądów może skłonić angielskiego podróżnika do jego przełknięcia”<sup>31</sup>. Podobne opinie pojawiają się u niego jeszcze kilkakrotnie. Burnett jawi się jako człowiek światły, obyty w świecie, a mimo wszystko zdystansowany. Nieznany mu wcześniej, nieoswojony smak przywołanego tu chleba wzbudza w nim zarówno obrzydzenie, jak i refleksję. Chleb „polski”, podstawa wyżywienia, produkt nieznanący podziałów klasowych, codzienny ale i ważny rytualnie, wzbudzał u obcokrajowców często skrajnie odmienne oceny. Jest to dobry przykład pokazujący trud jaki sprawia rozumienie cudzych upodobań kulinarnych<sup>32</sup>.

Burnett, inaczej niż Kitowicz, nie widzi, a może nie zdaje sobie sprawy ze zmian, które dokonały się w Polsce na przełomie XVIII i XIX w. Zauważa odmienną kulturę naszego kraju, cały czas przyrównując go do obrazu angielskiego. Jego zdanie to opinia konesera, obserwatora, podróżnika. Warto zaznaczyć, że swe wspomnienia dotyczące Polski zaczął spisywać czas jakiś po powrocie do Anglii. „Pamięć zawodzi mnie — pisał — gdy próbuję opisać sposób w jaki zastawia się stół”<sup>33</sup>. Podkreśla to także w innym miejscu: „zważywszy czas, jaki upłynął od kiedy widziałem to, co zamierzam teraz opisać, obawiam się, że nie pamiętam już wszystkich osobliwych dań i metod ich przyrządzania, o których moi rodacy, jako cudzoziemcy, chcieliby naturalną rzeczą koleją czegoś się dowiedzieć; żałuję również, że w tej akurat materii nie dostawało mi — właściwej kobietom — ciekawości szczegółów i daru wnikliwej obserwacji”<sup>34</sup>.

Pamięć odgrywa również istotną rolę w „Opisie obyczajów” Kitowicza. Całe dzieło jest opowieścią o życiu człowieka, którego droga do miejsca, w którym się znalazł u progu śmierci, nie była prosta. Dawne czasy to — w ujęciu starca — młodość i pełnia sił, które zwykle z perspektywy lat wspomina się z melancholią. Mityzacja odległej przeszłości często polega na ubarwianiu i waloryzacji, a w konsekwencji może prowadzić do zniekształceń. Opowieść o potrawach staroświeckich to tak naprawdę historia o apogeum działalności publicznej Kitowicza. To ukazanie zwyczajów wielkiego świata, z jakim mógł się stykać, to okres awansu, który nie może się kojarzyć inaczej niż pozytywnie.

<sup>31</sup> G. Burnett, op. cit., s. 63.

<sup>32</sup> K. Łeńska-Bąk, *Cudze smaki*.

<sup>33</sup> G. Burnett, op. cit., s. 139.

<sup>34</sup> Ibidem, s. 143.

We wspomnieniach młodego Anglika oraz starego, schorowanego proboszcza dużo miejsca zajmują wrażenia. To one skłaniają do wartościowania, zastanowienia się i konstruowania opinii.

### SMAK. EMOCJE I TOŻSAMOŚĆ

Pośród kulinarnych doświadczeń Anglika na uwagę zasługuje szczególna potrawa, o której czytamy: „jednym z najbardziej dziwacznych dań jest cały mózg — także wołowy, nie tylko cielęcy; podawany w gęstym, ciemnym sosie z pieczeni i jedzony z chlebem”<sup>35</sup>. Własne podejście do tego dziwaczного upodobania kulinarnego Polaków autor stara się wyjaśnić odmiennością kulturową z lekkością charakterystyczną dla znawcy. Burnett tak tłumaczy swój stosunek do tego smakołyku: „w obcych krajach wszyscy musimy być gotowi wyrzec się narodowych przesądów i uprzedzeń, atoli wierność z jaką potrawa ta zachowuje kształt i sposób sfałdowania zwojów mózgowych, budzi u każdego, kto miał okazję widzieć kiedyś otwartą czaszkę ludzką, skojarzenia jednoznaczne i w żadnej mierze niezastrzające apetytu”<sup>36</sup>.

Smak, w tym przypadku doskonale uwidaczniający się gust — system opierający się jednocześnie na fizjologii, estetyce a także doświadczeniu inności — jest konstruowany kulturowo. To, co przez jedną ze stron uznawane było za wykwinną potrawę (danie godne postawienia na stole podczas gościny obcokrajowca), przez drugą komentowane jest następująco: „zazwyczaj kosztowałem troszkę [Burnett musiał być częstowany mózgiem niejednokrotnie], ale bez przywoływania na pomoc odrobiny stoicyzmu, nie byłbym w stanie zmusić się do przełknięcia. Tak przyrządzony mózg nie jest potrawą dobrą i, prawdę powiedziawszy, niewielu ma entuzjastów. Nigdy nie zjadłem wystarczająco wiele, by samemu tego doświadczyć — ale powiadają tu, że jest ciężkostrawny, słodkawy i raczej nie dodaje rozumu tym, którzy i tak nie mieli go wcześniej”<sup>37</sup>. Wypowiedź mogła być oparta na ówczesnych teoriach naukowych, w tym nowożytnej dietetyce, według której mózg — podobnie jak płuca, śledziona i wątroba — powoduje namnażanie się flegmy<sup>38</sup>. Ponadto funkcjonowało przekonanie, że mózg jest nie tylko siedliskiem rozumu, lecz także wszelkiego uczucia i duszy<sup>39</sup>.

Czy możliwe było, by danie z mózgu zostało przyrządzone na podstawie przepisów zaczerpniętych z książki Wielądka? W „Kucharzu doskonałym” z 1783 r.

<sup>35</sup> Ibidem, s. 144.

<sup>36</sup> Ibidem.

<sup>37</sup> Ibidem.

<sup>38</sup> K. Kluck, *Zwierząt domowych i dzikich, osobliwie krajowych historii naturalnej początku i gospodarstwo, tom 1 z figurami o zwierzętach ssących*, Warszawa 1779, s. 235.

<sup>39</sup> Ibidem, s. 38.

znajdujemy między innymi informacje o takich potrawach, jak: „mózg wołowy z różną zaprawą”, „mózg skopowy duszony”. Rady, jak przyrządzić mózg znajdziemy także w przepisie „główkę cielecą jak sporządzić” czy chociażby: mózg „cielecy po flisowsku”, „podróbki baranka po miejsku”, „główka baranka z różną zaprawą” *etc.* W zmienionym wydaniu tegoż dzieła z roku 1800<sup>40</sup>, również pojawiają się przepisy na takie dania. Są wśród nich: „mózg wołowy z różną zaprawą”, „mózg cielecy smażony”, „mózg cielecy po włosku”, „mózg cielecy w skrzyneczkach”. Wydaje się zatem, że jest to kuchnia nowa także w Polsce, inna niż barokowa propozycja Czernieckiego, u którego takie specjały się nie pojawiają. Burnett natrafił wśród polskich współbiedników na opinie o złym smaku i niedobrych właściwościach dietetycznych wspomnianego mózgu. Podobne odczucie i podejście do owej potrawy deklarowali zatem także Polacy, nie do końca jeszcze przywykli do nowomodnej kuchni. Zastanowić się należy, czy w przypadku tego dania nie mamy do czynienia z elementem czegoś, co według Kitowicza jest oceniane jako obrzydliwe? On to bowiem, użalając się nad nowymi zwyczajami kulinarnymi, zwracał uwagę na pewną osobliwość w nowomodnej sztuce kulinarnej. Pisał między innymi: „nie ustępując nasi Polacy w niczym Włochom i Francuzom, nawykli powoli, a dalej w najlepsze specjały obrócili owady i obrzezki, którymi się ojcowie ich jak jaką nieczystością brzydzili”<sup>41</sup>. Kitowicz nie wymienia tu mózgu, ale analizując zestawienie, jakie znajdziemy chociażby na stronach „Kucharza doskonałego”, można przysmak ten wpisać w kategorię tych obrzydliwości.

Przykładami dań, które mogą wskazywać na pewne podobieństwo do opisanej przez Burnetta potrawy, mogą być takie oto konkretne przepisy: „Główka baranka z różną zaprawą”, czy też „Podróbki Baranka po miejsku”:

Od główki odrzuć szczęki, wypłucz w wodzie, inne podróbki pokraj na kawałki, obciągnione, ugotuj w bullionie, z masłem, wiązką pietruszki, solą i pieprzem. Ugotowawszy, zapraw trzema żółtkami świeżymi z mlekiem, przygrzej sos, wlej potym odrobinę soku winnego, ułóż głowę na półmisku, **odkryj mózg**, wkoło podróbkami, polej sosem po wierzchu<sup>42</sup>.

„Kucharz doskonały” jest propozycją francuskiej kuchni mieszczańskiej, co być może Wielądko starał się ukryć zmieniając tytuł dzieła. W samym tekście można znaleźć wiele informacji na temat gustu kulinarnego mieszczan, w tym wspomnianego wyżej specjału, a także innych, które zapewne miał na myśli Kitowicz pisząc o obrzeczki i podobnych im obrzydliwościach. W osiemnastowiecznej książce kucharskiej przeczytać możemy m.in.: „U mieszczan zaś, czyli ludzi zjeść

<sup>40</sup> W. Wielądko, *Kucharz doskonały w wybornym guście*, Warszawa 1800; jest to jedno z kolejnych wydań książki kucharskiej tego autora pod tym samym tytułem. Na stronie tytułowej autor zaznacza, że wydanie to zostało zmienione, wzbogacone o przepisy nie tylko z francuskich, lecz także niemieckich książek kucharskich.

<sup>41</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 230.

<sup>42</sup> W. Wielądko, *Kucharz doskonały dla zatrudniających się*, s. 128.

dobrze lubiących, bierze się do gotowania: mózg, ozór, podniebienie, cynadry, tłustość, ogon<sup>43</sup>.

Używanie tych części zwierzęcych, które dotąd nie znajdowały szerokiego zastosowania w kuchni polskiej, pokazuje pewien przełom i specyfikę nowego stylu kulinarnego. Podroby na polskich stołach nie były, o czym możemy się przekonać czytając pierwszą drukowaną polską książkę kucharską, przysmakiem popularnym wśród arystokratów.

W kuchni francuskiej nic się nie marnuje, a podroby zajmują w niej dużo miejsca. Jest to być może nawiązanie do kuchni antycznej, w której — o czym możemy się przekonać, analizując przepisy zamieszczone na kartach książki kucharskiej Apicjusza<sup>44</sup> — potrawy takie należały do kuchni wykwintnej. Mózg jest zatem osobliwym przykładem wykorzystywania podrobów w polskiej kuchni. Jest to przykład szczególny, bowiem sama forma przyrządzenia i podania tej potrawy wydaje się i dzisiaj zaskakująca. Większość dań, w skład których wchodził mózg lub mózdzek (poczynając od traktatu kulinarnego Apicjusza, przez dzieło Czernieckiego, po przepisy Paula Tremo<sup>45</sup>) jest zupełnie inna. Mózg jest najczęściej używany jako jeden ze składników, często dodawany do farszu, niezwykle rzadko w całości, jak to opisuje Burnett. Umiłowanie do podrobów widać w dużej ilości wykorzystywanej w przepisach animelli<sup>46</sup>, czyli grasicy i choć Anglik nie wymienia takiej potrawy, warto o niej wspomnieć. Wątróbki, ozorki, mleczko cielęce, czyli podroby, występują u Wielądka często. Natomiast wzdragał się przed nimi Kitowicz; nie tylko raziły one oko, ale były dla niego zaprzeczeniem jakiegokolwiek zmysłowej przyjemności. Nowoczesna kuchnia ukochana przez arystokrację to talerze z obrzydliwościami, elity wkładają do ust coś, co dawniej uznawano za niegodne<sup>47</sup>, wstrętne i dla oka, i dla podniebienia. Jednocześnie potrawy te są jej cechą charakterystyczną, są delikatne, kruche, są detalami, na których kuchnia francuska się koncentruje.

Na stronach „Kucharza doskonałego” z 1783 r. znajdujemy wiele wiadomości sugerujących swoistą oszczędność, czy też specyficzne podejście do jedzenia. Wiele receptur pokazuje, w jaki sposób wykorzystywano wcześniej przygotowane

<sup>43</sup> Ibidem, s. 33.

<sup>44</sup> Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, przeł. I. Mikołajczyk i S. Wyszomirski, Toruń 1998.

<sup>45</sup> Paul Tremo był kuchmistrem Stanisława Augusta Poniatowskiego. Jego kunszt kulinarny opierał się na syntezie stylu kuchni polskiej i francuskiej. Przygotowywał on znane obiady czwartkowe, a pozostałością po jego twórczości jest rękopis *Kuchnia na sześć osób*.

<sup>46</sup> Animella, która pojawia się w staropolskich książkach kucharskich, tłumaczona jest jako grasicca. Jest to termin romańskiego pochodzenia, którego używało się także w odniesieniu do innych delikatnych wnętrzności zwierzęcych, w tym mózdzku, vide: A. B o c h n a k o w a, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*, Kraków 1984, s. 37.

<sup>47</sup> Tabu żywieniowe dotyczące podrobów może wiązać się (na co zwracają w swych pracach badacze) ze strachem przed kanibalizmem, vide J. S t r a c z u k, op. cit., s. 158. W wypowiedzi Burnetta widać jednoznaczne skojarzenia luksusowej potrawy z ludzkim organem.

i podane potrawy. „Resztki”, które „zeszły ze stołu” powinny być wykorzystane w innych potrawach, bardzo często jako farsz, czyli siekanie, albo nadzienie, lub w inny sposób<sup>48</sup>.

U Wielądko nie ma marnotrawstwa, to co już raz podane, może być użyte ponownie. Jak to należy tłumaczyć? Czy wynika to z faktu, że średniowieczna czy barokowa rozrzutność i marnotrawstwo były nieracjonalne z punktu widzenia osiemnastowiecznej ekonomiki? A może świadczy to o stosunku do jedzenia, które nie może być wyrzucane, pozbawiane przez to szacunku? A może po prostu o finezji i wyobraźni kucharza, który do końca i bez reszty potrafił ze wszystkiego stworzyć danie godne uwagi?

W relacjach podróżników, którzy mieli okazję odwiedzać Polskę, zwracają uwagę przetworzone, kiszzone warzywa. Kapusta czy ogórki kiszzone są uznawane za potrawy typowe dla kuchni narodowej. Pisał o tym m.in. Hubert Vautrin: „Nie wiem, czy istnieje w Polsce specjalna kuchnia, wiadomo tylko, że są ulubione potrawy, w których dominuje smak kwaśny lub słodki [...] jada się jeszcze w Polsce ze smakiem ogórki kiszzone z koprem i solą — podają to zamiast korniszonów”<sup>49</sup>. O kiszonych warzywach wspomina także Burnett: „następnym daniem może być też kwaszona kapusta [...]”<sup>50</sup>, pospolite są też w pełni wyrośnięte, dojrzałe ogórki kiszzone, jada się je najczęściej z wołowiną; choć bywają dodatkiem do wielu innych potraw<sup>51</sup>. Potrawy te jednak nie wzbudziły w Burnecie szczególnego zainteresowania, bowiem nie pozostawia on poza opisem żadnego komentarza. Zupełnie inaczej wspominał swoje kulinarne doświadczenie podczas pobytu w jednym z gdańskich hoteli. Miał wówczas okazję zasmakować ogórków w innej niż kiszona postaci, ale również osobiście przetworzonych:

najbardziej jednak niezwykle, że na wsi jada się wielkie ilości ogórków zbieranych kiedy już prawie przejrzejają, a ich końce zaczynają żółknąć, których się nie kisi, ale gotuje. Nigdy wprawdzie nie widziałem ich w żadnym szanującym się domu, ale miałem okazję przekonać się o tym w Gdańsku. [...] Zupę i sztukę mięsa podawano do obiadu w zwykłej kolejności; wraz z tym ostatnim pojawił się na stole okazałych rozmiarów, kopiały półmisek wielkich ogórków, a jeśli ogórki spóźniły się choć na chwilę, natychmiast dziesięć gąb<sup>52</sup> wołało wielkim głosem: *gurken!*

<sup>48</sup> Przykładem jest przepis: „Grzanki z różnym mięsiwem: Jakie chcesz weź mięso, które ze stołu zejdzie, pokraj w drobną kostkę, zrób zaprawę, gdy przestudzisz, wbij dwa żółtka świeże, ulóż mięso na grzankach, pogładź nożem w jaję obmoczonym, posyp chlebem, usmaż pięknie, daj na stół z sosem czystym”, W. Wielądko, *Kucharz doskonały dla zatrudniających się*, s. 362.

<sup>49</sup> H. Vautrin, *Obserwator w Polsce*, [w:] *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, t. II, wybór i oprac. J. Gintel, Kraków 1971, s. 92.

<sup>50</sup> G. Burnett, op. cit., s. 140.

<sup>51</sup> Ibidem, s. 145.

<sup>52</sup> Burnett pisał wcześniej o towarzystwie polskich szlachciców, to oni mieli być zachwyceni smakiem tego ogórkowego specjału.

Z dalszego opisu tej sytuacji wynika, że ogromnie zdumiało to Anglika. Dla niego ten specjał był równie odrażający co mózg, a jego niechęć spowodowana była zarówno okropnym wyglądem, jak równie nieprzyjemnym smakiem. Kolejny raz Burnett pokazuje wewnętrzną walkę jaką toczył przed skosztowaniem owej potrawy: „po kolejnej chwili filozoficznej zadumy nad istotą przesądów powziąłem decyzję, by zjeść ów ogórek”<sup>53</sup>. Równie mocno co smak, określony przez Anglika jako „mdły i nieprzyjemny”, zadziwił go zachwyt towarzyszy stołu: „siedzący wokół mnie dżentelmeni nakładali sobie na talerze po pięć, sześć sztuk naraz i pożerali je w oka mgnieniu”<sup>54</sup>.

„Kucharz doskonały” zawiera kilka przepisów na potrawy, w skład których wchodzi ogórki, zazwyczaj są jednak dodatkiem i nigdy nie występują w całości. Nie znajdziemy też wzmianki o jedzeniu ich na surowo<sup>55</sup>. U Czernieckiego występują jedynie jako dodatek lub ozdoba<sup>56</sup>. Surowe warzywa pojawiają się w opisach bardzo rzadko, ewidentnie spożywanie ich w nieprzetworzonej postaci nie było szczególnie popularne i społecznie akceptowane. Wyjątkiem może być wzmianka u Kitowicza, który wymieniając wspomniane obrzydliwości, kończy wyliczankę na sałacie i innych „surowiznach”, w tym ogórkach, które dodawano do mięs<sup>57</sup>.

Burnett podkreśla, że warzywnik przeciętnego Polaka jest bardzo ubogi. Oprócz wspomnianych ogórków i kapusty kiszzonej warzywem, które musiało się często pojawiać była kapusta „niedogotowana i o mało apetycznej powierzchni”<sup>58</sup> (sama lub jako dodatek do potraw mięsnych). Uwagę podróżnika zwraca także marchewka, która zaledwie „pojawia się”, zatem nie jest stałym elementem diety polskiej arystokracji. W sezonie na stołach pojawiały się: sałata, ćwikła, a także zielony groszek, który „jedzony tu z cukrem zamiast pieprzu”<sup>59</sup>. Ta ostatnia informacja jest interesująca z dwóch powodów. Po pierwsze pokazuje pozostałe jeszcze elementy staropolskiego, barokowego smaku, w którym cukier, jako przyprawa, odgrywał ogromną rolę. Po drugie Burnett zdradza, że zielony groszek jest przyprawiony nie tak, jak być powinien. Używając słów „zamiast pieprzu”

<sup>53</sup> G. Burnett, op. cit., s. 146.

<sup>54</sup> Ibidem.

<sup>55</sup> W części *O ogórkach* czytamy o sposobie ich przygotowania słowa następujące: „Chcąc użyć ogórków, obierz ze skóry, nasienie wyrzuć, pokraj na kawałki, jeżeli na zaprawę, namocz, wlej pół warząchwii octu, osól trochę i tak przez dwie godziny przewracając często trzymaj, gdy sok z siebie puszcza, wyciśnij, włóż w rondel, gotuj z kawałkiem masła w bullionie, wrzuć bukiet garniowany, przydaj trochę gąszczu, zbierz na wydaniu tłustość. Na czas postny, wycisnąwszy, włóż w rondel z masłem, przystaw do ognia, wsyp szczubec mąki, zalej bullionem, ugotowane zapraw żółtkami z mlekiem, daj na przystawkę lub na przydatek, jaja na wierzchu”, W. Wi e l a d k o, *Kucharz doskonały dla zatrudniających się*, s. 274.

<sup>56</sup> S. Czerniecki, op. cit., s. 100, 114.

<sup>57</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 230.

<sup>58</sup> G. Burnett, op. cit., s. 40.

<sup>59</sup> Ibidem, s. 140.

pokazuje czytelnikowi angielskiemu odmienność upodobań Polaków, dla polskiego czytelnika jest komunikatem o znanych i akceptowanych połączeniach smakowych bliskich Anglikowi.

### PRZESTRZEŃ WIDOWISKA

Zmiana na arystokratycznych salonach w okresie nowożytnym to także zmiana etykiety. Widowisko, jakim niejednokrotnie stawały się wystawne obiady, rządziło się swoistym scenariuszem, który podlegał co rusz przeobrażeniom. Rytuály zmieniały swój charakter. Część scen — dawniej odbywających się w samym sercu biesiady — przeniesionych zostało za kulisy — „do wyspecjalizowanych enklaw”<sup>60</sup>, a miało to, jak podkreśla Elias, związek ze zmianą wrażliwości biesiadników. Świadczyło o ucywilizowaniu zachowań i przeniesieniu poszczególnych praktyk poza zasięg wzroku uczestników biesiady. Burnett, opisując scenariusz polskiego obiadu, zwraca uwagę, że mięso, które podawane jest na stół, zostało wcześniej przygotowane w pokoju kredensowym, gdzie „kroi je ochmistrz lub jego pomocnicy”<sup>61</sup>. Niemal identyczny sposób podawania potraw opisuje Kitowicz w części traktującej o zwyczajach nowomodnych<sup>62</sup>. Organizacja przestrzeni widowiska ulega przemianie; to, co dawniej miało miejsce w centrum, zostało zepchnięte na peryferie. Zmienia się tym samym znaczenie i sens nadawany poszczególnym rytuałom związanym ze spożywaniem posiłków.

Tradycyjna sarmacka uczta opierała się na uznanych przez pokolenia zasadach. Ówczesna etykieta nie oczekiwała umiejętności posługiwania się sztucami, sięganie do półmisek i jedzenie rękoma nie łamało zasad dobrego wychowania. Symboliczne dzielenie się posiłkiem miało także swój dosłowny wymiar, a wyrażało się chociażby w braku indywidualnych, przypisanych każdemu z biesiadników nakryć. Stół był przestrzenią łączącą. Wiek XVIII, a szczególnie druga jego połowa, zmienia ten stan rzeczy. Biesiada trwa, ale w jej centrum nie ma wspólnoty rozumianej jak dawniej. Każdy z biesiadników ma swoje odrębne centrum wyznaczone oddzielnym nakryciem i oddzielnym kielichem. Zdziwienie i niezrozumienie nowej mody wyraził Kitowicz słowami: „Jak zaś nastały kielichy szklane i kieliszki, nastała zarazem i obrzydliwość cudzej gęby”<sup>63</sup>. Takie zachowanie odczytywał jako swoistą fanaberię, zaprzeczenie wspólnoty stołu. Podobne przestoczenia we francuskiej kulturze biesiadowania opisywał Flandrin zwracając uwagę, że: „własny talerz, kieliszek, nóż, łyżka i widelec budują w istocie rzeczy niewidzialne przegrody między współbiesiadnikami. [...] Każdy współbiesiadnik

<sup>60</sup> N. Elias, op. cit., s. 165.

<sup>61</sup> G. Burnett, op. cit., s. 140.

<sup>62</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 230.

<sup>63</sup> Ibidem, s. 225–226.



zamknięty jest jakby w niewidzialnej klatce”<sup>64</sup>. Dbalność o szczegóły i indywidualizację widoczna jest także podczas podawania do stołu i wyboru odpowiedniego miejsca dla określonych potraw. „Zaledwie kilka najważniejszych półmisków, na samym środku stołu jest ze srebra”<sup>65</sup>. Informacje o tym, jakie potrawy powinny znaleźć się w centralnej części stołu zamieścił Wielądko w pierwszym wydaniu „Kucharza doskonałego”, w następnym do tekstu dołączony został graficzny inżynier, w jaki sposób należy prawidłowo nakrywać stół.

Osobliwą kwestią jest organizacja przestrzeni biesiadowania, szczególnie zaś zajmowanie miejsca przy stole. O ile u Kitowicza znajdziemy informacje, że jeszcze za panowania Augusta III w centralnym miejscu zasiadali najzacieśniej goście, o tyle z opisu Burnetta wynika, że „hierarchia miejsc za stołem nie jest pochodną wymogów etykietalnych; wynika raczej z nieokreślonej potrzeby bycia w samym środku towarzystwa”<sup>66</sup>. Stary, archaiczny system doboru osoby i jej miejsca przy stole miał między innymi związek ze sposobem podawania potraw. Najważniejsi biesiadnicy zajmowali szczególne miejsca, z których sięgnięcie po serwowane rarytasy nie wymagały wysiłku. Nowy styl podawania dań sprawiał, że wszyscy uczestnicy posiłku dostawali go na takich samych warunkach. Nie musieli się oni kłopotać — jak to było wcześniej — wychwytywaniem najlepszych i największych kawałków, gdyż zajmował się tym wyspecjalizowany personel. Wszyscy stawali się równie ważni, nikt nie walczył o „swoją kawałek chleba”, bowiem o komfort uczestników biesiady dbali inni.

Warto zwrócić uwagę na jeszcze jeden aspekt odnoszący się do organizacji przestrzeni stołu i jej wpływu na indywidualizację każdego z uczestników kulinarnego spektaklu. Nowoczesnym zwyczajem, o którym wspomina Kitowicz, było wprowadzenie na stół serwisu<sup>67</sup>. Wynalazek ten, poza estetyczną, odgrywał funkcję ważną z punktu widzenia historii smaku. Znajdujące się na nim różnego rodzaju przyprawy — ocet, sól, cukier, musztarda *etc.* — przeznaczone były dla uczujących, dzięki czemu każdy mógł na swój własny sposób dokończyć „dopieścić” znajdujące się na talerzu potrawy. W konsekwencji smak nie był jednolity. Kitowicz pisze, że dzięki temu wynalazkowi, a przede wszystkim dzięki znajdującym się na nim ingrediencjom, panowie mogli komponować smaki „podług dotchliwości języka swego”<sup>68</sup>. Ta „dotchliwość” to wychwycona przez Kitowicza wrażliwość, indywidualny gust. W tej kwestii autor „Opisu obyczajów” wypowiada się raz jeszcze, gdy wskazuje, że upodobania smakowe nie są człowiekowi dane raz na zawsze. Pisze: „język też inaczej nie poznaje delikatności smaku, tylko

<sup>64</sup> J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie*, s. 278.

<sup>65</sup> G. Burnett, *op. cit.*, s. 139.

<sup>66</sup> *Ibidem*, s. 138–139.

<sup>67</sup> J. Kitowicz, *op. cit.*, s. 231–232.

<sup>68</sup> *Ibidem*, s. 321.

przez używanie coraz łagodniejszych potraw<sup>69</sup>. Docenianie smaków jest zatem według niego specyficzną umiejętnością... Czyżby osiemnastowieczny polski autor wyprzedził swymi rozważaniami tezy postawione przez dwudziestowiecznych badaczy?

Indywidualizacja w podejściu do smaku potraw widoczna jest też w „Kucharzu doskonałym”. W zamieszczonych tam przepisach znajdziemy bowiem zezwolenie na indywidualne dopasowanie proporcji w zależności od upodobań. Dotyczy to wyboru sosów, dodatków czy sposobów podania potrawy.

### ZNAWCY

Zarówno Burnett, jak Kitowicz, dają niejednokrotnie odczuć, że są znawcami. Natomiast Wielądko nie zdradza swych osobistych poglądów na interesujące nas tematy, co oczywiście wynika z konwencji i retoryki wybranej formuły przekazu.

W swojej relacji Burnett przedstawił nie tylko polskie zwyczaje i narodowe upodobania. To, co widział i czego mógł spróbować, uznawał za reprezentatywne dla polskiej kuchni i polskiego obyczaju. Jego uwagę przykuły elementy naśladownictwa kultury angielskiej, jak próba wprowadzenia innej pory obiadu, czy zwyczaj picia herbaty. Temu ostatniemu Burnett poświęca bardzo dużo miejsca, daje przy tym upust emocjom. Według niego „naśladownictwo obyczajów angielskich”<sup>70</sup> cechuje brak znawstwa, a tym samym brak szacunku — zarówno dla ceremoniału picia tego znakomitego napoju, jak dla samej herbaty<sup>71</sup>.

Podróżnik nie mógł się także wyzbyć porównywania produktów polskich z angielskimi. Oceniał ich jakość przyrównując je do znanych sobie angielskich odpowiedników. Na przykład o stołowym piwie pisze: „smak ma specyficzny, niepodobny do żadnego z piw warzonych w Anglii”<sup>72</sup>. Tłumaczenie dalekiego przez bliskie jest klasycznym spojrzeniem na świat, które porządkuje zastany obraz i ułatwia zrozumienie nie tylko tego co widzimy, lecz także samego siebie. W opisach tych nie dostrzegamy chęci bycia podróżnikiem, obserwatorem; na pierwszym miejscu narrator jest po prostu Anglikiem. Pisze to używając często cytowanych już wcześniej stwierdzeń o narodowych przesądach i przyzwyczajeniach.

Także Kitowicz nie był w stanie wyzbyć się wartościowania czy wręcz moralizatorstwa. I choć deklarował, że zdaje sobie sprawę z nieuchronności zmian, które są naturalną konsekwencją upływającego czasu, to jednak niektóre z nich po prostu burzyły ład w jego świecie.

<sup>69</sup> Ibidem, s. 227.

<sup>70</sup> G. Burnett, op. cit., s. 153.

<sup>71</sup> Ibidem, s. 152–157.

<sup>72</sup> Ibidem, s. 141.

Stosunek do nowinek kulinarnych jest w „Opisie obyczajów” ambiwalentny. Kitowicz rejestrował ulepszenia, które wprowadziła nowa moda kulinarna: „ciasta także francuskie, torty, pasztety, biszkopty i inne, pączki nawet — wydoskonaliło się to do tego stopnia jak najwyższego. Staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko, mógłby go być podsinić, dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w rękę, znowu się rozciąga i pęcznieje jak gąbka od swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska”<sup>73</sup>.

Inne zjawiska Kitowicz uważał za skrajnie niekorzystne i niesprawiedliwe, wręcz frustrujące. Dał temu wyraz pisząc o farszu: „dość wyrazić, że tyle mięsiwa, ile go psuli kucharze na sosy i siekanki, wystarczyło by przedtem na cały suty obiad, a przecież lubo tak wiele mięsiwów i ptastwa brano do kuchni, na stole mało było tego znać”<sup>74</sup>, a także o tzw. obrzezkach czy podrobach, które „nasi Polacy obrócili w najlepsze specjały”<sup>75</sup>.

Trudno stwierdzić, czy potrawy, które miał okazję smakować Burnett były realizacją przepisów z „Kucharza doskonałego”, jednak z pewnością kuchnia na stołach, za którymi zasiadał, była daleka od barokowej propozycji Czernieckiego. Smaki, o których czytamy w opisie Anglika są charakteryzowane jako mdłe, niesłone, sprawiają wrażenie mało wyrazistych, nieprzyjemnych. Nie ma charakterystycznych dla siedemnastowiecznych opisów ostrych przypraw, słodczy, pieprzności i „szafranności”, nie ma wzmianek o barwach i zapachach. Burnett nie był usatysfakcjonowany jakością i smakiem mięsa. Z aprobatą patrzył jedynie na drób i dziczyznę. Wołowina i cielęcina wzmiankowane są u Anglika najczęściej, choć nie bez krytycznego osądu. Według niego wołowina jest „sucha jak wiór, wszystkie jego [mięsa — A. K.–N.] soczystsze i bardziej aromatyczne części rozgotowały się w zupie”. Podróżnik zdradza zatem — być może nie zdając sobie z tego sprawy — sposoby przygotowywania wspomnianych potraw. Gdzie indziej Burnett pisze: „nawet w najzamożniejszych domach wołowinę często szpikuje się boczkiem. Cielęcina jest nieco lepsza. Baraninę spotyka się najrzadziej”<sup>76</sup>. Czy jedynym motywem dla szpikowania mięsa była jego zła jakość? Czy może jest to po prostu jedna z cech charakteryzujących ówczesną kuchnię? Burnett tłumaczy to złą jakością produktu, ale analiza przepisów — tak z „Compendium ferculorum”, jak z „Kucharza doskonałego”, pozwala stwierdzić, że był to powszechnie stosowany zabieg podczas przygotowywania różnego rodzaju potraw mięsnych. Burnett w swych komentarzach pokazuje, w jaki sposób tłumaczył sobie poszczególne zjawiska.

Żaden z autorów przywoływanych źródeł nie był kuchmistrem ani kucharzem. Mimo to każdy uznał, że jedzenie jest na tyle godne uwagi, że warto podjąć

<sup>73</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 230.

<sup>74</sup> Ibidem, s. 229.

<sup>75</sup> Ibidem.

<sup>76</sup> G. Burnett, op. cit., s. 37, powtarza to jeszcze później, s. 140–141, 144.

ten temat. Bo wspomnienia o nim są opowieściami o świecie i życiu, które poznajemy także poprzez język i podniebienie.

Według Kitowicza kuchnię polską charakteryzowała prostota. Wszystko to, co dawne i dobre, zasługiwało na uwagę. Taki model kulinarny pamiętnikarz przeciwstawiał niezrozumiałym, skomplikowanym nowinkom. Podkreślał zarówno cechy negatywne nowej mody kulinarnej, jak nowej, niezrozumiałej etykiety. Równocześnie rozpisywał się o delikatności potraw rodem z kuchni francuskiej.

Dla Burnetta kuchnią polską było to co widział i czego mógł zasmakować podczas pobytu w obcym kraju. Opisał więc, jak deklarował, charakterystyczne zwyczaje kulinarne Polaków, nie zdając sobie sprawy z tego, że serwowane na elitarnych dworach potrawy były charakterystyczne dla ówczesnej kuchni francuskiej. Dlaczego Burnett nie dostrzegł, że dania na elitarnym polskim stole nawiązują do stylu powszechnego w arystokratycznej Europie? Być może, do czasu przyjazdu do Polski, nie miał w swej ojczyźnie możliwości przebywania w tak dystyngowanym towarzystwie. Opisane w relacji smaki i odczucia różniły się od znanych mu i charakterystycznych dla kręgów, w których funkcjonował w Anglii. Czy nie znał kuchni francuskiej i dlatego uznał „zwyczaje kulinarne Polaków” za typowo polskie? Czy może nowy model kulinarny, który czerpał z kuchni francuskiej, został na tyle zmodyfikowany, że nabrał cech charakterystycznych tylko dla opisywanego terenu i kultury?

Wielądko jest jedyną spośród tej trójki osobą, która potrafiła docenić wartość francuskiego stylu kulinarnego. Nie wiemy co prawda, czy kuchnia francuska odpowiadała jego upodobaniom kulinarnym, możemy się tylko domyślać, że „Kucharz doskonały” skierowany był do osób, których aspiracje społeczne nie mogły być do końca zaspokojone. Podążanie za modą wiąże się ze zdobywaniem wiedzy i nabywaniem umiejętności. Sposób na ich „odczarowanie” i udostępnienie znalazł wrażliwy artysta, poeta i historyk Wojciech Wielądko. Trudna jest ostateczna i jednoznaczna odpowiedź na pytanie: czy i na ile „Kucharz doskonały” spełniał swą podstawową funkcję? Czy ludzie wykorzystywali w praktyce zamieszczone w nim porady i przepisy? Co prawda wielość wydań tego dzieła może sugerować, że tak właśnie było. Należy pamiętać, że w XVIII w. drukowana książka kucharska sama w sobie była produktem luksusowym. Jej posiadanie mogło się zatem wiązać nie tyle z aspektem praktycznym, co prestiżowym.

Opisy, jakie znajdujemy w źródłach narracyjnych, w zestawieniu z tekstami normatywnymi, pomagają w rekonstrukcji pełniejszego obrazu kulinarnych upodobań naszych przodków. Przyglądanie się kuchni pod kątem wrażliwości, zmiany upodobań i wartościowania pokazuje złożoność procesów wpływających na konstruowanie poglądów i ocen. Widać, jak trudno jest docenić coś, jeśli nie zna się kontekstu, nie zna się znaczenia przedmiotu oceny. Większość przykładów przywołanych wyżej ukazuje, że odczucia dotyczące smaku rodzą się w umyśle. Smak odczuwamy dzięki zmysłom, jednak jego odczytanie jest zależne od posia-

danej wiedzy i umiejętności. A klucza dla zrozumienia powyższych zjawisk należy szukać w sferze kultury.

Kitowicz nie wahał się krytykować nowomodnych wymysłów, sprowadzając je do kategorii „obrzydliwości”. Były one znakiem nastania nowych, niezrozumiałych pod wieloma względami, czasów. To co dla autora „Opisu obyczajów za panowania Augusta III” było dowodem na upadek dobrych, bo starych obyczajów, z punktu widzenia angielskiego podróżnika było typowo polskie. W dziele „Opis obecnego stanu Polski” Burnett przywołał zwyczaje kulinarne Polaków, które nie przypadły mu do gustu.

Trzech autorów żyjących na przełomie XVIII i XIX w. dokonało — dosłownie i w przenośni — oceny kuchni nowej, modnej i dopiero oswajanej. W źródłach narracyjnych szczególnie zostały podkreślone emocje, których nie można odnaleźć w literaturze specjalistycznej, jaką jest książka kucharska.

Niniejsza praca koncentruje się na ukazaniu kuchni jako specyficznego kodu kulturowego. Wartościowanie jedzenia, uprzedzenia kulinarne, brak dystansu, a jednocześnie postawa znawcy są motywami powtarzalnymi, decydującymi o powstającym obrazie kuchni. W rekonstrukcji charakteru tej kuchni pomaga „Kucharz doskonały”. Niezwykle jednak trudno rozstrzygnąć, do jakiego stopnia opisywane przez Burnetta i Kitowicza dania mogły być realizacją przepisów z osiemnastowiecznej książki kucharskiej Wielądka.