
Aleksandra Modlińska

Akademia im. Jana Długosza w Częstochowie

Za króla Sasa – łyżką kielbasa! Staropolskie smaki w twórczości J.I. Kraszewskiego

Kuchnia i jedzenie to zjawiska historyczne, będące częścią kultury, zmieniające się w czasie. Związane z nimi wartości, sposób ich postrzegania oraz definiowania, stanowią przyczynek do rozważań o wrażliwości naszych przodków, ich wyobrażeniach na temat zdrowia, aspiracjach czy charakterze podziałów społecznych. Nic dziwnego, że badania kulinariów i ich kulturowej historii zaczynają być coraz częściej podejmowane w badaniach przedstawicieli różnych dyscyplin naukowych¹.

Obyczajową stroną kultury stołu z przełomu XVII i XVIII w. zajmowali się, głównie na podstawie źródeł narracyjnych i utworów literackich z epoki, tacy badacze jak: Jan Bystron, Zbigniew Kuchowicz, Maria Bogucka, Andrzej Chwalba czy Jarosław Dumanowski, ale sporo zagadnień wciąż czeka na analizę badawczą. Jedną z nich stanowi przełom kulinarny, który miał miejsce w osiemnastym stuleciu i nie został jak dotąd dokładnie przeanalizowany. Pojawienie się na polskich stołach potraw francuskich było nie tylko dowodem zmian upodobań kulinarnych mieszkańców dawnej Rzeczypospolitej, ale szerszych przemian społeczno-kulturowych.

Owe upodobania kulinarne naszych przodków przybliży, uznawane za realistyczne, piarstwo Józefa Ignacego Kraszewskiego. Autor „trylogii saskiej”², opierając się głównie na źródłach historycznych³, starał się odtwo-

¹ W ostatnich latach odbyło się też kilka konferencji poświęconych tej tematyce. Warto wymienić chociażby: „Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze (Wydział Etnologii i Nauk o Edukacji Uniwersytetu Śląskiego; Filia w Cieszynie, 2009 r.), „Kultura od kuchni” (Polski Instytut Antropologii, Toruń 2009 r.), „Smak i Historia. Metodologia, źródła, perspektywy” (Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia, Muzeum Historii Polski, Instytut Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, Toruń 2010 r.), „Odgłosy jedzenia” (Zakład teorii Literatury oraz Pracownia Komparatystyki Kulturowej Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie, 2014 r.)

² „Trylogia saska” obejmuje następujące powieści: *Hrabina Cosel* (1873), *Brihl* (1874), *Z siedmioletniej wojny* (1875).

³ W liście do brata Kajetana pisał o zdobywanych przez siebie różnych archiwaliach, pomagających odtwarzać koloryt epoki: „Mam i kucharskie polskie książki i co tylko do historii obyczajów się odnosi” –

rzyć staropolskie smaki, które cieszyły podniebienia szlachty polskiej w czasie panowania Wettinów oraz swoisty rytuał ówczesnych biesiad. W powieściach dotyczących tej epoki znaleźć można więc opisy wystawnych uczt bądź skromnych codziennych posiłków, połączonych z wyliczaniem serwowanych potraw, jak również obyczajów stołowych, do których przywiązywano wtedy dużą wagę.

Obyczajowość biesiadna szlachty polskiej, ukazana w kilkunastu powieściach dotyczących czasów saskich⁴, obejmuje m.in. goszczące na pałacowych i dworskich stołach potrawy. Opisane w powieściach posiłki oddziaływały świat magnaterii od świata szlachty oraz codzienność i świętowanie.

Ciekawy obraz stołu, łączącego podwójnie odrębne światy arystokracji i szlachty oraz Polaków i Niemców, ukazuje *Starosta warszawski*. Na przyjęciu wydanym przez Henryka Brühla z okazji objęcia urzędu przez jego syna podano potrawy, które obmyślane zostały „z kunsztem i znajomością wielką charakteru i żołądka narodowego”, a jednocześnie serwowano wyszukane, „nowomodne” specjały, do których nawykł dwór drezdeński. Chcąc dogodzić podniebieniom zarówno szlachty polskiej, jak i Saksończykom,

Kucharz [...] pomieszał półmiski szlacheckie z pańskimi, bigosy z pasztetami, zrazy z siekanymi wątróbkami, zamorskie delikatesy z rodzimą strawą. Była i sztuka mięsa z kwiatkiem, i flaki z imbirem, i pieczone bażanty z królewskich lowów, i jelenie, i jarzabki... ogórki i pomarańcze. Każdemu więc smakowi stało się zadość, wszelkiej ciekawości i fantazji (KRASZEWSKI 1948: 42).

Sztuka mięsa, bigos czy flaki były popularnymi staropolskimi potrawami, wymienianymi przez Kitowicza w będącym świadectwem epoki *Opisie obyczajów za panowania Augusta III* (KITOWICZ 1985: 226-227). Dzieło to stanowiło dla Kraszewskiego niezastąpione źródło wiedzy o osiemnastowiecznej kuchni polskiej.

O bigosie Francuz Beauplan pisał, że jest „[...] potrawą tak znaczącą, iż nie uważają [Polacy – przyp. A. M.], że byli właściwie ugoszczeni, jeśli im jej nie podadzą i jeśli nie jedli pod koniec posiłku” (cyt. za KUCHOWICZ 1992: 30).

Zajmował on pierwsze miejsce również w jadłospisie szlachty sarmackiej uwiecznionej na kartach wymienianych powieści Kraszewskiego. Podawany na wystawnym przyjęciu u ministra (KRASZEWSKI [3]: 42), serwowany na ucztach weselnych w dworku szlacheckim (KRASZEWSKI 1971: 157) oraz pod-

donosił w roku 1883; J.I. Kraszewski, *Listy do brata Kajetana z Drezna, 7 I 1883 r.*, [w:] J.I. Kraszewski, *Listy do rodziny 1863–1886, cz. II: Na emigracji*, oprac. S. Burkot, Wrocław 1993, s. 300.

⁴ Epokę panowania na polskim tronie Sasów – Augusta II Mocnego i jego syna Augusta III (lata 1697–1763) ukazuje kilkanaście utworów J.I. Kraszewskiego. Są to: *Hrabina Cosel*, *Brühl*, *Z siedmioletniej wojny*, *Za Sasón*, *Saskie ostatki*, *Starosta warszawski*, *Na bialskim zamku*, *Skrypt Fleminga*, *Pułkownikówna*, *Sąsiedzi*, *Wilczek i Wilczkówna*, *Herod – Baba*, *Bratanki*, *Pan na czterech chłopach*.

czas biesiady w czasie sejmu, oferowany w przydrożnej gospodzie (KRASZEWSKI 1991: 80), niewątpliwie był królem polskich stołów.

Wśród zup ważne miejsce w staropolskim menu zajmował rosół. Jego wielbicieleką była chociażby kasztelanowa Towiańska, bohaterka powieści *Za Sasów* (KRASZEWSKI 1958: 123). Miły podniebieniem Sarmatów był także barszcz, którego z apetytem zjadał Eligi Okón na ucztach weselnych przedstawionej w *Herod-Babie* (KRASZEWSKI [2]: 170).

W przytaczanym wyżej fragmencie mowa jest o kwiecie muszkatałowym, który razem z gałąką muszkatałową był często wykorzystywany do przyrządzania słodczy, polewek, sosów, drobiu, tortów i ryb⁵. Charakterystyczną też cechą tradycyjnej kuchni były potrawy z dzikiego ptactwa. Jak wynika z pierwszej drukowanej książki kucharskiej, podroby nie były popularne i pojawiały się rzadko na pańskich stołach, w odróżnieniu od ogórków, które podobnie jak kapusta zyskały miano typowych dla kuchni narodowej. Na stołach majątnych domów gościły owoce południowe, które jadano na surowo lub używano jako dodatku do różnych potraw (KOWECKA 1993: 188)⁶.

Kuchnia „luksusowa”, spotykana u zamożnych obywateli, naśladowując zagraniczne mody, serwowała takie specjalności jak: owoce morza, żółwie czy żaby. Początkowo brać szlachecka z rezerwą podchodziła do tych przysmaków, z czasem niektóre z nich zaczęły pojawiać się również na mniejszych stołach, które starały się we wszystkim naśladować wielkopańskie. Na osobliwości w nowomodnej sztuce kulinarnej zwracał uwagę ksiądz rzeczycki, który pisał:

„Nie ustępując nasi Polacy w niczym Włochom i Francuzom, nawykli powoli, a dalej w najlepsze specjalności obrócili owady i obrzezki, którymi się ojcowie ich jak jaką nieczystością brzydzą. Jedli żaby, żółwie, ostrzygi, ślimaki, granele [...]” (Kitowicz: 230).

„Ostrzygi”, jak nazywa Kitowicz ostrzygi, cieszyły podniebienia smakoszy już na początku XVII wieku, jednak największe tryumfy święciły pod koniec baroku, kiedy to zostały uznane za ekskluzywny przysmak. Gorąco polecał ten modny i dietetyczny specjal Czerniecki – autor książki kucharskiej z 1682 roku.

Owoców morza nie mogło zabraknąć na stole bohatera *Starosty warszawskiego* – hetmana Branickiego, w domu którego królowała kuchnia fran-

⁵ J. Dumanowski, *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfekcji...: Nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej*, „Przegląd historyczny”, red. W. Lengauer, t. CII, z. 4, s. 689.

⁶ Jan Klemens Branicki nabywał cytryny i pomarańcze w Gdańsku i Królewcu, czasem uzupełniał braki w Warszawie. Hetman wzorem innych magnatów posiadał też oranżerie, w której hodował m.in. pomarańcze.

cuska. „Nie było tu tej profuzji jada, jaka w innych domach polską kuchnię znamionowała, ale wykwił największy [...]” (KRASZEWSKI [3]: 267) – zapewnia narrator powieści. Obiad, będący ważnym punktem dnia w rodzinie magnata, rozpoczynano niekiedy od ostryg przywożonych pocztą, na które się wszyscy chciwie rzucali (KRASZEWSKI [3]: 267).

Kreację postaci Jana Klemensa Branickiego Kraszewski oparł na współczesnych hetmanowi źródłach⁷. Należąca do archiwaliów korespondencja gospodarcza potwierdza, iż ostrzygi były rarytasem chętnie kupowanym przez pierwszego dygnitarza Rzeczypospolitej, który dostarczali mu kupcy gdańscy i królewieccy. O tym, że Branicki w swych upodobaniach kulinarnych szedł z duchem czasu dowodzą badania zachowanych archiwaliów. Wprawdzie w białostockim dworze podawano również dania staropolskie, silnie doprawiane korzeniami, ale wszelkie nowinki kulinarne były tam chętnie witane, na co, zdaniem Elżbiety Koweckiej, wpływ miała ostatnia żona magnata – Izabela Poniatowska, siostra Stanisława Augusta, który był propagatorem kuchni francuskiej. Pocztę, o której mowa jest w cytowanym fragmencie, stanowiła, będąca wówczas najszybszym sposobem transportu, poczta wojskowa (KOWECKA: 201, 212)⁸.

W opisie wytwornego stołu osiemnastowiecznych Polaków nie mogło zabraknąć słodkich deserów, czyli wetów: „Na misach, w koszach z porcelany i srebra stopy cukrów i owoców włoskich, smażonych i świeżych, nęciły oczy” (KRASZEWSKI [3]: 162) gości zaproszonych na cukrową wieczerzę państwa Brühlów ukazaną w *Staroście warszawskim*. Desery, z początku skromne, z czasem stawały się coraz bardziej wymyślne. Na stołach pojawiają się wspaniałe torty migdałowe lub jabłeczne, pomarańcze, kasztany, daktyle, migdały solone lub w cukrze, piętzą się stopy kandyzowanych owoców, różnych «konfektów» i «cukrów», których nie znały stulecia poprzednie (BOGUCKA 1967: 130).

⁷ Część pozostałego po hetmanie J.K. Branickim archiwum odnalazł przypadkowo na poddaszu klasztoru Bernardynów w Tykocinie dziewiętnastowieczny badacz – Zygmunt Gloger, który prawdopodobnie udostępnił Kajetanowi i Józefowi Ignacemu Kraszewskim odkryte przez siebie źródła pisane. W okresie międzywojennym, odkryta na strychu kościoła białostockiego część archiwum Branickich, zachęciła Jana Glinkę do badań nad działalnością artystyczną magnata. Z prac tych korzystała również Elżbieta Kowecka, która w książce *Dwór najrzędniejszego w Polskę magnata* przybliżyła warunki bytu codziennego białostockiego dworu magnackiego w latach czterdziestych, pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XVIII w.

⁸ Ostrzygi kupowano zimą, co chroniło ten delikatny specjal przed zepsuciem. Najwięcej ostryg nabywano przed Bożym Narodzeniem, ponieważ były one, zgodnie z nową modą, podawane podczas wieczerzy wigilijnej.

Wzrastające na przełomie XVII i XVIII wieku zamilowanie do słodczy wynikało z wpływów Orientu. Związki ze wschodnią kulturą zaowocowały pojawieniem się na polskich stołach rozmaitych wyrobów cukierniczych, bakalii oraz niektórych owoców południowych.

Imponująco wyglądał stół zastawiony na bialskim zamku podczas ostatnich imienin jego właściciela – Hieronima Radziwiłła. Biesiadników zgromadzonych „około cukrowych i migdałowych piramid ogromnych, na których orły i trąby, mitry książęce, cyfry i wiwaty przez cukierników ulepione wspaniale się prezentowały” (KRASZEWSKI 1966: 225), musiał taki widok wprawić w zachwyt, o co zabiegał gospodarz, który: „[...] gdy miał wystąpić jako Radziwiłł w oczach świata, nie skąpił niczego, *pro honore domus*” (KRASZEWSKI 1966: 225). Powyższe fragmenty dotyczą stołów zamożnych obywateli: „[...] tuczonych drobiem wszystkich rodzajów, dalej dziką zwierzyną i ptactwem, i rybami wybornymi [...]” (STAROWOLSKI 1976: 123). Szymon Starowolski wskazywał na to, iż w wielkopańskiej kuchni nie brakowało też „różnych wonnych korzeni, cukrów, win, potraw i innych zagranicznych przypraw albo łakoci” (STAROWOLSKI 1976: 123).

W utworach dotyczących czasów saskich Kraszewski kilka zaledwie razy ukazuje luksus uczt i bankietów wydawanych przez elity, co jest zgodne z prawdą historyczną, gdyż było to wówczas zjawisko marginalne. Znacznie częściej pojawiają się opisy stołów średniozamożnej szlachty, która wiodąc skromniejsze życie, jadła prościej, preferując staropolskie potrawy. Odmianę stanowiły wyjątkowe okazje, kiedy to jadłospis z codziennego zamieniał się na świąteczny.

Wykwintnych cukrów nie zabrakło więc na przyjęciu wydanym przez Zofię Borkowską, bohaterkę powieści *Pułkownikówna*. W dworku szlachcianki „[...] oprócz olbrzymiej piramidy z ciast i cukierków na karmelu polepionych, z cyfrą u góry ukoronowaną Z. B., dwie pomniejsze przyozdabiały końce ogromnego stołu” (KRASZEWSKI 1974: 21), na którym gościły również galarety, ciasta i smażone owoce (KRASZEWSKI 1974: 21).

Ważną poznawczo wskazówkę na temat typowych sarmackich potraw zawiera *Skrypta Fleminga* i ukazana w nim wieczerza u podkomorzego Gintowta-Dziubińskiego, gdzie serwowano „[...] mięsiwa mocno korzeniami zaprawnego i zawieszistymi podlanego sosami, pieczenie, zrazy i kluški. Solone ogórki [...], które wkrótce znikły zupełnie, tak chciwie je chwymano” (KRASZEWSKI 1991: 123).

W przeciętnym dworku spożywało się proste, swojskie potrawy, a dla barokowego szlachcica ważniejsza niż wymyślność form i jakość jedzenia była jego ilość. „W tych zaś wszystkich potrawach najbardziej przestrzegano wielkości, tak

iz półmiski musiały być czubate” – podawał Kitowicz (KITOWICZ: 227). Potwierdzał to Vautrin pisząc, iż Polak „[...] dba więcej o wystawność stołu niż o wytrawny smak potrawy, jest raczej żarłokiem niż smakoszem”⁹. Pełne półmiski, charakterystyczne dla staropolskiej kuchni, z czasem zastępowano „małymi, okrągłymi i płaskimi”, na których „[...] potrawa samo dno zajmowała” (KITOWICZ: 229). Nowe zwyczaje przyjmowały się najszybciej na stołach wielkopańskich, ogół szlachty podchodził do nich z rezerwą. W *Saskich ostatkach* hołdująca tradycji pani Koiszewska wyszydzała nową modę kulinarnego umiaru, panującą na dworze hetmana Sapiehy, „[...] bo tam po pańsku, porcelana saska, ale potrawy mało na niej” – mówiła z ironią (KRASZEWSKI 1959: 112).

Według dawnych pojęć siła fizyczna i zdrowie wynikały właśnie z ilości spożywanego pokarmu, co razem z ówczesną obyczajowością – uznającą typ szczęścia oparty na wrażeniach podniebienia, prowadziło do łakomstwa i obżarstwa panujących w warstwach uprzywilejowanych. Nie zmienia to jednak faktu, iż luksus najadania się do syta nie dotyczył całego społeczeństwa; większa jego część miesiącami cierpiała z powodu niedożywienia.

Stoły możnych w czasach saskich tworzyły kontrast ze skromną kuchnią biedniejszej szlachty, w której na co dzień brakowało wymyślnych potraw. Niewyszukany posiłek spożył, uprzejmie podejmowany w dworku Zerkowskich, Ksawery Masłowski, – Obiad, na który zaproszono, choć widocznie z występem, był niezmiernie prosty: legumina, która się nie udała, składała całą paradę” (KRASZEWSKI 1963: 278-279) – objaśnia narrator w ostatniej części „trylogii saskiej”. Przedstawicielem uboższej części społeczności był też woźny Jeremi – bohater *Skryptu Fleminga*. Również jego stołu nie cechowała nowomodna wykwintność. Codzienny obiad w domu na Zarzeczcu stanowił np. „barszcz zabielały, kawał mięsa, kasza ze śliwkami” i jakaś przystawka (KRASZEWSKI 1991: 157). W jadłospisie bohaterów powieści Kraszewskiego kasza była potrawą dość popularną, goszczącą na stołach średniozamożnej i uboższej braci – sarmackiej równie często jak wędzona kielbasa, półgęski, jaja na twardo, chleb, ser i kwaszone ogórki „nieunikniony przysmak, każdej przekąsce towarzyszący” (KRASZEWSKI 1971: 454). Wymienionych produktów nie zabrakło również na śniadaniu wydanym dla szlachty litewskiej w czasie obrad sejmu, na którym: „[...] misy z ogórkami kwaszonymi pierwsze miejsce zajmowały, potem chleb w wielkich bochenkach, sery z kminem [...] wędzona kielbasa i jaja twarde” (KRASZEWSKI 1991: 209). Jaja po szlachecku – to jest na twardo, kielba-

⁹ *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. I, oprac. W. Zawadzki, Warszawa 1963, s. 770.

sa wędzona, masło solone z faski, chleb razowy no i oczywiście ogórki znalazły się na stole podczas niespodziewanej wizyty w Trzcieńcu Wielkim podskarbiego z Terespoła (KRASZEWSKI [2]: 454).

W *Sąsiadach* ukazał pisarz mentalność dawnych Polaków. Oto panna Blandyna Struczaszanka zaczęła intensywne odkarmianie powracającego z podróży bratanka Erazma: „Miała bowiem to najmocniejsze przekonanie, że nigdzie się do syta najęść nie było można, tylko w Sierhinie, i że wszędzie indziej ludzie z głodu marli” (KRASZEWSKI 1973: 100).

Zasobny stół, na którym gościły typowe dla polskiej kuchni potrawy, stanowił ideał szczęścia dla większości ludzi z przełomu XVII i XVIII wieku. W powieściach Kraszewskiego „zrazy z cebulą, pieczenie z rożna, kapusta kwaszona, ogórki, bigosy i fundamentalne jądła” (KRASZEWSKI 1963: 265) pojawiają się bardzo często. Nowe zwyczaje żywieniowe, które odchodziły od konsumowania tłustych, pikantnych specjalów sarmackich, a wprowadzały lekkie, wykwintne potrawy, przyjmowały się powoli, obejmując swym zasięgiem stosunkowo niewielkie kręgi społeczeństwa. Pano wie Sarmaci nie zadowalali się „przekąskami”; biesiada – jak powie narrator w *Saskich ostatekach* „dla poważniejszych żołądków musiała fundamentalnych dostarczyć półmisków, pieczeni cielęcych i baranich, zrazów i bigosu” (KRASZEWSKI 1959: 74).

Specyfiką polskiego stołu był jadłospis kształtowany przez liczne i surowo przestrzegane posty, co niekiedy zdumiewało cudzoziemców, którzy o naszych przodkach donosili:

W piątek nie tylko nie jadają mięsa, lecz nawet jaj, masła, sera oraz mleka. Ryby i jarzyny, których wtedy używają, muszą być przygotowane tylko na oleju [...] prawie nikogo tu nie ma, który by z osobnego nabożeństwa nie pościł jeszcze w dodatku jednego dnia w tygodniu; jak też w Polsce w wile świąt Panny Marii mięsa nie jadają, czego przecież u innych narodów nie obserwują (cyt. za Łoziński 2012: 78).

Szerokie masy społeczeństwa ściśle przestrzegały obowiązujących nakazów i zakazów, nieco lżej traktowano te rygory na dworach magnackich¹⁰. Oprócz piątków poszczono w soboty, a niektórzy również w środy. Potraw postnych, będących cechą charakterystyczną kuchni polskiej do końca XVIII wieku, nie mogło zabraknąć w powieściach Józefa Ignacego Kraszewskiego ukazujących epokę saską.

¹⁰ Hetman Branicki każdego roku zwracał się do nuncjusza papieskiego o przyznanie dla niego i jego dworu w okresie Wielkiego Postu dyspensy, która jednak nie obejmowała piątków i sobót, środy popielcowej, Suchedni i wielkiego tygodnia; E. Kowecka, *Dwór najrządniejszego w Polszczyźnie magnata*, s. 190.

O zwyczajach postnych pamiętano w majątku magnata Franciszka Salezego Potockiego: „Nikt tam w piątek, wigilię i suche dni na stole nie tylko mięsa, ale nawet nabiału nie zobaczył” – zapewnia narrator w *Starości warszawskim* (KRASZEWSKI [3]: 70). Można wierzyć pisarzowi, który w poście swoim bohaterom kazał powstrzymać się od spożywania nie tylko mięsa, ale także tłuszczów zwierzęcych, gdyż było to zgodne z obowiązującymi wtedy zasadami. Znamca obyczajów – ksiądz Kitowicz pisał, iż „Polacy ściśle zachowywali posty, nie obaczył u żadnego pana na stole maślanej potrawy, ale wszystkie z oliwą lub olejem” (KITOWICZ 1985: 228).

Postną wieczerzą, na którą Blandyna Strukczaszykowa podała kaszę z grzybami, mleko i naleśniki, poczęstowano przybywającego do dworu w Sierhinie komornika Kaczora – bohatera *Sąsiadów* (KRASZEWSKI 1973: 93-94).

Solłotwin z *Wilczka i Wilczkowej* został zaproszony na piątkowe śniadanie, które składało się ze śledzi, sera, różnych zakąsek oraz jajecznicy; tego dnia na stole w zajeździe pojawiła się też „cebula z pieprzem woniejąca ryba po żydowsku” (KRASZEWSKI [4]: 371–372).

W *Skrypcie Fleminga* podkomorzy Dziubiński w wigilię Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny bawił na przyjęciu w Moritzburgu i chociaż „pachniały mu sarnie pieczenie dokoła, dziczyzna, mięsiwa różne”, to przestrzegający postu szlachcic polski głód zaspokoił tłustym karpem (KRASZEWSKI 1991: 36).

W kręgach wielkopańskich ograniczenia, jakie nakładał post, były okazją do zmiany menu i odpoczynkiem od obżarstwa. Najpopularniejsze w kuchni postnej były przygotowywane na różne sposoby ryby, które zachwycały podniebienia obcokrajowców. Beauplan donosił:

W kraju tym jest bardzo wiele ryb, przyrządzają je tak znakomicie i dodają im jakiegoś smaku tak wybornego, że u najbardziej przejeźdżonych ludzi budzi się na nie apetyt. Przewyższają w tym wszystkie narody, a nie jest to jedynie moje zdanie lecz sądzą tak wszyscy Francuzi i inni cudzoziemcy, którzy byli u nich podejmowani (cyt. za CZAPLIŃSKI, DŁUGOSZ 1982: 123).

W utworach będących przedmiotem badań ryby są sztandarową potrawą kuchni żydowskiej spożywaną w karczmach.

Podjmując rozważania o obyczajowości stołu w powieściach Kraszewskiego, nie sposób pominąć, zajmującego ważne miejsce w rozkładzie dnia mieszkańców pałaców i dworków, rytuału picia kawy.

Bohaterowie autora *Saskich ostateków* kawę pijają o różnych porach dnia. W *Bratankach* staruszka stolnikowa wstawiała o świcie i zaraz „kawę sobie podawać kazała” (KRASZEWSKI 1971: 315). Napój ten serwowano do śniadania w Wysokiem – na dworze Sapiechów (KRASZEWSKI 1959: 251) oraz w terespolskim mieszkaniu pani Żuchowskiej, gdzie, w „poobiedniej

godzinie” „tuż w kominku stały imbryczki i śmietanka z kożuszkami, a na stolyczku ślicznie nakrytym sucharkami” (KRASZEWSKI [2]: 527). Proces przygotowywania kawy pisarz ogranicza do krótkiego opisu działań bohaterki *Pana na czterech chłopach*, która, „[...] biegnąc do kominka, bo kożuszek jeden się przypalał, a z drugiego śmietanka zbiegła. Chwyciła starą rękawiczkę, aby podstawić garnuszki” (KRASZEWSKI [2]: 527). Zwyczaj pijania popołudniowej kawy panował także w domu strażnikowej trockiej – pani Koiszewskiej, która częstowała nią zebraną radę rodzinną (KRASZEWSKI 1959: 213).

Napój ten, znany w Polsce od XVII wieku, w dobie saskiej (KUCHOWICZ 1992: 59)¹¹ ugruntowała swoją pozycję w kuchniach pańskich i rozprzestrzenił się wśród szerokich mas społeczeństwa. Z czasem wyparł, ukazywaną dość często w obrazkach z epoki saskiej, serwowaną przez wieki na śniadania polewkę piwną. Nowe zwyczaje żywieniowe przyjmowały się powoli, lecz wytrwale. W *Herod-Babie* „rano przy piwie grzanym i kawie” (KRASZEWSKI 1971: 20) rozmawiano o planach podróży głównej bohaterki; w rodzinie Elżuni Piętki nowomodny napój co prawda jeszcze nie wykorzenił dawnych nawyków, jednak stał się już ważnym składnikiem porannego posiłku.

Osiemnaste stulecie zrodziło także modę na picie gorącej czekolady. Jej filizankę zwykli wypijać na śniadanie Henryk Brühl (KRASZEWSKI 1967: 168) oraz bohaterka *Saskich ostatków* – hetmanowa Magdalena Sapięha (KRASZEWSKI 1959: 251). Niemniej jednak motyw spożywanej czekolady pojawia się rzadko w utworach będących przedmiotem badań. O jej twardej odmianie mowa jest jedynie raz w ostatnim utworze należącym do kronik historycznych. Przynosił ją Tolłoczko – wielbiciel panny Anieli „na osłodę tej egzystencji” (KRASZEWSKI 1959: 251).

Obserwacje statystyczne dowodzą, iż kawa posiadała niewielki krąg zamożnych konsumentów, natomiast w ogóle nie pojawiała się na stołach średniej i ubogiej szlachty, sportretowanej w cyklu saskim, czego przyczyną mogła być wysoka w owych czasach cena tego produktu.

Kawa, czekolada oraz herbata, która stała się modną w czasach Stanisława Augusta, czyli w okresie, którego nie obejmują ramy chronologiczne omawianych powieści, nadały inny ton życiu towarzyskiemu. Tadeusz Budrewicz wskazuje na to, że nowe napoje równouprawniały obie płcie; wcześniej białogłowy nie należały do męskiego świata, w którym ważne miejsce

¹¹ W 1721 r. otwarto w Warszawie pierwszą kawiarnię, uczęszczaną głównie przez dworzan i żołnierzy króla Augusta II Sasa.

zajmował alkohol. Spotkania przy kawie czy herbacie sprzyjały konwersacjom, w których rola kobiety była niezwykle istotna (BUDREWICZ 2013: 138-146).

O sprawy kuchni dbano nie tylko we własnych domostwach, ale również w podróży, które szlachta odbywała dość często. Troska o żołądek przejawiała się w tym, iż wożono ze sobą to wszystko, co dogadzało podniebieniu. Ten aspekt obyczajów stołowych podjął Kraszewski w powieści *Wilczek i Wilczkowa*, ukazującej podróżujących po wschodnich rubieżach kraju bohaterów, którym towarzyszył „[...] wozik mały z kuchnią i rondlami, bo bez tego – o czym zapewnia narrator [przyp. A. M] naówczas dłuższej podróży – odbyć nie było można” (KRASZEWSKI [4]: 409).

W utworach dotyczących epoki saskiej, szlacheccy mieszkańcy prowincji podczas wojaży posilają się bigosem, bulkami, kawą (KRASZEWSKI 1971: 65), natomiast przydrożne karczmy oferują im między innymi jajecznicę i ryby (KRASZEWSKI [2]: 525).

Potrawy, które spożywali bohaterowie wymienianych powieści Kraszewskiego, można podzielić na dwie zasadnicze grupy. Jedną z nich tworzyły potrawy rodzinne – serwowane głównie w domach średniozamożnej i ubogiej szlachty, związane z tradycją, będące znakiem dawności, dowodem trwania świata przeszłości. Drugą grupę stanowiło, pojawiające się na stołach magnaterii i bogatej szlachty, „nowomodne jadlo”. Królować zaczynała kuchnia francuska, w której ideą przewodnią było wydobywanie naturalnego smaku potraw między innymi poprzez rezygnację z dużej ilości popularnych w staropolskiej kuchni egzotycznych przypraw czy wprowadzanie nowych dań.

Kraszewski z rezerwą odnosi się do potraw egzotycznych. Cudzoziemszczyzna w kulinariach niepokoiła autora powieści saskich. W niej widział wydelikacenie ludzi, o którym dobitnie mówi w utworze *Za Sasów* (KRASZEWSKI 1958: 267), jak również odstępstwo od tradycji oraz demoralizację społeczeństwa (BUDREWICZ 2013: 152).

Stół szlachecki nie był jednolity, co wynikało z pozycji materialnej jego właściciela. Kuchnia pańska, prowadzona przez magnaterię i zamożną szlachtę, była najbardziej wyszukana i luksusowa, znacznie odbiegająca od kuchni uboższej grupy w obrębie tej warstwy społecznej. Różnice dotyczyły ilości i rodzajów potraw oraz sposobu, a nawet częstotliwości ich podawania.

Ilość i jakość spożywanych pokarmów miały swoje przełożenie na wygląd zewnętrzny ludzi tamtej epoki. Oznaką przynależności do grup uprzywilejowanych była korpulentna figura, która niekiedy przechodziła w chorobliwą otyłość. W pisarstwie Kraszewskiego nie brakuje portretów opasłych Sarmatów, jak choćby stolnika Masłowskiego: „olbrzymia figura, z brzuchem potężnym” (KRASZEWSKI 1963: 263) czy pułkownika Szwał-

bińskiego, którego „niepomierne użycie trunków i jadła rozsądziło, zrobiło otyłym, zbrzękłym, napuchłym” (KRASZEWSKI [1]: 262). Obżarstwo, stanowiące nieomal cel życia, prowadziło do wielu chorób, na które zapadali podobnie jak Florian Radziwiłł, o którym mowa jest w *Panu na czterech chłopach*, wszyscy przekarmieni i przepici magnaci owej epoki. Do najczęstszych schorzeń, zdaniem pisarza, należały: „podagra, obrzękłość, puchlina” (KRASZEWSKI [2]: 515).

Pisarz krytykował styl życia polegający na hołdowaniu brzuchowi i krótkowzrocznej pogoni za używaniem. Winą za upadek ojczyzny obarczał szlachtę, która Polskę przejadła i przepiła. W powieści *Pułkownikówna* o przedstawicielu arystokracji narrator mówi:

Funkcją, którą książę spełniał bardzo sumiennie i z zupełnym oddaniem się jej, było jedzenie. Jadł jak nikt, z przejściem się ważnością tego czynu, z oderwaniem się od świata [...] chcieć go oderwać od obowiązku – niepodobna (KRASZEWSKI 1974: 148).

Odmienność istniała również między codziennym i świątecznym jadłospisem bez względu na kategorię stołu. Podkreśla to autor w *Staroście warszawskim*, kiedy charakteryzując dwór przebywającego w Preszowie Radziwiłła, pisał:

Dostatek był wielki, srebra książęce, ale stół nie wykwinny. Tylko od świąt i dni uroczystych występowali kucharze Francuzi, na dni powszednie gotowano po polsku (KRASZEWSKI [3]: 476).

Jedynie elity jadły wykwinnie i obficie, do nich odnosiło się też powiedzenie: „Jedz, pij i popuszczaj pasa”. Uginające się pod ciężarem jadła stoły nie były codziennym widokiem w dworach średniozamożnej braci szlacheckiej, natomiast w ubogich domostwach zdarzały się tylko od święta. Potwierdzają to słowa Kajetana Koźmiana, który pisał w pamiętnikach: „Uczty dawano wspańiale, lecz codzienne życie było oszczędne” (KOŹMIAN 1972: 87).

Dla człowieka baroku uciechy stołu niezaprzeczalnie stanowiły ważny element obyczaju i podstawę życia towarzyskiego. Za panowania Sasów szlachcie polskiej nie brakowało okazji do goszczenia się i dogadzania podniebniom. Podsumowaniem tego okresu może być fragment jednej z powieści Kraszewskiego dotyczącej owego czasu:

Hulano też i zabawiano się jak nigdy. [...] do białego dnia często w pocie czoła się weselono, zjadano, zapijano, rąbano, jednano, a czas schodził jak z bicia trzasł, najprzyjemniej. (Kraszewski 1974: 9)

Z czasem forma owych spotkań uległa modernizacji, a staropolska kuchnia i związane z nią zwyczaje odchodziły w zapomnienie. Zwrot ku nowym wzorcom żywieniowym, jaki miał miejsce w XVIII w., był efektem nie tylko zmian upodobań kulinarnych Polaków, ale też świadectwem przemian kul-

turowych i społecznych, do których autor cyklu saskiego podchodzi z pewną rezerwą, widząc w niej niebezpieczeństwo utraty tożsamości narodowej. Występując przeciw obcym wpływom w kulturze, krytykował też nadmierne dogadzanie smakowi i życie ponad stan, doprowadzające niejednokrotnie do ruiny materialnej. Ten stan rzeczy doskonale obrazuje utwór *Sąsiedzi*, w którym bohater, „gusta miał pańskie” i „talent osobliwy zaciągania długów” (KRASZEWSKI 1973: 29), co przywiodło go do bankructwa. Ukazanie owego zagrożenia, pojmował Kraszewski jako swój obowiązek, wynikający z rozumienia pisarstwa jako służby, formy życia i funkcjonowania w społeczeństwie (CZAJKOWSKA 2012: 127–134). Literatura przyrównana do „ościstego chleba razowego” (CZAJKOWSKA 2012: 127–134) miała być przestrożą dla tych Polaków współczesnych pisarzowi, którzy, podobnie jak ich przodkowie, tracili zdrowie i fortuny na zbytki stołu.

Autor cyklu saskiego nie tylko wytykał przywary osiemnastowiecznych Sarmatów, ale przede wszystkim utrwalił nieznanne aspekty obyczajowości naszych przodków, ukazał obraz polskiej kultury szlacheckiej, powoli zamykającej epokę swojego panowania.

Kultura starszlachecka nie przeminęła jednak całkowicie; obyczaj kulinarny jest ciągle żywy w większości polskich domów. Na współczesnych stołach nadal pojawiają się: nieśmiertelny bigos, barszcz i kielbasa, a sprowadzone przez Sasów kartofle, które – choć nie występują na kartach powieści Kraszewskiego – były już znane pod koniec panowania Augusta III, w następnych stuleciach stały się nieodzownym składnikiem kuchni polskiej.

Bibliografia

Źródła

- KRASZEWSKI J.I., *Bratanki* [1].
- KRASZEWSKI J.I., [1967] *Brühl*, Warszawa.
- KRASZEWSKI J.I., [1971] *Herod-Baba*, Warszawa.
- KRASZEWSKI J.I., [1993] *Listy do rodziny 1863–1886, cz. II: Na emigracji*, oprac. S. Burkot, Wrocław.
- KRASZEWSKI J.I., [1966] *Na bialskim zamku*, Warszawa.
- KRASZEWSKI J.I., *Pan na czterech chłopach* [2].
- KRASZEWSKI J.I., [1974] *Pułkownikówna*, Warszawa.
- KRASZEWSKI J.I., [1973] *Sąsiedzi*, Warszawa.
- KRASZEWSKI J.I., *Starosta warszawski* [3].
- KRASZEWSKI J.I., [1959] *Saskie ostatki*, Warszawa.

KRASZEWSKI J.I., [1991] *Skrypt Fleminga*, Warszawa.

KRASZEWSKI J.I., [1973] *Wilczek i Wilczkowa*, Warszawa [4].

KRASZEWSKI J.I., [1958] *Za Sasón*, Warszawa.

KRASZEWSKI J.I., [1963] *Z siedmioletniej wojny*, Warszawa.

Opracowania

CZAJKOWSKA A., [2012] *Kraszewski nieubrany. Szkice*. Seria: *Studia o literaturze XIX i XX wieku*, t. 3., Częstochowa.

BOGUCKA M., [1967] *Życie codzienne w Gdańsku: wiek XVI–XVII*, Warszawa.

BUDREWICZ T., [2013] *O Kraszewskim. Studia*, Kraków.

CZAPLIŃSKI W., DŁUGOSZ J., [1982] *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa.

DUMANOWSKI J., *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...: Nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej „Przegląd historyczny”*, red. W. Lengauer, t. CII, z. 4

KITOWICZ J., [1985] *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa, s. 226–227.

KOWECKA E., [1993] *Dwór najrzędniejszego w Polsce magnata*, Warszawa.

KOŹMIAN K., [1972] *Pamiętniki*, T. 1, Wrocław.

KUCHOWICZ Z., [1992] *Człowiek polskiego baroku*, Łódź

ŁOZIŃSCY M.J., [2012] *Historia polskiego smaku. Kuchnia. Stół. Obyczaje*, Warszawa.

Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców, [1963] t. I, oprac. W. Zawadzki, Warszawa.

STAROWOLSKI S., [1976] *Polska albo opisanie położenia Królestwa Polskiego*, Kraków.

Summary

Za króla Sasa – łyżką kielbasa!

Culinary tastes in novels J.I. Kraszewski

Kitchen and eating a historical phenomenon, which is part of the culture, changing in time. The study culinary and cultural history are beginning to be more and more often made in the research representatives of various scientific disciplines. Culinary tastes of our ancestors brings the writing Józef Ignacy Kraszewski. Customs Polish nobility has been depicted in several novels on the Saxon times. They represent descriptions of dishes, sumptuous feasts ora meager daily meals and table manners.

Słowa kluczowe: powieść, upodobania kulinarne, historia kultury, Józef I. Kraszewski

Keywords: a novel, culinary tastes, history of culture, Jozef I. Kraszewski