

Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie

KAROLINA STUDNICKA-MARIAŃCZYK

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4116-9350>

k.studnicka@ujd.edu.pl

Kultura smaku i stołowe pyszności w świetle przepisów kucharskich z domowego archiwum Potockich i Ostrowskich z Maluszyna oraz popularnego poradnika pt. „Praktyczny kucharz warszawski”

The Culture of Taste and Table Delights in the Light of Cooking Recipes from the Home Archive of the Potocki and Ostrowski from Maluszyn and the Popular Guide “Practical Warsaw Cook”

ABSTRAKT

Temat kulinariów, uwzględniający kontekst kulturowy, jest jak najbardziej zasadny, jeśli wziąć pod uwagę znaczenie posiłków w życiu człowieka, społeczne i właśnie kulturowe uwarunkowania biesiady jako spotkania, liczne powiązania z obyczajowością, procesami kulturowej trwałości, ale i zmiany kształtowanej przez różnorodne czynniki, np. modę czy wzrost zamożności i postęp cywilizacyjny. Problematykę badawczą zawężono do prezentacji jedynie wybranych przepisów kulinarnych pochodzących z podworskiego archiwum znajdującego się w zasobie Archiwum Państwowego w Łodzi, określanego jako Archiwum Potockich i Ostrowskich z Maluszyna, skonfrontowanych z przepisami zawartymi w popularnym poradniku rozprowadzanym przez wydawnictwo Ferdynanda Hösicka. Wśród celów przyświecających niniejszej publikacji znajduje się zadanie skomentowania prezentowanych przepisów kulinarnych i niejako ich osadzenia w czasie we wspomnianym już kontekście kulturowym, m.in. choćby poprzez przykładowe porównanie z przepisami pochodzącymi z popularnych wówczas publikacji.

Słowa kluczowe: Maluszyn; kultura smaku; kontekst kulturowy; posiłki; przepisy kulinarne

Przygotowywanie i spożywanie posiłków może być czynnością bardzo prozaiczną, służącą jedynie zaspokojeniu głodu, będącą spełnieniem jednej z podstawowych potrzeb fizjologicznych. Posiłek może też przybrać formę szczególnej celebracji – naznaczonej obfitością i kunsztownym sposobem przyrządzenia

poszczególnych dań, uroczystym podaniem ich do stołu, poprzedzonym przygotowaniem eleganckiej, wystawnej zastawy stołowej oraz pomieszczenia, w którym posiłek będzie spożywany: salonu bądź jadalni. Dodajmy do tego kwestię obyczajowości i manier obowiązujących przy stole, atmosferę spotkania, stroje biesiadników, wreszcie okoliczności i miejsce biesiadowania – okaże się wówczas, że podejmując temat jedzenia, poruszamy zagadnienia głęboko wrośnięte w historię kultury i obejmujące wiele szczegółowych problemów z zakresu zarówno kultury materialnej, jak i kultury niematerialnej, wyrażającej się na różne sposoby w postawach czy zachowaniach ludzi żyjących w danej epoce historycznej – w danym miejscu i czasie.

Podjęcie tematu kulinariów z uwzględnieniem kontekstu kulturowego wydaje się być zabiegiem dość oczywistym i jak najbardziej zasadnym, jeśli wziąć pod uwagę znaczenie posiłków w życiu człowieka, społeczne i właśnie kulturowe uwarunkowania biesiady jako spotkania, liczne powiązania z obyczajowością, procesami kulturowej trwałości, ale i zmiany kształtowanej przez różnorodne czynniki, np. modę czy wzrost zamożności i postęp cywilizacyjny. Trudno jednak ów kontekst szczegółowo analizować w artykule mocno ograniczonym przez wymogi formalne, edytorskie. Ograniczona liczba stron nie pozwala na nadmierną swobodę; przeciwnie – skłania do merytorycznej dyscypliny. Między innymi z tego powodu problematykę badawczą zawężono do prezentacji wybranych przepisów kulinarnych pochodzących z podworskiego archiwum znajdującego się w zasobie Archiwum Państwowego w Łodzi (APŁ), określanego jako Archiwum Potockich i Ostrowskich z Maluszyna (APiOM), skonfrontowanych z przepisami zawartymi w popularnym poradniku rozprawdzanym przez wydawnictwo Ferdynanda Hösicka. Wspomniane zawężenie tematyki opracowania nie może jednak całkowicie wykluczać uwag, chociażby w formie dygresji, dotyczących związków między jedzeniem/biesiadowaniem a czasem historycznym, charakterystycznymi elementami kultury wiejskiej, a także procesem upowszechniania się pewnych wzorców kulinarnych, określanych dzisiaj jako kuchnia polska. W tym zakresie wśród celów przyświecających niniejszej pracy pojawia się zadanie skomentowania prezentowanych przepisów kulinarnych i niejako ich osadzenia w czasie we wspomnianym już kontekście kulturowym, m.in. choćby poprzez przykładowe porównanie z przepisami pochodzącymi z popularnych wówczas publikacji.

Zanim przejdziemy do prezentacji maluszyńskich przepisów kulinarnych, warto zwrócić uwagę na kilka dość istotnych kwestii. Pierwsza wynika z konstatacji, że przepisy są opisem określającym składniki potrzebne do przygotowania danej potrawy oraz – co nie mniej ważne – wyznaczającym jej właściwe proporcje, a także projektującym sposób jej przyrządzenia: usmażenie, upieczenie czy ugotowanie, rozdrobnienie i mieszanie, utarcie, wymoczenie lub zamarynowanie itd. Innymi słowy, przepisy zawierają opis niezwykle ważnej czynności – przygotowania posiłku. Oczywiście ta sekwencja poczynań ma znaczenie dla

końcowego efektu, czyli dla jakości potrawy, ponieważ zarówno sposób dobrania poszczególnych składników, jak i poddanie ich odpowiedniej obróbce (przygotowanie) warunkują późniejsze doznania smakowe, umożliwiają trawienie, są źródłem nie tylko zaspokojenia głodu, ale i doznania przyjemności. Należy przy tym podkreślić, że z perspektywy antropologicznej ów zespół czynności stanowi znaczącą zdobycz cywilizacyjną, którą można uznać za cechę konstytutywną człowieczeństwa, wyróżniającą ludzki gatunek od zwierząt – otoczenia biologiczno-przyrodniczego¹. Jedyne człowiek zebrane czy upolowane produkty przygotowuje do spożycia poprzez obróbkę termiczną, mechaniczną lub chemiczno-biologiczną. O ile owoce i warzywa często spożywane są „na surowo”, o tyle mięso – podobnie jak inne komponenty jedzenia, np. produkty zbożowe – poddawane jest różnym procesom przetworzenia, „doprawienia”, przygotowania. Pierwotne wynalezienie ognia/ogniska umożliwiło odkrycie różnych sposobów przyrządzania posiłku; mięso przemieniło w potrawę, co – jak wskazuje antropologia – miało daleko idące konsekwencje dla rozwoju człowieka i zainicjowania cywilizacyjnego postępu². Istotne było też wynalezienie narzędzi do obróbki mechanicznej (noża, różnych tłuczków, kamiennych żaren) oraz ceramiki pozwalającej formować naczynia. Okazuje się zatem, że przepisy kulinarne są nośnikiem niezwykle istotnych komponentów kulturowych, głęboko wrośniętych w historię cywilizacji, a kuchnia jest miejscem szczególnym, krystalizującym symbolikę „domowego ogniska”.

Kuchenne receptury zawierają treści nie tylko kulinarne, przynoszą bowiem również informacje z pogranicza socjologii czy historii obyczajów, a nawet wiedzę praktyczną z zakresu technologii chemicznych (domowych sposobów przygotowywania np. octu, spirytusu, mydła itd.). Opis sposobu przygotowania posiłku, konkretnej potrawy, zawiera zazwyczaj liczbę i wielkość porcji, a więc pośrednio mówi o liczbie biesiadników, którzy zasiądą za stołem; dobór produktów, przypraw i innych składników może wskazywać na poziom zamożności kuchni i domowego gospodarstwa, sugerować przynależność do określonej warstwy społecznej bądź stanowić element jej charakterystyki. Potrawy drogie, przygotowane w kunsztowny i czasochłonny sposób, z dużą ilością zamorskich przypraw, wymagające skomplikowanego procesu obróbki kuchennej i odpowiedniego, dobrego podania czy specjalnej stołowej zastawy, będą pojawiać się raczej na stołach rodzin zamożnych, dysponujących służbą, kapitałem i zapasem czasu wolnego, wpisanego w określony model obyczajowości. Natomiast potrawy skromne, proste i tanie w przygotowaniu, to zazwyczaj domena warstw niższych w społecznej hierarchii, o niskim poziomie dochodu, gdzie trudno oczekiwać na kuchenne, wysublimowane specjały. Oczywiście zasada ta nie jest żelazną regułą. Zważywszy

¹ R. Wrangham, *Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka*, Warszawa 2009, s. 17.

² *Ibidem*, passim.

na liczne kulinarne wyjątki, dania proste, niewyszukane mogą również być niezwykle smaczne i stanowić podstawę zdrowego żywienia. Można jednak zgodzić się ze stwierdzeniem, że zarówno bogactwo kuchni, wyszukana różnorodność potraw, jak i cyzelowanie przygotowania i spożywania posiłków (uczutowanie) wiążą się z poziomem jakości życia, zamożnością, modelem czy typem obyczajowości, a więc stanowią kryterium określające przynależność do warstwy społecznej bądź klasy. Domowe przepisy kulinarne, rozpatrywane z tej perspektywy, ujawniają swój dokumentalny charakter. Wielce wymowne są też tzw. jadłospisy, przygotowywane w domach ziemiańskich na cały tydzień bądź miesiąc, określające szczegółowo rodzaj posiłków na poszczególnych stołach. Realizacja zasad elitaryzmu przynosiła w tym przypadku wyraźne zróżnicowanie dań spożywanych na stołach gospodarzy i czeladzi³.

Na podstawie kulinarnych zapisków możemy domyślać się nawet stosunku gospodarzy do tradycji, w tym względzie przepisy sugerują bowiem przywiązanie do utrwalonych smaków i swojskości bądź świadczą o otwartości na nowinki. Podobnie przepisy na dania postne mogą świadczyć o respektowaniu nakazów religijnych czy pewnego modelu kulturowego ukształtowanego przez normy religijne. Mogą być też świadectwem przenikania się różnych kultur, zarówno europejskich, jak i wschodnich, orientalnych. Jak wiadomo, kuchnie reprezentatywne dla poszczególnych narodów czy regionów geograficznych zawierają wiele charakterystycznych elementów – dotyczy to i składników, i sposobów przyrządzania poszczególnych dań; ich obecność w codziennym lub świątecznym jadłospisie daje wskazówkę dla domysłów dotyczących zjawiska „kulinarnych transgresji”. Co więcej, kulinarne zapiski stanowią cenną informację dla badaczy zajmujących się historią dnia codziennego, życia w realiach kultury materialnej i warunkach kształtowanych przez normy obyczajowe, mentalność, charakter relacji społecznych. Mówią o poziomie życia, funkcjonowaniu kuchni, kulinarnej codzienności bądź formach biesiadnego spotkania. Stanowią również materiał dla analiz mających na celu określenie charakterystycznych cech kuchni polskiej – elementów dominujących i określających jej specyfikę, wyjątkowość, a także pozwalają na analizę procesów zmienności, ewolucji, nawarstwiania się wpływów. Oznacza to, że czytając domowe, kuchenne zapiski, należy rozumieć je w odpowiednim kontekście, odczytywać ich symboliczne znaczenia i historyczne treści. Nie można przy tym pominąć wyobrażeń smakowych i estetycznych. W tym zakresie lektura dawnych przepisów kulinarnych może dostarczyć wiele zmysłowych przyjemności, zainspirować do podjęcia próby odtworzenia niegdysiejszych smaków, urozmaicić czy wzbogacić dzisiejsze kuchenne starania. W tym miejscu należy jednak dołączyć uwagę, że sama znajomość jakiegoś przepisu może nie wystarczyć do

³ K. Studnicka-Mariańczyk, *Siedziba ziemiańska Korabitów Ostrowskich w Maluszynie*, Warszawa 2014, s. 162–170.

stworzenia „kulinarnego dzieła”, czyli przygotowania posiłku odpowiadającego właściwemu wzorcowi. Przepisy bowiem co do zasady nie zawierają szczegółowych opisów przygotowania czy kuchennej obróbki produktów składających się na daną potrawę. Potrzebna jest tutaj doza pewnej wiedzy praktycznej, znajomość sekretów kuchni, przekazywanych nierzadko z pokolenia na pokolenie ustnym bądź praktycznym instruktazem, wreszcie kuchenne doświadczenie, wyobraźnia i intuicja. Wspomóc może lektura dawnych książek kucharskich i poradników domowych albo po prostu podpowiedź osoby bardziej doświadczonej.

Prezentację maluszyńskich przepisów otwierają dwie receptury pierwszego dania, czyli zup:

Zupa rumfordzka nr I⁴

| | | |
|---|------|------|
| Na osób np. 52 na osobę po kwarcie | | |
| Wody kwart 30 | | |
| Kaszy jęczmiennej kwart 5 a gr 4 | zł 1 | gr 5 |
| Grochu kwart 5 a gr 8 | ” 1 | ” 10 |
| Kartofli kwart 10 a gr 2½ | ”24 | |
| Śledzi sztuk 6 a gr 6 | | 36 |
| Wędzonki w kostkę krajanej funt 1 a gr 24 | | 24 |
| Octu piwnego kwarty 2 a gr 6 | | 12 |
| Soli 3 kwaterki | | 6 |
| Chleba pytlowego na grzanki bochenków 3 | zł 1 | |
| Porcja wypada po gr 4 | | |
| Suma kwart 52 zł 6 gr 24 | | |

Zupa nr II⁵

| | |
|---|--|
| Wody kwart 30 | |
| Kaszy kwart 20 zł 4 gr 20 | |
| Głowa wołowa | |
| lub mięsa za f 2 gr 15 | |
| sól gr 9 | |
| Pietruszki i cebuli gr 12 | |
| Chleb na grzanki zł 1 | |
| Masła ½ funta na smażenie grzanek gr 20 | |
| Suma zł 9 gr 16 | |
| Porcja wypada po gr 5½ | |

We wskazanych przepisach nie tylko określone zostały potrzebne składniki, lecz także podano ich przybliżoną wartość i końcowe wyliczenie kosztów, w tym wartość jednej porcji. Kwoty podane w złotych pozwalają domyślać się, że mamy do czynienia z przepisem z okresu dwudziestolecia międzywojennego,

⁴ APL, APiOM, Przepisy kucharskie i gospodarcze, XVIII–XIX, t. IV-9, k. 12. „Kwaterka” – dawna miara objętości, zarówno płynów, jak i ciał sypkich, równa jednej czwartej litra, zwyczajowo był to kubek lub duża szklanka.

⁵ *Ibidem*.

prawdopodobnie z lat 30. XX wieku, kiedy zarząd nad Maluszynem sprawowali już Potoccy. Proporcje poszczególnych produktów dobrane są tak, by zupy wystarczyły dla 52 osób. Trudno jednoznacznie przesądzić o tym, czy podana liczba obejmuje jedynie gospodarzy i ich gości czy też uwzględnia tzw. II i III stół, aczkolwiek obecność mięsa, a zwłaszcza grzanek smażonych na maśle, podpowiada, że raczej mamy do czynienia z zaplanowanym bardziej wystawnym obiadem. Taka interpretacja pozwala również na to, by przepis nr II uznać za projekt drugiej zupy, przewidzianej do podania w ślad za pierwszą, co niegdyś było częstym zwyczajem podczas towarzysko-rodzinnych, bardziej uroczystych spotkań.

W przepisie na pierwszą zupę wśród składników znajdują się m.in. kartofle, nie mamy jednak informacji dotyczącej sposobu ich przygotowania – czy po pokrojeniu były gotowane w wywarze czy też może osobno, później zaś przecierane przez sito? Podobne pytania mogą dotyczyć np. grochu oraz sposobu przygotowania śledzi. Tego typu wątpliwości są skutkiem szkicowości kuchennych przepisów. Ich właściwe odczytanie może sprawić nie lada trudność niewprawnym adeptom sztuki kulinarnej, ale mistrzowie nie mają z tym problemów, doskonale bowiem wiedzą, jak i czym smarować rondel, jak łączyć produkty/składniki, w jakiej kolejności i w którym momencie je dokładać, jak długo gotować itd. Dla osób słabiej zorientowanych w tajnikach kuchni pozostaje w takich sytuacjach jedynie wyobrażenie pewnych smaków, jakie można uzyskać po realizacji przepisu. W tym zakresie pomocne bywają (jak już wspomniano) książki kucharskie lub poradniki, choć i one nie prezentują pełni wiedzy, jaką dysponują doświadczone gospodynie czy kucharze. Na przykład w *Poradniku dla młodych gospodyń* w rozdziale *Dodatki do zup* podano taki oto sposób przyrządzenia grzanek: „Rozpuścić masła na patelni, pokrajać bułkę w talarki, maczać je w rozbitem jajku, wrzucić na masło i smażyć na wolnym ogniu, mieszając, żeby się w koło zrumieniły. Można też pokrajaną bułeczkę krótko smażyć lub bez masła ususzyć w piecu”⁶.

Ten sam autor podpowiada, że przygotowując grzanki jako dodatek do zup owocowych lub jarzyn, można bułkę pokrojoną w plasterki wymoczyć uprzednio w mleku, a dopiero później zanurzyć w rozbitym jajku, przed smażeniem zaś obsypać bułką tartą⁷. Co prawda, w przytoczonym przepisie maluszyńskim znajduje się wzmianka o grzankach z chleba, ale sposób ich przygotowania był – jak można sądzić – taki jak w zacytowanym fragmencie poradnika.

Po pierwszym daniu dawna kuchnia polska przewidywała podanie *przystawek*, np. pasztecików, paszтетów czy ryb na zimno, następnie wnoszono dania mięsne i tzw. piecyste. Jak podano w *Praktycznym kucharzu warszawskim*, obyczaj nakazywał, by podanie piecystego poprzedzić jarzynami, a więc wnieść na

⁶ *Poradnik dla młodych gospodyń. Praktyczny kucharz warszawski, zawierający 1503 różnych przepisów*, Warszawa 1902, s. 37.

⁷ *Ibidem*, s. 38.

stół po mięsiwie. Z kolei zgodnie z nową modą – z przełomu XIX i XX wieku – jarzyny, gotowane bądź surowe, poprzedzały *deser*⁸. Warto w tym miejscu wspomnieć, że „paszteciki” i „jarzyny” różniły się niekiedy dość znacząco od naszych dzisiejszych przyzwyczajęń kulinarnych – jest to jednak temat na osobny artykuł, jeśli zważyć, że za pasztecik mogły posłużyć np. pierogi, jarzyną bywały także finezyjne dania z gotowanych i smażonych grzybów, a na garnitur do jarzyn składały się np. ozorki wołowe lub cielęce, mózdzki, kielbasy, omlety itp. Przejdźmy więc do dań mięsnych. W tej kategorii obiadowej maluszyńskie domowe archiwum przynosi kilka propozycji.

Sztufada po polsku

Dobry kawał mięsa ubić, osolić od razu; w rondel włożyć odpowiedni kawałek masła, cebuli, buraka, marchew, bobkowych parę liści i wszelkich korzeni; wszystką włoszczyznę pokrajać w talarki, na te wszystkie ułożone w rondlu rzeczy włożyć mięso, przykryć angielską pokrywą i dusić, póki się nie zrumieni, czasami potrząsając. Przygotuj sos zrobiony z rosółu dobrego z zasmażką; jak sztufada zrumieni się, wlewa się ten sos i wraz z mięsem podaje, później mięso się wyjmuje pokrajane, a kładzie na półmiski i oblewa sosem precedzonym przez sito, ubierz korniszonami i piklami, i w cukrze omiecionymi cebulkami⁹.

Porównajmy ten przepis z zaleceniami z *Praktycznego kucharza warszawskiego*:

Najlepsza jest sztufada, gdy mięso przez 24 godzin poleży w occie, zbiwszy je wprzód doskonale. Następnie sparzyć jeszcze gorącym octem, naszpikować pieczeń słoniną grubo pokrajaną moczona w pieprzu i grzybowym proszku, osolić i popieprzyć. Do rądla [rondla] włożyć kawałek masła, na to pieczeń, przykryć i dusić na wolnym ogniu. Gdy z siebie sos puści, wkrajać parę marchwi, buraczka, parę cebul, pietruszki, selerów, przykryć i niech się jeszcze dusi. Skoro mięso miękkie, wyjąć je, osypać mąką, sos przefasować przez sito, nalać nim pieczeń i niech się jeszcze podrumieni. Można, gdy jest na dopieczeniu, wlać parę łyżek śmietany¹⁰.

Propozycja autorów z wydawnictwa Hösicka wydaje się ciekawsza, bogatsza w smakowe niuanse, choć trudno o tym jednoznacznie przesądzić. Przepis maluszyński prezentuje nieco inne podejście do przygotowania mięsa, pomija choćby etap marynowania, za to opis przygotowania sosu zachęca do zastosowania tej właśnie modyfikacji. Rzecz jasna, każda kuchnia ma swoją niepowtarzalną specyfikę – niby te same potrawy, przygotowane według jednego przepisu, w każdym domu smakują inaczej, a cóż dopiero gdy zastosować różne receptury!

Sztufadę uznaje się za tradycyjną potrawę kuchni polskiej, mimo że sama nazwa oraz znaczący udział składników warzywnych w połączeniu ze sposobem

⁸ *Ibidem*, s. 4.

⁹ APŁ, APiOM, Przepisy kucharskie i gospodarcze, XVIII–XIX, t. IV-9, k. 110. „Sztufada” – marynowana wołowina naszpikowana słoniną, następnie pieczona lub duszona.

¹⁰ *Poradnik dla młodych gospodyń. Praktyczny kucharz warszawski...*, s. 95.

gotowania podpowiadają, że pierwowzoru należy szukać na południu Europy – w słonecznej Italii. Duszona/gotowana wołowina dobrze odpowiada naszym gustom, stąd też od dawna obecna jest na polskich stołach i jest przyrządzana na różne sposoby. Opierając się na przekazie Jędrzeja Kitowicza¹¹, można powiedzieć, że gotowana sztuka mięsa z dodatkiem warzyw ogródkowych (podobnie jak zupy mięsno-warzywne) należała do dań dobrze znanych rodzimym Sarmatom. Kuchnię dworską wyróżniały dodatkowo zamorskie przyprawy i owoce, z upodobaniem i często w nadmiarze stosowane do wielu potraw. J. Kitowicz zauważył wyraźną ewolucję obyczajów kulinarnych i wyróżnił potrawy tradycyjne/staroświeckie oraz nowomodne, zyskujące w XVIII wieku coraz większą popularność za sprawą mody na kucharzy francuskich i upowszechniania się zagranicznych wzorców. Dawne potrawy były prostsze w przygotowaniu, gotowane na wodzie bądź pieczone, natomiast dania nowomodne wyróżniały się m.in. dodatkiem wina (gotowaniem w winnej zalewie), większą ilością użytego octu, cytryn, bardziej wymyślnym farszem bądź sosem. Nawiązując do tego podziału, można chyba zaryzykować uwagę, że sztuface przyrządzaną w Maluszynie różni od przepisu warszawskiego głębszy związek z polską kulinarną tradycją. Za takim twierdzeniem przemawia brak w domowym przepisie wskazań odnośnie do procesu przygotowania mięsa poprzez jego marynowanie, sos oparty na rosole jest rzadszy, nie zawiera octu, mięso duszone jest niejako jednym ciągiem, bez dodatkowej obróbki i podrumienienia; mówiąc ogólnie, sztuface maluszyńska wydaje się prostsza i bardziej „swojska”, naturalna.

Ślady dawnej tradycji łatwo dostrzeżemy w kolejnych przepisach obiadowych pochodzących z maluszyńskiego rodzinnego archiwum.

Udziec skopowy glaserowany z jarzyną

Kruchy udziec skopowy z tłuściości obierz, goleń odetnij, obwiąż, włóż w garnek z bulionem. Weź pół głowy kapusty, 12 marchwi, 6 cebul, 3 selerki, 6 rzep, odgotuj wszystko przez pół kwadransa, przelóż w zimną wodę, wyciśnij, żeby nic wody nie zostało, obwiąż kapustę i selery, ugotuj wszystką jarzynę z udźcem, osól. Ugotowawszy, wyjmij udziec i jarzynę na jeden półmisek, wyciśnij z resztą tłuściości przez chustę, złóż udziec na półmisku i obłóż go jarzyną w koło; precedź znowu sos, w którym się gotował udziec, przez sito, wygotuj do dwóch łyżek, aż się zrobi galareta, polej tym z wolna udziec i jarzynę, ażeby się razem ugłaserowały. Nareszcie włóż w rondel gąszcza czystego, w którym reszta sosu została, przygrzej, polej po wierchu (...) ¹².

J. Kitowicz wymienił baraninę wśród tradycyjnych mięs, często goszczących na dworskich stołach wraz z wołowiną, wieprzowiną czy drobiem. Do baraniny zazwyczaj dodawano czosnek, ale też inne warzywa ogrodowe. Co ciekawe,

¹¹ J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985, s. 227.

¹² APŁ, APiOM, Przepisy kucharskie i gospodarcze, XVIII–XIX, t. IV-9, k. 120. „Gąszcz” – gęsty, zawiesisty płyn. „Skop” – kastrowany baran; „skopowy” – barani. „Glaserować, glazurować” – powlekać glazurą, polewać, lukrować.

podawano ją zarówno jako pierwsze, jak i jako drugie danie, na ciepło – gotowane z warzywami bądź smażone, ale też na zimno – w postaci wędzonki¹³. W Maluszyńcu Ostrowscy prowadzili dość sporą hodowlę owiec w celu pozyskiwania wełny jako surowca dla przemysłu włókienniczego, a przy tej okazji mieli łatwy dostęp do świeżej baraniny. Poniżej zaprezentowano kilka maluszyńskich przepisów na skopowe kotlety i zrazy.

Kotlety skopowe opiekane

Pokrój górkę na kotlety, odetnij trochę żeberka, żeby nie były zbyt długie, obciągnij i ulóż pięknie mięso, na końcu obmocz kotlety w maśle topionym, osól, opieprz, posyp cebulą, pietruszką, grzybkami siekanymi, nareszcie chlebem tartym, opiecz przy małym ogniu, nareszcie polej masłem, żeby nie wyschły i przyrumieniły się, wydaj na stół z sosem¹⁴.

Kotlety skopowe z rzepą

Weź 8 lub 12 rzep, obierz, wypłucz, pokrój na kawałki, obgotuj przez pół kwadransu w wodzie gorącej, gdy osiąknie, włóż w rondel z masłem, przystaw do ognia, niech się przyrumieni, zasyp szczybą mąki, osól, opieprz dwie szalotki usiekane, zalej bulionem, dodaj aż się rzepa rozgotuje, którą przetrzesz przez durszlak, pokrój górkę na kotlety, marynuj z solą, pieprzem, tłustością, opiecz, skrapiając resztą marynaty, polej polewką z rzepy, można z taką zaprawą dać i mostki¹⁵.

Zrazy skopowe

Wykrój zrazy cienkie skopowe, włóż w rondel warstwami, przekładając pietruszką, cebulą, grzybkami, odnożką czosnku, wszystko usiekawszy, wlej tłustości topionej, osól, opieprz, ugotuj w rondlu przy małym ogniu, ugotowawszy, zbierz tłustość, przydadaj gąszczu, wydaj z sosem¹⁶.

W *Praktycznym kucharzu warszawskim* znalazło się kilkanaście przepisów na smakowite przyrządzenie baraniny. Na stronach poradnika uwzględniono wskazówki dotyczące pieczenia baraniny – pieczonej w piecu „pod blachą”, duszonej w rondlu, gotowanej z ryżem albo pieczonej na rożnie, a także opisy potrawki z mostku baraniego lub łopatki, baraniny w pomidorach, z kapustą, baranich kotletów przyrządzanych na wiele sposobów itd.¹⁷. Interesujące wydają się być również uwagi na temat przygotowania samego mięsa:

Dobra baranina powinna mieć mięso mocno czerwone a tłustość białą, nie należy nigdy używać zaraz po zabiciu barana, ale powinno parę dni wisieć w suchym miejscu, chcąc ją mieć bardzo kruchą, trzeba pieczeń owinąć w serwetę i na parę dni zakopać w ziemi albo sparzyć gorącym octem. Jak każda pieczeń, jeśli się pod blachą piecze, trzeba od razu w gorący piec wstawić, tylko wtedy zachowa całą soczystość, piecze się najdłużej godzinę¹⁸.

¹³ J. Kitowicz, *op. cit.*, s. 227.

¹⁴ APŁ, APiOM, Przepisy kucharskie i gospodarcze, XVIII–XIX, t. IV-9, k. 121.

¹⁵ *Ibidem*, k. 121–122.

¹⁶ *Ibidem*, k. 122.

¹⁷ *Poradnik dla młodych gospodyń. Praktyczny kucharz warszawski...*, s. 124–131.

¹⁸ *Ibidem*, s. 124.

W podobny sposób postępowano z dziczyzną. Upolowany zając lub sarna wymagały nie tylko umiejętnego oporządzenia, lecz także pozostawienia na kilka dni w spiżarni albo np. na mrozie (w zimowe dni). Chodziło o to, by mięso skruszało i nabrało dodatkowych walorów smakowych. Powszechnym sposobem było też polewanie (parzenie) gorącym octem, które przynosiło zbliżony efekt, a poza tym dawało wrażenie marynaty. Dzięki tej metodzie zwierzę upolowane z rana czy w południe można było podać do stołu jeszcze tego samego dnia na obiad lub raczej na kolację. A skoro o dziczyźnie mowa, warto zaprezentować choć jeden z maluszyńskich przepisów – na zająca gotowanego z warzywami:

Zając z rzepą

Pokrój wątróbkę, wyprawiwszy zająca, włóż w rondel z masłem, wiązką pietruszki, cebuli, odnożkę czosnku, trzy goździki, dwie szalotki, bobkowy liść, tymianku, bazyłki, przystaw do ognia, wsep łyżkę od jedzenia mąki, wlej pół kwatkerki wina, dwie łyżki octu, dwie lub trzy szklanki wody lub bulionu, gotuj przez godzinę, włóż potem rzepę krojoną, obgotowawszy wprzód przez kwadrans. Dogotuj z zającem, osól, opieprz, wysadz sos, wyjmij wiązkę, wydaj ciepło [podawaj na gorąco]¹⁹.

Ostrowscy polowali chętnie i często²⁰. Dla mężczyzn był to nie tylko sposób na zaopatrzenie spiżarni, ale też forma tradycyjnej, powszechnej w środowisku ziemiańskim rozrywki. Doraźne polowanie nie wymagało specjalnej organizacji czy przygotowania, wystarczyło samotnie wyjść w pole ze strzelbą. Większe łowy wymagały jednak współdziałania kilku myśliwych, zorganizowania nagonki czy ustawienia myśliwskich ambon, zasieków, przygotowania transportu i aprowizacji. Kuchenne zapiski z Maluszyna i tygodniowe jadłospisy jednoznacznie wskazują, że dziczyzna nie była u Ostrowskich czymś wyjątkowym; podawano ją nie tylko przy okazji towarzyskich spotkań i uroczystości rodzinnych, ale też często jako jedno z dań zwykłego, codziennego obiadu lub kolacji²¹.

Na zakończenie tej krótkiej prezentacji obiadowych przepisów kulinarnych przytoczmy jeszcze jeden charakterystyczny zapis:

Bigos z wszelkiego mięsa pieczonego na rożnie

Mięso, czyli jatkowe lub z drobiu, czyli też ze zwierzyny, gdy zostanie pieczone ze stołu, pokrój na kawałki, włóż w rondel z pietruszką, cebulą, szalotką, grzybkami siekanymi, wlej trochę bulionu, osól, opieprz, zagotuj przez kwadrans, wlej potem na półmisek cokolwiek sosu z ośrodką chleba, połóż na to mięso, czyli bigos, i znowu posyp chlebem, niech się z wolna przyrumieni i przypiecz na ogniu, nareszcie polej sosem, przydad odrobinę octu²².

Warto w tym miejscu zwrócić uwagę na zmianę semantyczną określenia *bi-gos*. Dzisiaj słowo to oznacza przede wszystkim danie złożone z obgotowanej

¹⁹ APL, APiOM, Przepisy kucharskie i gospodarcze, XVIII–XIX, t. IV-9, k. 123.

²⁰ K. Studnicka-Mariańczyk, *op. cit.*, s. 193–199.

²¹ *Ibidem*, s. 167–168, 193.

²² APL, APiOM, Przepisy kucharskie i gospodarcze, XVIII–XIX, t. IV-9, k. 124.

kiszzonej kapusty z dodatkiem posiekanego mięsa. Dawniej określano nim natomiast rozdrobnione i zmieszane kawałki różnego mięsiwa, kapusta zaś była – co najwyżej – dodatkiem.

Domowe zbiory kulinarnych przepisów zazwyczaj składają się z zapisków opisujących przygotowanie jakiegoś specjału, szczególnego dania czy po prostu nowości, którą można pochwalić się przed zaproszonymi biesiadnikami. Dania zwyczajne, codzienne należą do kuchennej praktyki wpadającej niemalże w rutynę; są na tyle dobrze znane, że nie wymagają zapisu. Początkujący kucharze praktykę tę nabywają w kuchni – u boku swych mistrzów nauczycieli, a młode gospodynie mogą skorzystać z porad znajdujących się w książce kucharskiej, która zawiera opisy również dań codziennych, podstawowych. Wspomnianą specyfikę możemy dostrzec także w zbiorze maluszyńskich przepisów kulinarnych. Najwięcej miejsca zajmują tu receptury opisujące domowe sposoby przygotowania różnych substancji wykorzystywanych w gospodarstwie, np. mydła czy spirytusu. Przepisy kulinarne mają mniej liczną reprezentację; w tej grupie natrafiamy najczęściej na opisy dań deserowych, ciast i ciasteczek. Oto jeden z przykładów:

Precle do kawy

Do 2-ch kwart mąki bierze się 4 jaja z białkami, filiżankę maku, filiżankę masła klarowanego ciepłego, pół filiżanki drożdzy, skórki z całej cytryny, cukru podług upodobania, posolić trochę i mleka tyle, co potrzeba, dobrze wyrobić to ciasto i wyrabiać precelki²³.

Tak przygotowane ciasteczka można było podać zgodnie z tytułową sugestią, czyli do kawy podczas popołudniowego spotkania albo do herbaty czy mleka bądź soku. Te drobne, lapidarne zapiski kuchenne swe źródło miały w popularnej prasie, poradnikach domowych, rzadziej zaś w książkach kucharskich. Czasem były efektem spotkania w gronie zaprzyjaźnionych sąsiadek czy pań „z towarzystwa” i wymiany kulinarnych doświadczeń. Obecność tych szkicowych receptur wśród innych dokumentów zachowanych w domowym archiwum świadczy o ich przydatności – bywały pomocne w urozmaiceniu jadłospisu bądź stanowiły inspirację/zachętę do wprowadzenia kulinarnych zmian. Kuchenne notatki/zapiski są zarazem świadectwem pewnych procesów społeczno-kulturowych, zmieniających się mód i obyczajów w zakresie stylu życia czy form kontaktów towarzyskich. Domowe przepisy kulinarne są również odzwierciedleniem procesu formowania się wzorca kuchni polskiej jako specyficznego elementu szerszej kultury o charakterze narodowym czy regionalnym. Porównanie zapisków z odpowiednimi przepisami zawartymi w książce kucharskiej – popularnym poradniku – oraz dostrzeżenie analogii i podobieństw pozwala zauważyć sferę wzajemnych modelujących wpływów między codziennością kuchni dworskiej a normatywną

²³ *Ibidem*, k. 147.

publikacją kształtującą i upowszechniającą kulinarne wzorce w stopniowo demokratyzującym się społeczeństwie.

Warto zauważyć, że jeśli potraktujemy kuchnię ziemiańską jako swoisty paradigmat kuchni narodowej, a przynajmniej jej podstawowy element, o silnym kulturotwórczym i normatywnym oddziaływaniu, to trzeba też dodać, że tą drogą upowszechniały się na polskich stołach dania charakterystyczne dla innych kręgów kulturowych. Należy tu uwzględnić mobilność szlachty, powodowaną np. przez liczne związki rodzinne i koligacje, a więc wyjazdy do krewnych i rodzin spowinowaconych zamieszkujących dalsze rejony kraju, w tym dobra na Kresach, różne kontakty w sprawach publicznych czy gospodarczych, dające okazję do wyjazdów i nabywania nowych doświadczeń, podobnie jak zagraniczne wojaże, które generowały bezpośrednie impulsy do podpatrywania i smakowania odmiennych wzorów kulinarnych. Drugim ważnym czynnikiem byli wspomniani już cudzoziemscy kucharze zatrudniani we dworach i pałacach, zwłaszcza Francuzi, którzy napływali na ziemię polskie wskutek szerzącej się mody oraz ekspansywności kultury francuskiej. Jako trzeci istotny element oddziaływania na kształtujący się model polskiej kuchni należy wskazać wpływy rodzime, lokalne i regionalne, będące pokłosiem mieszania się miejscowych tradycji z nowymi pomysłami na wykorzystanie dostępnych produktów kulinarnych. Na dworskich stołach dania regionalne kuchni chłopskiej, mieszczańskiej, a także np. żydowskiej czy ukraińskiej, pojawiały się naturalną koleją rzeczy poprzez kontakty z okolicznymi mieszkańcami i obecność czeladzi posługującej w kuchni. Okazuje się zatem, że sztuka kulinarna występująca w kręgach polskiego ziemiaństwa, mimo że oparta na tradycyjnych wzorcach, była równocześnie otwarta na wymianę doświadczeń i absorpcję nowych propozycji.

Jako jeden z przykładów wspomnianej otwartości można potraktować recepturę przechowywaną wśród maluszyńskich archiwaliów – przepis na wódkę „gdańską”, czyli domowy sposób przyrządzenia dość mocnego likieru, zaprawiającego wódką, z dodatkiem egzotycznych przypraw korzennych i owocowych:

Przepis dańskiej wódki złotej nr 4

Skórek pomarańczowych łutów 4, cytrynowych łutów 4, anyżu łutów 8, kolendry łutów 4, rozmarynu łutów 2, galganu łutów ½, korzenia omanu łuta ½, cynamonu białego łuta ½, (...) weyszteynu łutów 4, korzenia fiołkowego łutów 2, cynamonu łutów 2, kardamonu łut 1, mastyksu łut 1. Syrop z dwóch funtów cukru i 2 kwater wody, z tego zrobi się syrop, nalawszy zimną wodą, ażeby nie był gotowany; tym syropem dobiera się też okowita, ażeby tylko szum trzymała. Jak będzie dobrana i też wódka po dobraniu filtruje się przez bibułkę lub sukno cienkie²⁴.

²⁴ *Ibidem*, k. 134. „Dańska wódka” – wódka gdańska, tzw. Goldwasser. „Galgan” – galgant, przyprawa podobna do imbiru. „Weyszteyn” – prawdopodobnie zapożyczenie z języka niemieckiego od wyrazu *Weinstein*, jest to kwaśny winian potasu, inaczej *tartarus*, *cremor tartari*, kamień winny.

Oryginalną „Złotą Wodę” wytwarzano w Gdańsku, począwszy od XVI wieku²⁵; przez lata trunek zdobył uznanie w niemal całej Europie, a o jego popularności świadczy m.in. maluszyński przepis będący próbą nawiązania do oryginalnego smaku. Bardziej tradycyjny i zarazem swojski sposób przygotowania domowej nalewki prezentuje poniższy cytat:

Nalewka orzechowa

12 orzechów włoskich jeszcze miękkich pokrajać razem z zieloną łupiną w kawałki i zalać w butli dwoma kwartami mocnej wódki, która od razu zrobi się czarno zielona. Gdy orzechy będą dojrzałe, można dodać do tego łupinek z jąder i kilka jąder samych. Po kilku miesiącach nabierze koloru brązowego i klarownego. Wtedy precedzić i dobierać wódką do smaku, jeśli za gorzkie. Można zalewać orzechy spirytusem, ale wtedy przy dobieraniu czasem się mąci²⁶.

Picie piwa, alkoholizowanych miodów, wina, wódki i wszelkich innych trunków jest głęboko wrośnięte w rodzimą, także europejską, obyczajowość. Dawne, sarmackie zwyczaje nie znały w tym względzie jednak żadnych ograniczeń, wstrzeźliwość zaś należała raczej do wyjątków. J. Kitowicz przekazał potomnym wiele barwnych, dosadnych opisów zarówno sławnych pijatyk, jak i codziennych zachowań. Dla ilustracji tego zjawiska przytoczmy charakterystyczny fragment *Opisu obyczajów*:

W Krakowskiem i Sandomierskiem żadne piwo, wyjąwszy prawdziwe angielskie, nie było w szacunku, ponieważ pospółstwo tamtejsze, mianowicie chłopstwo, tak jak na Rusi i w Litwie, gorzałkę mają za trunek pospolity, szlachta zaś i mieszczenie majątni wino węgierskie. (...) Jaki tedy trunek w której prowincji panował, takim się raczono, i była to już zła kompania, zła uczta, kiedy się nie popili, kiedy gość trzeźwo pożegnał się z gospodarzem (...)²⁷.

Bliżej czasów nam współczesnych obyczajowość związana z użyciem trunków nabrała zdecydowanie większej ogłady, w tzw. dobrym, kulturalnym towarzystwie nie wypadało już nadużywać alkoholowych przyjemności, a same napoje zaczęto podawać w określonym porządku, dopasowując wódkę, likiery i wina do rodzajów dań spożywanych przy stole. Zachodzącą zmianę autorzy *Praktycznego kucharza warszawskiego* ujęli następująco:

Z win są używane przy wykwinnych obiadach: burgundzkie, szampańskie, madery i bordeaux. (...) Podaje się zaś w następującym porządku: Po zupie madera, sherry albo bordeaux (...) po dalszych daniach – czerwone, węgierskie i reńskie, po pieczysem – szampan z lodu, a przy deserze – tokaj muskat-lunel i malaga. Po zimnych rybach podaje się poncz rzymski (zamrożony) w małych szklanceczkach, po ostrygach – białe francuskie. Przed obiadem gorzkie wódki, przy kawie zaś likier (...)²⁸.

²⁵ Zob. Goldwasser, <https://goldwasser.pl> (dostęp: 18.03.2020).

²⁶ APŁ, APiOM, Przepisy kucharskie i gospodarcze, XVIII–XIX, t. IV-9, k. 178.

²⁷ J. Kitowicz, *op. cit.*, s. 244.

²⁸ *Poradnik dla młodych gospodyń. Praktyczny kucharz warszawski...*, s. 4–5.

Podsumowując dotychczasowe uwagi, jeszcze raz warto podkreślić, że przytoczone w artykule przykłady kulinarnych przepisów, pochodzących zarówno z domowego archiwum Ostrowskich i Potockich, jak i z popularnego poradnika – książki kucharskiej, wykazują znaczące podobieństwa. Z jednej strony świadczy to o procesach demokratyzacji i unifikacji wzorców kulturowych zachodzących w społeczeństwie na przełomie XIX i XX wieku, a z drugiej strony zauważalne zbieżności dowodzą zjawiska krystalizacji kuchni polskiej jako pewnego modelu żywienia powstającego na gruncie obyczaju i szerszej kultury, właściwej czy też charakterystycznej dla danego kręgu społecznego bądź warstwy społecznej i czasu historycznego na ziemiach polskich. Konfrontacja przytoczonych zapisów kulinarnych z uwagami spisanyymi przez J. Kitowicza w XVIII wieku oraz z dzisiejszą powszechnie znaną praktyką żywieniową uświadamia z kolei zarówno trwałość pewnych upodobań smakowych oraz kwestii przygotowywania posiłków, jak i ewolucję – nawarstwianie się kulinarnych modeli, ich sublimację, będącą efektem większej dostępności produktów i przypraw czy też uproszczenia wynikającego ze zmian w technologii produkcji żywności oraz warunków życia codziennego.

BIBLIOGRAFIA

Źródła archiwalne

Archiwum Państwowe w Łodzi, Archiwum Potockich i Ostrowskich z Maluszyna, Przepisy kucharskie i gospodarcze, XVIII–XIX, t. IV-9.

Literatura

Kitowicz J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985.

Poradnik dla młodych gospodyń. Praktyczny kucharz warszawski, zawierający 1503 różnych przepisów, Warszawa 1902.

Studnicka-Mariańczyk K., *Siedziba ziemiańska Korabitów Ostrowskich w Maluszynie*, Warszawa 2014.

Wrangham R., *Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka*, Warszawa 2009.

ABSTRACT

The topic of cuisine, taking into account the cultural context, is absolutely justified, taking into account the importance of meals in human life, the social and cultural conditions of feasts as meetings, numerous links with customs, processes of cultural persistence, but also changes shaped by various factors, e.g. fashion or increase in wealth and civilization progress. The research issues were narrowed down to the presentation of selected recipes from the local archives in the resources of the State Archive in Lodz, referred to as the Archives of Potocki and Ostrowski from Maluszyn, confronted with the recipes contained in the popular guidebook distributed by the Ferdinand Hösick publishing house. In this regard, among the aims of this publication, there is the task of commenting on the presented culinary recipes and, in a way, setting them in time in the already mentioned cultural context, i.e. by exemplary comparison with the recipes from popular publications at the time.

Keywords: Maluszyn; culture of taste; cultural context; meals; culinary recipes