

**UNIWERSYTET MIKOŁAJA KOPERNIKA W TORUNIU
WYDZIAŁ NAUK HISTORYCZNYCH**

Bogdan Gałazka

**„NIEPOŻYTECZNE TRUDY NOWOMODNYCH KUCHMISTRZÓW”.
SMAK, TECHNIKI KULINARNE I IDEE ŻYWIENIOWE W PISMACH
JANA SZYTTLERA**

Praca doktorska
napisana pod kierunkiem
dr hab. Jarosława Dumanowskiego, prof. UMK
promotor pomocniczy: dr Dorota Dias-Lewandowska

Toruń 2023

PODZIĘKOWANIA

Chciałbym serdecznie podziękować promotorowi rozprawy dr. hab. Jarosławowi Dumanowskiemu, prof. UMK, za okazaną cierpliwość, wyrozumiałość i ukierunkowanie moich zainteresowań naukowych. Pragnę również podziękować dr Dorocie Dias-Lewandowskiej, która była moim promotorem pomocniczym, za wsparcie, zaangażowanie i liczne uwagi, które wzbogaciły niniejszą dysertację.

Dziękuję Agnieszce Partyce i Ewie Uzarewicz za pomoc w procesie przygotowania rozprawy, a także moim koleżankom i kolegom: Marcie Sikorskiej, Gabrielowi Kurczewskiemu i Maciejowi Bartonowi za cenne uwagi przekazywane mi podczas naszych wspólnych seminariów doktoranckich.

Szczególne podziękowania kieruję pod adresem mojej mamy Czesławy Gałązki, brata Roberta, bratowej Faustyny i bratanicy Weroniki za ich mentalne wsparcie w trakcie pisania pracy.

SPIS TREŚCI

SPIS WYKRESÓW.....	9
--------------------	---

WYKAZ SKRÓTÓW	11
---------------------	----

WSTĘP	13
-------------	----

1. KUCHNIA I HISTORIA.....	13
----------------------------	----

2. JAN SZYTTLER I JEGO IDEE KULINARNE JAKO PRZEDMIOT BADAŃ.....	18
---	----

3. CELE PRACY, TEZY I ŹRÓDŁA	24
------------------------------------	----

4. STRUKTURA PRACY	28
--------------------------	----

ROZDZIAŁ I OD KUCHNI DWORSKIEJ DO KULINARNEGO ROMANTYZMU I WEGETARIANIZMU – IDEOWA DROGA JANA SZYTTLERA.....	31
---	-----------

1. WSTĘP.....	31
---------------	----

2. „WSZYSTKO PACZY SIĘ W RĘKACH CZŁOWIEKA” – KULINARNY ROMANTYZM	34
--	----

2.1. KULINARNA REWOLUCJA I PIERWSZE RESTAURACJE	34
---	----

2.2. KUCHNIA I ROMANTYZM	38
--------------------------------	----

3. JEDZENIE, MORALNOŚĆ I RELIGIA – ROLA POSTÓW I WEGETARIANIZMU W KULTURZE KULINARNEJ	51
---	----

3.1. CIAŁO, UMARTWIANIE SIĘ I POST	51
--	----

3.2. <i>IEIUNIUM POLONICUM</i> , CZYLI POLSKI POST	57
--	----

3.3. WEGETARIANIZM NA ŚWIECIE I W POLSCE.....	59
---	----

4. „POŻYTECZNY CZŁOWIEK SWOICH CZASÓW”. O NOWEJ ROLI KUCHARZY I AUTORÓW KSIĄŻEK KULINARNYCH.....	64
--	----

4.1. KUCHARZE I LUDZIE KUCHNI.....	64
------------------------------------	----

4.2. PLAGIATY KSIĄŻEK KULINARNYCH	66
---	----

4.3. KUCHARSCY CELEBRYCI XIX WIEKU – SOYER, SZYTTLER, ĆWIERCZAKIEWICZOWA	82
--	----

4.3.1. JAN SZYTTLER – KUCHARZ I AUTOR KSIĄŻEK KUCHARSKICH	82
---	----

4.3.2. ALEXIS SOYER I JAN SZYTTLER.....	93
---	----

4.3.3. SZYTTLER I ĆWIERCZAKIEWICZOWA – OJCIEC I MATKA KUCHNI POLSKIEJ?	95
--	----

5. PODSUMOWANIE.....	100
----------------------	-----

ROZDZIAŁ II „LŹEJ KUCHARZOM NIŻ POECIE”. TWÓRCZOŚĆ JANA SZYTTLERA.....	101
---	------------

1. WSTĘP.....	101
---------------	-----

2. ODBIORCY KSIĄŻEK SZYTTLERA – PATRONI, PRENUMERATORZY, LUDZIE W POTRZEBIE	104
---	-----

2.1. PATRONI I PRENUMERATORZY.....	104
------------------------------------	-----

2.2. CZYTELNICZY I WYMIAR EDUKACYJNY KSIĄŻEK	111
--	-----

3. NAZWY GEOGRAFICZNE W PRZEPISACH	122
--	-----

4. TERMINOLOGIA – MIARY I WAGI.....	123
-------------------------------------	-----

5.	<i>À LA FRANÇAISE</i> I PODAŻANIE KU NOWYM KULINARNYM TRENDOM.....	127
5.1.	KUCHARZ DOBRZE USPOSOBIONY (1830 R.)	127
5.1.1.	SKŁADNIKI GŁÓWNE	129
5.1.2.	PRZYPRAWY	133
5.1.3.	TŁUSZCZE	135
5.1.4.	TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE	138
5.1.5.	UTENSYLIA	142
5.1.6.	DOMINUJĄCE SMAKI I ZESTAWIENIA SMAKOWE	146
5.1.7.	KATEGORYZACJA POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW	147
5.2.	KUCHMISTRZ NOWY (1837 R.).....	150
5.2.1.	TYPY DAŃ.....	156
5.2.2.	SKŁADNIKI GŁÓWNE	157
5.2.3.	PRZYPRAWY	162
5.2.4.	TŁUSZCZE	163
5.2.5.	TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE	163
5.2.6.	UTENSYLIA	164
5.3.	KUCHNIA POSTNA (1848 R.).....	166
5.3.1.	SKŁADNIKI GŁÓWNE	169
5.3.2.	PRZYPRAWY	177
5.3.3.	TŁUSZCZE	179
5.3.4.	TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE	181
5.3.5.	UTENSYLIA	183
6.	KSIĄŻKI DLA GOSPODYŃ I MYŚLIWYCH.....	185
6.1.	KUCHARKA OSZCZĘDNA (1835 R.)	185
6.1.1.	Składniki główne	186
6.1.2.	TŁUSZCZE	195
6.1.3.	PRZYPRAWY	196
6.1.4.	TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE	199
6.1.5.	SMAK.....	200
6.2.	KUCHNIA MYŚLIWSKA (1845 R.).....	203
6.2.1.	SKŁADNIKI GŁÓWNE	204
6.2.2.	PRZYPRAWY	206
6.2.3.	TŁUSZCZE	207
6.2.4.	TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE	208
6.2.5.	UTENSYLIA	209
6.2.6.	UCZTA MYŚLIWSKA DLA BOGATYCH I BIEDNYCH.....	210
6.2.7.	SMAK KUCHNI MYŚLIWSKIEJ	212
6.2.8.	KUCHNIA MYŚLIWSKA I POSTNA.....	213
6.3.	SKRZĘTNA GOSPODYNI (1846 R.).....	215
6.3.1.	SKŁADNIKI GŁÓWNE	215
6.3.2.	PRZYPRAWY	222
6.3.3.	TŁUSZCZE	224
6.3.4.	TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE	225
6.3.5.	UTENSYLIA	227
7.	PODSUMOWANIE	229

ROZDZIAŁ III IDEE JANA SZYTTLERA A NEOARCHAIZM KULINARNY W POLSCE..... 231

1.	WSTĘP	231
2.	„DAWNE, ZDROWE I PRAWDZIWIE POSILAJĄCE”. ŻYWIENIOWE IDEE JANA SZYTTLERA	233
2.1.	WIEDZA	233
2.2.	KULINARNY PATRIOTYZM	249
2.3.	TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ.....	263
3.	New Ancient Cuisine – kulinarne idee Szyttlera dziś.....	268

3.1.	<i>ZERO WASTE</i> JAKO NOWA OSZCZĘDNOŚĆ.....	269
3.2.	<i>SLOW FOOD</i> JAKO NOWA LOKALNOŚĆ.....	275
3.3.	<i>SUPERFOOD</i> – IDEA JEDZENIA JAKO LEKARSTWA	277
4.	HISTORYCZNE REKONSTRUKCJE I EDUKACJA PRZEZ HISTORIĘ JEDZENIA	281
4.1.	REKONSTRUKCJE MUZEALNE	281
4.2.	KUCHARZE – REKONSTRUKTORZY. NOWE TRENDY KUCHNI HISTORYCZNEJ W GASTRONOMII 287	
4.3.	Rekonstrukcja – pomnik pamięci?	292
4.4.	REKONSTRUKCJA HISTORYCZNA W TURYSTYCE KULINARNEJ	295
6.	PODSUMOWANIE.....	306
	ZAKOŃCZENIE	309
	BIBLIOGRAFIA	315
	ANEKS	341
	Tabela nr 1: zestawienie idei kulinarnych występujących w książkach Jana Szyttlera	341
	Tabela nr 2: lista prenumeratorów książek Jana Szyttlera	342
	Załącznik nr 1: strona tytułowa <i>Kucharza dobrze usposobionego</i> , tom I, Biblioteka Narodowa.....	358
	Załącznik nr 2: strona tytułowa <i>Kucharza dobrze usposobionego</i> , tom II, Biblioteka Narodowa.....	359
	Załącznik nr 3: strona tytułowa <i>Kucharki oszczędnej</i> , Biblioteka Narodowa.....	360
	Załącznik nr 4: strona tytułowa <i>Kuchmistrza nowego</i> , Biblioteka Narodowa.	361
	Załącznik nr 5: strona tytułowa <i>Kuchni myśliwskiej</i> , Biblioteka Narodowa.....	362
	Załącznik nr 6: strona tytułowa <i>Skrzętnej gospodyni</i> , Biblioteka Myśliwska Krzysztofa Daszkiewicza i Leszka Szewczyka.....	363
	Załącznik nr 7: strona tytułowa <i>Kuchni postnej</i> , Biblioteka Narodowa.....	364
	Załącznik nr 8: strona tytułowa <i>Spiżarni dostatecznie i przezornie urządzanej</i> , Biblioteka Narodowa. ...	365
	Załącznik nr 9: strona tytułowa <i>Poradnika dla myśliwych</i> , Biblioteka Narodowa.	366
	Załącznik nr 10: strona tytułowa <i>Poradnika dla gospodyń</i> , Biblioteka Narodowa.....	367
	Załącznik nr 11: portret Jana Szyttlera, Biblioteka Narodowa.....	368
	Załącznik nr 12: instrukcja wykonania wabiów, <i>Poradnik dla myśliwych</i> , Biblioteka Narodowa.	369
	Załącznik nr 13: ilustracja piecyka, <i>Kuchnia myśliwska</i> , Biblioteka Narodowa.....	370
	Załącznik nr 14: „Walka karnawału z postem”, Muzeum Historii Sztuki w Wiedniu.....	371
	Załącznik nr 15: akt ślubu Jana Szyttlera z Wiktorią Juchniewicz. Archiwum parafii św. Jana, sygn. 21, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne.....	372
	Załącznik nr 16: akt ślubu Jana Szyttlera z Antonią Łosicką. Archiwum parafii św. Jana, sygn. 29, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne.....	373

Załącznik nr 17: akt urodzenia Aleksandra Jana Szyttlera. Archiwum parafii św. Jana, sygn. 604/10/223, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne.	374
Załącznik nr 18: akt urodzenia Izabelli Praksey Szyttler. Archiwum parafii św. Jana, sygn. 604/10/223, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne.	375
Załącznik nr 19: akt urodzenia Wincentego Mateusza Szyttlera. Archiwum parafii św. Jana, sygn. 604/10/223, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne.	376
Załącznik nr 20: akt urodzenia Mateusza Wincentego Szyttlera. Archiwum parafii św. Jana, sygn. 604/10/223, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne.	377
Załącznik nr 21: akt urodzenia Eleonory Szyttler. Archiwum parafii św. Jana, sygn. 604/10/223, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne.	378
Załącznik nr 22: akt urodzenia Karoliny Stanisławy Szyttler. Archiwum parafii św. Jana, sygn. 604/10/223, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne.	379
Załącznik nr 23: rycina przedstawiająca ustawienie wytworęgo stołu w Kucharzu dobrze usposobionym, serwis One Bid.	380
Załącznik nr 25: strona tytułowa <i>Wyśmienitego i niekosztownego kuchmistrza</i> , Biblioteka Narodowa. .	382
Załącznik nr 26: nekrolog Jana Szyttlera umieszczony w „Kurjerze Warszawskim” (273/1850), Biblioteka Uniwersytecka w Warszawie.	383
Załącznik nr 27: rycina prezentująca budynki należące do Deputata Przyjałgowskiego przy ulicy Szwarcowej w Wilnie. Najprawdopodobniej w jednym z nich mieszkał Szyttler. V. Drema, <i>Lost Vilnius</i> , Wilno 1991.	384
Załącznik nr 28: akt urodzenia Jana Szyttlera. Księgi metrykalne parafii rzymskokatolickiej św. Andrzeja w Warszawie. Księga chrztów 1744-1788 r., zespół 9159/D, Archiwum Archidiecezjalne w Warszawie.	385
Załącznik nr 29: własnoręczny podpis Jana Szyttlera w <i>Kucharce oszczędnej</i> , Biblioteka Narodowa.	386
Załącznik nr 30: strona tytułowa notatek Eustachego Tyszkiewicza z podpisem i pieczęcią. Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka, sygn. 1325.BA-XV.	387
Załącznik nr 31: podpis Eustachego Tyszkiewicza znajdujący się w notatkach sporządzonych na podstawie pamiętników Jana Szyttlera. Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka, sygn. 1325.BA-XV.	388

SPIS WYKRESÓW

Wykres 1 Występowanie poszczególnych typów składników i dań w <i>Kucharzu dobrze usposobionym</i> .	130
Wykres 2 Częstotliwość użycia poszczególnych przypraw w recepturach <i>Kucharza dobrze usposobionego</i>	135
Wykres 3 Liczba przepisów z <i>Kucharza dobrze usposobionego</i> , w których używano poszczególnych tłuszczów.....	137
Wykres 4 Zastosowanie technik i czynności kulinarnych w recepturach <i>Kucharza dobrze usposobionego</i>	140
Wykres 5 Zastosowanie utensyliów kuchennych w recepturach <i>Kucharza dobrze usposobionego</i>	143
Wykres 6 Występowanie poszczególnych typów dań w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	157
Wykres 7 Występowanie składników głównych w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	158
Wykres 8 Występowanie poszczególnych składników w grupie warzyw w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	159
Wykres 9 Występowanie poszczególnych składników w grupie owoców w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	160
Wykres 10 Występowanie poszczególnych składników w grupie podrobów w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	161
Wykres 11 Występowanie poszczególnych składników w grupie kasz i mąk w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	161
Wykres 12 Występowanie przypraw w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	162
Wykres 13 Występowanie tłuszczów w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	163
Wykres 14 Techniki i czynności kulinarne w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	164
Wykres 15 Wykorzystanie utensyliów w <i>Kuchmistrzu nowym</i>	165
Wykres 16 Podział receptur na typy głównych składników w <i>Kuchni postnej</i>	169
Wykres 17 Występowanie poszczególnych gatunków ryb w <i>Kuchni postnej</i>	170
Wykres 18 Występowanie poszczególnych owoców w <i>Kuchni postnej</i>	172
Wykres 19 Występowanie poszczególnych warzyw w <i>Kuchni postnej</i>	173
Wykres 20 Występowanie poszczególnych produktów mącznych w <i>Kuchni postnej</i>	176
Wykres 21 Występowanie innych produktów w <i>Kuchni postnej</i>	177
Wykres 22 Występowanie przypraw w <i>Kuchni postnej</i>	179
Wykres 23 Występowanie tłuszczów w <i>Kuchni postnej</i>	181
Wykres 24 Występowanie technik kulinarnych w <i>Kuchni postnej</i>	182
Wykres 25 Występowanie utensyliów w <i>Kuchni postnej</i>	184
Wykres 26 Występowanie poszczególnych typów składników w <i>Kucharce oszczędnej</i>	186
Wykres 27 Występowanie poszczególnych mięs i podrobów w <i>Kucharce oszczędnej</i>	187

Wykres 28 Występowanie poszczególnych warzyw w <i>Kucharce oszczędnej</i>	189
Wykres 29 Występowanie poszczególnych produktów mącznych w <i>Kucharce oszczędnej</i>	191
Wykres 30 Występowanie grzybów w <i>Kucharce oszczędnej</i>	192
Wykres 31 Występowanie gatunków ryb w recepturach <i>Kucharki oszczędnej</i>	193
Wykres 32 Występowanie owoców w recepturach <i>Kucharki oszczędnej</i>	194
Wykres 33 Występowanie produktów mlecznych w recepturach <i>Kucharki oszczędnej</i>	194
Wykres 34 Występowanie tłuszczów w recepturach <i>Kucharki oszczędnej</i>	195
Wykres 35 Występowanie przypraw w recepturach <i>Kucharki oszczędnej</i>	198
Wykres 36 Występowanie technik kulinarnych w recepturach <i>Kucharki oszczędnej</i>	200
Wykres 37 Występowanie przypraw w recepturach <i>Kuchni myśliwskiej</i>	207
Wykres 38 Występowanie tłuszczów w recepturach <i>Kuchni myśliwskiej</i>	208
Wykres 39 Występowanie technik kulinarnych w recepturach <i>Kuchni myśliwskiej</i>	209
Wykres 40 Typy wykorzystywanych utensyliów w recepturach <i>Kuchni myśliwskiej</i>	210
Wykres 41 Typy wykorzystywanych mięs w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	217
Wykres 42 Zestawienie ryb i raków w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	219
Wykres 43 Wykorzystanie nabiału w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	219
Wykres 44 Wykorzystanie produktów mącznych w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	221
Wykres 45 Wykorzystanie warzyw w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	221
Wykres 46 Wykorzystanie owoców w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	222
Wykres 47 Wykorzystanie przypraw w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	224
Wykres 48 Typy wykorzystywanych tłuszczów w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	225
Wykres 49 Typy wykorzystywanych technik kulinarnych w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	226
Wykres 50 Typy wykorzystywanych utensyliów w recepturach <i>Skrzętnej gospodyni</i>	228

WYKAZ SKRÓTÓW

KDU – J. Szyttler, *Kucharz dobrze usposobiony*, tom I i II, Wilno 1830.

KO – J. Szyttler, *Kucharka oszczędna*, Wilno 1835.

KN – J. Szyttler, *Kuchmistrz nowy*, Wilno 1837.

KM – J. Szyttler, *Kuchnia myśliwska*, Wilno 1845.

SG – J. Szyttler, *Skrzętna gospodyni*, Wilno 1846.

KP – J. Szyttler, *Kuchnia postna*, Wilno 1848.

WSTĘP

1. KUCHNIA I HISTORIA

Dzieje kuchni, książek kucharskich czy praktyk żywieniowych długo pozostawały na marginesie badań historycznych. Dzięki pracom takich historyków jak Jean-Louis Flandrin¹ jedzenie z elementu anegdotycznego i ubarwiającego tradycyjną narrację historyczną stało się pełnoprawnym zagadnieniem badawczym. Dziś historię kuchni i jedzenia bada się w kontekście różnic społecznych, wpływu mód, tradycji czy religii. Do wykorzystywanych źródeł włączono książki kucharskie, poradniki żywieniowe, zielniki, listy zakupów, inwentarze etc.² W analizie tekstów kulinarnych historycy wyszli poza samo streszczanie receptur czy menu lub wyliczanie używanych produktów, zwracając uwagę na motywy wyboru składników, sposób podania potraw, nawiązania do tradycji, ówczesnego stanu wiedzy żywieniowej i obowiązujących zwyczajów³. Badacze poszukiwali w historii jedzenia i praktyk żywieniowych znaczeń, których poznanie miało być ważnym elementem w zrozumieniu kultury i procesu jej zmiany⁴. Jedzenie i kuchnia, które z marginesów historii stały się ważną częścią zainteresowań badaczy, pozwoliły prześledzić zmiany zachodzące w sztuce kulinarnej i wyróżnić czynniki determinujące ewolucję sztuki kulinarnej, smaku i wiedzy żywieniowej⁵. Szczególnie w XX wieku książki kucharskie i zbiory przepisów okazały się jednym z najważniejszych źródeł w badaniach nad historią jedzenia⁶. Fernand Braudel, zwolennik żywienia rozpatrywanego w kategoriach historycznych, traktował połączenia smakowe jako wyznacznik społecznie i kulturowo zakorzenionych upodobań⁷. W swoich analizach odnosił się do roli jedzenia w tworzeniu powiązań globalnych, zwłaszcza szlaków i związków handlowych.

¹P. Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago-Londyn 2004, s. 223.

²A. Kleśta-Nawrocka, Kitowicz, Burnett i Wielądko: *trzy obrazy kuchni polskiej XVIII wieku*, „Przegląd Historyczny”, nr 102/4, 2011, s. 820.

³N. Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 2011, s. 108.

⁴A. Kleśta-Nawrocka, *op. cit.*, s. 820.

⁵M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, Warszawa 2002, s. 77.

⁶W. A. McIntosh, *The sociology of food*, [w:] *Routledge International Handbook of Food Studies*, red. K. Albalá, Londyn 2013, s. 18.

⁷D. Dias-Lewandowska, *Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII do początku XIX wieku*, Warszawa 2014, s. 13-14.

Nawoływał do odkrywania zapomnianej wiedzy gastronomicznej związanej z wykorzystaniem lokalnych roślin, ziół i technik kulinarnych⁸. I choć Braudel oraz jego współcześni skupiali się głównie na gospodarce rozumianej zwłaszcza jako produkcja, wymiana i ekonomicznie definiowana konsumpcja, to z czasem systematyczna analiza dawnych książek kucharskich i zbiorów receptur doprowadziła do powstania specjalistycznego nurtu historii kulinarniej⁹. Uważano, że należy poszukiwać odpowiedzi na pytania, z jakiego powodu dany produkt był kwalifikowany jako jedzenie lub z niego wykluczany, co uważano za jedzenie dobre i niedobre, dozwolone i niedozwolone, a w konsekwencji, na jakiej podstawie konstruowano kulturowe wzorce jedzenia danej grupy społecznej.

W tym kontekście ważnymi kwestiami są stosowane techniki kulinarne, wiedza na temat wpływu konkretnych produktów na zdrowie człowieka i tradycyjne wartości wynikające z połączenia diety i religii. Przykładem może być jedzenie postne spożywane z powodu reguł narzuconych przez kalendarz liturgiczny. Badaczy interesował proces kształtowania się kuchni, biorąc pod uwagę wszystkie, kulturowe i społeczne, praktyki oraz wpływy. Były to m.in.: moda, „wyobrażenia o wyższości społecznej [danych produktów], strategii rywalizacji, tożsamości narodowej, płci, religii, wiedzy, wyobrażenia o zdrowiu”¹⁰. Zatem analiza książek kucharskich, list zakupowych i innych źródeł w kontekście sytuacji gospodarczej, politycznej i historycznej prowadziła, jak wskazuje Jarosław Dumanowski, „do interesujących rezultatów, zupełnie odrębnych od warstwy czysto słownej”¹¹.

Trudnością w wykorzystaniu książek kucharskich jako źródeł był fakt, iż długo nie były one postrzegane jako teksty poznawczo istotne. Dla wielu historyków, również współczesnych, książka kucharska to nadal zbiór przepisów kulinarnych, które często odczytywane są przez pryzmat nieprofesjonalnej wiedzy żywieniowej i przedstawiane z punktu widzenia współczesnej wiedzy potocznej. W takim ujęciu receptura nie dostarcza żadnej wiedzy na temat tego, jak wyglądało żywienie osób z przeszłości. Staje się projekcją współczesnych pragnień i wyobrażeń, zupełnie inaczej niż traktowana *a priori*

⁸F. Braudel, *Struktury codzienności. Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm. XV–XVIII wiek*, Warszawa 2019, s. 168.

⁹J. Dumanowski, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, r. 62, nr 4, 2014, s. 527.

¹⁰J. Dumanowski, *Wiedza...*, *op. cit.*, s. 529.

¹¹*Ibidem*, s. 530.

jako odbicie „rzeczywistości” zawartość pamiętników, korespondencji, kronik czy inwentarzy. Tymczasem, jak zauważa Dumanowski, analiza źródeł kulinarnych w kontekście tekstów „napisanych przez innych autorów w tej samej epoce, porad i komentarzy, dostarcza wiedzy na temat czegoś znacznie ważniejszego [...]. Dane [tam zawarte] są odpowiedzią, zastosowaniem, skonkretyzowaniem albo odrzuceniem aktualnych idei dotyczących przygotowywania jedzenia, zdrowia, smaku, religijnych i dietetycznych wskazań, wiedzy o świecie, strategii społecznej wyższości, budowania tożsamości i codziennych, powtarzalnych gestów”¹². Zatem książki kucharskie mogą dostarczyć wiedzy na temat kulinarnych metod, częstotliwości wykorzystywanych produktów i szerzej – kulturowo uwarunkowanych wyborów żywieniowych epoki, a co za tym idzie – ich zmian lub kontynuacji w historycznej perspektywie.

Uczynienie z analizy książki kucharskiej narzędzia w badaniach nad historią wymaga umieszczenia zebranych w ten sposób danych w specyficznym historycznym kontekście. Przykładem może być popularność w staropolskiej kuchni potraw z ryb. Produkt ten przez wieki był ceniony i szeroko wykorzystywany w Polsce, głównie za sprawą lokalnej dostępności ryb słodkowodnych i długotrwałych postów, jednak podaż gatunków używanych w kuchni zmieniała się na przestrzeni wieków. Intensywna eksploatacja zbiorników wodnych przyczyniła się do zmniejszenia liczebności ryb dzikich, rozwoju hodowli i ograniczenia różnorodności biologicznej. W czasach współczesnych przepisy w zakresie ochrony zwierząt zagrożonych wyginięciem uniemożliwiły lub bardzo utrudniły połowy. W efekcie doszło do sytuacji, w której dany gatunek był wykorzystywany coraz rzadziej i zniknął z kart książek kucharskich. Zbiory receptur wzbogacały się również o nowe składniki, które zyskiwały na popularności. XVIII-wieczne przepisy na imitację kawy, do przyrządzenia której wystarczyły np. pospolite żołądziejce¹³, pokazują nie tylko popularność tego napoju, ale także rozwiązanie problemu jego dostępności dla uboższych warstw społeczeństwa¹⁴. Na kartach książek kucharskich uwidaczniały się nie tylko zmiany w zakresie mody, gustu, ale i handlu, gospodarki czy stosunków społecznych. Dawne traktaty kulinarne mogą nam zatem

¹²Ibidem, s. 532.

¹³B. Dziekoński, *Przepisy rolnictwa i ogrodnictwa najnowszymi przykładami, wzorami i planami ekonomiki objaśnione i potwierdzone*, Supraśl 1796, s. 194-195.

¹⁴J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, Warszawa 2016, s. 45.

posłużyć do śledzenia skali rozprzestrzeniania się poszczególnych produktów w danym obszarze geograficznym, a także nowych powiązań żywieniowych¹⁵.

Analiza kuchni na przestrzeni wieków ma sens wyłącznie wtedy, gdy osadzi się ją w konkretnym kontekście historycznym¹⁶. Szczególną wartość w odniesieniu do analiz książek kucharskich niesie nie tylko merytoryczne podejście do technicznego tekstu, jakim jest receptura, ale zwrócenie uwagi na motywy stojące za konkretnymi połączeniami produktów, ujęcie jedzenia w kontekście kulturowym, społecznym oraz uwzględnienie historycznego stosunku do diety, zdrowia czy mód żywieniowych¹⁷. Badania nad książkami kucharskimi, szczególnie jeśli mamy do dyspozycji szereg dzieł jednego autora, dają możliwość przeprowadzenia analizy porównawczej, a w konsekwencji pozwalają na wyciągnięcie wniosków, jak dany autor konstruował przekaz, dzielił się wiedzą, jakie miał umiejętności i jak ewoluowały jego idee kulinarne. Często pomiędzy wierszami receptur można odnaleźć odpowiedzi na pytania, jak żyła dana grupa społeczna, jak postrzegała jedzenie w kontekście religijnym, dietetycznym, zdrowotnym, społecznym, ekonomicznym, tożsamości narodowej¹⁸. Analiza przepisów kulinarnych jest zatem doskonałym narzędziem do śledzenia postępujących zmian w dawnych społeczeństwach. Choćby tego, jak rozwój medycyny sprawił, że odrzucono dietetykę humoralną, a zapoczątkowana we Francji *nouvelle cuisine* wyparła kuchnię z mnogością przypraw, zastępując ją potrawami o naturalnym i prostym smaku.

Na ziemiach polskich kuchnia obfitująca w egzotyczne przyprawy przetrwała na kartach drukowanych i rękopiśmiennych zbiorów receptur do XVIII wieku. Sprowadzić można ją było do popularnego przysłowia „Pieprzno i szafranno, moja mościa panno”¹⁹, które oddawało naturę preferowanego wówczas smaku potraw. Historycy komentujący obraz kulinariów dawnej Polski argumentowali upodobanie do wykorzystania mnogości egzotycznych przypraw jako sposób na zademonstrowanie społecznej wyższości²⁰. Zamożna polska szlachta i arystokracja przy pomocy zatrudnionych przez siebie kuchmistrzów wyróżniała się wśród otoczenia i wpisywała w ówczesną gustowną sztukę

¹⁵S. Brown, R. Goldsmith, G. Foxall, *Consumer Psychology for Marketing*, Londyn 1994, s. 14.

¹⁶C. Knappett, *Thinking Through Material Culture: An Interdisciplinary Perspective*, Filadelfia 2005, s. 71.

¹⁷Ibidem, s. 82.

¹⁸J. Dumanowski, *Wiedza...*, *op. cit.*, s. 529.

¹⁹A. Koziół, *Polski słownik kuchenny i biesiadny*, Kraków 2002, s. 5.

²⁰A. Wyczański *Czy szlachta polska w XVI wieku była klasą próżniaczą?* [w:] *Dziedzictwo: ziemianie polscy i udział ich w życiu narodu*, red. T. Chrzanowski, Kraków 1995, s. 32.

kulinarną. Właśnie ze względu na zasobność finansową bardziej uposażona grupa społeczna była jedynym odbiorcą staropolskich receptur kulinarnych.

Jak twierdzi Arjun Appadurai, książki kucharskie „odzwierciedlają zmiany granic jadalności, konwenanse procesu kulinarnego, logikę dań, wymogi budżetu domowego, kaprysy rynku i strukturę krajowej ideologii”²¹. Tak więc polskie książki kulinarne nie są wyłącznie zbiorem przepisów, lecz również obrazem staropolskich uczt, pokazem kreatywności i sztuki kuchmistrzów.

Badanie dziejów wyżywienia w Polsce sięga co najmniej lat 60-70. ubiegłego wieku. Pod wpływem szkoły Annales i rozwoju historii gospodarczej jedzenie stało się tematem prac historyków takich jak Andrzej Wyczański czy Maria Dembińska²². Zarówno jedzenie, jak i picie było w polskiej tradycji badawczej także przedmiotem zainteresowania historyków kultury materialnej²³.

Nowoczesne podejście do historii polskiej kuchni w duchu badań prowadzonych przez Flandrina zapoczątkowane zostało w ośrodku toruńskim przez Jarosława Dumanowskiego. W 2009 roku rozpoczęte zostały prace nad projektem edycji i opracowań staropolskich książek kulinarnych w serii *Monumenta Poloniae Culinaria*. Wśród wydanych dotychczas dziewięciu tomów znajdują się najstarsze wydane drukiem książki kucharskie, rękopiśmienne zbiory przepisów, traktaty dietetyczne, zbiory receptur rozproszonych zaczerpnięte z innych niekulinarnych źródeł, tj. zieleńniki, poradniki gospodarskie, medyczne, instrukcje itp., czy też rękopiśmienne kopie niedostępnych nam już dziś druków²⁴.

²¹W. B. Higman, *Historia żywności*, Warszawa 2012, s. 247.

²²A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969; M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963.

²³Publikacje „Kwartalnika Historii Kultury Materialnej”; w kontekście napojów np. A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku: produkcja, import, konsumpcja*, Warszawa 1989.

²⁴S. Czerniecki *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, opr. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009; *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, opr. J. Dumanowski i R. Jankowski, Warszawa 2011; W. W. Wielądsko, *Kucharz doskonały*, opr. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012; *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, opr. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, Warszawa 2013; *Przewodnik po drzewie żywota*, opr. E. Geller, Warszawa 2015; J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, *op. cit.*; J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, Warszawa 2017; *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, opr. J. Dumanowski, S. Bułatowa, Warszawa 2021; *Przepisy Paula Tremo*, opr. J. Dumanowski, Warszawa 2022.

Aleksandra Kleśta-Nawrocka, w tym nurcie badań nad kuchnią, analizę materiału historycznego połączyła z antropologiczną refleksją nad współczesnym funkcjonowaniem kuchni staropolskiej i sposobem jej definiowania²⁵. Z kolei Marta Sikorska, porównując niemiecką literaturę kulinarną z polskim materiałem źródłowym, skupiła się na kulinariach jako elemencie budującym tożsamość narodową²⁶.

W aspekcie językowym na uwagę zasługują prace Waldemara Żarskiego²⁷, który dokonał opisu struktury i funkcji książki kucharskiej. Zagadnieniu smaku w języku staropolskich przepisów swoją pracę poświęciła Barbara Mitrenga²⁸, a Anna Bochnakowa śledziła romańskie pochodzenie terminów w polskiej literaturze kulinarnej²⁹. Z wyjątkiem serii *Monumenta Poloniae Culinaria* nie mamy jednak przykładów innego systematycznego opracowania polskiej literatury kulinarnej. Praca poświęcona dziełom Szyttlera jest zatem pierwszą próbą pokazania ewolucji zarówno XIX-wiecznej kuchni, jak i poglądów autora przez pryzmat seryjnych wydawnictw kulinarnych.

2. JAN SZYTTLER I JEGO IDEE KULINARNE JAKO PRZEDMIOT BADAŃ

Dzieła Szyttlera stanowią interesujący przykład ewolucji nie tylko polskiej kultury żywieniowej, ale i literatury kulinarnej, która do końca XVIII wieku przedstawia się nader skromnie, jeśli porównać ją z francuską, niemiecką czy angielską. Uważane do niedawna za pierwsze polskie dzieło kulinarne wydane drukiem³⁰ *Compendium ferulorum*³¹ prezentuje typowo staropolską kuchnię pełną smakowych kontrastów i obfitującą w egzotyczne przyprawy. Na kolejną drukowaną książkę kucharską przyszło czekać czytelnikom blisko stulecie. Wydany pod koniec XVIII wieku *Kucharz doskonały* Wojciecha Wielądki był właściwie tłumaczeniem popularnej francuskiej książki Menona

²⁵A. Kleśta-Nawrocka, *Kucharz doskonały: historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, Warszawa 2016.

²⁶M. Sikorska, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa 2019.

²⁷W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008;

²⁸B. Mitrenga, *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne*, Katowice 2014.

²⁹A. Bochnakowa, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*, Kraków 1984.

³⁰Na podstawie XVIII-wiecznego rękopisu udało się jednak odtworzyć receptury z najstarszej polskiej drukowanej książki *Kuchmistrzostwo* pochodzącej z ok. 1540 roku, która nie zachowała się do dziś: *Zbiór dla kuchmistrza...*, *op. cit.*

³¹S. Czerniecki, *op. cit.*, s. 7.

*La Cuisinière bourgeoise*³². Rewolucja kulinarna, która miała miejsce we Francji w drugiej połowie XVII wieku, doprowadziła do porzucenia zarówno zaskakujących zestawień smakowych, jak i intensywnych przypraw, na czele z drogim szafranem i tańszymi imbirem, cynamonem, goździkami itp. W zamian kucharze proponowali, aby docenić pierwotny, naturalny smak głównych składników, ich lokalność oraz delikatność przyrządzonych potraw. Idee te szybko rozprzestrzeniły się na całą Europę³³. W nowej kuchni Czerniecki upatrywał zagrożenia dla tego, co narodowe, tradycyjne, znane³⁴. Blisko sto lat później Wielądko z powodzeniem wydał tłumaczenie książki kucharskiej, która prezentowała receptury na wskroś francuskie. Od tamtego momentu smak zaczął być postrzegany jako kategoria zarazem kulinarna i kulturowa, stawał się przedmiotem salonowych konwersacji i elitarnej wiedzy³⁵.

W przeprowadzonej w niniejszej rozprawie analizie literatury kulinarnej nie została pominięta rola autora książki kucharskiej czy kuchmistrza. Jedni i drudzy wpływali na to, co serwowano na stołach, musieli dostosowywać się do zmieniających się realiów i czasów, a w konsekwencji byli decydującymi o obrazie narodowej kuchni. Zachowało się niewiele źródeł wprost opisujących kuchmistrzów. Jednym z nich jest tekst relacjonujący „Bankiet moskiewski” z XVII wieku:

Szedł dalej kuchmistrz, z kucharzami Cara, niosący blachy żelazne, na których potrawy, już w kuchni cara na wpół zgotowane, odgrzewanemi być miały. [...] Niepodobna byłoby wymieniać i liczbę, i różnaitość kształtów zastawionych tam potraw. Cały obiad był postny, ryby ni smakiem, ni kształtem nie bardzo powabne: między temi bieluga tak duża jak wół. [...] Dalej z mąki zlepionej olejem lnianym, porobione były wieże, twierdze, baszty [...]. Pokazały się potem inne ogromne ryby, między temi jedna tak wielka, iż trzech silnych chłopów, ledwie ją unieść mogło³⁶.

Kuchmistrz pracujący dla ważnych osobistości i wydający podobne uczty musiał być pewnego rodzaju artystą, prawdziwym wirtuozem w swoim fachu, a zarazem doświadczonym liderem i organizatorem.

³²A. Bochnakowa, *Gdy przekład jest "oryginałem"* [w:] *Między oryginałem a przekładem. Na początku był przekład*, red. J. Konieczna-Twardzikowa, M. Filipowicz-Rudek, U. Kropiwek, Kraków 1999, s. 222.

³³D. Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450–1800*, Londyn 2015, s. 158.

³⁴J. Dumanowski, *La cuisine française en Pologne aux XVII–XVIII siècles. L'imaginaire et les pratiques culturelles*, [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVIIe siècle à nos jours*, red. O. Chaline, J. Dumanowski, M. Figeac, Bordeaux 2009, s. 171.

³⁵*Rocznik Cesarstwa Królewskiego Towarzystwa Naukowego Krakowskiego*, vol. 7, Kraków 1822, s. 139.

³⁶J. U. Niemcewicz, *Zbiór pamiętników historycznych o dawnej Polsce z rękopismów, tudzież dzieł w różnych językach o Polsce wydanych, oraz z listami oryginalnemi królów znakomitych ludzi w kraju naszym*, t. V, Lipsk 1840, s. 141.

Niniejsza praca koncentruje się na postaci Jana Szyttlera jako autora pierwszych systematycznych polskich książek kucharskich i analizie jego idei przedstawianych tak w programowych wstępach do jego pism jak i w samych szczegółowych recepturach. Zanim Szyttler stał się poczytnym autorem książek i poradników kucharskich, pracował w najznamienitszych kuchniach. Od czternastego roku życia uczył się sztuki kucharskiej w Siedlcach, rezydencji hetmanowej Ogińskiej, gdzie jego ojciec także był kucharzem³⁷. Stamtąd miał trafić do kuchni królewskiej na dwór Stanisława Augusta Poniatowskiego, gdzie miał pracować pod okiem mistrza Tremo³⁸. Jego kucharska kariera rozwijała się, a sam Szyttler stał się rozpoznawalny i gościł najznamienitszych tamtych czasów. Gotował dla króla Stanisława Augusta³⁹, w 1812 roku urządził bal w Zakręcie dla Cara Aleksandra⁴⁰ i przyjęcie dla Napoleona w Pałacu Paców w Wilnie⁴¹.

Tym, co odróżnia Szyttlera od innych autorów, to fakt, że jako pierwszy wprowadził logiczny podział rozdziałów w książkach. Jako jeden z pierwszych podawał proporcje składników⁴². Mogło to wynikać z tego, że brak przystępnej konstrukcji tekstu sprawiał trudności potencjalnemu czytelnikowi. Bezsprzecznie, jeśli wolą autora było dotrzeć do odbiorcy nieposiadającego specjalizacji kucharskiej, musiał on poświęcić wiele uwagi kwestii dokładności prezentacji⁴³. Fakt ten autor zaznaczył w przedmowie do *Kucharza dobrze usposobionego*, gdzie wskazał, że „wielu już w tej materii pisało [...] ale nikt prawie nie mógł z tych przepisów korzystać nie znalazłszy w nich dokładnego wyrażenia proporcji [...]”⁴⁴. Według Krystyny Kleszczowej Szyttler „jako jeden z pierwszych zauważył niedogodności tekstu kulinarnego oraz postulował konieczność

³⁷F. M. S. [Sobieszczański], *Szyttler (Jan)*, [w:] *Encyklopedia Powszechna*, t. 24, Warszawa 1867, s. 887.

³⁸Liczne kwerendy dotyczące kuchni Stanisława Augusta Poniatowskiego nie przyniosły jednak dowodów na to, że Szyttler faktycznie terminował na dworze królewskim. Jego nazwiska próżno szukać na liście pracowników kuchni: AGAD, Archiwum Kameralne, sygn. III/506, III/507, III/525, III/578, III/1459; Informacje o tym, jakoby miał pracować dla kuchmistrza Tremo, pojawiają się jedynie w nekrologu Jana Szyttlera i jego biogramach umieszczonych w XIX-wiecznych encyklopediach.

³⁹Wiemy o tym z nekrologu, który zawiera następującą wzmiankę: „[...] należał do urządzenia stołu w czasie bytności w Siedlcach Króla Stanisława Augusta, kiedy Hetmanowę Ogińską odwiedził”; „Kurjer Warszawski”, nr 273 (16 października 1850).

⁴⁰„Kurjer Warszawski”, nr 273 (16 października 1850).

⁴¹Ibidem.

⁴²S. Przęczek-Kisielak, *Źródła do badań krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym*, [w:] *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, red. R. Przybylska, D. Ochmann, Kraków 2021, s. 70.

⁴³A. M. Bąbel, *Przemiany formy tekstu kulinarnego (III–XIX w.)*, „Napis. Pismo poświęcone literaturze okolicznościowej i użytkowej”, nr 6, 2000, s. 218.

⁴⁴*KDU*, t. I, s. I.

rezygnacji ze zwięzłości na rzecz dokładności”⁴⁵. Obrazowo określał temperaturę i czas pieczenia. Nie proponował korzystania z metod znanych ze średniowiecznych publikacji, w których kucharz określał czas przygotowywania potrawy konkretną procedurą, np. dwudziestokrotnym przejściem pola dookoła albo kilkukrotnym odmówieniem danej modlitwy⁴⁶.

*Kucharz dobrze usposobiony*⁴⁷ był książką na wskroś elitarną, skierowaną do osób zamożnych. Publikacją tą Szyttler oddał hołd kuchni francuskiej, która towarzyszyła mu w zawodowej karierze niemal od początku. O sukcesie książki świadczą nie tylko jej wielokrotne wznowienia⁴⁸, ale również dokonane plagiaty⁴⁹.

Kolejnym wydawnictwem Szyttlera była *Kucharka oszczędna*⁵⁰ z 1835 roku. Od tego momentu można zaobserwować kompletną zmianę w interpretacji kuchni przez autora, uwarunkowaną zmianą sytuacji politycznej i gospodarczej pod zaborami. Jak dowiadujemy się poprzez jedno z ogłoszeń w „Kurjerze Warszawskim”, *Kucharz dobrze usposobiony* wydany został na moment przed wybuchem powstania listopadowego⁵¹. Po tym wydarzeniu nasiliły się represje ze strony zaborców, które doprowadziły do upadku ekonomicznego i w wielu wypadkach wymuszały na obywatelach dawnej Rzeczypospolitej emigrację. Kurcząca się zasoby finansowe i sytuacja społeczno-polityczna sprawiały, że brakowało czasu i przestrzeni do kultywowania dawnych tradycji, np. organizacji wielkich polowań⁵². *Kucharka oszczędna* była pozycją, która uczyła oszczędności, stanowiła pochwałę gospodarnego trybu życia i była odpowiedzią na wyraźne potrzeby czytelników.

⁴⁵K. Nowak, *Jak dawniej leczono, czyli o akcie siedemnastowiecznej porady medycznej*, [w:] *Bogactwo polszczyzny w świetle jej historii*, red. K. Kleszczowa, A. Rejter, t. 2, Katowice 2008, s. 122.

⁴⁶A. Głuchowski, E. Czarniecka-Skubina, *Kuchnia modernistyczna w gastronomii*, „Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja”, nr 1(17), 2016, s. 194.

⁴⁷Patrz załącznik nr 1: strona tytułowa *Kucharza dobrze usposobionego*, tom I, Biblioteka Narodowa oraz załącznik nr 2: strona tytułowa *Kucharza dobrze usposobionego*, tom II, Biblioteka Narodowa.

⁴⁸W wydaniu „Kurjera Warszawskiego” z 1833 roku (nr 223, 21 sierpnia) umieszczone zostało ogłoszenie o następującej treści: „W księgarni S.H. Merzbacha [...] dostać można [...] *Kucharza dobrze usposobionego* ułożonego przez Szyttlera, nowe pomnożone wydanie 1833, sprzedaje się w teje księgarni po zł. 10.”.

⁴⁹Patrz punkt 4.2. niniejszej dysertacji, „Plagiaty książek kucharskich”.

⁵⁰Patrz załącznik nr 3: strona tytułowa *Kucharki oszczędnej*, Biblioteka Narodowa.

⁵¹Wskazuje na to data umieszczenia ogłoszenia w wydaniu „Kurjera Warszawskiego” z 31 października 1830 roku, gdzie odnaleźć można ogłoszenie o rozpoczęciu sprzedaży publikacji: „W księgarni N. Gliksberga znajduje się dzieło nowe p. t. *Kucharz dobrze usposobiony*, ułożony przez Jana Szyttlera”. Najwcześniejsza wzmianka prasowa na temat wydania *Kucharza dobrze usposobionego* została odnaleziona w „Powszechnym Dzienniku Krajowym” z 24 maja 1830 roku (nr 142) o treści: „Pan Jan Szyttler, który odbył praktykę gotowania w najpierwszych kuchniach europejskich, wydał w Wilnie dzieło w 2 tomach pod tytułem *Dobrze usposobiony kucharz*”.

⁵²S. Smolka, *Polityka Lubeckiego przed powstaniem listopadowym*, Warszawa 1984, s. 54.

Kolejną publikacją Szyttlera był *Kuchmistrz nowy* z 1837 roku⁵³, w całości poświęcony kuchni leczniczej. Receptury te, za zgodą lekarza, mogły być stosowane przez każdego, kto chciał powrócić do zdrowia. Należy pamiętać, że w czasie, gdy Szyttler mieszkał w Wilnie, wiodącym ośrodkiem naukowym wraz ze swoim wydziałem medycznym był Uniwersytet Wileński⁵⁴. Również na liście prenumeratorów można znaleźć lekarzy, co skłania do przypuszczeń, iż Szyttler utrzymywał kontakty z wileńskim środowiskiem medycznym i korzystał ze specjalistycznej wiedzy medycznej przy konstruowaniu przepisów kulinarnych.

W 1845 roku ukazała się *Kuchnia myśliwska*⁵⁵. Jak na ówczesne standardy dotyczące wydawania książek kucharskich była dziełem dość nieoczywistym. Posiadała rozbudowany wstęp, swoisty manifest, w którym autor odwoływał się do tego, co zapomniane: myślistwa jako polskiej tradycji kulinarnej stanowiącej element tożsamości narodowej. Należy nadmienić, iż gdy wydano *Kuchnię myśliwską*, polowania stały się zajęciem zabronionym⁵⁶. Receptury na przygotowanie mięsa, np. z żubra, nie miały zatem tylko praktycznego charakteru, ale stanowiły swoisty pomnik dawnej świetności polskiej kuchni myśliwskiej.

Rok później, w 1846 roku, światło dzienne ujrzała *Skrzętna gospodyni*⁵⁷. Ponownie była pochwałą oszczędności i lokalności. Szyttler nadal pozostawał w nurcie zapoczątkowanym przez *Kucharkę oszczędną*, czyli prostych receptur wykorzystujących tanie, lokalne produkty. Dwa lata przed śmiercią, w 1848 roku, Szyttler wydał *Kuchnię postną*⁵⁸. W książce najmocniej wybrzmiewa to, co dla autora było w kuchni istotne. Publikację otwiera wielostronicowy manifest poświęcony kuchni wegetariańskiej i postnej. Na całość tekstu składają się wyłącznie postne receptury, ale część z nich została opisana dodatkowo w wersji niepostnej. Przemyślana forma prezentacji przepisów dawała dużą swobodę w praktycznym wykorzystaniu książki przez odbiorcę.

⁵³Patrz załącznik nr 4: strona tytułowa *Kuchmistrza nowego*, Biblioteka Narodowa.

⁵⁴M. Kosman, *Uniwersytet Wileński 1579–1979*, Wrocław 1981, s. 41.

⁵⁵Patrz załącznik nr 5: strona tytułowa *Kuchni myśliwskiej*, Biblioteka Narodowa.

⁵⁶A. Z. Helcel, *Dawne prawo prywatne polskie*, Kraków 1874, s. 149.

⁵⁷Patrz załącznik nr 6: strona tytułowa *Skrzętnej gospodyni*, Biblioteka Myśliwska Krzysztofa Daszkiewicza i Leszka Szewczyka.

⁵⁸Patrz załącznik nr 7: strona tytułowa *Kuchni postnej*, Biblioteka Narodowa.

Oprócz książek typowo kucharskich Szyttler wydał trzy poradniki. Jedną pozycją, *Spiżarnia dostatecznie i przezornie urządzona*⁵⁹ z 1841 roku, jest częściowo także książką kucharską⁶⁰. Wszystkie trzy zostały wydane w czasie, gdy tego typu publikacje stawały się modne. Poradniki stawały się źródłem wiedzy w zakresie obrządku zwierząt i gromadzenia domowych zapasów. *Poradnik dla myśliwych*⁶¹ z 1839 roku jest publikacją, w której Szyttler podzielił się szeroką wiedzą z zakresu myślistwa, tropów, rodzajów psów itd. Książka świadczy o jego rozległej wiedzy nie tylko z zakresu kulinariów, ale i nauk przyrodniczych. Swoje zainteresowania w tej dziedzinie ujawnił ponownie w 1844 roku, gdy wydał *Poradnik dla gospodyń*⁶² będący zbiorem metod leczenia zwierząt, zapobiegania chorobom i sposobów karmienia ptactwa.

Szyttler wydawał swoje książki w pierwszej połowie XIX wieku, czasie wielkich przemian społecznych, kulturowych, politycznych i gospodarczych. W Europie budowano fabryki czy udoskonalano silnik parowy. W tym samym okresie Polska straciła niepodległość, była odzierana z tożsamości narodowej. Wilno, w którym Szyttler tworzył, znalazło się w zaborze rosyjskim⁶³. Wszystkie wydawane wówczas książki musiały zostać zaakceptowane przez cenzora⁶⁴. Nie inaczej było w przypadku wszystkich publikacji autora. Słynny kucharz postanowił uczynić z pisania książek sposób na życie. W tamtym czasie wydawanie przepisów było bardzo popularne i pozwalało na uzyskanie wysokich zarobków. Jak napisał Ignacy Krasicki: „Lżej jest kucharzowi niż poecie”⁶⁵. Z tego też powodu wiele książek było kopiowanych czy plagiatowanych, czego obawiał się Szyttler. W szeregu czasopism można odnaleźć dowody, że ścigał osoby, które postanowiły dokonać plagiatu jego dzieł. Poza tym w samych książkach zamieszczał stosowne ostrzeżenia⁶⁶.

⁵⁹Patrz załącznik nr 8: strona tytułowa *Spiżarni dostatecznie i przezornie urządzonej*, Biblioteka Narodowa.

⁶⁰W rozprawie analizę przepisów kulinarnych przeprowadzono jedynie na książkach, które jednoznacznie uznano za książki kucharskie, stąd nie uwzględniono pozycji *Spiżarnia dostatecznie i przezornie urządzona* w rozdziale poświęconym analizie receptur.

⁶¹Patrz załącznik nr 9: strona tytułowa *Poradnika dla myśliwych*, Biblioteka Narodowa.

⁶²Patrz załącznik nr 10: strona tytułowa *Poradnika dla gospodyń*, Biblioteka Narodowa.

⁶³S. Koper, *Życie prywatne elit Drugiej Rzeczypospolitej*, Warszawa 2009, s. 255.

⁶⁴H. Bałabuch, *Nie tylko cenzura. Prasa prowincjonalna Królestwa Polskiego w rosyjskim systemie prasowym w latach 1865–1915*, Lublin 2001, s. 12.

⁶⁵E. Czapiewski, *Między buntem a ugodą: kształtowanie się poglądów politycznych Józefa Ignacego Kraszewskiego*, Wrocław 2000, s. 44.

⁶⁶Patrz punkt 4.2. niniejszej dysertacji, „Plagiaty książek kucharskich”.

3. CELE PRACY, TEZY I ŹRÓDŁA

Dzieła Szyttlera stanowią przełom w dziejach polskiej kultury kulinarnej. Pokazują ewolucję poglądów autora, dostosowanie kuchni do zmieniających się warunków społeczno-gospodarczych, kulturotwórczą rolę literatury kulinarnej i wizjonerskie podejście samego kucharza do kulinarnych idei. Mimo dotychczasowego zainteresowania badaczy tematyką polskich kulinariów nie podjęto dotychczas próby oceny dorobku Jana Szyttlera jako pierwszego autora popularnych, adresowanych do szerokiej publiki, polskich książek kucharskich.

O wiele lepiej znana Lucyna Ćwierczakiewiczowa jest po dziś dzień fenomenem kultury popularnej, bohaterką współcześnie pisanych powieści, a jej książki są ciągle wznawiane. Twórczość Szyttlera, profesjonalisty i znawcy tematu, propagatora wielu idei żywieniowych pozostaje, przynajmniej w powszechnym odbiorze i w świadomości dzisiejszych adeptów sztuki kulinarnej czy historyków kuchni, nieznana lub marginalizowana. Analiza jego receptur i promowanych rozwiązań jest ważna dla poznania kulinarnej tożsamości i ewolucji postrzegania jedzenia w polskiej kulturze. Szyttler wpisywał się w wiele XIX-wiecznych nurtów związanych z romantyzmem, lokalnością, ludowością i wegetarianizmem, odwoływał się do pojęć zdrowia i oszczędności, propagując je na kartach książek kucharskich i poradników. Celem pracy jest zatem ukazanie niezwyklej spuścizny autora, wyodrębnienie na podstawie analizy materiału źródłowego idei kulinarnych Szyttlera i prześledzenie ich ewolucji na przestrzeni XIX wieku, a także poszukiwanie nawiązań do Szyttlerowskich poglądów we współczesnej polskiej kulturze kulinarnej.

Główną tezą pracy jest uznanie, iż ewolucja kulinarna Szyttlera od pałacowego kucharza do pisarza-twórcy propagującego nowoczesne idee żywieniowe nastąpiła w związku z przemianami społeczno-politycznymi, a także pod wpływem nowych prądów ideowych, takich jak romantyzm kulinarny i rozwój idei wegetarianizmu. Szyttler pozostał jednocześnie łącznikiem między dawną wystawną kuchnią szlachecką a jej nową, uboższą odsłoną w XIX wieku. Jego prace przedstawiają nie tylko oryginalne ujęcie nowoczesnego pisarstwa kulinarnego, ale stanowią również pomniki pamięci dawnej kultury stołu i jedzenia, niosąc jednocześnie nowe, wówczas rewolucyjne idee kulinarne – propagowanie wiedzy z zakresu gotowania, pochwałę oszczędności,

lokalności i kulinarnego patriotyzmu – oraz (co zasługuje na szczególną uwagę) prezentują zręczne żonglowanie tradycją i nowoczesnością w kontekście kulinarnym.

Niniejsza dysertacja przedstawia, w jaki sposób Szyttler oszedł od wykorzystania drogich, importowanych składników i zaczął przygotowywać receptury bazujące głównie na produktach tańszych, dostępnych lokalnie, a także w jaki sposób wartością stała się u niego natura, lokalność i inspiracje ludowe. W pracy szczególną uwagę poświęcono dziejom postu, romantyzmu kulinarnego i wegetarianizmu, aby ukazać, jak pod ich wpływem krystalizowały się idee kulinarne Szyttlera i co mogło je inspirować. Natomiast analiza współczesnych praktyk żywieniowych i rekonstrukcji historycznych odzwierciedla wpływ stworzonych przez Szyttlera trendów na kulinarne piśmiennictwo i polską kulturę żywieniową dziś. Długie trwanie idei kulinarnych Szyttlera prześledzone zostanie we współczesnych ruchach związanych z jedzeniem, takich jak *zero waste* czy w organizacjach typu *slow food*.

Wyróżnienie idei kulinarnych na podstawie zgromadzonego materiału źródłowego nastąpi dwutorowo. Przede wszystkim analizie poddane zostaną książki kucharskie. Celowo wyłączono tu poradniki, a także książki będące połączeniem porad kulinarnych i receptur. Umożliwi to analizę jednorodnego materiału źródłowego. Uzyskane wyniki posłużą do konfrontacji z warstwą narracyjną dominującą we wstępach i uwagach Szyttlera oraz wynikami analizy adresatów i odbiorców jego dzieł kulinarnych.

W czasie pisania niniejszej rozprawy bazowano przede wszystkim na analizie treści książek Szyttlera, XIX-wiecznych gazet i akt metrykalnych. Nie udało się odnaleźć pamiętników Szyttlera, które miał posiadać jego przyjaciel, hrabia Eustachy Tyszkiewicz⁶⁷. W badaniach bazowano na pierwszych wydaniach wszystkich publikacji. W jednym z ogłoszeń prasowych autor tak reklamował *Kucharza dobrze usposobionego*: „[...] składa się z dwóch tomów i jednej obszernej tablicy na miedzi rytej, która wyobraża ustawienie wytwornego stołu”⁶⁸. Mimo że zdigitalizowane pierwsze wydanie książki jej nie zawiera, udało się odnaleźć jeden, pozostający w prywatnych zbiorach, egzemplarz ze wspomnianą ryciną⁶⁹. Co więcej, odnaleziono w nim także niewspomnianą w

⁶⁷R. Griškaitė, *Eustachijus Tiškevičius – beletristas*, [w:] Ž. Būčys, R. Griškaitė, *Eustachijus Tiškevičius: darbai ir kontekstai. Mokslo straipsnių rinkinys*, Wilno 2014, s. 257.

⁶⁸Dodatek pierwszy do „Kurjera Litewskiego”, nr 57 (12 maja 1830).

⁶⁹Patrz załącznik nr 23: rycina przedstawiająca ustawienie wytwornego stołu w *Kucharzu dobrze usposobionym*, serwis One Bid.

ogłoszeniu rycinę prezentującą trufle oraz narzędzie służące ich wykopaniu⁷⁰. Bardzo prawdopodobne, że wszystkie ilustracje przygotowano w tym samym warsztacie, w którym został wykonany portret autora⁷¹, rysunek obrazujący budowę piecyka umieszczonego w *Kuchni myśliwskiej*⁷² czy przygotowania wabiów z *Poradnika dla myśliwych*⁷³. Ze źródeł wiadomo, że Szyttler skorzystał z usług Józefa Oziębłowskiego prowadzącego w Wilnie pracownię litograficzną. Usługi Oziębłowskiego były bardzo popularne i wśród jego klientów byli również Józef Ignacy Kraszewski, Mateusz Teodor Narbutt, Karol Raczyński, Florian Bochwic, Józef Strumiłło⁷⁴.

Oprócz publikacji własnych Szyttlera wykorzystano współczesną mu literaturę kulinarną uzupełnioną o rozproszone źródła, które pomogą zrekonstruować biografie zasłużonego, aczkolwiek zapomnianego kuchmistrza. Analizie poddano sześć drukowanych książek Szyttlera – wykorzystano tu pierwsze wydania poszczególnych dzieł. Materiał ułożono nie w formie chronologicznej, ale tematycznej. W pierwszej kategorii umieszczono trzy książki, które były bądź nowatorskie lub też odzwierciedlały aktualnie panujące tendencje w kwestii jedzenia i kuchni. Mowa tu zatem o *Kucharzu dobrze usposobionym* z 1830 roku, *Kuchmistrz nowym* z 1837 roku oraz *Kuchni postnej* z 1848 roku. W drugiej kategorii umieszczono natomiast książki skierowane do konkretnej grupy społecznej, zawodowej. W tym przypadku do gospodyń i myśliwych. Zawarły się w tej grupie *Kucharka oszczędna* z 1835 roku, *Kuchnia myśliwska* z 1845 roku oraz wydana rok później *Skrzętna gospodyni*. Taki podział tematyczny z zachowanym w ramach poszczególnych kategorii układem chronologicznym stanowi lepsze odzwierciedlenie ewolucji poglądów Szyttlera i sposobu, w jaki komunikował promowane przez siebie idee kulinarne.

W poszczególnych kategoriach dokonano analizy treści receptur: jakościowej i ilościowej. Do przeprowadzenia analizy posłużyła baza danych stworzona na podstawie wszystkich przepisów pochodzących z sześciu wyżej wymienionych książek. W ramach bazy stworzono kilka kategorii, które poza treścią samej receptury pozwoliły uwypuklić charakterystyczne elementy XIX-wiecznej literatury kulinarnej. Z każdej receptury

⁷⁰Patrz załącznik nr 24: rycina przedstawiająca trufle i przyrząd służący do ich kopania, *Kucharz dobrze usposobiony*, serwis One Bid.

⁷¹Patrz załącznik nr 11: portret Jana Szyttlera, Biblioteka Narodowa.

⁷²Patrz załącznik nr 13: ilustracja piecyka, *Kuchnia myśliwska*, Biblioteka Narodowa.

⁷³Patrz załącznik nr 12: instrukcja wykonania wabiów, *Poradnik dla myśliwych*, Biblioteka Narodowa.

⁷⁴B. Białokozowicz, *Z dziejów wzajemnych polsko-rosyjskich związków literackich w XIX wieku*, Warszawa 1971, s. 53.

wyodrębniono składnik główny, czyli taki, który był bazą dania, potrawy. W niektórych przypadkach napotkano na trudności, kiedy sam autor nie do końca przyjmował tę samą konwencję we wszystkich recepturach, wskazując często na możliwość stosowania zamienników. Wielokrotnie dawał możliwość wyboru typu składnika w recepturze, np. ryb: „Węgorz lub sądak w pasztecie z sosem”⁷⁵, „Szczupak lub sądak z rusztu”⁷⁶, „Karp, albo wierzoch, lub leszcz sadzony”⁷⁷, dziczyzny: „Sztuka mięsa z daniela, jelenia lub łosia”⁷⁸, „Sztuka mięsa z uda sarny lub daniela z kapustą czerwoną”⁷⁹, drobiu: „Kapłuny, pulardy lub kury z rożna z serdelowym sosem”⁸⁰, „Kapłuny, pulardy, kury z grzankami z serdelowym sosem”⁸¹ i innych, jak „Rolada z głowy wieprzowej lub z dzika”⁸². Ze względu jednak na skalę skonstruowanej bazy zawierającej kilka tysięcy receptur tego typu trudności nie wpłynęły znacząco na uzyskane wyniki. Celem było bowiem ukazanie ogólnej tendencji użycia składników w daniach kuchni Szyttlera. Składniki dodatkowe zostały również wyszczególnione i w zależności od kontekstu książki czy potrzeby interpretacji zilustrowane wykresami w poszczególnych podrozdziałach rozdziału drugiego.

Osobno potraktowano takie kategorie jak przyprawy i dodawane do potraw tłuszcze. Tu również napotkano na problem nie do końca jasno zdefiniowanych kryteriów, co można nazwać było przyprawą w pierwszej połowie XIX wieku, a w jaki sposób definiuje się ją obecnie. Stąd w kategorii tej znajduje się np. cukier, który w czasach Szyttlera nadal używany jest jako produkt do doprawiania, wzmacniania i zmiany smaku potrawy. Nie dziwią zatem sformułowania używane przez autora w recepturach, w których zaleca dodanie szczypty cukru do mięsa etc. Kolejnymi kategoriami są utensylia (w której zawierają się wszelkie naczynia wymienione w recepturach) oraz techniki i czynności kulinarne. Uwzględnienie tych grup pozwoliło na analizę technicznej strony przyrządzanych receptur.

⁷⁵KDU, t. I, s. 86.

⁷⁶Ibidem, s. 78.

⁷⁷Ibidem, s. 84.

⁷⁸Ibidem, s. 58.

⁷⁹Ibidem, s. 59.

⁸⁰Ibidem, s. 105.

⁸¹Ibidem, s. 105.

⁸²Ibidem, s. 174.

Załączone wykresy pokazują procentowy udział danych składników w całej książce kucharskiej lub wielokrotność występowania danego produktu we wszystkich przepisach.

4. STRUKTURA PRACY

Pracę podzielono na trzy główne rozdziały. Rozdział pierwszy, „Od kuchni dworskiej do kulinarnego romantyzmu i wegetarianizmu – ideowa droga Jana Szyttlera”, skupia się na przedstawieniu postaci autora i osadzeniu jej w kontekście społeczno-kulturowym. Umieszczenie Szyttlera w kontekście rozwoju kulinariów w Europie wymagało przedstawienia zagadnienia rewolucji kulinarniej, która odbyła się w XVII i XVIII wieku we Francji. W tym czasie nastąpiła zmiana estetyki jedzenia i stylu kuchni, w której głównymi wartościami stały się naturalny, delikatny smak i lokalne pochodzenie produktów. Obok *nouvelle cuisine* opisano kulinarny romantyzm, szczególnie przemyslenia Jana Jakuba Rousseau co do natury i idei wegetarianizmu, upatrując zmiany podejścia Szyttlera do kuchni właśnie w nowych prądach filozoficznych epoki. Zaprezentowano również idee postów w aspekcie religijnym i kulturowym, szczególnie w polskim kontekście, które pozwoliły lepiej zrozumieć okoliczności powstania jednego z ważniejszych dzieł Szyttlera – *Kuchni postnej*.

Przedstawiono również ewolucję pozycji społecznej kucharza na przełomie XVIII i XIX wieku oraz nowe wyzwania, z jakimi musieli mierzyć się reprezentanci tego zawodu, a także nowe role społeczne, jakie były przypisywane wielkim szefom kuchni i autorom popularnych książek kucharskich. Ze względu na ograniczone źródła dotyczące samej postaci Szyttlera podjęto próbę przedstawienia modelu postaci kucharza i porównania z życiorysem Alexisa Sojera. Analiza dostępnych źródeł wskazuje, że ci dwaj kuchmistrzowie przeszli podobną ścieżkę zawodową, porzucając kuchmistrzostwo na wielkich dworach na rzecz pisarstwa kulinarnego dla mas oraz propagowania edukacji w zakresie żywienia. To zestawienie pokazuje również, iż ewolucja postaci Szyttlera nie była odosobnionym przypadkiem i zmianę aspiracji wśród europejskich kucharzy dyktowały wyzwania nowej epoki. Dodatkowo porównano dokonania Szyttlera z jego następczynią, Lucyną Cwierzakiewiczową. Mimo iż oboje byli autorami poczytnych

książek kulinarnych, istnieli w świadomości zbiorowej jako twórcy nowej polskiej kuchni, to jednak losy ich spuścizny diametralnie się różnią.

Drugi rozdział skupia się na twórczości Jana Szyttlera. Jak wcześniej wspomniano w analizie metodologii badawczej, wybrano do niego sześć głównych dzieł kulinarnych i poddano je szczegółowej analizie w dwóch odrębnych kategoriach. Oddzielnie opracowano wstępy do książek, zastosowaną w nich terminologię kulinarną czy nazwy geograficzne w przepisach. Ważnym aspektem jest wyróżnienie odbiorców książek, nie tylko w aspekcie intencji autora, ale także odbiorców z list prenumeratorów. Dzięki przesłedzeniu biogramów prenumeratorów i patronów książek można było wykazać, do jakich grup społecznych adresowane były publikacje oraz jak ewoluował obraz odbiorcy dzieł Szyttlera.

Każda książka kucharska została przeanalizowana pod kątem występowania składników głównych, tłuszczów, przypraw, utensyliów kuchennych, technik i czynności kulinarnych. W zależności od istotności książki analizę rozszerzono na typy dań, składniki dodatkowe, kategorie produktów czy zestawienia smakowe. Ponieważ w wielu wypadkach następowało powtarzanie poszczególnych informacji, szczegółowy opis np. utensyliów czy technik kulinarnych znajduje się w pierwszej omawianej książce *Kucharz dobrze usposobiony*, w kolejnych zaś przedstawiane są informacje dodatkowe, jeśli pojawiają się nowe składniki, techniki czy narzędzia niezbędne do wykonania receptur.

Rozdział trzeci, „Idee Jana Szyttlera a neoarchaizm kulinarny w Polsce”, skupia się na wyróżnieniu idei kulinarnych wybrzmiewających na kartach prac Szyttlera oraz po części dotyczy współczesnej kultury kulinarnej oraz jej nawiązań do dzieł autora. Do analizy wybrano sposób przekazywania wiedzy za pomocą książek kucharskich oraz edukacyjne elementy takich publikacji. Propagowanie poprzez kuchnię kulinarnego patriotyzmu oraz tarcia pomiędzy szacunkiem do polskich tradycji kulinarnych a nowoczesnym systemowym podejściem do kuchni i gotowania. W części poświęconej długiemu trwaniu idei kulinarnych Szyttlera przedstawiono analizę transformacji Szyttlerowskiej oszczędności w ruch *zero waste*, lokalności – w *slow food*, a zdrowia – w *superfood*. Rozwój nauki, uprzemysłowienie produkcji żywności czy umożliwienie swobodnego podróżowania spowodowały, że różne kuchnie, produkty i style kulinarne stały się ważnym składnikiem współczesnego globalizmu. Im szybciej zatracone są lokalne tradycje kulinarne, tym prężniej działają organizacje i ruchy, które kładą nacisk

na kultywowanie regionalnego i narodowego dziedzictwa kulinarnego. O tradycji wielokrotnie pisał sam Szyttler, dlatego do dysertacji włączono wątek rekonstrukcji historycznej, ukazany na przykładzie rekonstrukcji kulinarnej.

ROZDZIAŁ I OD KUCHNI DWORSKIEJ DO KULINARNEGO ROMANTYZMU I WEGETARIANIZMU – IDEOWA DROGA JANA SZYTTLERA

1. WSTĘP

Od połowy XVII wieku francuska *nouvelle cuisine* stopniowo rozprzestrzeniała się w całej Europie, począwszy od królewskich i arystokratycznych dworów, przez rezydencje prowincjonalnej szlachty i środowiska bogatych mieszczan, wpływając z czasem na kulturę żywieniową szerszych grup społecznych⁸³. Odejście od wyrazistych, korzennych aromatów, wręcz maksymalnego przetworzenia naturalnych walorów smakowych produktu i przejście do kuchni delikatnej i „naturalnej” było jedną z najważniejszych zmian, jaka zaszła w historii jedzenia. Nurt ten doskonale wpisywał się w założenia epoki romantyzmu czerpiącej z tez Jana Jakuba Rousseau. Kulinaryny romantyzm charakteryzował się wykorzystywaniem produktów lokalnych, działaniem zgodnie z prawami natury i naciskiem na jak najmniejsze przetworzenie naturalnego smaku produktu. W twórczości Jana Szyttlera można wskazać kilka bliźniaczych idei, którymi się kierował. Słynny kucharz i popularny pisarz kładł nacisk przede wszystkim na lokalność, oszczędność, zdrowie, potrzebę edukacji i użyteczność twórczości kulinarnej⁸⁴. Autor całej serii książek wydawanych w Wilnie w pierwszej połowie XIX wieku może zostać uznany za kucharza romantycznego, a w jego pisarstwie odnajdujemy wpływy też Rousseau.

Rousseau był zdeklarowanym zwolennikiem wegetarianizmu. Określał swoje preferencje dość radykalnie. Szyttler w przedmowie do *Kuchni postnej* wyrażał szacunek wobec osób, które świadomie rezygnują z jedzenia mięsa. Sygnalizował fakt, że dieta wegetariańska nie tylko nie ustępuje mięsnej pod względem wpływu na zdrowie człowieka, ale może być także przyjemną, wykwintną i wyszukaną. W niniejszym rozdziale opisano także genezę i rolę postów w kulturze żywieniowej oraz ich kulturowe i społeczne funkcje.

⁸³A. Lenarciak, *Revenge of Money*, Blommington 2014, s. 7.

⁸⁴Patrz tabela nr 1: zestawienie idei kulinarnych występujących w książkach Jana Szyttlera.

Szyttler przedstawiał się jako kucharz, kulinarny specjalista i profesjonalista, który posiada dużą wiedzę i wieloletnie doświadczenie. Zanurzony w kuchni dworskiej, nauczony obycia w najlepszych magnackich kuchniach, mógł być uznany w XIX wieku za kulinarnego celebrytę. Mimo to jego życiorys posiada istotne luki i nie pozwala odpowiedzieć na wiele pytań dotyczących motywacji autora oraz jego wyborów w kontekście twórczości kulinarnej. Wobec skromnego materiału źródłowego dokonano porównania znanych faktów z życia Szyttlera z innym bohaterem kulinarnych salonów XIX wieku, Alexisem Soyerem, oraz Lucyną Ćwierczakiewiczową, której zawodowa aktywność przypadła już na drugą połowę XIX wieku (po śmierci Szyttlera). Znaczenie twórczości i działalności tych autorów polegało nie tylko na spopularyzowaniu rzadko wcześniej eksponowanych elementów treści receptur (proporcje, ilości i miary), ale także promowaniu różnych rozwiązań technicznych. Soyer był pomysłodawcą m.in. funkcjonalnych kuchenek, tak zwanych angielek⁸⁵. Szyttler w *Kuchni myśliwskiej* instruował natomiast, jak wykonać myśliwski piecyk⁸⁶.

Z uwagi na swą aktywność i dokonania Jan Szyttler był postacią powszechnie znaną. Bohaterka książki Leona Potockiego, polskiego pisarza tworzącego w czasie życia autora⁸⁷, w jednym z dialogów wyznaje: „Dzieł pana Sanda nie znam [...] bo żadnych romansów nie czytam, poprzestaję na Szacfayerze i Szyttlerze, z pierwszego pochwalić się muszę, że szczęśliwie kuruje, a drugi nauczył mnie niejednej smacznej potrawy [...]”⁸⁸. Kontekst tej wypowiedzi jest oczywiście satyryczny, a ton wyraźnie lekceważący, odwołuje się ona jednak do szeroko znanego odbiorcom społecznego zjawiska, rozpoznawalności nazwisk autorów i poczytności ich dzieł – tekstów z zakresu literatury użytkowej, popularnej i masowej. Opowiadanie „Dzieciństwo. Młodość. Sentymentalna podróż z Wilna do Druskiennik. Błędy. Nareszcie ożenienie i śmierć” przedstawia ucztę z udziałem zwierząt „przyprawioną przez gospodarną Pszczołę, której umiejętności i smakowi pozazdrościłby sam Szyttler [...]”⁸⁹. Innym przykładem mogą być opowiadania, które spisał Hrabia Gustaw Plater. W treści poznajemy historię kucharza Tomasza, który „uchodził [...] za mistrza w swoim fachu, twierdził, że się uczył u samego

⁸⁵F. Volant, J. R. Warren, *Memoirs of Alexis Soyer with Unpublished Receipts and Odds and Ends of Gastronomy*, Londyn 1859, s. 160.

⁸⁶Patrz załącznik nr 13: rycina piecyka, *Kuchnia myśliwska*, Biblioteka Narodowa.

⁸⁷Leon Potocki żył w latach 1800–1864; *Encyklopedia Powszechna*, tom IX, Warszawa 1875, s. 345.

⁸⁸A. M. Bąbel, *Garnek i księga: związki tekstu kulinarnego z tekstem literackim w literaturze polskiej XIX wieku*, „Teksty Drugie: teoria literatury, krytyka, interpretacja”, nr 6 (65), 2000, s. 177.

⁸⁹L. Podbereski, *Miłość u surgunta opowiadanie humorystyczne*, Petersburg 1844, s. 32.

Szytlera⁹⁰. Dodatkowo książki Szytlera były polecane przez cały szereg wydawnictw zestawiających i wychwalających użyteczne publikacje. Ich tytuły odnajdujemy m.in. w katalogach książek⁹¹ czy w specjalistycznej bibliografii dla rolników publikowanej na łamach pisma „Ziemianin”⁹².

Szytler żył w czasie dynamicznych przemian. Rola dworskiego, pałacowego kucharza w ich świetle stawała się coraz mniej ważna, głównie z powodów ekonomicznych. Właściciele domowych gospodarstw stanęli przed koniecznością samodzielnego dbania o codzienne przygotowywanie jedzenia. Wiele osób sięgało po ówczesne książki kucharskie. Zwiększający się popyt powodował, że na rynku pojawili się wydawcy szukający szybkiego zarobku, stąd też powszechne stały się plagiaty najpoczytniejszych książek. Ofiarą podobnego oszustwa padł również Szytler. Chociaż wprost zaznaczał, że nie wyraża zgody na kradzież receptur, już zaledwie osiem lat po wydaniu *Kucharza dobrze usposobionego* kopie wielu z nich, czasem nawet całych rozdziałów, pojawiły się przynajmniej w trzech wydaniach innych książek wydawnictw ze Lwowa, z Warszawy i Wilna⁹³.

⁹⁰G. Plater, *Babcia z opowiadania*, Wilno 1911, s. 4–5.

⁹¹*Katalog książek polskich drukowanych od roku 1830 do 1850*, Lipsk 1852, s. 218.

⁹²„Ziemianin: pismo poświęcone rolnictwu i przemysłowi”, t. 2, z. 2, Poznań 1857, s. 216.

⁹³Mowa o *Książce kucharskiej dla użytku w domach miejskich i pańskich* wydanej we Lwowie w 1835 roku, *Nowej Kuchni Oszczędnej* wydanej w Warszawie i Wilnie w 1837 roku oraz *Nowej kuchni warszawskiej* wydanej w Warszawie w 1838 roku.

2. „WSZYSTKO PACZY SIĘ W RĘKACH CZŁOWIEKA” – KULINARNY ROMANTYZM

2.1. KULINARNA REWOLUCJA I PIERWSZE RESTAURACJE

Magazyn „L’Avant-coureur”, poświęcony innowacjom w sztuce, nauce i „każdej innej dziedzinie, która czyni życie przyjemniejszym”⁹⁴, na łamach wydania z marca 1767 roku ogłosił, że w Paryżu przy Rue des Poulies powstało miejsce specjalizujące się w serwowaniu *consommés*, czyli klarownych, aromatycznych bulionów przygotowywanych na bazie mięsa i warzyw⁹⁵ utrzymywanych w cieple dzięki kąpielom wodnym⁹⁶. Jak podano w ogłoszeniu, owa *restaurant* otwarta była przez większość dnia, sprzedawała dania po odpowiednich cenach, jedzenie serwowane było gościom na białej porcelanie ze złotym rantem, a wielbicielom delectowania się posiłkiem w domowym zaciszu proponowano sprzedaż na wynos. W reklamie podano, że miejsce to krzepi nie tylko ciało, ale i duszę⁹⁷, szczególnie osób, które wedle zaleceń lekarza nie mogły spożywać posiłków od godzin popołudniowych⁹⁸. Na szyldzie restauracji widniał napis: „Hic sapide titillant juscula blanda palatum; Hic dature affaetis, pectoribusque salus”⁹⁹. Usługi pierwszych restauracji nie były kierowane zatem do osób głodnych i aktywnie uczestniczących w życiu towarzyskim, ale schorowanych, ze „słabością w piersiach”¹⁰⁰, brakiem apetytu i sił.

Czym była wspomniana „słabość w piersiach”? W epoce oświecenia choroby płuc definiowane były jako ogólne zmęczenie, tak samo fizyczne, jak i intelektualne, artystyczne, szczególnie u osób wysoce wrażliwych, o kruchym zdrowiu. Przyczyn dopatrywano się w niezdrowym powietrzu, brudzie, odrażających zapachach, a lekarstwem miała być filizanka gorącej, esencjonalnej, ale lekkiej zupy¹⁰¹. Z tego powodu w XVIII wieku, gdy w Paryżu zaczęły powstawać pierwsze restauracje, właściciele

⁹⁴R. L. Spang, *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, Londyn 2000, s. 34.

⁹⁵G. A. Escoffier, *A Guide to Modern Cookery*, Cambridge 2013, s. 5.

⁹⁶J. Chevallier, *A History of the Food of Paris: From Roast Mammoth to Steak Frites*, Londyn 2018, s. 82.

⁹⁷„L’Avant-coureur”, nr 9, 1767, s. 150.

⁹⁸R. L. Spang, *op. cit.*, s. 34.

⁹⁹tłum. B. G.: „Oto smaczne sosy, które podniecą twoje mdłe podniebienie. Tutaj ludzie bez siły znajdują skrzynię zdrowia”; „L’Avant-coureur”, *op. cit.*, s. 151.

¹⁰⁰A. Małecki, *Od antyku do romantyzmu*, Kraków 1979, s. 408.

¹⁰¹B. M. Stafford, *Body Criticism: Imaging the Unseen in Enlightenment Art and Medicine*, Londyn 1991, s. 423–431.

przybytków reklamowali buliony *consommés* jako antidotum dla osób o słabym zdrowiu. Według ówczesnej wiedzy medycznej źle strawione jedzenie wpływało na szybkość obiegu krwi w organizmie, a ta miała odpowiadać za stan zdrowia całego ciała¹⁰². Istniało przekonanie, że jedzenie zalegające w żołądku gnije. Jak sądzili medycy, zbyt duża ilość pożywienia w organizmie powodowała nadprodukcję krwi, co nadmiernie obciążało płuca. Doktor Rozière de la Chassagne, jeden z największych autorytetów medycznych XVIII wieku, przestrzegał przed złą dietą i łakomstwem, które mogły skończyć się nawet śmiercią¹⁰³. Należy pamiętać jednocześnie, że w tamtym czasie bycie osobą słabego zdrowia było często postrzegane jako charakterystyczna cecha i przypadłość członków społecznej elity. Ów stan świadczył o ogromnej wrażliwości artystycznej i moralnej. Tym samym osoba uznawana za tę słabszego zdrowia popijała gorące *consommé*, dbając o wątłą kondycję, jednocześnie demonstrując swą wiedzę i dbałość o ciało¹⁰⁴. Ta samowiedza, delikatność i troska o siebie odróżniały członków elity od pracujących fizycznie ludzi niższego stanu, którzy musieli być zawsze w pełni sił¹⁰⁵.

Restauracje stały się symbolicznym składnikiem XVIII-wiecznej *nouvelle cuisine*. Bulion oferowany w formie leku zapewniającego odnowę ciała i ducha był innowacją, a same lokale go serwujące – polem do przeprowadzenia społecznych zmian i symbolem kulinarnego przewrotu. Étienne Lauréault de Foncemagne i inni zwolennicy nowoczesnego podejścia do kulinariów podawali, że gastronomia, podobnie jak nauka i sztuka, rozwijała się przez stulecia, a wysoka reputacja kuchni francuskiej świadczyła o zaawansowanym stanie cywilizacyjnym kraju. Ścierali się z grupą osób przekonanych, że wyłącznie dekadenci uważają gotowanie za sztukę¹⁰⁶. Jednocześnie obie strony zgadzały się co do tego, że dieta człowieka składać powinna się z czystej i naturalnej żywności. Dzielił ich jednak sposób definiowania tych pojęć. Nowoczesna kuchnia wzbudzała emocje. W liście, jaki francuski pisarz François-Marie Arouet (Voltaire) wysłał w 1765 roku do przyjaciela, możemy przeczytać:

Przysięgam mój żołądek nie może przyjąć *nouvelle cuisine*. Nie mogę tolerować cielejącej grasicy pływającej w słonym sosie, która wyrasta ponad kawałek mięsa, odmawiam jedzenia indyka,

¹⁰²D. Diderot, *Entretien entre D'Alembert et Diderot*, Paryż 1965, s. 38–43.

¹⁰³R. L. Spang, *op. cit.*, s. 37.

¹⁰⁴*Ibidem*, s. 39.

¹⁰⁵A. Thomson, *Materialism and Society in the Mid-eighteenth Century; La Mettrie's Discours preliminaire*, Genewa 1981, s. 143–145.

¹⁰⁶J. Ehrard, *L'Idée de la nature en France dans la première moitié du XVIIIe siècle*, „Revue belge de Philologie et d'Histoire”, nr 47/3, 1969, s. 1023.

królika, zająca, które ma udawać kawałek jednego mięsa. Nie lubię także ani gołębia *a la crapaudine*, jak również chleba bez skórki. Piję umiarkowanie, i znajduję ludzi, którzy jedzą bez picia oraz bez wiedzy co tak naprawdę jedzą, bardzo to straszne... Jeśli chodzi o kucharzy, nie mogę znieść wywaru z szynki, grzybów, pieprzu i gałki muszkatołowej, którymi maskują potrawy, pozostawione przez siebie samo zdrowie¹⁰⁷.

Debata na temat *nouvelle cuisine* zdominowała życie towarzyskie XVIII-wiecznej Francji. Rozprawiano na temat tego, czy nowy trend jest przejawem rozwoju, czy też upadku ludzkości. Filozof Jan Jakub Rousseau przekonywał, że sztuka i rozwój cywilizacyjny nie przyczyniają się do szczęścia człowieka, a wyłącznie cnotliwe i moralne zachowanie zgodne z własnymi przekonaniem leży u fundamentu radości ludzi¹⁰⁸. Badacze „nowej kuchni” ze zrozumieniem podchodzili do sprawy, pojmowali chęć postępu opartego na innowacjach¹⁰⁹. *Nouvelle cuisine* zapoznawała odbiorców z nowatorskimi smakami, zapewniała kulinarne doznania, prowadząc do dominacji ducha nad ciałem. Ewidentnie stanowiło to zagrożenie dla moralności, dlatego wiele osób ze świata nauki odrzucało możliwość zaistnienia artystycznego geniuszu w kuchni, przedstawiało kucharzy jako oszustów, sprzeciwiało się ingerencji w naturę poprzez modyfikację naturalnego smaku produktów. Uważali oni, że czysty smak leży u podstaw sztuki kulinarnej, a obżarstwo jest konsekwencją stosowania przypraw. Rousseau w traktacie edukacyjnym *Emil, czyli o wychowaniu* z 1762 roku potępił sól i inne przyprawy jako narzędzia zmieniające naturalny smak jedzenia. Miały one wpędzać dzieci, a w konsekwencji dorosłych, do wymyślnego i sztucznego świata rozpusty¹¹⁰.

Nowa kuchnia przyniosła ze sobą również zmiany w środowisku kuchmistrzów. Rewolucja francuska, rewolucja przemysłowa w Anglii, powstania narodowe i sytuacja polityczna oraz ekonomiczna w Rzeczypospolitej pozbawiły majątków wielu właścicieli ziemskich. Kucharze zostali zmuszeni do emigracji w poszukiwaniu nowego domu i miejsca pracy. Nawet zamożni mieszczaństwo doszli do wniosku, że bardziej korzystne niż zatrudnianie kucharza lub kucharki na stałe będzie wynajęcie kucharza na godziny lub do przygotowania i zorganizowania konkretnego przyjęcia. Możliwość pochwalenia się posiadaniem własnego szefa kuchni, nazywanego dzisiaj *personal chef*, była bardzo dobrze widziana w towarzystwie i z pewnością podnosiła rangę gospodarza oraz samego

¹⁰⁷T. Besterman, *The complete works of Voltaire 85-135: correspondence and related documents*, Oksford 1977, s. 287–288.

¹⁰⁸M. Starzewski, *Wstęp*, [w:] J. J. Rousseau, *O umowie społecznej*, Wrocław 2002, s. 1.

¹⁰⁹R. L. Spang, *op. cit.*, s. 47.

¹¹⁰J. J. Rousseau, *Emil...*, *op. cit.*, s. 151–153.

wydarzenia. O powszechności tego zjawiska mogą świadczyć np. ogłoszenia prasowe. W „Warszawskiej Gazecie Policyjnej” z 5 marca 1845 roku czytamy: „Kucharz, obeznany dokładnie w swej sztuce, mieszkający pod nr. 546, pragnie być użytecznym w wydawać się mających wieczorach, podwieczorkach, kolacjach itp. Potrzebujący takowego zgłosić się może w każdym czasie pod wskazany numer, gdzie bliższą informację poweźmie”¹¹¹. Podobne zlecenia przyjmował Szyttler. Z materiałów zebranych przez Czesława Jankowskiego wynika, iż Szyttler w 1834 roku przygotował weselny obiad w Dobrowlanach: „Państwo młodzi odjechali z Bolkowa sześciokonną kareta witańi we Świrze (należącym do dziedzictwa pana młodego) przez kahał miejscowy a u bram dworu przez włościan. Z paradnym obiadem powitalnym wystąpił sam autor Kucharza doskonałego, mistrz Szyttler”¹¹². Można stwierdzić, że właśnie tak narodziła się profesja *personal chefa*, która do dzisiaj nie straciła niczego ze swojej ważności i w dalszym ciągu jest pożądana na salonach towarzyskich.

W XIX wieku na masową skalę zaczęto wydawać poradniki dotyczące roli kobiety w gospodarstwie domowym. W Nowym Jorku w 1873 roku ukazała się praca Catharine Beecher *Housekeeper and Healthkeeper*. Opisywała znaczenie służby w prawidłowym funkcjonowaniu amerykańskich domów klasy średniej. Pierwsza połowa książki dotyczyła gotowania i podawała wskazówki w zakresie dobrze zaopatrzonej spiżarni, z licznymi przepisami promującymi zdrowie. Druga połowa dotyczyła nowoczesnego prowadzenia gospodarstwa domowego. Jak stwierdziła autorka, „nie mniej ważnym uciążliwym zadaniem gospodyni jest szkolenie i zarządzanie sługami, wszelkiego rodzaju usposobieniami, nawykami, narodowościami i religiami”¹¹³. Podobieństwa odnaleźć można w o wiele wcześniejszych publikacjach Szyttlera. W *Poradniku dla gospodyń* opisywał, co gospodyni powinna wiedzieć na temat gospodarstwa domowego oraz obejścia. Szyttler był jednym z pionierów w zakresie publikacji poradników. *Poradnik dla myśliwych* stawiany był obok *Poradnika domowego* Jacka Augusta Dziarkowskiego¹¹⁴ oraz *Domowego poradnika lekarskiego* Jana Stelli-Sawickiego¹¹⁵. Określano go jako jeden z najpopularniejszych w owym czasie. Wydawcy szybko zorientowali się, że poradniki zdobywają klientów, więc wydawnictwa zaczęły

¹¹¹ „Warszawska Gazeta Policyjna”, nr 1/64 (5 marca 1845).

¹¹²C. Jankowski, *Powiat oszmiański. Materiały do dziejów ziemi i ludzi*, cz. II, Petersburg 1897, s. 46.

¹¹³C. E. Beecher, *The New Housekeeper's Manual*, Nowy Jork 1873, s. 130.

¹¹⁴J. A. Dziarkowski, *Poradnik domowy*, Warszawa 1819.

¹¹⁵J. Stella-Sawicki, *Domowy poradnik lekarski*, Lwów 1888.

publikować nowe książki, skupiając się na konkretnych działach. Powstały poradniki z zakresu higieny, kosmetyków, mody, języków, fotografii, sportu i okolicznościowe, radzące m.in. jak przyjmować gości¹¹⁶.

Dzieła Szyttlera pokazują drogę rewolucji kulinarnej na ziemiach polskich. Na ich przykładzie możemy obserwować, jak elegancka, wytworna kuchnia arystokratyczna ustępuje miejsca nowej, oszczędnej i zdrowej kuchni opartej na lokalnych składnikach, nawiązującej do idei romantyzmu.

2.2. KUCHNIA I ROMANTYZM

John Morrow określa czas trwania epoki romantyzmu od wczesnego, na lata 90. XVIII wieku, do późnego, przypadającego na lata 40. XIX wieku. Uważa, że u podstaw działań ludzi romantycznych leżała tęsknota, smutek za utraconym rajskim światem, odrzucenie nudy codziennych dni, poszukiwanie upragnionych ideałów i chęć powrotu do natury¹¹⁷. Według Timothy'ego Mortona głównymi wyróżnikami romantyzmu były: nieufność wobec tego, co dyktuje rozum, uparte dążenie do zmiany otaczającego świata i nade wszystko inspiracja naturą, historią, fascynacja rodzimym folklorem, powrót do swoistej pierwotności, dziewiczej natury człowieka¹¹⁸. Sam romantyzm nie negował osiągnięć oświecenia, chociaż stawiał dodatkowe tezy. Ludzie romantyczni wierzyli w harmonię układów człowieka z resztą społeczeństwa, przykładali dużą wagę do czynów płynących z serca. Uważali, że prawdziwy sukces może osiągnąć osoba, której wrażliwość pozwala na podjęcie samotnej walki w imię dobra całego społeczeństwa¹¹⁹. Romantyczni twórcy z jednej strony poświęcali się sztuce, a z drugiej angażowali w sprawy społeczne. Przejawiało się to w ich twórczości. Pisarze raz powoływali do życia samotnych, szukających sensu życia, namiętnych, skupionych na nieszczęśliwej miłości,

¹¹⁶C. Galilej, *XVII-wieczny poradnik rolniczy. Lingwistyczna charakterystyka gatunku (na przykładzie traktatów agronomicznych Jakuba Kazimierza Haura)*, „Prace Językoznawcze”, nr XIX/4, 2017, s. 37.

¹¹⁷M. Francis, J. Morrow, *English Political Thought in the Nineteenth Century*, Londyn 1994, s. 319.

¹¹⁸T. Morton, *Consumption as performance: the emergence of the consumer in the romantic period*, [w:] *Cultures of Taste / Theories of Appetite. Eating Romanticism*, red. T. Morton, Nowy Jork 2004, s. 5.

¹¹⁹R. Wellek, *The Concept of "Romanticism" in Literary History II. The Unity of European Romanticism*, „Comparative Literature”, vol. 1, nr 2, 1949, s. 6.

wyobcowanych bohaterów, a kiedy indziej tych, których głównym powołaniem było działanie, tajemniczych, zdeterminowanych, aby osiągnąć cel.

Pod elementy światopoglądu romantycznego fundamenty położył filozof Jan Jakub Rousseau. Wywarł silny wpływ na teorie rewolucji francuskiej i romantyków. Wiele z jego idei wywodziło się wprost z wiary w naturalną dobroć człowieka, który, jak sądził Rousseau, został wypaczony przez wpływ społeczeństwa. Sztandarowym hasłem Rousseau było: „natura jest przyjacielem, cywilizacja natomiast wrogiem”¹²⁰. W poemacie *Emil, czyli o wychowaniu* przedstawił koncepcję wychowania naturalnego. Zdaniem filozofa wychowanie człowieka sprowadza się do umożliwienia mu jako dziecku swobody w dorastaniu i pozostaniu odpornym na zgubne wpływy z zewnątrz, m.in. na konieczność realizacji celów, ideałów, standardów narzuconych mu przez społeczność, w jakiej żyje. Głoszony program wychowawczy wykluczał wpływy polityczne, zasady wynikające z podziału klasowego, wykonywanego zawodu, narodowości:

Ponieważ w porządku naturalnym wszyscy ludzie są równi, powszechnym ich powołaniem jest stan człowieczeństwa... Żyć – oto zawód, którego chcę nauczyć. Wychodząc z mych rąk, nie będzie on, przyznając ani urzędnikiem, ani żołnierzem, ani księdzem, będzie najpierw człowiekiem, czemkolwiek człowiekowi być wypadnie, tem będzie umiał być w potrzebie; los może go ruszać z jednego stanowiska, on zawsze znajdzie się na właściwym¹²¹.

Filozof odnosił się do życia zgodnie z prawami przyrody, odrzucenia postępu jako źródła chorób, niemoralności i egoizmu. Człowiek natury w przekonaniu Rousseau jest szczęśliwy, a cywilizacja powoduje jego niepokój. Wszak człowiek cywilizowany nieustannie pracuje, aby posiadać więcej, uciska innych ludzi i sam żyje w obawie przed innymi. Nauka i kultura przez niego wytworzone degradują go moralnie, a cnoty zastąpione zostały przez nieczne występki, intrygi i spiski. Według Stanisława Kota koncepcja Rousseau jest prosta: nauka dała ludziom dobrobyt, na który apetyt stale wzrasta, przekształcając się w zbytek, co prowadzi do upadku¹²². Człowiek z natury rodzi się dobry, a wpływy z zewnątrz powodują, że naturalne instynkty ustępują rozumowi ukierunkowanemu przez politykę i społeczeństwo. W efekcie ludzie nie potrafią w

¹²⁰P. Jr Buttross, *Notions of Happiness in Rousseau's "Julie"*, „LSU Historical Dissertations and Theses”, 1995, s. 23.

¹²¹S. Kot, *Historia wychowania. Wychowanie nowoczesne: od połowy wieku XVIII do współczesności*, t. 2, Warszawa 1996, s. 19–20.

¹²²Ibidem.

odpowiedni sposób korzystać z wytworzonych przez siebie dóbr. Zagarnięcie ziemi na własność wywołało pojawienie się handlu, prawa, hierarchii, chęci zysku, nierówności w społeczeństwie i systemu klasowego. W konsekwencji, jak opisywał Rousseau w *Rozprawie o pochodzeniu i podstawach nierówności między ludźmi*, powstały problemy konfliktów, wojen, morderstw, nędzy:

Ten, kto pierwszy ogroził kawałek ziemi, powiedział „to moje” i znalazł ludzi dość naiwnych, by mu uwierzyć, był prawdziwym założycielem społeczeństwa. Iluż to zbrodni, wojen, morderstw, ile nędzy i grozy byłby rodzajowi ludzkiemu oszczędził ten, kto by kołki wyrwał lub rów zasypał i zawołał do otoczenia: „Uwaga! Nie słuchajcie tego oszusta; będziecie zgubieni, gdy zapomnicie, że płody do wszystkich, a ziemia do nikogo”¹²³.

Rousseau w swoich dziełach tworzył świat idealny, szczęśliwy, utopijny. Wplatał między idee dotyczące natury człowieka, seksualności, polityki i ekonomii uwagi dotyczące jedzenia. Zainteresowanie rolą żywności w wychowaniu człowieka może pochodzić od młodzieńczego zaabsorbowania filozofa jedzeniem i pićm¹²⁴ i potrzebą budowania społeczności. Gdy jako młody człowiek Rousseau opuścił dom rodzinny, w czasie miesięcy tułaczki był wielokrotnie zmuszony do kradzieży pożywienia. Życie uratowało mu współczucie Louise de Warens, która postanowiła udzielić młodzieńcowi schronienia. Owa gościnność, wyciągnięcie ręki, przyjaźń były, jak określił Rousseau, „moim pożywieniem i lekarstwem”¹²⁵. Filozof wskazywał, że zaspokojenie głodu i pragnienia są podstawowymi potrzebami ludzkimi. Człowiek głodny kieruje się instynktem przetrwania. Uważał, że to, co jemy i pijemy, szczególnie w pierwszych latach życia, wpływa na zdrowie dziecka, a w konsekwencji życie dorosłego człowieka. Porównywał współczesnego, ucywilizowanego, słabego człowieka do silnego „dzikiego”. Sądził, że pożywienie tego drugiego, składające się wyłącznie z tego, co było w danym momencie dostępne w naturze, spożywane bez zbędnych przygotowań i udziwnień, uczyniło go silniejszym. Jadł wtedy, gdy tylko mógł i znalazł żywność. Chociaż jedzenie nie znajdowało się w centrum rozważań Rousseau, zostawił on w swoich dziełach sporo kulinarnych wątków. W *Emilu...* skupiał uwagę przede wszystkim na opisanu procesu wychowania dziecka w taki sposób, aby młode pokolenie, kształtowane od urodzenia, nie miało szans na zgubne przesiąknięcie wpływami

¹²³J. J. Rousseau, *Trzy rozprawy z filozofii społecznej*, Warszawa 1956, s. 186.

¹²⁴S. Rousseau, *Food Media: Celebrity Chefs and the Politics of Everyday Interference*, Oksford 2012, s. 116.

¹²⁵J. J. Rousseau, *Wyznania*, t. 1–3, Warszawa 1930, s. 130.

cywilizacji. Z treści wiemy, że filozof był zwolennikiem karmienia naturalnego, ale nie podkreślał, że dziecko koniecznie musi być karmione przez własną matkę. Dopuszczał udział mamki „równie zdrowej na duszy, jak i na ciele”¹²⁶, najlepiej pochodzącej ze wsi, odżywiającej się zdrowo, po wiejsku. Jak zaznaczał, należy unikać cukru, bo maluch karmiony mlekiem matki lub mamki, która zjada słodczy, „skłonniejszy jest do bóleści i robaków”¹²⁷. Ponadto sądził, że dzieci posiadające zamiłowanie do słodkich produktów stają się chciwe, a społeczeństwo wykorzystuje słabość i używa słodczy jako narzędzia kontrolującego ich zachowanie: „dziecko nie ma koncepcji przyszłości, żyje tylko chwilą i sprzedaje swoją duszę dla cukierka”¹²⁸. Dopuszczał rozszerzenie diety dziecka o „makówkę, w której szeleszczą ziarnka i laseczki twardego chleba”¹²⁹. Przestrzegał przed niepotrzebnymi ingerencjami w pochodzący od natury smak: „zachowajmy u dziecka pierwotny jego smak jak najdłużej, niechaj jego pożywienie będzie zwyczajne i proste”¹³⁰. Sugerował spożycie nabiału, jajek, owoców i warzyw wraz z chlebem, picie wody. Ten prosty wiejski obiad najlepiej spożyć „niedaleko bijącego źródła, na zieleniącej się trawie, pod kępą wierzb i leszczyny, [gdzie] murawa będzie stołem i krzesłem, cembrowina bufetem, a deser będzie wisiał na drzewach”¹³¹. Ponad dwieście lat później Rachel Laudan, angielska historyczka jedzenia, opisywała romantyzm kulinarny cytatem Elizabeth David, brytyjskiej autorki książek kulinarnych: „It is summer, you are on holiday, you are in company of your own choosing. You can smell wild fennel and thyme, dry resinous pine needles, the sea. For my part, I can think of no greater luxury”¹³². Umiłowanie naturalności w jedzeniu skłaniało Rousseau do rezygnacji z jego modyfikacji także pod kątem wykorzystania przypraw. Uważał, że Francuzi nie potrafią w pełni korzystać z dobrodziejstw kulinariów, skoro potrzebują mnogości technik obróbki i dodatków, aby „uczynić dla nich potrawy jadalnymi”¹³³.

¹²⁶J. J. Rousseau, *Emil, czyli o wychowaniu*, t. 1, Wrocław 1955, s. 31.

¹²⁷Ibidem, s. 32.

¹²⁸Ibidem, s. 38.

¹²⁹Ibidem, s. 34.

¹³⁰Ibidem.

¹³¹Ibidem, s. 115.

¹³²tłum. B. G.: „Jest lato, jesteś na wakacjach w towarzystwie osób, jakie sam wybrałeś. Czujesz zapach dzikiego kopru włoskiego i tymianku, żywiczny zapach sosnowych igieł i morza. Osobiście nie umiem wyobrazić sobie większego luksusu”; *Rules for Eating: Culinary Philosophies from J. J. Rousseau to Michael Pollan*, dostęp 11.04.2020, <https://cutt.ly/ONHNgn0>

¹³³J. J. Rousseau, *Trzy rozprawy...*, *op. cit.*, s. 72.

Rousseau przestrzegał przed podawaniem alkoholu dzieciom. Poprzez fakt, w jaki sposób odnosił się do trunków i realia życia filozofa¹³⁴, można domniemywać, że jego opiekun pozwalał na to, aby mały Jan Jakub spożywał alkohol. Pisał, że „kiedy dziki po raz pierwszy wypije wino, krzywi się i odsuwa je; i nawet pośród nas ten, kto przeżył do lat dwudziestu nie używając napojów wyskokowych, nie może już przyzwyczać się do nich. Nikt z nas nie piłby trunków, gdyby nam ich nie dawano w młodym wieku”¹³⁵. Możliwe, że przyzwyczajony do smaku alkoholu Rousseau, mimo że krytykował jego spożycie, w swoim życiu nie stronił od niego całkowicie.

Filozof był zwolennikiem wegetarianizmu. Uważał mięso za przyczynę występowania agresji u ludzi. Sądził, że ludzie z natury są wegetarianami, nie interesują się mięsem, a praktyka jego jedzenia przez człowieka została sztucznie stworzona¹³⁶. W jego ocenie jedzenie ma ogromny wpływ na charakter człowieka. Ludzie łagodni korzystali z prostej diety, a okrutni jedli mięso. Dlatego też Rousseau wskazywał, że dziecko powinno otrzymywać pokarmy roślinne¹³⁷. Co więcej, spożywanie mięsa według filozofa jest przejawem egoizmu. W *Emilu...* zwrócił uwagę na fakt, że człowiek bestialsko zachowuje się, zjadając nie te zwierzęta, które mu zagrażają, ale te, które są mu oddane: „Zwierzęta, które jesz, nie są tymi, które pożerają innych; nie jesz mięsożernych bestii, bierzesz je za wzór. Pragniesz tylko słodkich i łagodnych stworzeń, które nikomu nie krzywdzą, które podążają za tobą, służą ci i są przez ciebie pochłaniane jako nagroda za ich służbę”¹³⁸. W odczuciu Rousseau zastępowanie produktów roślinnych mięsem ma wpływ na rozwój szkodliwej cywilizacji. W *Rozprawie o ekonomii politycznej* i *Szkicu o pochodzeniu języków* opisywał człowieka mu współczesnego jako wynik ewolucji ludzkości od dzikiego myśliwego, barbarzyńskiego pasterza do ucywilizowanego rolnika: „Dziki człowiek jest myśliwym, barbarzyńca jest pasterzem, a człowiek cywilny jest rolnikiem ziemi”¹³⁹.

¹³⁴Matka Rousseau zmarła przy porodzie. Gdy Jan Jakub Rousseau miał dziesięć lat, rodzinę opuścił ojciec, umieszczając syna pod opieką wuja. Oddawany był na naukę i terminowanie (m.in. u kancelisty miejskiego, rytownika). W wieku niespełna 16 lat opuścił rodzinną Genewę i rozpoczął tułaczkę. Trafił do Turynu. Przez kilka miesięcy błąkał się po mieście i kradł. Dopiero gdy trafił do Annecy, gdzie spotkał przyszłą kochankę, rozpoczął intensywną pracę nad wykształceniem; C. Lazarski, *Rousseau and the Roots of Modernity*, „Krakowskie Studia Międzynarodowe”, nr X/1, 2013, s. 244–245.

¹³⁵J. J. Rousseau, *Emil...*, *op. cit.*, s. 18.

¹³⁶K. Oliver, *Animal Ethics: Toward and Ethics of Responsiveness*, „Research in Phenomenology”, nr 40, 2010, s. 269.

¹³⁷J. J. Rousseau, *Emil...*, *op. cit.*, s. 32.

¹³⁸J. J. Rousseau, *Trzy rozprawy...*, *op. cit.*, s. 45.

¹³⁹*Ibidem*, s. 38.

Jak zaznacza Rod Preece, wegetarianizm wiąże się ściśle z przekonaniem, że zwierzęta posiadają podobne prawa jak człowiek. Wśród zwolenników tej tezy byli m.in. dziewiętnastowieczni lekarze weterynarii, William Karkeek i William Youatt. Jako zagorzali obrońcy praw zwierząt postulowali utrzymania ich w dobrostanie i zaniechanie polowań. Dla wielu wegetarian unikanie mięsa jest naturalną konsekwencją dania zwierzętom elitarnych uprawnień. Wskazują, że tak jak prawa człowieka obejmują poszanowanie jego życia, powinno się to tyczyć zwierząt, a mięsożercy wykazują się egoizmem, bo jedyne, co skłania ich do jedzenia mięsa niewinnych istot, jest fakt, że uwielbiają jeść¹⁴⁰. Według Rousseau wegetarianizm podkreśla czystość ciała i ducha. Wegetarianin jest gotowy do tego, aby oddzielić się od grupy i okazać niechęć zabijania zwierząt wyłącznie celem pozyskania jedzenia¹⁴¹. Chociaż przez wieki dieta wegetariańska była ekonomiczną lub okresową koniecznością, istniało przekonanie, że wyłącznie mięso jest najbardziej odżywczą dla człowieka substancją, jedynym pokarmem, który jest w stanie po spożyciu całkowicie przemienić się w ludzkie ciało i je odbudować. Dziś dzięki rozwojowi nauki zapoczątkowanemu w tym zakresie w XIX wieku wiemy, że rośliny także zawierają związki budujące mięśnie i jesteśmy w stanie wskazać osoby cieszące się zdrowiem na diecie wegetariańskiej.

Chociaż teorie wprowadzające dietę roślinną jako sposób życia, niemotywowaną religijnym postem pojawiają się już w XVII wieku¹⁴², to dyskusja o wadze wegetarianizmu przybrała na sile dopiero w dobie romantyzmu¹⁴³. Motywy jedzenia były silnie wykorzystywane przez twórców tamtego okresu. Żywność i jej spożycie występowały częściej niż zwykle w literaturze¹⁴⁴.

Analizując dzieła Rousseau, można stwierdzić, że w kwestii jedzenia filozof opierał się na kilku zasadach. Pierwsza: jedz to, co wyrosło niedaleko ciebie. Nie jedz importowanych produktów, korzystaj z dobrodziejstwa okolicznych pól, łąk i lasów. Druga: jedz jak najbardziej naturalnie. Zrezygnuj z niepotrzebnej obróbki, korzystaj z żywności jak najmniej przetworzonej. Trzecia: jedz zgodnie z rytmem przyrody,

¹⁴⁰R. Preece, *Sins of the Flesh. A History of Ethical Vegetarian Thought*, Vancouver 2008, s. 1.

¹⁴¹B. Kraig, *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism*, „The American Historical Review”, nr 2, 1997, s. 86.

¹⁴²K. Albala, *The First Scientific Defense of a Vegetarian Diet*, [w:] *Vegetables*, red. S. R. Friedland, Oxford 2009, s. 29.

¹⁴³T. Morton, *op. cit.*, s. 73.

¹⁴⁴M. Elbert, M. Drews, *Introduction*, [w:] *Culinary Aesthetics and Practices in Nineteenth – Century in American Literature*, red. M. Elbert, M. Drews, Nowy Jork 2009, s. 1–2.

sezonowo, nie marnuj pożywienia, posilaj się wtedy, gdy jedzenie masz, i jedz tyle, ile potrzebujesz. Rousseau przekonywał, że każda żywność na swoją porę i wtedy smakuje najlepiej.

Filozof zwracał także dużą uwagę na użyteczność. Uważał, że aby człowiek jako dziecko nauczył się czegoś odpowiednio dobrze, musi czuć, że dana czynność jest pożyteczna i przyniesie korzyści. Obrazował to, podając przykład nauki czytania. Jeśli chcesz, aby twoje dziecko potrafiło czytać, spraw, aby czuło nieodpartą do tego motywację. Niech będzie nią chęć zjedzenia czegoś wyśmienitego. Zaproponuj, że będziesz wysyłać mu pisemne zaproszenia na przyjęcia, w czasie których podasz najdoskonalsze dania. W momencie gdy nie będzie mogło rozszyfrować wiadomości, a wytworzy się w nim chęć uczestnictwa w uczcie, szybko zdobędzie motywację, aby pojąć sztukę czytania¹⁴⁵. Filozof często wykorzystywał jedzenie jako element nagrody w swojej pedagogice. Proponował, aby wolę walki wzbudzać w dzieciach poprzez rywalizację, gdzie nagrodą będzie ciasto. Kazał ćwiczyć samokontrolę, zmuszając je do powstrzymania się od łakoci, które mają na wyciągnięcie ręki. Jedzenie jest więc jednym z najsilniejszych bodźców do nauki wykorzystywanym przez Rousseau¹⁴⁶.

Biorąc pod uwagę realia epoki, kulinarny romantyzm był pochwałą naturalności, jedzenia jak najmniej przetworzonego. Rousseau wprost zwracał uwagę na odrzucenie wpływów zewnętrznych. Jedzenie jest nieodłączną częścią życia człowieka. Jeśli dąży on do odrzucenia sztuczności, powinno się to tyczyć także pożywienia. Według Rachel Laudan „Everybody’s problems are somebody’s earlier solution. Our problem is that we don’t want the cheap, abundant food that came with a rival system. We are arguing for food with fewer intermediaries”¹⁴⁷. Laudan dodatkowo zwraca uwagę na fakt, że romantyczna filozofia kulinarna dąży do dania człowiekowi swobody wyboru i nie powinna być dominowana przez działania polityczne.

¹⁴⁵J. J. Rousseau, *Emil...*, *op. cit.*, s. 108.

¹⁴⁶A. Rosenberg, *Food and Thought in Rousseau’s Emile*, „Lumen”, vol. 14, 1995, s. 97.

¹⁴⁷ tłum. B. G.: „Problemy dotyczące wszystkich są jednocześnie rozwiązaniem kogoś, kto żył wcześniej. Naszym problemem jest to, że nie chcemy taniej żywności w dużych ilościach, które oferowane jest nam przez system. Spieramy się z nim o to, by dostać jak najmniej przetworzone jedzenie”; *Rules of Eating: Culinary...*, *op. cit.*

Dawne książki kucharskie są świadectwem swoich czasów. Przedstawiają specyficzny kulinarny i estetyczny styl epoki, ważne kiedyś wartości i idee¹⁴⁸. Nawiązanie do poglądów romantyków odnajdziemy również w dziełach Szyttlera. Szczególnie we wstępach, w pełnych emocji słowach autor rozwijał idee dotyczące sztuki kulinarnej i jej społecznych, kulturowych i zdrowotnych funkcji. W przedmowie do *Kuchmistrza nowego* pisał o wadze kuchni, żywienia, zachowaniu odpowiedniej diety w dążeniu do zdrowia. *Kuchnia postna* zaś dała mu pole do komplementowania postu i zalet wegetarianizmu. Autor zwrócił też uwagę na fakt, że ludzie zapominają o prawdziwej kuchni regionalnej, prostej, swojskiej i zdrowej, dopuszczając się nowomodnych modyfikacji.

Można wskazać, że Szyttler w tym zakresie niejako podzielał zdanie Rousseau. W rozważaniach filozofa i kuchmistrza można doszukać się podobieństw. Szyttler zwracał uwagę na to, że ludzie, goniąc za modą, wpadają w pułapkę zastawioną przez wpływy społeczeństwa i „chcą gonić za przepychem”¹⁴⁹. Zapominają o „dawnych, zdrowych i prawdziwie posilających”¹⁵⁰ potrawach. Autor, chociaż nie tak agresywnie jak Rousseau, nawoływał do porzucenia prób zaimponowania innym, życia w zbytku oraz do powrotu do jedzenia, które pochodzi od natury. Przestrzegał przed ślepyim biegiem za modą, która i tak przeminie, a ponadto uważana jest „z moralnego stanowiska za rozpustę, z ekonomicznego zaś za zgubę”¹⁵¹. Ganił tych, którzy przykładali rękę do tego stanu rzeczy, to jest autorów marnych książek kucharskich mnożących „potrawy świeżo wymyślone i nowomodne”¹⁵² wyłącznie „szukając zysku”¹⁵³ oraz ich wydawców. O ile *Kucharz dobrze usposobiony* nie zawiera ani pochwały oszczędności, ani naturalności (wszak Szyttler korzystał z trudnych do zdobycia, importowanych, drogich produktów), to większość receptur umieszczonych w jego późniejszych dziełach jest o wiele skromniejsza.

W *Kucharce oszczędnej* już we wstępie autor wskazywał, że receptury zawarte w książce będą możliwe do wykonania z użyciem produktów lokalnych, jak najprostszych i naturalnych. Gospodyni może wykorzystać mięso własnego chowu, warzywa z ogrodu,

¹⁴⁸J. Dumanowski, *Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów – kulinarny romantyzm Jana Szyttlera*, „Wiadomości Historyczne”, nr 3, 2015, s. 34.

¹⁴⁹KP, s. VI.

¹⁵⁰Ibidem, s. VI.

¹⁵¹Ibidem.

¹⁵²Ibidem, s. V.

¹⁵³Ibidem.

jajka z kurnika, mąkę z młyna, śmietanę, owoce z sadu, zioła z łąki. Podobne zastosowanie lokalnych produktów pokazał w *Spizarni dostatecznie i przezornie urządzonej*. W książce poruszał tematy oszczędności, przygotowywania domowych zapasów, prawidłowego przechowywania i konserwacji żywności. Receptury zostały stworzone w oparciu o bardziej oszczędne składniki i sposoby przyrządzenia. Dodatkowo umieścił praktyczne wskazówki dotyczące przygotowywania zapasów: „[...] sposób dogodnego utrzymania i przechowywania leśnego ptactwa z lata na zimę i z zimy na lato dla oszczędności domowych zapasów”¹⁵⁴ w „zwykłym i nieprzewidzianym potrzebom wystarczającej a niekosztownej spizarni”¹⁵⁵. Dania proponowane przez Szyttlera w *Skrzętnej gospodyni* nie były drogie, bazowały przede wszystkim na jabłkach, śliwkach, wieprzowinie, baraninie, cielęciny. Mięso było dodatkiem do zup, chłodników, legumin, budyni, pierożków czy bab. Autor wykorzystywał podroby, jaja, uszy świńskie, mózgi, ozór wołowy, główki cielęce, kasze, kapustę. W *Kucharce oszczędnej* już w przedmowie zwracał uwagę, że produkty niezbędne do przygotowania potraw z przedstawionych receptur „łatwo skrzętna gospodyni znaleźć może [...] w swojej wiejskiej spizarni i domowym gospodarstwie”¹⁵⁶.

Podobnie częste odniesienia do lokalności odnajdujemy w *Kuchni postnej*. Autor w treści receptur wplatał dygresje na temat regionalnych produktów oraz składników: „potrawę tę niewielkim kosztem łatwo sporządzać, gdyż ta ryba nie jest trudną do nabycia, a w pewnych czasach roku, obficie wszędzie się poławia”¹⁵⁷, „powidła te bardzo są użyteczne, nie tylko do pierożków, ale do pączków, tortów, naleśników, kołdunków postnych [...] do nabycia zbyt są dogodne, Podole bowiem i Ukraina zbierając je obficie w jesieni, marynują na zimę w beczkach, i po miernej cenie dostarczają na nasze gubernie. Niepodobna więc, aby produkt tak przydatny i tani nie znajdował się po wszystkich spizarniach kuchennych, wtenczas, gdy nawet niekiedy w słabościach bywa przez doktorów zalecany”¹⁵⁸, „ta pospolita jagoda, w wielkiej obfitości znajduje się w tych stronach, lecz że jest zdatną do użycia w wielu potrawach, nie widzę powodu zamłczenia o niej”¹⁵⁹, „niektóre okolice tak mało obfitują w jeziora i rzeki, iż prawie jest nieprawdopodobieństwem mieć na każde zapotrzebowanie rybę świeżą, zwłaszcza na

¹⁵⁴SG, s. I.

¹⁵⁵Ibidem, s. II.

¹⁵⁶KO, s. I.

¹⁵⁷KP, s. 167.

¹⁵⁸Ibidem, s. 191.

¹⁵⁹Ibidem, s. 238.

wiosnę, kiedy są późne Święta Wielkanocne; a ucztą Wielkoczwartkowa, czyli tak zwana Wieczerza Pańska, we wszystkich prawie chrześcijańskich domach, z powagą obchodzona, cóżby znaczyła bez ryby?”¹⁶⁰, „o świeżym stokfiszu dla tego tylko wspomniałem, iż czasem się zdarzy go nabyć; lecz ponieważ w tych stronach, nie podobna go mieć na każde zapotrzebowanie, zalecam więc jeszcze jeden sposób sporządzania stokfiszu suszonego”¹⁶¹. Jak można zauważyć, Szyttler często odnosił się do lokalności w przypadkach, gdzie można mówić o niedostępności produktu, lub z drugiej strony ubolewał, że z pewnych składników, mimo że występują obficie, gospodynie nie korzystają.

Kuchnia postna poruszała kwestię silnego w czasie romantyzmu nurtu, jakim był wegetarianizm. Książka to pewnego rodzaju kompendium wiedzy dla osób, które zrezygnowały z jedzenia mięsa czy to z wyboru, czy z uwagi na obowiązujące posty. Szyttler umiejętnie wplótł w nią XIX-wieczne hasła rodzącego się w Europie wegetarianizmu, chociaż nie wspomina o nim wprost. Poruszał się w bezpiecznym kręgu postów narzucanych przez Kościoły – rzymskokatolicki i prawosławny. Mimo to w książce wybrzmiewa szacunek do osób, które z mięsa rezygnują nie tylko ze względu na nakazy religijne. We wstępie Szyttler wręcz mówił w imieniu jaroszy, podkreślając, że należy się im taki sam szacunek, jak tym, którzy mięso jedzą. Wskazuje na wegetarianizm jako styl życia wybierany przez osoby chcące pozostać w zdrowiu: „[...] zgadza się z ogólnym zdaniem lekarskim, że pokarmy rybne lub jarzynne, byle dobrze urządzone, nie tylko nie są dla człowieka szkodliwe, ale nadto, zdrowiu pomocne. Było nawet wniesione niegdyś zdanie, iż pokarmy mięsne, nadając prędszy popęd działaniu krwi, przynaglają bieg życia, a zatem śmierć przyspieszają”¹⁶² oraz „mimo to wszakże, znajdują się osoby, które od urodzenia czując odrazę do mięsnych potraw, nie powinny być przecież pozbawione przyjemności życia, jaka się w posiłku znajduje; tych osób lubo mała bez wątpienia znajduje się liczba, będąca jednak częścią społeczeństwa, ma prawo wymagać równej z innymi wygody i one to zapewne najrzetelniej ocenić potrafią tę moją pracę”¹⁶³.

Szyttler, co podkreślał jasno we wstępie do *Kuchni postnej*, zdawał sobie sprawę z wpływu jedzenia na zdrowie człowieka. Bezsprzecznie rozumiał, jak ważne jest

¹⁶⁰Ibidem, s. 72.

¹⁶¹Ibidem, s. 131.

¹⁶²Ibidem, s. IX.

¹⁶³Ibidem, s. XI.

prawidłowe odżywianie i jak wpływa ono na jakość życia¹⁶⁴. Osobom, które pragną odzyskać zdrowie, wykorzystując jedzenie, poświęcił w całości *Kuchmistrza nowego*. Szyttler nie był lekarzem, ale posiadał wieloletnie doświadczenie kulinarne i miał okazję przeprowadzić szereg obserwacji. Podał przykład w *Kuchni myśliwskiej*, gdzie opisywał brak odpowiedniego przygotowania myśliwych w czasie łowów. Wskazywał, że jedzenie zabierane na polowanie nie zawsze było odpowiednie, co miało wpływ na zdrowie i samopoczucie łowczych. Autor umieścił w książce trzy skutki nieodpowiedniego żywienia w czasie polowań:

Dotąd myśliwi, wychodząc na łowy opatrywali zazwyczaj swe torby: flaszą gorzałki, serem, kawałem słonej wędliny, kiełbasą lub salcesonem; podobny pokarm często bywa szkodzący: raz że czyni myśliwego ociężałym; powtórę sprawia dokuczające pragnienie, które nie wszędzie łatwo zaspokoić można; potrzebie, iż samo nawet zbyteczne zaspakajanie pragnienia, po tłustych zwłaszcza wędzonkach, zwykle staje się szkodliwym¹⁶⁵.

Szyttler wspierał się swoim doświadczeniem i obserwacjami: „Nie raz dawało się mi dostrzec strzelców, wracających z polowania, zmęczonych, osłabionych, z zepsutymi żołądkami lub niestrawnością; a kiedyś badał przyczyny, zawsze się okazało, że niezdrowy pokarm był przyczyną tych cierpień i nieprzyjemności”¹⁶⁶ oraz „[...] w czasie upałów, uznojeni myśliwi, nie mogąc zaspokoić pragnienia, zwłaszcza tam, gdzie jest brak zimnych źródeł, tracą siły, a czasem i omdlewają; za obowiązek więc poczytuję poradzić im napój, którego mała ilość zdoła zaspokoić pragnienie, i siły im powrócić”¹⁶⁷. W książce podkreślał wartość posiłku w procesie odzyskiwania zdrowia. W tym miejscu można doszukiwać się inspiracji teorią humoralną. Według jej założeń zamiłowanie do mięsa mogło powodować napady agresji, a flegmatyk powinien pić wino, gdyż miało ono właściwości rozgrzewające i balansujące nadmiar flegmy w ciele¹⁶⁸.

W *Kuchni myśliwskiej*, pomiędzy wersy ilustrujące uzyskanie i przygotowanie mięsa ze zwierzyny łownej, Szyttler wplótł historie na temat polowań, które były silnie zakorzenione w polskiej tradycji. Myślistwo w Polsce zawsze związane było z kulturą

¹⁶⁴Nie jest to z pewnością nowy koncept, gdyż w czasach staropolskich w szlacheckich dworach w apteczkach gromadzono wiele produktów żywnościowych, którym nadawano wówczas charakter lekarstw; I. Arabas, *Apteczki domowe w polskich dworach szlacheckich. Studium z dziejów kultury zdrowotnej*, Warszawa 2006; K. Zuba, *Aptekarze i apteki w dobrach Radziwiłłów linii nieświeskiej w XVIII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 4, 2001, s. 345–366.

¹⁶⁵KM, s. II.

¹⁶⁶Ibidem, s. III.

¹⁶⁷Ibidem, s. 132.

¹⁶⁸W. S. Ch. Copeman, *Doctors and disease in Tudor Times*, Londyn 1960, s. 41.

dworską, magnacką i pałacową z uwagi na fakt, że to przede wszystkim zajęcie arystokracji i wyższych klas społecznych¹⁶⁹. W XIX wieku w związku ze zmianami na arenie politycznej polowania organizowano rzadko, następnie zostały zakazane¹⁷⁰. Właściciele ziemscy odkładali rozrywki na rzecz doglądania gospodarstwa. W konsekwencji zrywów niepodległościowych konfiskowano broń palną, co miało wpływ na słabą edukację z zakresu posługiwania się ryszunkiem przez młodych łowczych. Ku podkreśleniu sentymentu do sztuki myślistwa w *Kuchni myśliwskiej* Szyttler podał receptury na pieczone łapy niedźwiedzia czy mięso z żubra, uważane niegdyś za przysmak podawany na wystawnych stołach¹⁷¹. Dodatkowo podkreślił to w tekście przepisu: „Mięso z żubra jest koloru ciemnego i bardzo twarde. Pieczeń ta, ogromna, rzadko się ukazuje nawet na największych stołach”¹⁷². To swoiste wspomnienie historii wielkich królewskich łowów jako ważnej części polskiej kultury. Echa starego, barokowego, teatralnego gotowania i zamięłowanie do iluzji w kuchni¹⁷³ widać w przepisie na świńską głowę, która miała przypominać dzika: „Głowa wieprzowa zamiast dzika, służy na święta Wielkanocne i do śniadania”¹⁷⁴. W tej recepturze można zauważyć, że danie to dodatkowo odwołuje się do tradycji świątecznych, silnie zakorzenionych w polskiej kulturze.

W książkach Szyttlera wielokrotnie można spotkać przepisy na dania tworzone z myślą o świętach Bożego Narodzenia czy Wielkanocy. Przepisy świąteczne autor umieścił w *Kuchni postnej*: „[...] nie omieszkałem załączyć ryb i potraw zwykle dawanych w dzień Wigilii Bożego Narodzenia na Kucję, i w Wielki Czwartek, na Wieczерę Pańską”¹⁷⁵. Odwoływał się wprost do tradycji polskiej: „Znajdzie tu Czytelnik potrawy odwiecznym staropolskim zwyczajem sporządzane”¹⁷⁶. Wydaje się, że właśnie w tej książce Szyttler najczęściej pozwalał sobie na dodanie komentarzy będących odwołaniami do tradycji i historii, jak tej refleksji o rybach:

¹⁶⁹P. Bukowska, *Myślistwo – turystyka dla osób w każdym wieku*, [w:] *Spoleczne i ekonomiczne aspekty turystyki i rekreacji*, red. R. Muszkieta, W. Żukow, M. Napierała, M. Barczak, Bydgoszcz 2009, s. 94.

¹⁷⁰C. Łuczak, *Dzieje gospodarcze Wielkopolski w okresie zaborów (1815–1918)*, Poznań 2001, s. 207.

¹⁷¹D. Szytych, *Kulturotwórcza rola żubra*, „European Bison Conservation Newsletter”, vol. 1, 2008, s. 185.

¹⁷²KM, s. 29.

¹⁷³J. Dumanowski, R. Jankowski, „*Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...*” *Nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej*, „Przegląd Historyczny”, nr 102/4, 2011, s. 688.

¹⁷⁴KM, s. 34.

¹⁷⁵KP, s. XII.

¹⁷⁶Ibidem, s. XII.

Zwykle w dzień Wigilii Bożego Narodzenia wszystkie stoły od bogaczy aż do nędzarzy muszą mieć w miarę swej możności wymyślniejszą rybę – Kuchmistrz nie żałując kosztu, łamie sobie głowę nad wymyśleniem nowości, którą by pański stół przyozdobił i zaspokoił gust niekiedy przesycony, a tymczasem stare, zdrowe, posilne i okazałe potrawy, zapomniane, ledwie się na środkującej klasy stołach pokazują. Każda z ubogich gospodyń ostatni prawie grosz wydaje na kupienie lichego szczupaczka, byle dochować zwyczaju, który jej prababka święcie obchodziła¹⁷⁷

oraz „w poście wielkim, w Adwencie, wielką to czyni pomoc w kuchni, i użytecznie zasila spiżarnie”¹⁷⁸.

Szyttler podkreślał swój kunszt poprzez udostępnianie czytelnikom przepisów na eleganckie konstrukcje smakowe. Nie odtwarzał schematów, modnych rarytasów kuchni francuskiej, przedstawiał swoje interpretacje, tworzył własne kulinarne idee. Pokazywał, jak wykorzystać produkty drogie, ale zdecydowana większość składników receptur była lokalna i łatwo dostępna. Udowodnił, że potrafi stworzyć z nich niezliczoną liczbę potraw i niecodziennych smaków. Wysoko cenił oszczędność. W ten sposób włączył się w nurt kulinarnego romantyzmu. Sięgał po inspiracje ludowe, zabierał do kuchni zapomniane dzikie rośliny, zioła, chwalił ich prostotę, nie bał się wychodzić poza panujące mody. Rozpatrując sam aspekt jedzenia, Szyttler podzielał założenia Rousseau, chociaż w swych poglądach był mniej radykalny.

¹⁷⁷Ibidem, s. 73.

¹⁷⁸Ibidem, s. 208.

3. JEDZENIE, MORALNOŚĆ I RELIGIA – ROLA POSTÓW I WEGETARIANIZMU W KULTURZE KULINARNEJ

3.1. CIAŁO, UMARTWIANIE SIĘ I POST

To, co ludzie jedzą, nie zależy tylko od dostępności konkretnych produktów wynikającej z warunków naturalnych i ekonomicznych możliwości. W kulturowej historii jedzenia punktem wyjścia dla rozważań o wyżywieniu jednostek i grup jest pojęcie tzw. wyborów żywieniowych. Diety różniły się w zależności od kraju i kultury, nawet jeżeli mówimy o tych samych wykorzystywanych zwierzętach i roślinach. Jedzenie kształtuje tożsamość grupy społecznej, definiuje ją w stosunku do innych grup i ich nawyków żywieniowych. Dzięki fundamentalnemu znaczeniu jedzenia szybko nabrało ono symbolicznego znaczenia. Rodzaj wykorzystywanej żywności i sposób jej spożywania sprawiły, że ludzie stali się członkami społeczeństwa, które dzięki posiłkowi wyznacza swój status społeczny i relacje ze wszechświatem, dzieląc się jedzeniem z bóstwami. Tak jedzenie stało się częścią religii.

Ponieważ jedne produkty były bardziej cenione niż inne, wiele kultur bardzo szybko wytworzyło systemy hierarchiczności artykułów żywnościowych. W średniowiecznej Europie mięso znajdowało się na samej górze hierarchii, a warzywa na jej dole. Wszystkie książki kucharskie koncentrowały się więc przede wszystkim na daniach z mięsa, a rzadko lub w ogóle na daniach z warzyw¹⁷⁹. Mięso tradycyjnie kojarzyło się z męskością, siłą i agresją. Polowania na zwierzęta stanowiły oznakę dominacji człowieka nad przyrodą. W średniowieczu nie jedzono surowego mięsa ani nie pito krwi zwierząt. Dzięki obróbce cieplnej, gotowaniu czy pieczeniu, surowe mięso – będące częścią natury – stawało się elementem kultury¹⁸⁰. Dieta bogata w mięso była uznawana za elitarną. Im bogatsze społeczeństwo, tym spożycie mięsa w stosunku do warzyw było wyższe¹⁸¹.

¹⁷⁹T. Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge 1995, s. 69.

¹⁸⁰Ibidem, s. 82.

¹⁸¹M. W. Adamson, *Food in Medieval Times*, Londyn 2004, s. 182.

Wedle tradycji chrześcijańskiej człowiek został stworzony jako wegetarianin. Zmieniło się to dopiero po biblijnym potopie, kiedy stał się mięsożerny. Mojżesz ustanowił prawo żywienia, które jedne zwierzęta czyniło „czystymi”, a inne „nieczystymi”¹⁸². Przyjście Jezusa w pewnym sensie zburzyło ten porządek. Chrześcijaństwo nie tylko wprowadziło Boga-człowieka, ale zniósło podział na zwierzęta „czyste” i „nieczyste”¹⁸³. Takie podejście do jedzenia, będące w opozycji do judaizmu, przyczyniło się do wzrostu liczby chrześcijan we wczesnym średniowieczu¹⁸⁴. Poprzez post trwający czterdzieści dni na pamiątkę przebywania Jezusa na pustyni czy Eucharystię na pamiątkę Ostatniej Wieczerzy chrześcijanie uczynili praktyki żywieniowe centralnym punktem swojej wiary. W I i II wieku naszej ery święty posiłek z chleba i wina reprezentujący ciało i krew Jezusa stał się najważniejszym aktem liturgii¹⁸⁵.

Tak ważna jak praktyka jedzenia była również wstrzeźliwość w spożyciu części produktów. Post jako forma powstrzymania się od pokarmów istnieje w historii kulinariów od dawna. Jezus, Budda, Mahomet czy wielcy Prorocy Starego Testamentu zalecali post jako formę oczyszczenia ciała i ducha¹⁸⁶. Koncepcja postu dobrowolnego jest obecna w wielu kulturach, ponieważ ludzie w świecie przedprzemysłowym regularnie doświadczali głodu, żyli rytmem obfitości i niedostatku. Jako że jedzenie jest najważniejszą potrzebą fizjologiczną, a człowiek odczuwa głód w kilka godzin po spożyciu posiłku, przeciwstawienie się naturalnym pragnieniom w imię wiary jest głęboko zakorzenione w duchowości. Poza tym wspólny post był narzędziem jednoczącym ludzi w społeczeństwie czy danej grupie.

Jerzy Topolski uznaje post w kontekście społecznym, kulturowym i socjologicznym za zjawisko nie do końca dobrze zbadane. Post bowiem jest elementem jednocześnie religijnym i kulturowym¹⁸⁷. Mimo że posty w różnych religiach monoteistycznych różnią się od siebie na wielu płaszczyznach doktrynalnych, to łączy je

¹⁸²M. Majewski, *Zwierzęta czyste i nieczyste w Starym Testamencie. Omówienie prawa czystości zwierząt*, „Zeszyty Naukowe Stowarzyszenia Bibliistów Polskich”, nr 11, 2014, s. 376.

¹⁸³M. Dzielska, *W kręgu problemów religijnych cesarstwa rzymskiego*, [w:] *Chryścianizacja Europy. Kościół na przełomie I i II tysiąclecia*, red. J. Dobosz, J. Strzelczyk, Poznań 2015, s. 28.

¹⁸⁴Ks. S. Adamiak, *Dynamika ekspansji chrześcijaństwa w pierwszych wiekach*, [w:] *Chryścianizacja Europy. Kościół na przełomie I i II tysiąclecia*, red. J. Dobosz, J. Strzelczyk, Poznań 2015, s. 52.

¹⁸⁵C. W. Bynum, *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley-Los Angeles-Londyn 1988, s. 48.

¹⁸⁶C. J. Sweers, *Lent. Not Just for Christians*, Bloomington 2016, s. 91.

¹⁸⁷C. Kukło, *Historia społeczna w teorii i praktyce badawczej Jerzego Topolskiego*, „Historyka. Studia Metodologiczne”, t. 50, 2020, s. 125.

ustawiczne dążenie człowieka ku doskonałości na poziomie duchowym i moralnym poprzez ograniczenie jedzenia i picia. Post jest cnotą powiązaną ze wstrzemięźliwością. Ta przejawia się umiarkowaniem w jedzeniu i piciu połączonym z abstynencją. Do końca XIX wieku w Kościele powszechnym funkcjonowały dwa stopnie abstynencji i trzeźwości. „Encyklopedia Kościelna” z 1894 roku definiuje je następująco:

Pierwszy zasadza się na tym, gdy człowiek używa pokarmu lub napoju jedynie jako środka do osiągnięcia wyższego celu, tj. do spełnienia obowiązku utrzymania życia cielesnego i sił potrzebnych do wykonywania powinności zawodu swego, gdy zatem, w używaniu pokarmu czy napoju nie narusza ani *per excessum*, ani *per defectum*, porządku właściwego¹⁸⁸.

Drugi stopień jest stopniem zaawansowanym: „Wyższy, polega na dobrowolnym, w celu umocnienia ducha i doskonalszego pełnienia cnoty, powstrzymaniu się od godziwego użycia pokarmu czy napoju”¹⁸⁹. W tym miejscu można zauważyć prawdziwą istotę postu, która polega na dobrowolnej rezygnacji z jedzenia i picia ponad naturalne potrzeby tak, aby świadczyć wiarę i ducha, panując nad własnymi namiętnościami.

Inną przesłanką do zachowania postów była doktryna i nauka Kościoła, według których post jest konsekwencją grzechu pierworodnego¹⁹⁰. Poprzez post ludzie spłacają dług moralny wobec Boga zaciągnięty za zjedzenie w raju zakazanego owocu. Poszczenie jako religijny zwyczaj już w czasach wczesnego chrześcijaństwa dzielone było na post naturalny i post kościelny. Post naturalny oznaczał całkowite wstrzymanie się od jedzenia i picia, post kościelny był abstynencją ograniczoną¹⁹¹. Obie kategorie są ze sobą powiązane i przenikają się. Prawo kościelne i tradycja wyznaczały okresy postów w roku. Dodatkowo istniała możliwość poszczenia w ramach pewnych intencji, np. w czasie wojen poprzez post błagano Boga o pokój¹⁹².

Tertulian, łaciński teolog, jako pierwszy około 200 roku naszej ery połączył ciało z pożądaniem cielesnym¹⁹³. W IV wieku św. Hieronim utrzymywał, że żołądek

¹⁸⁸Encyklopedia Kościelna podług teologicznej encyklopedji Wetzera i Weltego z licznemi jej dopełnieniami, red. M. Nowodworski, t. XX, Warszawa 1894, s. 456.

¹⁸⁹Ibidem, s. 467.

¹⁹⁰A. Magruk, *Przeto, ktokolwiek by jadł chleb i pił z kielicha Pańskiego niegodnie (...) sąd własny je i pije (1 Kor 11, 27-29) – czyli o właściwym przygotowaniu się do Świętej Eucharystii według nauki Ojców Kościoła*, „ELPIS”, nr 16, 2014, s. 52.

¹⁹¹Ks. F. Bączkiewicz, *Posty obowiązujące*, Kraków 2015, s. 2.

¹⁹²J. Topolski, *Posty w Polsce w końcu średniowiecza i w czasach nowożytnych i ich rola kulturowa*, [w:] *Między polityką a kulturą*, red. C. Kukło, Warszawa 1999, s. 298.

¹⁹³A. Wójtowicz, *Reakcja Tertuliana na współczesną obyczajowość – kwestia stroju chrześcijańskich kobiet*, „Roczniki Humanistyczne”, t. LII, z. 3, 2004, s. 138.

wypełniony zbyt dużą ilością jedzenia i wina prowadzi do lubieżności¹⁹⁴, dwa wieki później Izydor z Sewilli wyjaśniał relacje pomiędzy lubieżnością a obżarstwem¹⁹⁵. Bliskie położenie żołądka i organów płciowych miało stymulować te ostatnie. Dlatego według teologów posty oczyszczały nie tylko ciało, ale także kontrolowały seksualność¹⁹⁶. Średniowieczne przekonanie oparte na filozofii Platona i Arystotelesa o duchu niszczone przez ciało¹⁹⁷ szybko znalazło swoje odzwierciedlenie w postach. Klasyczna medycyna również utrzymywała, że seks i jedzenie powinny być trzymane w ryzach powściągliwości¹⁹⁸. Około 400 roku idea ta na dobre zamieszkała wśród chrześcijańskich pisarzy i myślicieli. Wypędzenie Adama i Ewy z raju było spowodowane obżarstwem. Tak więc post połączony z miłosierdziem i dobroczynnością miał być drogą do odzyskania raju utraconego¹⁹⁹.

Skrajne posty stosowali asceci. W tym kontekście asceza praktykowana przez duchownych w pierwszych wiekach kościoła była pojęciem, które oznaczało surowe jedzenie. Współcześnie dieta ta zostałaby nazwana mikrobiotyczną²⁰⁰. W jej skład wchodziła woda, ciemny chleb, owoce i warzywa²⁰¹. Wczesny Kościół nie zachęcał do ekstremalnej wstrzemięźliwości, raczej do umiaru w jedzeniu i picu²⁰².

Co tak naprawdę znaczył post we wczesnym Kościele? Rezygnacja z określonego jedzenia, poszczenie przez czterdzieści dni – z pewnością przestrzeganie zakazów i nakazów było bardzo trudne. Wprowadzono zatem możliwość konsumpcji posiłków w określonych porach. Podobny zwyczaj do dziś funkcjonuje w islamie w czasie Ramadanu. Do XIV wieku Wielki Post kończył się w południe, a wierni mogli zjeść mały

¹⁹⁴T. Kołosowski, *Post i zapobieganie jego ewentualnym skutkom zdrowotnym w świetle korespondencji św. Hieronima*, „Saeculum Christianum”, nr 26, 2019, s. 20.

¹⁹⁵T. Krynicka, *Choroba w wybranych pismach Izydora z Sewilli*, „Vox Patrum”, nr 78, 2021, s. 485.

¹⁹⁶M. W. Adamson, *op. cit.*, s. 185.

¹⁹⁷Ks. T. Stępień, *Wprowadzenie do antropologii filozoficznej św. Tomasza z Akwinu*, Warszawa 2013, s. 53.

¹⁹⁸P. Trojanowska-Malinowska, *Społeczno-kulturowe konteksty cielesności oraz seksualności w sferze publicznej i prywatnej. Granice wstydu i wstrętu w poradnictwie medycznym*, Warszawa 2019, s. 95.

¹⁹⁹F. M. Rosiński, *Uczta w ujęciu biblijnym*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław 1998, s. 22.

²⁰⁰Podstawą diety są produkty zbożowe z dodatkiem owoców i warzyw. A. Kołajtis-Dołowy, M. Jeruszka-Bielak, A. Wawrzyniak, *Diety alternatywne, ich stosowanie w wybranych grupach osób oraz źródła informacji*, „Kosmos. Problemy nauk biologicznych”, nr 68/2, 2019, s. 188.

²⁰¹R. A. Johnston, *All Things Medieval. An Encyclopedia of the Medieval World*, vol. I, Santa Barbara 2011, s. 346.

²⁰²J. Daniélou, H. I. Marrou, *Historia kościoła. Od początków do roku 600*, t. I, Warszawa 1986, s. 65.

posiłek także wieczorem²⁰³. Bardzo rygorystyczne posty, które obejmowały zakaz spożycia nabiału, jaj, mięsa, mleka, także ryb, już na początku średniowiecza złagodzone, dopuszczając konsumpcję ryb²⁰⁴. Z biegiem czasu lista zakazanych produktów w trakcie postu została skrócona. Obejmowała mięso zwierząt stałocieplnych, mleko, produkty mleczne i jaja. W 1491 roku Kuria Rzymska dopuściła jaja, mleko i produkty mleczne w niektórych dniach postu²⁰⁵. O tym, że już wcześniej było to praktykowane, świadczą dawne niemieckie książki kucharskie. W recepturach z około 1350 roku odnaleźć można wzmianki o tym, że do sporządzenia potrawy należy wykorzystać masło w dni postne, a smalec w dni mięsne²⁰⁶.

Dla chrześcijan w średniowieczu problemem była nie tylko ilość pokarmów spożywanych w dni postne, ale także ich rodzaj. Przygotowanie dań postnych stanowiło wyzwanie dla kucharzy i ludzi, których nie było stać na zatrudnienie kuchmistrza. Dlatego też książki kucharskie często podawały alternatywne receptury na to samo danie, ale z wykorzystaniem innych składników na dni postne i zwykłe. Przykładem może być „blanc-mange” przygotowywany w poście ze szczupakiem, poza postem z kurczakiem²⁰⁷. Zabiegi tego typu stosowano w wielu książkach kucharskich na przestrzeni wieków, również w pracach Jana Szyttlera. Szczególnie widać to na przykładzie *Kuchni postnej*, w której wiele z zaprezentowanych dań mogło być postnym, jeśli zastosowano do ich przyrządzenia inny tłuszcz lub z niego zrezygnowano. Za przykład mogą posłużyć receptury na „Zupę kapuśniak”, gdzie autor wskazuje, że „Jeżeli ta zupa ma być postną, tedy w miejscu masła, bierze się oliwa dla podsmażenia kapusty z mąką”²⁰⁸, „Zupa kwaśna z linów”: „jeśli zupa ma być postna, to z trochę oliwy, i tem zaprawimy zupę, można też kilka usiekanych grzybów i smak z nich wygotowany”²⁰⁹ czy „Zupa maślna z arbuźów albo dyń”: „Zupę tę można by dać i postną, lecz że się oliwa z nabiałem nie

²⁰³Ks. W. Jemielity, *Posty kościelne w XIX wieku. Diecezja augustowska czyli sejneńska*, „Prawo kanoniczne”, nr 42, 1999, s. 220.

²⁰⁴A. M. Wyrwa, *Symbolika ryby i miejsce ryb w diecie klasztornej. Zarys problemu*, [w:] *Ryby w kulturze i rekultywacja środowiska wodnego. Szkic historyczny i badania hydrobiologiczne*, red. A. M. Wyrwa, Bydgoszcz 2012, s. 32.

²⁰⁵Ks. W. Jemielity, *op. cit.*, s. 221.

²⁰⁶M. W. Adamson, *Food...*, *op. cit.*, s. 189.

²⁰⁷M. W. Adamson, *Daz büch von güter spise (the Book of good food): a study, edition, and English translation of the oldest German cookbook*, Krems an der Donau 2000, s. 92.

²⁰⁸KP, s. 5.

²⁰⁹Ibidem, s. 10.

zgadza; w miejscu więc tych przypraw, rozprowadzić wino na połowie z wodą, dodać w miarę cukru, i tem zaprawić miazgę arbuza, dodając tłuczonego cynamonu”²¹⁰.

Aby zwiększyć możliwości wykorzystania szeregu produktów w czasie postów, wymyślono nietypową klasyfikację zwierząt. Do ryb zaliczano morświny, delfiny, wieloryby oraz bobry. Encyklopedia Tomasza z Cantimpré z XIII wieku wyjaśniała, że można spożyć bobra w czasie postu, gdyż bóbr nie jest w stanie żyć poza wodą, a jego ogon przypomina rybę²¹¹. Bobry w kuchni polskiej były cenionym składnikiem, szczególnie w poście, gdy wyrabiano z tego zwierzęcia kielbasę. Jak wskazuje Łukasz Gołębiowski: „umiejętność kucharska przyswoiła [...] bobry, robiąc z nich i na post kielbaski, potrawki, plusk, czyli ogon jego nade wszystko ceniąc”²¹². Kucharze podchodzili do kuchni postnej z fantazją, czasem wykorzystywali metodę iluzji. Nawet jeżeli danie nie oszukało podniebienia, to bardzo często oszukiwało oczy. Wszystkie książki kucharskie średniowiecza używały produktów, które swoim kształtem lub smakiem mogły przypominać mięso: migdałów, ryb, ikry, groszku, chleba, różnych rodzajów owoców²¹³.

Dlaczego przygotowywanie imitacji potraw mięsnych było tak ważne w średniowieczu? Zrodziła się wtedy kulinarna koncepcja wplatania jedzenia w rozrywkę, co widać jasno na przykładzie średniowiecznych uczt łączących gastronomię, interakcje społeczne i zabawę. Ideę, aby jedzenie wyglądem przypominało zupełnie coś innego, niż w rzeczywistości jest, i przybierało fantastyczne kreacje, nazwano *sotelties*²¹⁴. Innym powodem mogła być wiara, że mimo iż danie nie było kawałkiem mięsa, jedzący dalej mógł czerpać moc, jaka była w średniowieczu mięsu przypisywana²¹⁵. Wewnętrzna walka toczona przez chrześcijan w czasach średniowiecznego postu znalazła odbicie w sztuce i literaturze. Dużo wcześniej, niż gdy Pieter Bruegel namalował „Walkę karnawału

²¹⁰Ibidem, s. 12.

²¹¹L. Wojciechowski, „Poloni Dicunt...”: Wzmianki dotyczące Polski na kartach „Liber de natura rerum” Tomasza z Cantimpré, „Roczniki humanistyczne”, t. XLVIII, z. 2, 2000, s. 611.

²¹²Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory przy tem opisanie apteczki, kuchni, strojów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpieli, łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni, błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Lwów 1884, s. 42.

²¹³M. W. Adamson, *Food...*, *op. cit.*, s. 192.

²¹⁴Ibidem, s. 74.

²¹⁵Z. Dalewski, *W poszukiwaniu poprzedników – pierwsi Piastowie i ich wizja własnej przeszłości*, [w:] *Kultura polski średniowiecznej XIV–XV wieku*, red. J. Banaszkiewicz, A. Dąbrówka, P. Węcowski, t. 1, Warszawa 1997, s. 53.

z postem”²¹⁶ (1559 rok), obrazującego zmagania chudego Wielkiego Postu z cielesnym, dobrze odżywionym karnawalem²¹⁷.

Aby przeciwdziałać pokusom ciała i uczynić z umiaru myśl przewodnią zarówno postu, jak i codziennych dni wiernych, Kościół ogłosił obżarstwo jako jedną ze słabości człowieka. Każdy, kto się objadał, popełniał lubieżny grzech główny²¹⁸. Dopiero Grzegorz Wielki w VII wieku reinterpretował i spisał od nowa listę grzechów głównych. Obżarstwo i pożądania cielesne zajęły na niej dalsze miejsca, ale do spisu dołączyły: lenistwo, zazdrość, chciwość, gniew i duma²¹⁹.

3.2. *IEIUNIUM POLONICUM*, CZYLI POLSKI POST

Wykluczenie mięsa, jaj, nabiału i tłuszczów zwierzęcych w czasie postu było w Polsce dużym wyzwaniem²²⁰. Hierarchowie Kościoła nawoływali do ograniczenia ilościowego w poście, to jest spożycia jednego posiłku dziennie bez możliwości mieszania mięsa czy ryb, nawet jeżeli wierny był zwolniony dyspensą z poszczenia²²¹. Najbardziej rygorystycznym i najdłuższym postem był Wielki Post. Dodatkowo należało przestrzegać szeregu innych postów: kwartalnych, tygodniowych, postów w środy, piątki, soboty, wigilie wszystkich ważniejszych świąt kościelnych i postów prywatnych²²². Restrykcje obejmowały wszystkich pomiędzy dwudziestym pierwszym a sześćdziesiątym rokiem życia. Wyjątek stanowiły osoby chore umysłowo, ciężko chore, biedne, niemające możliwości przygotowywania specjalnego, postnego posiłku, ciężko pracujące, których praca nie mogła być zrealizowana w dni wolne od postu, osoby

²¹⁶Patrz załącznik nr 14: „Walka karnawału z postem”, Muzeum Historii Sztuki w Wiedniu.

²¹⁷W. Dudzik, *Kobiety w karnawale*, [w:] *Karnawały kobiet. Badania etnograficzne w Polsce*, red. A. Rutkowska, Warszawa 2015, s. 6.

²¹⁸J. K. Goliński, „*Peccata capitalia*”: ze staropolskich dziejów motywów, „Pamiętnik Literacki: czasopismo kwartalne poświęcone historii i krytyce literatury polskiej”, nr 93/3, 2002, s. 71.

²¹⁹M. W. Bloomfield, *The Seven Deadly Sins: An Introduction to the History of Religious Concept with Special Reference to Medieval English Literature*, „Revue de l’histoire des religions”, nr 146-1, 1954, s. 119.

²²⁰J. Dumanowski, *Old Polish fasting: discourse and dietary practices in the 16th-18th century* [w:] *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa, auf der Suche nach Identität*, red. B. Dybaś, J. Bojarski, Göttingen 2021, s. 93-116.

²²¹A. Radziwiński, *Kobieta i rodzina w średniowieczu i na progu czasów nowożytnych*, Toruń 2012, s. 48.

²²²B. Łaciak, *Obyczajowość polska czasu transformacji, czyli Wojna postu z karnawalem*, Warszawa 2005, s. 137.

podczas wyczerpującej podróży, m.in. żołnierze. O tym, jak uciążliwy i restrykcyjny był post w Polsce, nie tylko dla mieszkańców Rzeczypospolitej, ale i dla cudzoziemców, można się dowiedzieć z relacji Czecha Franciszka Tannera, który w 1678 roku był na służbie u Michała Czartoryskiego: „Przeciwnym to było cudzoziemskiemu żołądkowi memu, przeto gdym się mógł ukryć przed żarliwością Polaków, zwyczajem ojczystym żyłem mlekiem”²²³.

W polskiej tradycji kulinarnej rozróżniano dwa stoły: tak zwany stół mięsny i stół rybny. Bogata szlachta czy magnateria wybierała w dni postne stół rybny. Warto zaznaczyć, że ryby były postrzegane ówczesnie jako jedzenie drugiej kategorii. Takie myślenie wywodziło się z teorii hierarchii bytów²²⁴. Świat był podzielony hierarchicznie i wszystko to, co znajdowało się wyżej, uznawano za szlachetne i godne pańskiego stołu. Łatwo zrozumieć, że ryby, które spędzały całe życie w wodzie, a co za tym idzie – bliżej im dna ziemi, czyli piekła, były mniej cenne niż ptactwo, które z racji umiejętności latania wzbijało się ku niebu i Stwórcy. Skoro jednak przepisy nakazywały spożywanie potraw rybnych, formy przygotowania nie odbiegały niczym od podawanych potraw mięsnych w okresach poza postem. Nie było też ograniczeń w liczbie podawanych dań. Dla bogatej szlachty mnogość potraw na stole była oznaką pozycji społecznej²²⁵.

Najczęściej spożywanymi rybami w Polsce podczas postu były: szczupaki, karpie, sandacze, jesiotry, węgorze, śledzie i łososie. Z ksiąg rachunkowych rodziny Branickich wiemy, że w ich białostockim pałacu podczas wieczerzy wigilijnej podano szczupaki „ogromne”, karpie „szerokie”, flądry, stynki, łososie, suszone bielugi sprowadzane specjalnie z Litwy, „specjał” z lina, nadziewane okonie, smażone węgorze „na łokieć długie”, ślimaki, żaby oraz bobrze ogony²²⁶. Wskazać można, że postny stół Branickich nie ma nic wspólnego z ideą postu. Posiada bardziej charakter symboliczny i kulturowy niż ideowy i religijny²²⁷. Ponadto moda na francuską kuchnię sprawiła, że w daniach postnych używano masła. Mówiło się o „poście na maśle” i „poście na oleju”. Krowy dawały mało mleka, skutkiem czego masło było dostępne praktycznie tylko dla ludzi

²²³J. S. Bystroń, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa 1976, s. 489.

²²⁴S. Pinkard, *A revolution in taste. The rise of French cuisine 1650–1800*, Cambridge-New York 2009, s. 14.

²²⁵P. Brantlinger, R. Higgins, *Waste and Value: Thorstein Veblen and H. G. Wells*, „Criticism. A Quarterly for Literature and the Arts”, nr 48/4, 2006, s. 462.

²²⁶K. Łopatecki, W. Walczak, *The History of Branicki Palace Until 1809. The Influence of “Versailles of Podlasie” on the Development of Białystok*, Białystok 2015, s. 153.

²²⁷Ibidem, s. 153.

zamożnych. Jego cena w stosunku do oleju była znacząca, dlatego biedniejsi używali tego drugiego²²⁸.

W XVII wieku zauważyć można wyraźne łagodzenie nakazów postu. Coraz częściej kpiono z obłudy bogatego ziemiaństwa i magnaterii, których suto zastawione stoły nie miały nic wspólnego z ideą umartwiania duszy i ciała. Jak napisał Grzegorz z Żarnowca: „większy zysk czynimy diabłu, trzy dni rozpustnie mięsopustując, aniżeli Bogu 40 dni nieochotnie a obłudnie poszcząc”²²⁹. W XIX wieku pierwsze teorie o jarstwie nie były już nazywane postami, chociaż wyrastały wprost z postu wynikającego z chrześcijańskich świąt i zasad narzucanych przez Kościół. Kraje oświeconej Europy kładły nacisk na dietę, aspekt medyczny i zdrowotny postu, a nie religijny. Kuchnia romantyczna miała za zadanie za pomocą dynamicznie rozwijającej się dietetyki stworzyć nową jakość.

3.3. WEGETARIANIZM NA ŚWIECIE I W POLSCE

Chociaż idee wstrzymywania się od jedzenia mięsa czy protowegetarianizm sięgają swoimi korzeniami o wiele wcześniej, to dopiero w 1847 roku powstały w Anglii pierwsze stowarzyszenia wegetariańskie. Ich działalność miała wręcz rewolucyjny wpływ na dietę ówczesnych ludzi²³⁰. Echa działalności stowarzyszeń jarskich możemy dostrzec w literaturze, także książkach kucharskich²³¹. Poglądy głoszone przez zwolenników eliminacji mięsa z diety znalazły odzwierciedlenie w nauce, medycynie i kulturze²³².

Idea wegetarianizmu była ściśle powiązana z prawami zwierząt. Wegetarianie wierzyli, że jedzenie roślin, które wydają się być zdrowe dla człowieka, sprawi, że na

²²⁸A. Trojanowska, *Żywnie więźniów w międzywojennej Polsce*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania. Zalecenia i regulacje dotyczące odżywiania w historii Europy (XIII–XXI w.) i w wybranych kulturach pozaeuropejskich*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, t. III, Wrocław 2020, s. 178.

²²⁹J. Kracik, *Powszechny, apostołski, w historię wpisany: z wędrówek po kościelnej przeszłości*, Kraków 2005, s. 205.

²³⁰T. Stuart, *Bezkrwawa rewolucja. Historia wegetarianizmu od 1600 roku do czasów współczesnych*, Warszawa 2011, s. 97.

²³¹*Ibidem*, s. 111.

²³²*Ibidem*, s. 289.

świecie zapanuje dobrobyt, zniknie wszelkie zło i nieszczęście. Większość obywateli wiktoriańskiej Anglii uważała wegetarianizm za heretycką teorię uderzającą w panujący porządek świata, a ruchy wegetariańskie za ideologię skierowaną na oszczędność i życie za niskie wynagrodzenie. Natomiast w XIX wieku w Stanach Zjednoczonych wegetarianizm był mocno łączony z konserwatywnymi wspólnotami religijnymi, traktowano go jako „małą religię”. Wraz z rozwojem dietetyki i medycyny w XX wieku porzucono to skojarzenie²³³.

Obrona praw zwierząt znana jest od starożytności. Plutarch przypisywał zwierzętom cechy moralne²³⁴. Platon uważał, że zwierzęta mają nieśmiertelną duszę, powinny być traktowane z szacunkiem²³⁵. Średniowiecze nie miało tyle łagodności w stosunku do zwierząt. Zgodnie z myślą św. Tomasza sądzono, że zwierzę nie może być traktowane jako podmiot na równi z człowiekiem, gdyż jest pozbawione rozumu²³⁶. W XIX wieku, gdy nastąpił rozwój nauk przyrodniczych, powstały towarzystwa ochrony przyrody, w tym opieki nad zwierzętami, a Karol Darwin ogłosił teorię o pochodzeniu człowieka²³⁷. Moralne prawo jedzenia mięsa zaczynało być żywo omawiane na rosyjskich salonach towarzyskich. Wasilij Rozanow, jeden z najwybitniejszych rosyjskich myślicieli XIX wieku, opublikował postulat o miłości do przyrody i zwierząt. Podkreślił, że przyroda i istoty żywe są tak samo ważne, łączy ich rodzaj mistycznej symbiozy, a „człowiek nie nauczy się kochać drugiego człowieka, jak tylko przez miłość do zwierząt”²³⁸. Na przełomie XIX i XX wieku obrońcy praw zwierząt pojawili się w Rosji. Władimir Czertkow wystąpił otwarcie przeciw polowaniom na zwierzęta w utworze z 1890 roku zatytułowanym *Zła zabawa: myśli o polowaniu*. Wstęp do manifestu napisał Lew Tołstoj. Po raz pierwszy prawa zwierząt zostały w Rosji spisane w Petersburgu w 1899 roku przez prawnika Jakowa Kontorowicza w dziele *Człowiek i zwierzęta. Szkic etyczno-prawny*²³⁹. Autor rozwinął relacje człowieka ze światem zwierząt w aspekcie religijnym, prawnym, historycznym i etycznym. Nałożył na państwo

²³³A. D. Shprintzen, *The Vegetarian Crusade: The Rise of an American Reform Movement, 1817–1921*, Chapel Hill 2013, s. 14.

²³⁴P. Selmaj-Pomaska, *Problem praw moralnych bytów pozaludzkich*, „SEMINARE”, nr 28, 2010, s. 88.

²³⁵J. E. Spittler, *Animals in the Apocryphal Acts of the Apostles. The Wild Kingdom of Early Christian Literature*, Tübingen 2008, s. 45.

²³⁶K. Paczos, *Zwierzę rozumne: zagadnienia podstawowe z filozofii niższych warstw duszy ludzkiej: perspektywa Arystotelesa i św. Tomasza z Akwinu*, Gdańsk 2004, s. 39.

²³⁷K. Darwin, *O pochodzeniu człowieka*, tłum. L. Masłowski, Kraków 1874, s. 154.

²³⁸W. Rozanow, *Aforyzmy*, Warszawa 1984, s. 37.

²³⁹A. Ganowicz-Bącznyk, *Człowiek, zwierzęta i moralność*, „Zoophilologica. Polish Journal of Animal Studies”, nr 2, 2016, s. 268.

obowiązek obrony praw zwierząt dzikich i domowych. Wskazał, że każde zwierzę ze względu na jego podmiotowość i suwerenność zasługuje na opiekę oraz ochronę²⁴⁰.

Wszystkie ruchy i działania prozwierzęce rozlały się na obszary kultury. Tak wśród pisarzy zrodziło się przekonanie, że prace literackie powinny wyglądać jak empiryczne prace naukowe. Siergiej Aksakow tak bardzo zbliżył się do nurtu przyrodniczego, że w sposób dosłowny opisywał świat przyrody i przedstawiał swoje teksty jako materiały naukowe. Jako pierwszy rosyjski pisarz traktował świat roślin i zwierząt jako wartość samą w sobie. Fascynował się przyrodą. Pisał o lesie, faunie czy śpiewach ptaków jako o czymś niezależnym od człowieka. Jednak jego pogłębione studium na temat przyrody i świata zwierząt pozbawione było aspektu etycznego. Aksakow był zapalony myśliwym. Nie widział niczego niegodziwego w zabijaniu zwierząt, polowania traktował jako ekscytującą przygodę²⁴¹. Jego świat zwierząt podporządkowany był wyłącznie nauce i poznaniu, nie dawał miejsca na moralne rozważania. Aksakow wykorzystywał zajęcia myśliwskie jako pretekst do zaprezentowania własnej wiedzy o zwierzętach. Patrzył na nie jako badacz, zdobywał wiedzę naukową na temat wielu z nich w ich naturalnym środowisku, ale nie pochylał się nad aspektem moralnym swoich działań²⁴².

Można zauważyć w tym miejscu analogię do Szyttlera. Podobnie jak Aksakow był wielbicielem polowań. W *Poradniku dla gospodyń* zastosował podobne techniki narracyjne. Możliwe, iż szeroka wiedza Szyttlera o ptactwie pochodziła z jego prawdopodobnych kontaktów z profesorem historii naturalnej na Carskim Uniwersytecie Wileńskim, Stanisławem Bonifacym Jundziłłem²⁴³, i środowiskiem badaczy wileńskich²⁴⁴. Analizując jednak dość barwny, kwiecisty i poetyczny styl opisu ptactwa domowego, można przypuszczać, że inspiracją dla Szyttlera były w dużej mierze dzieła właśnie Aksakowa, a nie Jundziłła. Czulość, z jaką opisywał przechadzające się po podwórku kury z pisklętami w *Poradniku dla gospodyń*²⁴⁵, nie korespondowały z dość

²⁴⁰J. Tymieniecka-Suchanek, *Literatura rosyjska wobec upodmiotowienia zwierząt. W kręgu zagadnień ekofilozoficznych*, Katowice 2013, s. 39.

²⁴¹R. Radziuk, *Szkie przyrodniczo-myśliwskie w rosyjskiej literaturze radzieckiej lat 1953–1973*, Rzeszów 1978, s. 111–112.

²⁴²J. Tymieniecka-Suchanek, *op. cit.*, s. 72.

²⁴³W. Sławiński, *Stanisław Bonifacy Jundziłł, profesor historii naturalnej Wszechnicy Wileńskiej*, Lublin 1947, s. 14.

²⁴⁴Odbiorcami publikacji Szyttlera były także osoby związane ze środowiskiem naukowym. Patrz tabela nr 2: lista prenumeratorów książek Jana Szyttlera.

²⁴⁵J. Szyttler, *Poradnik dla gospodyń...*, *op. cit.*, s. 39.

sugestywnym opisem tego, jak zabić zółwia na zupę w *Kucharzu dobrze usposobionym*²⁴⁶, czy z recepturami z *Kuchni myśliwskiej*²⁴⁷ na przygotowanie upolowanej wcześniej dziczyzny.

Wegetarianizm i jaroszostwo są dziś synonimami diety roślinnej. W przeszłości miały jednak odmienne znaczenia. W XIX-wiecznej angielskiej książce *A new system of vegetable cookery* możemy przeczytać, iż słowa „wegetarianizm” i „jaroszostwo” nie są tożsame²⁴⁸. Łacińskie słowo *vegetarius* znaczy „jarosz, jary, hoży, krzepki”. Natomiast w języku polskim, według słownika Samuela Bogumiła Lindego, słowo to oznacza „jasny, żywy, wiosenny, młodzieńczy”²⁴⁹. Zdefiniowano pojęcia, mylnie nadając to samo znaczenie co łacińskiemu słowu *vegetabilis*, które po polsku znaczy „roślinny”. Jak pokazał Mayor, między słowami *vegetarius* a *vegetabilis* jest zasadnicza różnica. Słowo *vegetarius* pochodzi od *vegeo*, co znaczy „pędzę, rosnę”. Natomiast słowo *vegetabilis* pochodzi od *vegeto*, co oznacza „ożywiam”²⁵⁰. Według Janisława Jastrzębowskiego, autora jednej z pierwszych polskich prac o jarstwie, słowa „jary” nigdy nie łączono z jarstwem, czyli dietą roślinną. Dopiero pod wpływem zmian cywilizacyjnych, które dokonały się w XX wieku, okazało się koniecznością i potrzebą mówić o jarstwie:

Rzecz nie do uwierzenia! Wnukom „jarych” dziadów należało objaśniać, co to znaczy „jarskie” prawdziwe wolne polskie życie. [...] Oto jak nisko upadli potomkowie Jagiellonów, Batorych i Sobieskich naśladowując w obżarstwie i opilstwie „kulturalnych” krzyżaków. A smutnym już jest bardzo, że teraz podczas triumfu pary, elektryczności i aeroplanów, po całej Europie czuć się daje nadzwyczajną tęsknotę za dawnym wolnym jarskim życiem, gdyż to dowodzi, że nowoczesna kultura nie zadowala człowieka²⁵¹.

Jaroszostwo nie było traktowane jako modny styl życia, ale manifestacja postawy, której celem była walka o wychowanie lepszego, nowoczesnego człowieka, bo ów człowiek będzie żyć i budować świat przyszłości. W prasie nie brakowało nawet hymnów ku chwale jaroszostwa:

Cześć wam, jarosze, szlachetni pionierzy.
Którzy kruszycie uprzedzeń zapory!

²⁴⁶KDU, t. I, s. 13.

²⁴⁷KM, s. 69.

²⁴⁸C. Spencer, *The Heretic Feast. A History of Vegetarianism*, Hanower 1995, s. 358.

²⁴⁹M. Linde, *Słownik języka polskiego*, tom VI, Warszawa 1814, s. 168.

²⁵⁰J. Jarzębowski, *Precz z mięsożerstwem! Praktyczne wskazówki dla naszych „postępowców” do wyzyskania drożyzny mięsa w celu duchowego odrodzenia narodu polskiego*, Kraków 1907, s. 17.

²⁵¹Ibidem, s. 18.

Cześć tobie, wojsko bezkrwawych rycerzy,
wiodących świat wielki na rajskie tory!²⁵².

Historia europejskiego i polskiego ruchu jarskiego to zlepek „utopijnego socjalizmu, nacjonalizmu, eugeniki, słowianofilstwa czy fascynacji religiami wschodu”²⁵³. Wszystkie wielkie religie postrzegają niejedzenie mięsa jako wyższy poziom rozwoju duchowego. Podobne zdanie na ten temat miał ojciec polskiego jaroszostwa, Konstanty Moes-Oskragiełło. Napisał, że „jarstwo jest odwieczną prawdziwą religią, [...] naukowe jarstwo jest religią przyszłości”²⁵⁴. Korzystając z finansowych zasobów rodziny, otworzył na terenie dzisiejszego Otwocka w rodzinnym majątku Bojarów „odgrodzisko jarskie”, czyli sanatorium wegańskie. Dziś nowojorskie restauracje pod hasłem *raw vegan*²⁵⁵ serwują jedne z najdroższych dań w mieście i kuszą swoich gości tym, co na początku XX wieku w Otwocku było codziennością. Moes-Oskragiełło sądził, że Polacy mają szczególne zamiłowanie do jedzenia warzyw. W swoim dziele *Jarstwo i wełniarstwo w dziejach dawnej Słowiańszczyzny*²⁵⁶ opisywał Słowian jako lud ceniący pokój, mający ogromną siłę, a wszystko za sprawą przestrzegania wegetariańskiej diety połączonej z życiem w harmonii z otaczającą naturą.

Mimo konceptualizacji Jaroszostwa dopiero pod koniec XIX wieku prace Szyttlera w tym zakresie można uznać za dające podwaliny pod ówczesną myśl o diecie bezmięsnej i szacunku do zwierząt.

²⁵² „Jarskie życie: miesięcznik etyczny dla reformy społecznej”, nr 1, 1912, okładka wydania magazynu.

²⁵³ B. Kuśmierczyk, *Współczesna myśl wegetarianizmu na zachodzie*, „Humanistyka i Przyrodoznawstwo”, nr 10, 2004, s. 128.

²⁵⁴ K. Moes-Oskragiełło, *Jarstwo i wełniarstwo w dziejach Słowiańszczyzny*, Warszawa 1888, s. 57.

²⁵⁵ Tłum.: surowe wegańskie.

²⁵⁶ Ibidem, s. 13.

4. „POŻYTECZNY CZŁOWIEK SWOICH CZASÓW”. O NOWEJ ROLI KUCHARZY I AUTORÓW KSIĄŻEK KULINARNYCH

4.1. KUCHARZE I LUDZIE KUCHNI

Jean-Robert Pitte zwrócił uwagę na fakt, że już od czasów Ludwika XIV kucharze posiadali własne stowarzyszenia, odbierali stosowne szkolenia i zdawali egzaminy przed cechami, w których pobierali naukę. Co więcej, ich kontrakty pracownicze były chronione przez specjalnie do tego założone organizacje²⁵⁷. Niemniej jednak kucharz pochodzący z niskich warstw społecznych bardzo często, nim został szefem kuchni czy kuchmistrem, najpierw był służącym. Najbardziej uzdolnieni pracowali na dworach królewskich lub papieskich. Tacy mistrzowie kuchni, jak Guillaume Tirel, znany jako Taillevent, gotujący na dworze króla Francji Karola VI, Bartolomeo Scappi z dworu papieskiego w Rzymie czy Francisco Martínez Motiño, odpowiedzialny za kuchnię na dworze króla Filipa III w Madrycie, mieli dostęp do produktów najwyższej jakości i byli cenieni przez pracodawców. Należeli do absolutnej mniejszości, bowiem na ogół kucharzy postrzegano jako służbę odpowiedzialną za przyrządzenie posiłku.

Do obowiązków kucharza należało nie tylko planowanie posiłków, przygotowywanie codziennego jadłospisu, robienie zakupów, ale i dbanie o wizerunek pracodawcy. Odpowiedzialność za przygotowanie uczty spadała na kucharza. Jego obowiązkiem było zorganizowanie jej w taki sposób, aby pozostała w pamięci zaproszonych na długo, podkreślała prestiż gospodarzy. Stanisław Czerniecki w *Compendium ferculorum* podawał, że „jego [kucharza] jest powinność zrozumieć intencję pana swego albo autora bankietu, jako wiele gości ma mieć i zrozumieć stół, a według stołu bankiet akomodować, żeby zbytku nie uczynić. [...] lepiej mieć za taler szkody, niżeli za pół grosza wstydu, na to umiejętny kucharz pamiętać powinien, żeby głupim skąpstwem panu swemu wstydu nie uczynił”²⁵⁸. Obowiązkiem kucharza było dokonanie odpowiednich obliczeń i przygotowanie takiej ilości dań, aby była

²⁵⁷J.-R. Pitte, *French Gastronomy. The History and Geography of a Passion*, Nowy Jork 2002, s. 28.

²⁵⁸S. Czerniecki, *op. cit.*, s. 98.

wystarczająca dla wszystkich zaproszonych na przyjęcie. Jednocześnie miały one zadowolić podniebienia zarówno domowników, jak i gości.

W czasach nowożytnych zaczęły się pojawiać wzmianki o czystości kucharza nie tylko względem jego higieny osobistej, ale także dbania o porządek w kuchni. W 1611 roku Motiño w książce *Arte de cocina* napisał: „W tym rozdziale mam plan napisać o czystości, która jest konieczna i jest najważniejsza”²⁵⁹. W *Compendium ferculorum* Czerniecki we wstępie opisywał, że kucharz ma być przygotowany do pracy z czystym fartuchem, obciętymi paznokciami, ogolony i trzeźwy²⁶⁰. Ówczesnie powszechnie uważano, że kucharz jest żarłoczny, nieoszczędny, kradnie jedzenie i należy go pilnować. Do poprawy wizerunku kuchmistrzów nie przyczyniał się fakt, iż często nie grzeszyli oni schludnością i nadużywali alkoholu. Zmiany oczekiwań co do kucharzy towarzyszyły procesom cywilizowania się zachowań przy stole. Stopniowo odchodzono od jedzenia rękami, picia z jednego kielicha na rzecz oddzielnych sztućców i indywidualnych nakryć²⁶¹.

Wiedza i doświadczenie kuchmistrza miały zadowalać gusta i upodobania osoby, u której pracował. Już w starożytności uznawano, że każdy kucharz gotuje według upodobań pracodawcy, a w XV-wiecznym manuskrypcie odnaleźć można zapis, iż kucharz nie grzeszy obżarstwem z własnego wyboru, ale ze względu na pana, dla którego gotuje, i przez to musi próbować potraw. Bartolomeo Scappi ubolewał nad tym, że musi gotować nie według własnego smaku, ale gospodarza²⁶². W XIX wieku mediolański kucharz mówił, że kuchmistrz musi znać smaki swojego pana tak, aby gotować zgodnie z jego przyzwyczajeniami: „kucharz musi mieć to samo podniebienie co jego Pan”²⁶³. Jeden niemiecki kuchmistrz wskazał, że smak pana jest wręcz święty i nie może być w żaden sposób modyfikowany przez kucharza²⁶⁴.

Jak zmieniło się postrzeganie sztuki kulinarnej i kuchmistrzów przez wieki? W okresie renesansu nie uchodzili oni za elitę, gdyż nie kończyli uniwersytetów, nie należeli do cenionych cechów, a co więcej, w odczuciu społecznym kucharze, podobnie jak

²⁵⁹F. M. Montino, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madryt 1611, s. 10.

²⁶⁰S. Czerniecki, *op. cit.*, s. 99.

²⁶¹N. Elias, *op. cit.*, s. 110.

²⁶²B. Scappi, *Opera*, Wenecja 1570, s. 26, cyt. za H. Notaker, *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*, Berkeley 2017, s. 73.

²⁶³G. Luraschi, *Nuovo cuoco milanese economico*, Mediolan 1853, s. 1.

²⁶⁴P. Buke, *The Italian Renaissance: Culture and Society in Italy*, Oksford 1999, s. 81.

kowale, piekarze czy rzeźnicy, sprzedawali swoją pracę. Byli bardziej postrzegani jako rzemieślnicy pracujący fizycznie. Gildia kucharzy nie cieszyła się szacunkiem w przeciwieństwie do tych skupiających malarzy, złotników czy rzeźbiarzy. We Florencji kucharze należeli do cechów na równi z rzeźnikami, piekarzami, karczmarzami, kowalami, rzemieślnikami wyrabiającymi skóry. Mogli marzyć o szacunku, jakim darzono członków najbardziej prestiżowego florenckiego cechu *Arte dei Medici, Speziali e Merciai*. Należeli do niego lekarze, aptekarze, handlarze przyprawami, lekami, a członkowie byli zamożnymi obywatelami²⁶⁵. Postrzeganie zawodu kucharza zmieniło się w XVIII wieku wraz z powstaniem nowej warstwy społecznej – burżuazji. Sztuka nie była już dziedziną zarezerwowaną dla arystokracji, stała się publiczna. W gastronomii nastąpił rozwój przemysłu restauracyjnego²⁶⁶ i tym samym bardziej wykwintne jedzenie stało się produktem dostępnym dla szerszego grona odbiorców. Kucharze nadal mieli na celu zadowolenie gustu gości ze względu na wcześniejsze przyzwyczajenia, tradycje oraz pobudki czysto ekonomiczne. Jednak to właśnie w XVIII wieku można było zauważyć, że zyskali większe wpływy. Zmiana rozpoczęła okres, w którym to pracodawca zaczynał słuchać kucharza w kwestiach związanych z jedzeniem i ufać jego doświadczeniu oraz kunsztowi. Kuchmistrzowie stali się artystami, zyskali szacunek społeczny, nierzadko wyższe pensje, którym towarzyszyło porzucenie roli zwykłego sługi.

4.2. PLAGIATY KSIĄŻEK KULINARNYCH

Rozwój druku i powszechność książek kucharskich miały ogromny wpływ na zawód kucharza i jego rozwój. W dawnych czasach były bowiem synonimem luksusu. Książki kucharskie, dotychczas zarezerwowane tylko dla elit i bogaczy, stały się dobrem ogólnie dostępnym i nawet niezbędnym.

Początkowo nie były jednym z najpopularniejszych formatów. W 1480 roku ponad sto miast posiadało własne prasy drukarskie, ale tylko trzy drukowały książki kucharskie. Stanowiły 0,1% wszystkich książek przed 1500 rokiem i 0,15% w XVI

²⁶⁵R. C. Friedrichs, *The Early Modern City*, Londyn 1995, s. 145.

²⁶⁶A. Syroka, B. Płonka-Syroka, *Życie codzienne w XVIII–XX wieku i jego wpływ na stan zdrowia ludności*, Wrocław 2003, s. 162.

wieku, co wskazuje na małe zainteresowanie tą tematyką²⁶⁷. W 1470 roku wydrukowano w Rzymie pierwszą książkę kulinarną autorstwa Bartolomeo Platiny²⁶⁸. Pięć lat później tę samą publikację wydano w Wenecji, kolejno trafiła do Niemiec, Londynu, Paryża. Przetłumaczona została z łaciny na język włoski, francuski i niemiecki²⁶⁹. Nigdy nie została wydrukowana pod nazwiskiem Platiny, dlatego często przywłaszczano sobie jej autorstwo. Publikacja stała się podstawą do wydania innych książek kucharskich z dodatkiem nowych komentarzy czy delikatnymi modyfikacjami.

Od XVI wieku procent książek kucharskich na rynku stale wzrastał, głównie z powodu zwiększenia zainteresowania arystokracji na świecie tematem nowinek kucharskich. W książkach często pojawiały się receptury z wykorzystaniem drogich produktów, niedostępnych dla wszystkich, więc ubożsi kucharze zaczęli dodatkowo adaptować receptury na swoje potrzeby i możliwości²⁷⁰. Uprawianie plagiatu nie tylko pozbawiało oryginalnego autora dochodu z książki, ale i dobrego imienia w szczególności, gdy na niekorzyść – co do jakości – zmodyfikowano jego receptury. Przed XVIII wiekiem 20% drukowanych książek kulinarnych było plagiatem, z czego 20–30% w formie zagranicznych tłumaczeń anonimowych autorów. W związku z tym twórcy często zastrzegali w drukach, że receptury nie są kradzione, a pochodzą np. z rodzinnych zapisków. Jak wskazuje Henry Notaker, w 1867 roku francuski kucharz Jules Gouffé stwierdził, że żadna książka kucharska nie ma wartości, ponieważ została skopiowana z innej, wcześniejszej. Inny kucharz cztery lata później napisał, że nie ma potrzeby czytać nowych książek kucharskich, bo wszystkie świeże pozycje są kopiami starych²⁷¹. Jako że adaptacja receptur do warunków geograficznych, dostępności produktowej i specyfiki czasów były łatwiejsze niż innowacyjne podejście i stworzenie autorskich przepisów, drukarze, księgarze i wydawcy skoncentrowani na zysku odkryli w kopiowaniu zbiorów przepisów kucharskich źródło szybkiego i pewnego zarobku. Odnajdowali stare książki i rękopisy, zamawiali tłumaczenie na język narodowy i drukowali je w formie książki. Często łączyli różne dzieła ze sobą. Jako przykład takich praktyk może posłużyć *Nowa wykwinna książka kucharska*²⁷² Anny Wecker wydana w 1597 roku. Szybko stała się

²⁶⁷H. Notaker, *op. cit.*, s. 65.

²⁶⁸B. Platina, *De honesta voluptate et valetudine*, Rzym 1475.

²⁶⁹H. Notaker, *op. cit.*, s. 89.

²⁷⁰H. Glasse, *The Art. Of Cookery*, Londyn 1747, s. 2.

²⁷¹H. Notaker, *op. cit.*, s. 250.

²⁷²Oryginalny tytuł: *Ein Köstlich new Kochbuch: Von allerhand Speisen / an Gemüsen / Obs / Fleisch / Geflügel / Wildpret / Fischen und Gebachens. Nicht allein vor Gesunde: sondern auch vnd Fürnemblich vor Krancke / in allerley Kranckheiten vnd Gebrästen: auch Schwangere Weiber / Kindbetterinnen / vnd*

sukcesem wydawniczym, a kolejne wydania wydrukowano w 1598 i 1600 roku. W 1605 roku wydawca Ludwig Koning wydał książkę w Bazylei, ale pod nazwiskiem zmarłego męża Wecker, znanego lekarza. Dwa lata później inna drukarnia wydała książkę autorki, ale dodała własny rozdział o pasztetach. W 1609 roku Koning ponownie sprzedawał pozycję, ale uzupełnioną o rozdział o ciastach, ze zmodyfikowanym tytułem na *Nowa wykwinna i przydatna książka kucharska*. Jednocześnie wyrzucił część wcześniejszego wydania książki na rzecz połowy receptur z księgi autorstwa kucharza Deckhardta, którego nazwisko nie pojawiło się na liście autorów²⁷³.

Pozycja wydawców w owych czasach była o wiele istotniejsza niż samych autorów. Nie tylko drukarz często sam kompilował książki dla zysku, ale i w kolejnych wiekach decydował o tym, co ukaże się na rynku. Kraszewski utyskiwał, iż w pierwszych dekadach XIX wieku „żaden księgarz w Wilnie nie odważy [się wydać] nawet bardzo małego nakładu (to jest opłaty zecera i papieru) na jaką bądź książkę, która nie jest albo naukowa, albo tłumaczona. Wydają tylko te dzieła – powiada – z których zysk jest dotykalny, oczywisty i prędkie”²⁷⁴. Można uznać, że przez stulecia zysk oczywisty i prędkie dawały szczególnie praktyczne książki kucharskie.

O tym, że zapożyczenia przepisów z różnych książek oraz łączenie kilku w nową tylko wyłącznie w celu zwiększenia zysku było popularną praktyką w XIX wieku, czytamy we wstępie do *Kuchni postnej*:

[...] tyle się w tych czasach pojawiło wydań kuchmistrzowskich, tyle namnożyło potraw świeżo wymyślonych lub nowomodnych, iż ledwie się ośmielić mogą odkryć na jaw niniejszy skromny mój zbiorek. Mnóstwo dzieł tego rodzaju dają popęd przedsiębiorcy szukający zysku; nie potrzeba bowiem nie więcej, jak pochwycić z kilkudziesięciu książek w tym rodzaju, po kilka tylko potraw, ułożyć je jakim bądź porządkiem, nadać nieistniejący jeszcze tytuł, a już będzie dzieło kucharskie. Tym sposobem klecą się podobne wydania, przez tych nawet, którzy ani teorii, ani praktyki kuchennej wyobrażenia nie mają; czegoż się więc można stąd spodziewać, jeżeli nie próżnego na książkę taką kosztu?...²⁷⁵.

alte schwache Leute / künstlich und nützlich zuzurichten und zu gebrauchen. Dergleichen vormals nie in Truck außgangen. Mit fleiß beschrieben durch F. Anna Weckerin. Weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers / des berühmten Medici, seligen / nachgelassene Wittib.

²⁷³H. Notaker, *op. cit.*, s. 40.

²⁷⁴D. Kalinowski, *O Autobiografii Salomona Majmona*, [w:] *Żydzi wschodniej Polski*, red. B. Olech, J. Ławski, Białystok 2013, s. 277.

²⁷⁵KP, s. V–VI.

Problem był na tyle poważny, że autorzy książek samodzielnie poszukiwali plagiatorów. Również Szyttler, padając ofiarą swojej popularności, zmagał się z nielegalnymi kopiami dzieł. W 1832 roku w dodatkach do dwóch wydań „Kurjera Litewskiego”, z 27 stycznia i 8 lutego, zamieścił ostrzeżenie o tej samej treści:

Ostrzeżenie: Autor dzieła pod nazwiskiem Kucharz dobrze usposobiony, dowiedziawszy się, że JP. Stanisław Żugarzewski Gubern. Sekretarz ma zamiar toż dzieło z pewną przez siebie utworzoną odmianą, na zysk własny drukować, i z owoców mojej pracy kilkudziesięcioletniej korzystać ze znaczną moją szkodą i ruiną całej sytuacji; przeto zapobiegając tej krzywdzie na mnie wymierzonej, zmuszony jestem ostrzec wszystkie drukarnie, stosownie do zapisanego w dniu dzisiejszym w aktach manifestu, iżby dzieła mojego, ani też wyjątków z onego, bez woli mojej drukować nie ważyli się, bowiem, w myśl zapowiedzenia na temże moim dziele zamieszczonego, i praw Najmiłościwiej autorom nadanych, każdego ośmielającego się przestępować to ostrzeżenie ze wszelką surowością praw Krajowych proegzekwować, i szkód stąd wynikłych poszukiwać będę²⁷⁶.

Przedrukowane ostrzeżenie pojawiło się w „Tygodniku Petersburskim” z 9 lutego 1832 roku: „P. Szyttler, autor dzieła *Kucharz dobrze usposobiony*, dowiedziawszy się iż P. Stanisław Żugarzewski ma zamiar toż dzieło, z pewnymi odmianami, na zysk własny przedrukować, ku ruinie całej jego sytuacji, w jednym z ostatnich dodatków „Kurjera Litewskiego” ogłasza, iżby nikt podmienionego dzieła w całości ani wyjątkach, bez jego woli drukować nie śmiał, grożąc iż każdego przestępującego takowe ostrzeżenie według wszelkiej surowości praw proegzekwować będzie²⁷⁷. Po uzyskaniu informacji, że Żugarzewski zamierza ukraść teksty, Szyttler bezpośrednio, z imienia i nazwiska, oskarżył porucznika na łamach gazety i ostrzegał drukarnie, do których mógł się zgłosić. Bardzo prawdopodobne, że panowie się znali i co więcej, mieszkali pod tym samym adresem. Żugarzewski mieszkał w Wilnie, na drugim piętrze w domu Przyjałgowskiego przy ulicy Szwarcowej²⁷⁸. Z kolei Szyttler w ogłoszeniu opublikowanym na łamach „Kurjera Litewskiego” z 1820 roku podał jako miejsce pobytu „dom Deputata Przyjałgowskiego w Wilnie na Szwarcowym zaułku²⁷⁹. Żugarzewski ostatecznie nie dopuścił się plagiatu. Najprawdopodobniej opuścił ojczyznę i udał się do Wielkiej Brytanii, gdzie mieszkał do 1837 roku, czego dowodem jest list z 31 października 1836

²⁷⁶Dodatek do „Kurjera Litewskiego”, nr 12 (27 stycznia 1832).

²⁷⁷„Tygodnik Petersburski”, nr 3/11 (9 lutego 1832).

²⁷⁸V. Drëma, *Vilniaus namai archyvu fonduose*, Wilno 1998, s. 93.

²⁷⁹„Kurjer Litewski”, nr 83 (12 lipca 1820).

roku opisujący problem pułkownika Żugarzewskiego – kierownik kwarantanny w Rochester odebrał mu paszporty wystawione w Trieście²⁸⁰.

Szyttler z wyjątkowym zapałem dbał o to, aby jego książki nie padły łupem nieuczciwych praktyk. W książkach umieszczał odpowiednie komunikaty, a egzemplarze znaczył własnoręcznymi podpisami²⁸¹. Na przykład w *Kucharce oszczędnej* możemy przeczytać: „Wszelkich fałszywych edycji prawnie poszukiwać będę, dlatego na każdym egzemplarzu kładę mój podpis”²⁸², a w *Poradniku dla myśliwych* skróconą wersję: „Wszelkie fałszywe edycje prawnie poszukiwane będą”²⁸³. Wiemy jednak, że mimo starań Szyttlera na rynku wydawniczym pojawiły się pozycje zawierające kopie jego przepisów. Przykładami są książki kucharskie wydane we Lwowie w 1835 roku, w Wilnie w 1837 roku oraz w Warszawie w 1838 roku²⁸⁴.

Książka kucharska dla użytku w domach miejskich i pańskich została wydana w 1835 roku we Lwowie nakładem Franciszka Pillera²⁸⁵. Autor publikacji dodał wstęp, w którym odnosił się do zalet zdrowego jedzenia. Zauważał, że ludzie nader mocno przykładają wagę do rozwijania nauki, a nie interesują się jedzeniem, którego zła jakość powoduje choroby: „Łamiemy sobie głowę nad tym co znaczy pierścień Saturna a nie zważamy starannie co na łyżce do ust niesiemy”²⁸⁶. Podkreślał ważność oszczędności w kuchni, estetyki i smaku przygotowywanych potraw: „ponieważ dobre i oszczędne gotowanie jest nieodzowną potrzebą dla wszystkich stanów a nawet dla najmniejszego gospodarstwa, tak też kuchnia stanowi najważniejsze miejsce w każdym choćby

²⁸⁰A. Jaworska, *Polski przekład powieści The Romance of the Forest Ann Radcliffe oraz jego związek z Konradem Wallenrodem Adama Mickiewicza*, [w:] *Studia słowiaoznawcze*, red. D. Mucha, t. 12, Piotrków Trybunalski 2016, s. 147.

²⁸¹ Patrz załącznik nr 29: własnoręczny podpis Jana Szyttlera w *Kucharce oszczędnej*, Biblioteka Narodowa.

²⁸² Patrz załącznik nr 30: podpis Jana Szyttlera w *Kucharce oszczędnej*, Biblioteka Narodowa.

²⁸³ J. Szyttler, *Poradnik dla myśliwych*, za stroną tytułową, pod notą cenzorską.

²⁸⁴ Mowa o *Książce kucharskiej dla użytku w domach miejskich i pańskich* wydanej we Lwowie w 1835 roku, *Nowej Kuchni Oszczędnej* wydanej w Warszawie i Wilnie w 1837 roku oraz *Nowej kuchni warszawskiej* wydanej w Warszawie w 1838 roku.

²⁸⁵ Pełny tytuł brzmi: *Książka Kucharska dla Użytku w Domach Miejskich i Pańskich. Jasna i Dokładna Nauka Sporządzania, Potraw Mięsnych i Postnych. Zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów gotowania, dynstowania czyli duszenia, pieczenia ciast delikatnych, sporządzania kremów, galaret, sałat, kompotów, smażenia owoców, robienia różnych ciepłych i zimnych napojów, tyzan, lukrów, lodów, konfitur, musów, mleczek, rulad, likierów i rozolisów, konserwowania wszelkich żywności przez suszenie, zaprawianie, bajcowanie, marynowanie i wędzenie; następnie: Spis potraw obiadowych dla domów gospodarskich w dni powszechnie i świąteczne zastosowany do każdej pory roku, tudzież: Sposób ustawiania gustowanie wielkich stołów, urządzania uczt strzeleckich, śniadań a la fourchette, wieczerzy i bufetów, na koniec: słowniczek wyjaśniający techniczne wyrazy kucharskie i wskazówka do sporządzania różnych przypraw zapasowych. Druga Poprawna Edycja. We Lwowie nakładem Franciszka Pillera 1835.*

²⁸⁶ *Książka Kucharska dla Użytku w Domach Miejskich i Pańskich*, Lwów 1835, pierwsza strona wstępu.

najmniejszym gospodarstwie”²⁸⁷. Zapewniał czytelnika o użyteczności książki: „Pomni naszego zadowolenia, a może nawet i szczęścia dobry stan zdrowia najpierwszym a podobno i nieodzownym jest warunkiem, nie powinniśmy lekceważyć dzieła, w tak szlachetnym celu napisanego”²⁸⁸. Idee zawarte we wstępie *Książki kucharskiej* przypominają te z *Kucharza dobrze usposobionego*, *Kuchni postnej* i *Skrzętnej gospodyni*, chociaż Szyttler nie odwoływał się tak jaskrawo do osiągnięć nauki. W obu książkach występuje szereg podobieństw wprost wskazujących na fakt, że autor *Książki kucharskiej* silnie wzorował się na *Kucharzu dobrze usposobionym*. W *Książce...* odnajdujemy identyczne partie tekstu:

- fragment opisujący wykonanie „ragout”:

„Bierze się mózg wołowy, lub amoretki, odgotowuje się i drobno kraje, do czego dodaje się nieco marynowanych szampionów, muszkatołowej gałki, pieprzu; to się kładzie do sosu zrobionego następnym sposobem. Rozpuściwszy w rondelku ćwierć funta masła młodego, dodaje się drobno siekanej cebuli, gdy się ona dobrze usmaży, sypie się wówczas łyżkę pszennej mąki, zasmaża się i wlewa się nieco mocnego bulionu, trochę kwaśnej śmietany i skórki cytrynowej posiekanej. Zagotowawszy, kładzie się wyż przygotowane mózgi lub amoretki z szampionami, dodaje się kilka żółtek i nieco soku cytrynowego; wymieszawszy wszystko, gdy się zagotuje, będziemy mieć gotowy raguł”²⁸⁹.

„Bierze się mózg wołowy lub amoretki, odgotowuje i drobno kraje, do czego dodaje się nieco marynowanych szampionów, muszkatołowej gałki, pieprzu; to się kładzie do sosu następującym zrobionego sposobem: rozpuściwszy w rondelku ćwierć funta młodego masła, dodaj drobno siekanej cebuli, gdy się ona dobrze usmaży, wsyp łyżkę pszennej mąki, zasmaż i wlej nieco mocnego bulionu, trochę kwaśnej śmietany i skórki cytrynowej posiekanej. Zagotowawszy, kładą się w to przygotowane mózgi lub amoretki z szampionami, dodaje się kilka żółtek i nieco soku cytrynowego; wymieszawszy wszystko, gdy się zagotuje, będziesz miał ragout gotowy”²⁹⁰.

- definicję słowa „tresować”:

„Tresować jarzynę jest to wyrzynać ją w rozmaite figury”²⁹¹.

„Treserować jarzynę jest to wyrzynać ją w rozmaite figury”²⁹².

²⁸⁷Ibidem, s. I.

²⁸⁸Ibidem, druga strona wstępu.

²⁸⁹KDU, t. I, s. 39.

²⁹⁰*Książka kucharska, op. cit.*, s. 22.

²⁹¹KDU, t. I, s. 14.

²⁹²*Książka kucharska, op. cit.*, s. 17.

- definicję słowa „korbulon”:

„Korbulon jest to gotowana woda z octem, włoszczyzną i korzeniami”²⁹³.

„Korbulon gotowana woda z octem, włoszczyzną i korzeniami”²⁹⁴.

Podobne kopie odnajdujemy w tekstach przepisów:

- w recepturze na „Bażanty lub jarzabki z pomarańczami”:

„Upiekłszy placek drożdżowy, pszenny, twardo zarobiony z mlekiem, z dodaniem nieco jaj, gdy czerstwieje, wtenczas formuje się z niego koszyk, według półmiska i odsmaża się w klarowanym maśle, gdyby wziął kolor złotawy. Wyjąwszy z masła, wybiera się ze środka miękisz na miejscu, układa się bażanta, lub jarzabki”²⁹⁵.

„Upiekłszy placek drożdżowy, pszenny, twardo zarobiony z mlekiem i nieco jaj, gdy ten sczerstwieje uformuj z niego koszyk według półmiska i odsmaż na maśle klarownem, aby nabrał koloru żółtawego. Wyjąwszy z masła wybiera się ze środka miękisz, a na jego miejsce wkładają się bażanty lub jarzabki”²⁹⁶.

- w recepturze na „Piankę z białek suszonych” jako dodatku do „Zupy chłodnik z poziomek lub malin”:

„Robi się następującym sposobem; ubija się na pianę dwanaście białek świeżych, sypie się do tego stołową łyżkę cukru miałko utłuczonego z małą ilością cynamonu lub skórki cytrynowej, wymieszawszy nakłada się na papier łyżką i stawia do letniego pieca, aby pianka uschła”²⁹⁷.

„Ubija się na pianę 12 białek świeżych sypie do tego stołową łyżkę miałko utłuczonego cukru z małą ilością cynamonu, lub skórki cytrynowej; to wymieszawszy nakłada się na papier łyżką i stawia do letniego pieca, aby pianka uschła”²⁹⁸.

- w recepturze na „Perduta” – dodatek do „Zupy puree z cebuli”:

„Perduta, robią się następującym sposobem. Wypuszczają się do wrzącej wody (która powinna być uprzednio rozproszona nieco octem i trochę zasolona), kurze jaja ze skorup. Należy ich trochę zagotować, aby żółtka nie stwardniały, wybrawszy na sito, skoro się zupa wydaje do stołu, kładzie się

„Perduta. Następującym robi się sposobem: do wrzącej wody, która powinna być poprzednio rozproszona nieco octem i trochę osolona, wypuszcza się kurze jaja ze skorup. Należy je trochę zagotować, tak jednak, aby żółtka nie stwardniały; wybrawszy to na sito, skoro się zupa

²⁹³KDU, t. I, s. 79.

²⁹⁴Książka kucharska, op. cit., s. 17.

²⁹⁵KDU, t. I, s. 115.

²⁹⁶Książka kucharska, op. cit., s. 160.

²⁹⁷KDU, t. I, s. 25.

²⁹⁸Książka kucharska, op. cit., s. 22.

po parze perdut, na każdy talerz głęboki, do którego się leje zupa w wazie bowiem perdata się potłuką²⁹⁹.

wydaje do stołu, kładzie się po parze perdut na każdy talerz głęboki, do którego się leje zupa, w wazie bowiem perduły się porozbijają³⁰⁰.

- w opisie sposobu przyrządzania karuku:

„Wziąwszy funt karuku rybiego, gdy się opłucze, kładzie się do rondelka: leje się dwie kwarty wody i gotuje się na miernym ogniu (uważać, gdyby się nie przydymił) dopóki się woda nie wygotuje do połowy; wówczas precedza się przez serwetę i używa się do użycia. Należy wiedzieć, iż kwarta gotowanego karuku służy na cztery kremy, a zatem do jednego kremu bierze się tylko jedną kwaterkę. Lejąc go do kremów, zawsze należy wprzód rozrobić z tymże samym kremem, a później do niego wlać³⁰¹.

„Wziąwszy funt karuku rybiego, płucze się go i kładzie do rondelka, leje dwie kwarty wody i gotuje na miernym ogniu (uważać, gdyby się nie przydymił) dopóki się woda nie wygotuje do połowy; wówczas precedza się przez serwetę i chowa do użycia. Należy wiedzieć, iż kwarta gotowego karuku służy na 4 kremy, a zatem do jednego kremu bierze się tylko jedną kwaterkę. Lejąc go do kremów, zawsze należy wprzód rozrabiać z tymże samym kremem, a później do niego wlewać³⁰².

- w przepisie na „Galaretkę pomarańczową”:

„Wziąwszy funt rybiego karuku, włożywszy go do rondelka, dodać należy pół funta cukru, soku cytrynowego od trzech cytryn, białek pięć rozbitych z małą ilością wody, wlawszy pół garnca wody, należy na miernym ogniu z wolna gotować, dopóki się nie pozostanie tylko kwarta, precedziwszy przez serwetę, stawi się w zimnym miejscu i bierze się wówczas do użycia³⁰³.

„Karuk gotowany do galarety pomarańczowej robi się tak: funt rybiego karuku, włożywszy do rondelka, dodać należy pół funta cukru, soku cytrynowego z trzech cytryn, białek 5 rozbitych z małą ilością wody; wlawszy do tego pół garnca wody, gotować na miernym ogniu z wolna, dopóki się nie pozostanie tylko kwarta; wtedy cedzi się przez serwetę i stawia w zimnym miejscu, a będzie gotowe do użycia³⁰⁴.

- w recepturze na szpinak – dodatek do „Zupy majowej strzeleckiej”:

„Szpinak na zupę, jarzynę, albo też leguminę, przygotowuje się następnym sposobem. Należy go dobrze oczyścić i opłukać, gdy się to wykona,

„Szpinak na zupę, jarzynę lub leguminę. Przygotowuje się tak: należy go dobrze oczyścić i opłukać, potem wrzucić do wrzącej nieco osolonej

²⁹⁹KDU, t. I, s. 8.

³⁰⁰Książka kucharska, op. cit., s. 22.

³⁰¹KDU, t. I, s. 116.

³⁰²Książka kucharska, op. cit., s. 20.

³⁰³KDU, t. II, s. 9.

³⁰⁴Książka kucharska, op. cit., s. 20.

wrzuca się do wrzącej nieco zasolonej wody, i trochę zagotować, gdyż długo gotując zczarnieje; odcedziwszy na durszlak, przelewa się zimną wodą i dobrze się wyciska; tak przygotowany, usieka się i do użycia się używa³⁰⁵.

wody i trochę zagotować, gdyż długo gotując zczarnieje; odcedziwszy, przelewa się na durszlaku zimną wodą i dobrze odciska; tak sporządzony sieka się i do użycia zachowuje³⁰⁶.

Najciekawszym przykładem plagiatu jest część rozdziału o zupach umieszczona w *Księżce kucharskiej*. Autor skopiował praktycznie wszystkie zupy z *Kucharza dobrze usposobionego*, m.in. „Zupę gorącą z kasztanów”³⁰⁷, „Zupę z soczewicy”³⁰⁸, „Zupę z żółwia”³⁰⁹, „Zupę z żółwiów angielską”³¹⁰, „Zupę grzybową”³¹¹. Układ i kolejność występowania po sobie zup w *Księżce kucharskiej* są niemal takie same, jak w *Kucharzu dobrze usposobionym*.

Kolejne kopie odnajdujemy w rozdziale poświęconym pasztecikom, m.in. w recepturze na „Paszteciki perduta w papierze” (w *Księżce kucharskiej* jako „Paszteciki perduty w papierze”):

„Zrobiwszy tyle foremek papierowych, ile się spodziewamy mieć gości, wielkości takiej, aby do każdej foremki mogło się mieścić kurze jajo; tak przygotowane wpuszczają się do roztopionej jakiegokolwiek tłustości w niej się nieco podsmażają, a to dla tego, aby papier cokolwiek stężał. Gdy się to wykona, należy je wyjąć, wysmarować serdelowym masłem włożyć na spód zrazik (z wędzonego i odgotowanego na miękko) ozora, lub sięgi. Przed wydaniem do stołu wpuszcza się w każdą foremkę świeże jajo, posypując tartym holenderskim serem; i na kilka minut, stawia się te foremki do gorącego pieca, aby się jajo zarumieniło; uważać tylko należy, gdyby zupełnie nie stwardniało”³¹².

„Robi się naprzód, tyle foremek papierowych, ile się spodziewamy gości, i to tak wielkich, aby w każdej foremce mogło się zmieścić kurze jajo; tak przygotowane wpuszczają się do jakiegokolwiek tłustości i w niej się nieco podsmażają, a to dla tego, aby papier cokolwiek stężał. Gdy się to wykona, należy je wyjąć, wysmarować serdelowym masłem, włożyć na spód zrazik z wędzonego i odgotowanego na miękko ozora lub sięgi. Przed wydaniem do stołu wpuszcza się w każdą foremkę świeże jajo, posypując tartym holenderskim serem i na kilka minut stawia się te foremki do gorącego pieca, aby się jajo

³⁰⁵KDU, t. I, s. 27.

³⁰⁶*Księżka kucharska, op. cit.*, s. 23.

³⁰⁷KDU, t. I, s. 1.

³⁰⁸Ibidem, s. 29.

³⁰⁹Ibidem, s. 30.

³¹⁰Ibidem, s. 31.

³¹¹Ibidem, s. 33.

³¹²Ibidem, s. 35.

zarumieniło; uważać tylko należy, aby zupełnie nie stwardniało”³¹³.

Przepisy umieszczone w rozdziałach o mięsie w obu książkach mają taką samą kolejność i są łącznie do siebie podobne. Porównać można receptury na:

- „Sztukę mięsa z serdelowym smakiem”:

„Uszpikowawszy polędwicę słoniną, posypuje się korzeniami, cebulą w talerzyki pokrajaną i obwija się papierem (który powinien być masłem wysmarowany) tak przygotowaną kładą się na rożen i uważać należy, aby była gotową przed samym wydaniem do stołu. Jeżeliby nie było serdeli, wówczas do dwóch polędwic, należy wziąć śledzi holenderskich, wymoczywszy one, utłucz z funtem masła świeżego i przetrzeć na sito, aby kosteczki nie przeszły. Narznawszy polędwicę nakładaj tym serdelowym masłem, potrzeba mieć przygotowany sos, który przed samym wydaniem, należy zagotować i zalać nim sztukę mięsa, do którego dla smaku, dodać można cytryny i jakiegokolwiek garnitur”³¹⁴.

„Uszpikowawszy polędwicę słoniną, posyp korzeniami, cebulą w talerzyki pokrajaną i obwinić papierem, który powinien być masłem wysmarowany, tak przygotowaną włóż na rożen uważając, aby była gotowa przed samym wydaniem do stołu. Jeżeliby nie było sardeli, wówczas do dwóch polędwic wetrzyj wymoczonych śledzi holenderskich, utłucz z funtem świeżego masła i przetrzyj na sito, aby kosteczki nie przeszły. Narznawszy polędwicę nakładaj ją tym masłem serdelowym; trzeba mieć przygotowany sos, który przed samem wydaniem zagotuj i zalej nim sztukę mięsa, a dla smaku dodaj cytryny i jakiegokolwiek garnitur”³¹⁵.

- „Kapłuny, pulardy lub kury z rożna z serdelowym sosem”³¹⁶ (w *Książce kucharskiej* „kapłuny” zostały napisane z „ó”, jako „kapłony”):

„Skoro się Kapłuny, lub Pulardy, zarzną, należy natychmiast oskubać i powiesić na dni parę, aby skruszały; gdy się to odbywa letnią porą, potrzeba je umieszczać w lodowni. Tak przygotowane, biorąc do użycia należy oczyścić; wysmarowawszy dobrze papier masłem oraz wyłożywszy go słoniną w plastry cienko pokrajaną, uwijają się w niego kapłony, które włożywszy na rożen, gdy się upieką: rozbierają się i układają na półmisek. Zalawszy gorący sosem,

„Skoro się Kapłony, lub Pulardy, zarzną, należy natychmiast oskubać i powiesić na dni parę, aby skruszały; odbywając to letnią porą, potrzeba je umieszczać w lodowni. Tak przygotowane, biorąc do użycia należy oczyścić; wysmarowawszy dobrze papier masłem i wyłożywszy go słoniną cienko w plastry pokrajaną, obwijają się w niego kapłony, które włożywszy na rożen, pieką się a potem rozbierają i układają na półmisek. Zalawszy

³¹³ *Książka kucharska, op. cit.*, s. 92.

³¹⁴ *KDU*, t. I, s. 57.

³¹⁵ *Książka kucharska, op. cit.*, s. 104.

³¹⁶ *KDU*, t. I, s. 105.

wydaje się do stołu. Do sosu dodaje się serdelowe masło i cytryny³¹⁷.

gorącym sosem, wydaje się do stołu. Do sosu należy przydać masła serdelowego i cytryny³¹⁸.

- „Kuropatwy na kształt śniegu” (w *Księżce kucharskiej* jako „Kuropatwy jakoby w śniegu”):

„Skoro się ubije pianka z szesnastu białek, nakłada się na brzeg półmiska nożem, tak aby sam środek onego był próżnym. Biorą się główki od kuropatw razem z szyjkami surowe i nieskubane, wsadzają się do tej pianki, tak: aby główki z dziobami były zupełnie zewnątrz widziane. Stawi się pianka do letniego pieca (razem z główkami), aby dobrze oschła, lecz należy uważać, gdyby się nie zarumieniła, wyjąwszy z pieca półmisek, kładą się do środka upieczone i rozebrane kuropatwy; zalawszy zawiesistym sosem, do którego wchodzą na garnitur, szampiony, amoretki, lub trufle, natychmiast, dają się do stołu³¹⁹.

„Skoro ubijesz piankę z szesnastu białek, nałóż na brzeg półmiska nożem tak, aby sam środek onego był próżnym. Weź surowe i nieskubane główki z kuropatw razem z szyjkami i włóż do tej pianki tak, aby główki z dziobami zewnątrz zupełnie były widziane. Wstaw piankę do letniego pieca (razem z główkami) aby dobrze oschły, lecz uważaj aby się nie zarumieniła; wyjąwszy z pieca półmisek, włóż do środka upieczone i rozebrane kuropatwy, i zalawszy zawiesistym sosem do którego wchodzą na garnitur szampiony, amoretki, lub trufle, daj natychmiast do stołu³²⁰.

Fragmenty skopiowane odnaleźć można też w rozdziale o leguminach, m.in. w recepturze na „Sago z różaną wodą”:

„Ubiwszy miotełką z piętnastu białek piankę, dodaje się pół funta mialko tłoczonego cukru, półkwatki różanej wody i ćwierć funta odgotowanego sago, wymieszawszy to dobrze, wyłożyć na półmisek, który stawi się na półgodziny do miernie ciepłego pieca; wyjąwszy z onego polać konfiturami i wydać do stołu. Wziąć ćwierć funta sago, sypie się do wrzącej wody, której powinno być półtora garnca; skoro się sago dobrze ugotuje odcedza się i przelewa się, razy kilka zimną wodą, gdy woda zupełnie ściecze, wówczas bierze się do użycia³²¹.

„Ubiwszy miotełką piankę z 15tu białek, dodaj pół funta mialkiego cukru, pół kwatki wody różanej i ćwierć funta odgotowanego Sago; wymieszawszy dobrze, wyłóż na półmisek, który wstaw na pół godziny do miernie ciepłego pieca; wyjąwszy polej konfiturami i wydaj na stół. Wziąwszy ćwierć funta sago, wsyp do kipiącej wody, której powinno być półtora garnca, skoro się dobrze ugotuje odcedź i przelej kilka razy zimną wodą, a gdy ta zupełnie ściecze wówczas bierz do użycia³²².

³¹⁷KDU, t. I, s. 105.

³¹⁸*Księżka kucharska, op. cit.*, s. 154.

³¹⁹KDU, t. I, s. 143.

³²⁰*Księżka kucharska, op. cit.*, s. 175.

³²¹KDU, t. II, s. 25.

³²²*Księżka kucharska, op. cit.*, s. 229.

W rozdziale o rybach przykładem plagiatu jest „Szczupak na szaro, który się najbardziej zwykł dawać podczas kucyi” u Szyttlera, a w *Księżce kucharskiej* umieszczony pod nazwą „Szczupak na szaro, najzwyczajniej w Wigilię Bożego Narodzenia dawany”:

„Bierze się szczupaka dość znacznej wielkości, oczyściwszy go dobrze, kraje się w zwyczajnej dzwona i nieco soli. Skoro się to uskuteczni, przemywszy, układają się dzwona do rondla, które mogą być faszrowane, jeżeliby kto tego życzył wlawszy do niego dwie butelki wina białego, butelkę octu winnego, pół kwarty dobrej oliwy, włoszczyzny ugotowanej w wodzie, włożyć ze trzy cytryny w talerzyki pokrajane, lub limonów, funt rodzynek, funt oliwek. Wszystko to stawi się pod pokrywą na mocnym ogniu; skoro się szczupak ugotuje, wyjmie się na blat, do bulionu dodawszy pół funta cukru i kwartę gąszczu, gotuje się, póki nie będzie zawiesistym i tym się polewa szczupaka”³²³.

„Weź szczupaka dość znacznej wielkości, oczyściwszy go dobrze, pokrój w dzwona i osól nieco. To uskuteczniwszy, przemyj, włóż dzwona do rondla, które mogą być faszrowane, jeżeliby kto tego życzył, wlawszy do niego dwie butelki białego wina, butelkę octu winnego, pół kwarty dobrej oliwy, włoszczyzny w wodzie ugotowanej, włóż ze 3 cytryny pokrajane w talerzyki, funt rodzynek, i funt oliwek. Wszystko to wstaw pod pokrywą na mocny ogień, a skoro się szczupak ugotuje, wyjmij na blat i dodawszy do bulionu pół funta cukru i kwartę gąszczu gotuj póki nie będzie zawiesisty, i tym polej szczupaka”³²⁴.

Wszystkie wymienione przykłady są dowodem na to, że autor *Księżki kucharskiej* powielał przepisy z *Kucharza dobrze usposobionego*. Czasem nawet całe rozdziały, z identycznie brzmiącymi przepisami. Rozbudował książkę o dodatkowe receptury, najprawdopodobniej zaczerpnięte z innej książki, co widać po stylu językowym tekstów. Wykorzystywał inne miary niż Szyttler: „zrób z trzech warzozek mąki i mleka”³²⁵, inaczej zapisywał ilości. Szyttler posługiwał się liczebnikami napisanymi słownie lub liczbami, ale bez końcówek: „proporcja na osób 5”, „żółtek pięć”, „włożyć dwie cytryny”³²⁶. W przepisach *Księżki kucharskiej*, które nie są kopią Szyttlerowskich, dodawane były końcówki: „rozkluć z 4ma łutami masła”, „2ma całymi jajami”, „2ma żółtkami na piankę”³²⁷.

³²³KDU, t. I, s. 79.

³²⁴*Księżka kucharska, op. cit.*, s. 270.

³²⁵*Ibidem*, s. 198.

³²⁶KDU, t. I, s. 19.

³²⁷*Księżka kucharska, op. cit.*, s. 198.

Innym przykładem kradzieży tekstów Szyttlera jest *Dzielo Ułożone Według Własnego Długoletniego Doświadczenia przez J. Jankowskiego pod tytułem Nowa Kuchnia Oszczędna, Poświęcona Gospodyniom, z Dodatkiem Sposobów Dystylowania Różnych Wódek, Likworów, Araku, Rumu, Smażenia Konfitur i Wielu Innych Wiadomości Pożytecznych w Domowym Gospodarstwie* wydanej w Warszawie i Wilnie nakładem i drukiem T. Glücksberga w 1837 roku. Ukazało się w niej wiele receptur z *Kucharki oszczędnej* wydanej dwa lata wcześniej. Dokonując porównań przepisów z obu książek, można zauważyć, że teksty Szyttlera i J. Jankowskiego w części pozostają takie same:

- w przepisie na „Barszcz”:

„Wziąć mięsa wołowego przy kości funtów cztery, dwa funty podbrzusia wieprzowego wędzonego, grzybków półwianka, lub jeśli się znajduje dla przyjemniejszego smaku dodać przodek zajęczy wymoczony, lub kawałek pieczonego, cebuli trzy, tyleż pora, zalać to wszystko rosółem burakowym, w miarę jak jest kwaśny mniej więcej pół garnca, wody garniec i gotować aż się na miękko wszystko odgotuje, po czym tłustość zebrać i odcedzić przez serwetę, wbić kilka białek i sklarować, przydać trochę kopru marynowanego, jeżeli w zimie, a latem zielonego usiekanego, podbrzusie zaś pokroić ma cząstki, przydać grzybków uszatkowanych, buraczków pokrajanych, i kołdunków odsmażonych, a barszcz ten będzie klarowny i przyjemny. Chcąc zaś nadać barszczowi kolor czerwony, utrzeć buraka ćwikłowego jeden lub więcej, przecisnąć przez płótno, sok wyciśnięty zagotować i oddać do barszczu przed wydaniem. Można też dawać i zabielały. Wziąć pół kwarty dobrej śmietany kwaśnej, żółtek sześć, soku z utartego buraka przegotować kwarterę, wymieszawszy precedzić o to dodać do barszczu przed wydaniem”³²⁸.

„Wziąć mięsa wołowego przy kości funtów cztery, dwa funty podbrzusia wieprzowego wędzonego, grzybków sztuk kilkanaście dodać do smaku jeśli znajduje się, kawałek zająca pieczonego, dwie cebule, tyleż zalać to wszystko rosółem burakowym, w miarę jak jest kwaśny mniej więcej pół garnca, wody garniec i gotować aż się na miękko wszystko odgotuje, po czym tłustość zebrać i odcedzić przez serwetę, wbić kilka białek i klarować, przydać trochę kopru marynowanego jeśli w zimie, a latem zielono usiekanego; podbrzusie zaś pokrajane na cząstki, przydać grzybków uszatkowanych, buraczków pokrajanych, i kołdunków odsmażonych, a barszcz ten będzie klarowny i przyjemny. Chcąc zaś nadać barszczowi kolor czerwony, utrzeć burak ćwikłowy jeden lub więcej, przecisnąć przez płótno, sok wyciśnięty z gotować i dodać do barszczu przed wydaniem do stołu. Można też dawać i zabielały. Wziąć pół kwarty dobrej śmietany kwaśnej, żółtek sześć, soku z utartego buraka przegotować kwarterę, wymieszać precedzić i to dodać do barszczu”³²⁹.

³²⁸KO, s. 10.

³²⁹Nowa kuchnia oszczędna, Warszawa-Wilno, 1837, s. 12.

- w przepisie na „Chłodnik z mleka”:

„Wziąć kwaterkę śmietany i pięć kwaterek mleka, żółtków dziesiątek rozbić w rondlu, dodać ćwierć funta cukru, rozprowadzić z mlekiem i śmietanką, mieszając na ogniu, żeby nie przydymić i nie zagotować, żeby się żółtka nie zwarzyły, a gdy już będzie gorące, precedzić i na lodzie postawić, wydając do stołu, posypać tłuczonym cynamonem z trochę cukru i kłaść piankę suszoną, czyli odpiekaną, tak jak się robi do chłodnika malinowego”³³⁰.

„Wziąć kwaterkę śmietany i pięć kwaterek mleka, rozbić żółtek dziesiątek w rondlu, dodać ćwierć funta cukru, rozprowadzić mlekiem i śmietanką, mieszając na ogniu, żeby nie przydymić i nie zagotować, żeby się żółtka nie zwarzyły, a gdy już będzie gorące, precedzić i na lodzie postawić, wydając do stołu, posypać tłuczonym cynamonem z trochę cukru i kłaść piankę suszoną, czyli odpiekaną”³³¹.

- w przepisie na „Wafle śmietankowe”:

„Wziąć kwaterkę mąki pszennej do rondelka, żółtek dziesięć, trochę cukru, śmietanki słodkiej, lub gdy się znajduje świeża kwaśna pół kwarty, trochę masła i wymieszać to wszystko dobrze, przydać cynamonu lub skórki cytrynowej posiekanej, ubić z białek piankę i wkładać w żelazko tym sposobem, jak się już uprzednio powiedziało”³³².

„Wziąć kwaterkę mąki pszennej do rondelka, żółtek dziesięć, trochę cukru, śmietanki słodkiej, lub gdy się znajduje świeża kwaśna pół kwarty, trochę masła i wymieszać to wszystko dobrze, przydać cynamonu lub skórki cytrynowej posiekanej, ubić z białek piankę wkładać w żelazko tym sposobem, jak się już uprzednio powiedziało”³³³.

Podobne zapożyczenia odnaleźć można w *Nowej kuchni warszawskiej* z 1838 roku wydanej w Warszawie nakładem Gustawa Sennewalda³³⁴. Użyto w niej części receptur z *Kucharza dobrze usposobionego*. Identyczne teksty odnajdujemy w: „Zupie chłodnik z poziomek lub malin”³³⁵, „Zupie sagowej z lodami”³³⁶, „Zupie barszcz polski klarowny”³³⁷, „Zupie z głogu lub z derenia”³³⁸, „Pasztecikach perduta w papierze”³³⁹,

³³⁰KO, s. 18.

³³¹Nowa kuchnia oszczędna, op. cit., s. 21.

³³²KO, s. 71.

³³³Nowa kuchnia oszczędna, op. cit., s. 130.

³³⁴Pełen tytuł brzmi: *Nowa Kuchnia Warszawska, czyli Wykład Smacznego i Oszczędnego Przyrządzania Potraw oraz Zastawiania i Ubierania Stołów, Usługi Stołowej, Utrzymania Win, Robienia Ciast, Konfitur, Soków, Syropów, i t. d.*, Warszawa 1838.

³³⁵KDU, t. I, s. 25, *Nowa kuchnia warszawska, op. cit.*, s. 50.

³³⁶KDU, t. I, s. 24, *Nowa kuchnia warszawska, op. cit.*, s. 49.

³³⁷KDU, t. I, s. 18, *Nowa kuchnia warszawska, op. cit.*, s. 49.

³³⁸KDU, t. I, s. 31, *Nowa kuchnia warszawska, op. cit.*, s. 50.

³³⁹KDU, t. I, s. 35, *Nowa kuchnia warszawska, op. cit.*, s. 51.

„Pasztecikach ptyś, czyli zaparzanym cieście”³⁴⁰, „Pasztecikach w ryżu”³⁴¹, „Pasztecikach z foremek”³⁴², „Pasztecikach z róż w klarze”³⁴³, „Pasztecikach z śledzi holenderskich w klarze”³⁴⁴ i wielu innych. Co więcej, drukarz nie pokusił się o modyfikacje tekstów. Przepisy zostały umieszczone identycznie jak w książce Szyttlera, wraz z podaniem tych samych proporcji, mimo że w pozostałych przepisach książki proporcje nie są podawane. Co ciekawe, jak zapewniał autor w przemowie: „wydawca nie szczędził starań, aby dzieło niniejsze przyniosło rzeczywisty pożytek publiczności”³⁴⁵.

Można domniemać, że sukces wydawniczy Szyttlera zainteresował wydawców i drukarzy. Zapewne wielu z nich dostrzegło w nim możliwość łatwego zarobku. Wszak nie musieli zatrudnić autora, który przygotowałby własne receptury. Śledzenie plagiatów było w XIX wieku zdecydowanie bardziej utrudnione niż dzisiaj. Wiemy, że książki zawierające skradzione teksty Szyttlera wydane zostały w Wilnie, we Lwowie i w Warszawie. Bardzo prawdopodobne, że lokalizacji było więcej. Jankowski zaznaczał w tytule, że receptury zostały spisane na bazie jego osobistego, długoletniego doświadczenia. W *Nowej kuchni warszawskiej* teksty z *Kucharza dobrze usposobionego* zostały przedrukowane słowo w słowo, wydawca nie pokusił się nawet o wprowadzenie modyfikacji, które mogłyby go uchronić przed oskarżeniem o plagiat.

Nie bez znaczenia były tu ówczesne regulacje prawne dotyczące kradzieży tekstów. Autorzy mieli małe szanse na ochronę swojej pracy, jako że prawo dopiero zaczynało być w tym zakresie definiowane, a jego surową egzekucję wprowadzono kilkadziesiąt lat później, po śmierci Szyttlera. Drukarze zabezpieczali swoje interesy poprzez uzyskanie przywilejów udzielanych przez władzę państwową. Dzięki temu nieuprawnione przedruki mogły być ścigane prawnie³⁴⁶. Ponieważ pierwsze druki dotyczyły przeważnie starych książek i utworów religijnych, brak było zainteresowania samego autora bądź był on anonimowy. Wydawało się drukarzom logiczne, że przywilej

³⁴⁰KDU, t. I, s. 38, *Nowa kuchnia warszawska*, op. cit., s. 53.

³⁴¹KDU, t. I, s. 40, *Nowa kuchnia warszawska*, op. cit., s. 55.

³⁴²KDU, t. I, s. 42, *Nowa kuchnia warszawska*, op. cit., s. 56.

³⁴³KDU, t. I, s. 45, *Nowa kuchnia warszawska*, op. cit., s. 58.

³⁴⁴KDU, t. I, s. 45, *Nowa kuchnia warszawska*, op. cit., s. 58.

³⁴⁵*Nowa kuchnia warszawska*, op. cit., s. IV.

³⁴⁶S. M. Grzybowski, *Autorskie prawo*, [w:] *Encyklopedia podręczna prawa prywatnego*, red. H. Konic, t. 1, Warszawa 1931, s. 27.

czerpania zysku z publikacji posiadał drukarz, ewentualnie księgarz, ale nie autor³⁴⁷. Poza przywilejami funkcjonowały normy prawne o charakterze ogólnym. Służyły władzom państwowym wpływającym na rynek w zakresie kontroli i cenzury, rozciąganej także nad drukarzami³⁴⁸. W specjalnym rozdziale „O prawach autorskich twórców i wydawców” ustawy o cenzurze z 22 kwietnia 1828 roku uznano prawa autorów dzieł literackich³⁴⁹. Dopiero po śmierci Szyttlera, bo w 1887 roku, normy prawa autorskiego umieszczono w kodeksie cywilnym, za ich naruszenie groziły surowe kary. Poszkodowany mógł dochodzić swoich roszczeń na drodze cywilnej, żądać wynagrodzenia pieniężnego i ukarania winowajcy. Później, na początku XX wieku, wydawano odrębne ustawy o umowie wydawniczej, m.in. w 1901 roku w Niemczech i 1911 roku w Rosji³⁵⁰.

³⁴⁷L. Górnicki, *Rozwój idei praw autorskich: od starożytności do II wojny światowej*, Wrocław 2013, s. 94.

³⁴⁸Ibidem, s. 112.

³⁴⁹Ibidem, s. 141.

³⁵⁰Ibidem, s. 147.

4.3. KUCHARSCY CELEBRYCI XIX WIEKU – SOYER, SZYTTLER, ĆWIERCZAKIEWICZOWA

4.3.1. JAN SZYTTLER – KUCHMISTRZ I AUTOR KSIĄŻEK KUCHARSKICH

Jan Szyttler jako czternastolatek trafił na naukę sztuki kucharskiej na dwór księżnej Ogińskiej, gdzie nadwornym kucharzem był jego ojciec³⁵¹. Według biogramu napisanego przez Eustachego Tyszkiewicza kolejnym etapem kariery kucharskiej autora był pobyt na dworze królewskim Warszawie, gdzie pod okiem sławnego już wówczas Paula Tremo poznawał tajniki klasycznej kuchni francuskiej. W nekrologu autora odnaleźć można wzmiankę na temat relacji Szyttlera o ulubionych potrawach króla: „Czamuada, to jest sztuka mięs rumiana, najzbytkowniej przyrządzona, karpie z krwią ich własną w burgundzkim winie gotowane; ogólnie zaś świadczy, że Króla gust różnił się od ówczesnej mody, gdzie w potrawach więcej było ornamentów niżeli smaku”³⁵². Inspiracje związane z pobytem i praktyką na dworze królewskim były widoczne w całej twórczości Szyttlera. Łagodne i powściągliwe smaki, tak bardzo charakterystyczne dla kuchni francuskiej, Szyttler, podobnie jak Tremo, łączył z lokalnymi produktami i kuchnią tradycyjną³⁵³. Po wyjeździe króla z Warszawy życie Jana Szyttlera zaczęło się komplikować. Trafił do Janowca, gdzie gotował dla rodziny starościny Joanny Piaskowskiej. Po śmierci jej męża Mikołaja Szyttler wyjechał do Tulczyna, gdzie zdał „egzamin na pierwszego kuchmistrza i dostał na to patent”³⁵⁴, a następnie na dwór Stanisława Szczęsnego Potockiego, gdzie przepracowawszy niecały rok, znowu musiał zmienić pracodawcę z powodu przedwczesnej śmierci gospodarza. Kolejnymi pracodawcami kuchmistrza byli Starzyńscy i Przeździeccy. Z ostatnimi przeniósł się na Litwę. W czasie badań udało się odnaleźć informacje na temat wileńskiego domu, w

³⁵¹F. M. S. [Sobieszczański], *op. cit.*, s. 881.

³⁵²„Kurjer Warszawski”, nr 273 (16 października 1850).

³⁵³J. Dumanowski, *Pierwszy kuchmistrz ostatniego króla*, [w:] *Przepisy Paula Tremo*, *op. cit.*, s. 37–43.

³⁵⁴F. M. S. [Sobieszczański], *op. cit.*, s. 881.

którym mieszkał Szyttler³⁵⁵. Budynek należący do Deputata Przyjałgowskiego przy ulicy Szwarcowej w Wilnie został zrujnowany w czasie II wojny światowej³⁵⁶.

Niewiele wiadomo na temat życia prywatnego Szyttlera. Źródła nie zgadzają się nawet co do daty jego urodzenia. Według „Polskiego Słownika Biograficznego” urodził się ok. 1779 roku w Warszawie³⁵⁷. Inną datę urodzenia podaje biogram umieszczony w „Encyklopedyi Powszechnej” wydanej w 1867 roku. Wskazuje, że Szyttler urodził się w 1763 roku. Wiek nie podaje też nekrolog, a jedynie informację, że Szyttler zmarł 6 czerwca 1850 roku³⁵⁸. Według danych z zachowanych akt metrykalnych parafii św. Jana w Wilnie Szyttler był dwukrotnie żonaty. W dokumencie sporządzonym w 1807 roku z okazji zaślubin autora z Wiktoria Juchniewicz³⁵⁹ brak jest informacji na temat wieku Szyttlera. Drugi ślub odbył się dwadzieścia sześć lat później, w 1833 roku. Szyttler ożenił się wtedy z Antoniną Łosicką³⁶⁰. Akt wskazuje, że Szyttler brał ślub w wieku pięćdziesięciu czterech lat, co może potwierdzać, że urodził się w 1779 roku. Dzięki zachowaniu akt metrykalnych parafii św. Andrzeja w Warszawie udało się odnaleźć akt chrztu Jana Szyttlera. Sakrament został mu udzielony 5 września 1778 roku³⁶¹, zapewne więc urodził się niewiele wcześniej. W akcie zwracają uwagę osoby chrzestnych, którymi byli Michał Szweykowski i Karolina Dziekońska, strażnikowa litewska. Szweykowskiego określono w akcie jako pisarza słonimskiego, choć najpierw tytułowano go pisarzem ziemskim braclawskim, co przekreślono i dodano: *słonimen[sis]*. Nie ulega wątpliwości, że chrzestnymi Jana były osoby z kręgu bogatej szlachty i dygnitarzy, co zapewne wynika z kontaktów jego ojca³⁶².

³⁵⁵Patrz załącznik nr 27: rycina prezentująca budynki należące do Deputata Przyjałgowskiego przy ulicy Szwarcowej w Wilnie. Najprawdopodobniej w jednym z nich mieszkał Szyttler. V. Drema, *Lost Vilnius*, Wilno 1991, s. 421.

³⁵⁶V. Drema, *op. cit.*

³⁵⁷J. Dumanowski, *Szyttler Jan*, Polski Słownik Biograficzny, t. L, z. 206, Warszawa-Kraków 2015, s. 430–431.

³⁵⁸Patrz załącznik nr 26: nekrolog Jana Szyttlera umieszczony w „Kurjerze Warszawskim” (nr 273, 1850).

³⁵⁹Patrz załącznik nr 15: akt ślubu Jana Szyttlera z Wiktoria Juchniewicz. Archiwum parafii św. Jana, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne, sygn. 21.

³⁶⁰Patrz załącznik nr 16: akt ślubu Jana Szyttlera z Antonią Łosicką. Archiwum parafii św. Jana, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne, sygn. 29.

³⁶¹Patrz załącznik nr 28: akt urodzenia Jana Szyttlera. Księga chrztów 1744–1788 r., Księgi metrykalne parafii rzymskokatolickiej św. Andrzeja w Warszawie, Archiwum Archidiecezjalne w Warszawie, zespół 9159D, s. 208.

³⁶²Księga chrztów 1744–1788 r., Księgi metrykalne parafii rzymskokatolickiej św. Andrzeja w Warszawie, Archiwum Archidiecezjalne w Warszawie, zespół 9159D, s. 208.

Trudności w ustaleniu tych danych wynikają z niekonsekwencji w zapisie nazwiska Szyttlera. Sam autor w swych publikacjach używał dwóch form: Szyttler oraz Szytler³⁶³. Franciszek Sobieszczański w biogramie autora zapisał jego nazwisko jako „Szyttler”³⁶⁴. W jego akcie chrztu nazwisko zostało zapisane w formie „Jan Szykler”, przy czym nie była to jednorazowa omyłka pisarska. W akcie urodzenia sióstr Szyttlera, Karoliny Ewy (wpis w księdze z 6 czerwca 1777 roku)³⁶⁵ oraz Joanny Aleksandry (ochrzczonej 20 maja 1790 roku)³⁶⁶, nazwiska dziewczynek także zapisano jako „Szykler”. Z kolei bracia, Mateusz (sakrament udzielony 3 listopada 1780 roku)³⁶⁷ i Jakub Roch (ochrzczonej trzy lata później, 30 lipca 1783 roku)³⁶⁸, występują jako „Szytler”. Aleksander i Ewa Szyttlerowie wszystkie dzieci ochrzcili w tej samej parafii – św. Andrzeja w Warszawie. Została ona erygowana w 1774 roku z siedzibą w pojezuickiej świątyni jako jedna z czterech ówczesnych parafii warszawskich. Niewielkich rozmiarów kościół był zbyt mały, aby „pomieścić [...] mieszczan trzech jurydyk i kilkunastu oddzielnych uliczek”³⁶⁹. Parafia obejmowała „dużo [...] mieszczan Warszawy i dostatnich i ubogich, ale też i dużo magnatów. [...] w tej stronie leżał pałac książąt Jabłonowskich, Mniszców, dworzec Błękitny Czartoryskich, pałac Wielopolskich na Elektoralnej ulicy, Potockich na Rymarskiej, dworzec Poniatowskich na Bielańskiej, Wichertów na Elektoralnej, Lubomirskich na Wielopolu”³⁷⁰. Zatem do parafii należało grono osób wysoce utytułowanych, urzędników czy posłów.

W aktach metrykalnych parafii św. Jana w Wilnie znajduje się sześć aktów chrztu dzieci Jana Szyttlera z małżeństwa z pierwszą żoną. Pierworodny Aleksander Jan ochrzczonej został 14 maja 1808 roku³⁷¹, a córka Izabella Prakseda 28 lipca 1809 roku³⁷². Dokładnie rok później sakramentu udzielono Wincentemu Mateuszowi (28 lipca 1810

³⁶³Sytuacja miała miejsce nawet w obrębie jednej publikacji autora. Przykładem może być *Poradnik dla myśliwych*, w którym rycina umieszczona w książce została podpisana jako „Jan Szyttler”, a obok, na stronie tytułowej, wydrukowano informację, że dzieło zostało „napisane przez Jana Szyttlera”, z nazwiskiem przez jedno „t”.

³⁶⁴F. M. S. [Sobieszczański], *op. cit.*, s. 881.

³⁶⁵Księga chrztów 1744–1788 r., *op. cit.*, s. 157.

³⁶⁶Księga chrztów 1788–1799 r., Księgi metrykalne parafii rzymskokatolickiej św. Andrzeja w Warszawie, Archiwum Archidiecezjalne w Warszawie, zespół 9159D, s. 119.

³⁶⁷Księga chrztów 1744–1788 r., *op. cit.*, s. 319.

³⁶⁸*Ibidem*, s. 456.

³⁶⁹J. Bartosiewicz, *Kościół św. Andrzeja i Kanoniczki w Warszawie*, [w:] *Biblioteka warszawska. Pismo poświęcone naukom, sztukom i przemysłowi*, t. I, Warszawa 1850, s. 485.

³⁷⁰*Ibidem*, s. 487.

³⁷¹Patrz załącznik nr 17: akt urodzenia Aleksandra Jana Szyttlera. Księgi metrykalne parafii św. Jana lata 1805–1815, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne, sygn. 604/10/223, s. 147.

³⁷²Patrz załącznik nr 18: akt urodzenia Izabelli Praksedy Szyttler. Księgi metrykalne parafii św. Jana lata 1805–1815, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne, sygn. 604/10/223, s. 209.

roku³⁷³). Czwarty potomek, Mateusz Wincenty, wpisany został w księgi z datą chrztu 10 czerwca 1811 roku³⁷⁴, kolejno dwie najmłodsze córki – Eleonora 11 kwietnia 1813 roku³⁷⁵ i Karolina Stanisława 1 grudnia 1815 roku³⁷⁶. Brak informacji na temat tego, czy autor posiadał potomstwo z drugą żoną.

Szyttler w anonsach prasowych przedstawiany był jako znawca kuchni europejskiej. Wiedzę o tym, co i jak jadano na starym kontynencie, nabył w wyniku licznych podróży odbywanych wraz z pracodawcami³⁷⁷. Jego ugruntowana już sława sprawiła, że został osobistym kucharzem napoleońskiego gubernatora Litwy, Holendra Dirka van Hogendorpa³⁷⁸. Uczta wydana z okazji wizyty cara Aleksandra w Wilnie 13 kwietnia 1812 roku, a przygotowana przez Jana Szyttlera, została opisana przez Lwa Tołstoja w „Wojnie i pokoju”. Informację o tym, że Szyttler organizował bal w Zakręcie na cześć Cara Aleksandra odnajdujemy w nekrologu autora³⁷⁹. Dariusz Nawrot wskazuje, że bal w Zakręcie został zorganizowany w majątku należącym do Augusta Teofila Bennigseny, a znajdującym się na przedmieściach Wilna³⁸⁰. W „Wojnie i Pokoju” czytamy:

[...] powziął myśl jeden z polskich adjutantów cara, żeby urządzić bal na cześć jego, w imieniu wszystkich kolegów wojskowych. [...] Obiad, przejażdżkę po wodzie i ognie sztuczne, urządzano nieopodal od Wilna, w majątku hrabiego Benigseny, który swój pałac z przyległościami, oddał najchętniej do rozporządzenia nim dowolnego, tym, którzy układali cały program przyjęcia³⁸¹.

To nie jedyna słynna uczta, której organizatorem był Szyttler. W 1832 roku organizował bal z okazji narodzin księcia Michała Mikołajewicza. Relacja z tego wydarzenia zajęła całą stronę w „Tygodniku Petersburskim”. Pisano w niej, że „[...] zarządzaniem kuchni i całym przysposobieniem trudnił się tak zaszczytnie znajomy w sztuce swojej JP. Szyttler”³⁸². Artykuł opisywał ucztę urządzoną dla mieszkańców miasta: „[...] stoły,

³⁷³Patrz załącznik nr 19: akt urodzenia Wincentego Mateusza Szyttlera. Księgi metrykalne parafii św. Jana lata 1805–1815, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne, sygn. 604/10/223, s. 269.

³⁷⁴Patrz załącznik nr 20: akt urodzenia Mateusza Wincentego Szyttlera. Księgi metrykalne parafii św. Jana lata 1805–1815, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne, sygn. 604/10/223, s. 326.

³⁷⁵Patrz załącznik nr 21: akt urodzenia Eleonory Szyttler. Księgi metrykalne parafii św. Jana lata 1805–1815, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne, sygn. 604/10/223, s. 441.

³⁷⁶Patrz załącznik nr 22: akt urodzenia Karoliny Stanisławy Szyttler. Księgi metrykalne parafii św. Jana lata 1815–1830, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne, sygn. 604/10/240, s. 15.

³⁷⁷„Kurjer Warszawski”, nr 273, *op. cit.*

³⁷⁸F. M. S. [Sobieszczański], *op. cit.*, s. 881.

³⁷⁹„Kurjer Warszawski”, nr 273, *op. cit.*

³⁸⁰D. Nawrot, *Litwa i Napoleon w 1812 roku*, Katowice 2008, s. 191.

³⁸¹L. Tołstoj, *Wojna i pokój. Rok 1812, Romans historyczny*, cz. VIII, Warszawa 1894, s. 271.

³⁸²„Tygodnik Petersburski”, nr 3/90 (22 listopada 1832).

długością i liczbą uderzające, dla wzroku nieobjęte, pełne zwierzyny, ptactwa, bydła, drobiu, mięsiwa, chleba, pierogów, tam znowu rzędy beczek miodu, piwa, wódki. Ówdzie kupy cebrów, wiader, konewek, czerpaczek, a na stołach kieliszków, szklanicy³⁸³. Autor relacji informował czytelników także, że „[...] w pałacu dane było śniadanie dla Osób Znakomitszych³⁸⁴. Organizacja tak wielkiego, publicznego wydarzenia była wielkim wyzwaniem ze względu na rozplanowanie zakupów i dostaw, logistykę oraz skompletowanie i zarządzanie zespołem specjalistów uczestniczących w przygotowaniach.

Biorąc pod uwagę osiągnięcia, sławę i przede wszystkim bogatą twórczość Szyttlera, trudno przecenić jego znaczenie dla kształtowania się wzorców żywieniowych, wiedzy kulinarnej i kultury jedzenia na ziemiach polskich. W biogramie autorstwa Franciszka Maksymiliana Sobieszczańskiego, który bazował w dużej mierze na nekrologu, można przeczytać, że Szyttler

[...] oddany [był] namiętnie swoim zatrudnieniom, zbliżony do wszystkich klas mieszkańców Litwy, przez osobiste przymioty, znaczną liczbę uczniów przez niego wykształconych, ciągłe urządzenie uczt, wesel i święconego w domach zamożnych obywateli, na dodatek dzieła bez których żadna gospodyni, żaden dom obejść się nie mógł, uczyniły jego imię nadzwyczajnie popularnym na Litwie. Prace jego bez zaprzeczenia, w kuchniach smak lepszy, w spiżarniach zaś oszczędność zaprowadziły w tym kraju³⁸⁵.

Nekrolog autora w „Kurjerze Warszawskim” opublikował Eustachy Tyszkiewicz. Hrabia znajdował się na liście prenumeratorów Szyttlera³⁸⁶. Co więcej, Szyttler w *Poradniku dla myśliwych* umieścił jego relację z wypadku w czasie polowania na łosie z wykorzystaniem ognia:

Przykład takiego zdarzenia mamy z Łohojska; z dóbr JW. Tyszkiewicza – tam podczas obławy, spłoszony tym sposobem łos, wpadł z przerażenia do dworu i przebiegłszy następnie pewną jeszcze odległość, krzykiem żeńców do miasteczka zwrócony, obłąkany i bezprzytomny w pośród ludu tłumnie zgromadzonego na rynku śmierć znalazł. Zadziwiająca ta historia doszła do naszej wiadomości, od samych dziedziców³⁸⁷.

³⁸³Ibidem.

³⁸⁴Ibidem.

³⁸⁵F. M. S. [Sobieszczański], *op. cit.*, s. 881.

³⁸⁶Patrz tabela nr 2: lista prenumeratorów Jana Szyttlera.

³⁸⁷J. Szyttler, *Poradnik dla myśliwych*, *op. cit.*, s. 83–84.

Fakt, że Szyttler podkreśla, iż relacja została mu przekazana wprost od Tyszkiewiczów, może świadczyć o utrzymywaniu z rodziną relacji towarzyskich. Można doszukiwać się bliższych stosunków – jak wskazano w nekrologu, Szyttler wykazał się ogromnym zaufaniem w stosunku do Tyszkiewicza, przekazując mu swoje pamiętniki: „Przed dwoma laty, Szyttler złożył swoje pamiętniki w ręku piszącego z prośbą, ażeby po jego zgonie ogłoszona była wiadomość o jego życiu”³⁸⁸. Sam Tyszkiewicz okazywał osobistą sympatię w stosunku do Szyttlera. Jak napisał, „z przyjemnością” opublikował życiorys autora w „Kurjerze”: „Wypełniając wolę zmarłego, z przyjemnością tę wzmiankę o jego życiu udzielam czytającej Publiczności, bo przekonany jestem, że w epoce, w której żył, Szyttler był rzeczywiście pożytecznym człowiekiem”³⁸⁹.

Pozostawione w rękach Tyszkiewicza pamiętniki nie zostały dotychczas odnalezione. W Litewskiej Akademii Nauk przechowywane są notatki hrabiego, zatytułowane: „wiadomość o życiu Jana Szyttlera, 1850”³⁹⁰, podpisane E. T.³⁹¹, sporządzone na podstawie osobistych zapisków Szyttlera. Posłużyły do skonstruowania rękopisu nekrologu przekazanego do wydruku w prasie³⁹². Zachowany brudnopis zawiera ponumerowany spis książek autora, fragmenty receptur, historię zatrudnienia czy wskazanie zawartych w nekrologu kulinarnych upodobań klientów Szyttlera. Reda Griškaitė wskazuje, że Tyszkiewicz interesował się kulinariami i zwracał szczególną uwagę na jedzenie w czasie odbywanych podróży. Badaczka potwierdza, że hrabia sporządził nekrolog Szyttlera³⁹³. Istnieje prawdopodobieństwo, że zamiłowanie do tematu jedzenia miało wpływ na nawiązanie jego bliskiej znajomości z Szyttlerem.

W 1820 roku Szyttler osiadł na stałe w Wilnie³⁹⁴, gdzie z kuchmistrza arystokratów zamienił się w pisarza kulinarnego i popularyzatora wiedzy kulinarnej. Przez kolejnych trzydzieści lat zajmował się pisarstwem kulinarnym, stając się propagatorem lokalności, oszczędności i swoistego kulinarnego patriotyzmu. W 1830 roku wydał pierwszą książkę, która szybko stała się bestsellerem. *Kucharz dobrze usposobiony* to zbiór czterystu

³⁸⁸„Kurjer Warszawski”, nr 273, *op. cit.*

³⁸⁹*Ibidem.*

³⁹⁰Patrz załącznik nr 30: strona tytułowa notatek Eustachego Tyszkiewicza z podpisem i pieczęcią. Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka, sygn. 1325.BA-XV.

³⁹¹Patrz załącznik nr 31: podpis Eustachego Tyszkiewicza. Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka, sygn. 1325.BA-XV.

³⁹²Patrz załącznik nr 32: rękopis nekrologu Szyttlera sporządzony przez Eustachego Tyszkiewicza. Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka, sygn. 1325.BA-XV, s. 5.

³⁹³R. Griškaitė, *op. cit.*, s. 257.

³⁹⁴J. Dumanowski, *Szyttler Jan, op. cit.*, s. 430.

receptur odwołujących się do bogatego doświadczenia kulinarnego i długich lat pracy Szyttlera w pałacach arystokratów. Receptury obfitują w drogie, importowane składniki, takie jak: cytrusy, czekolada, przyprawy korzenne³⁹⁵. Widać tu dużą inspirację kuchnią francuską, ale z uwzględnieniem lokalności manifestowanej doбором składników. Wykorzystywał ryby słodkowodne, zioła, lokalne warzywa. Jednak to, co dominuje w recepturach, to prosty, delikatny, bardzo zbalansowany smak. Na próżno szukać w nich ostrych, pieprznych czy nadmiernie słodkich i jednocześnie kwaśnych dodatków, typowych dla tradycyjnej kuchni polskiej w jej staropolskim, sarmackim i orientalnym wydaniu³⁹⁶. Można uznać, iż *Kucharz dobrze usposobiony* jest w dużej mierze kontynuacją kulinarną spuścizny Paula Tremo³⁹⁷. Książki Szyttlera, poza promowaniem zupełnie innej niż dotychczas estetyki smaku, stały się też wzorcem tego typu piśmiennictwa – adresowanego do znacznie szerszej publiczności niż wcześniejsze elitarne zbiory receptur przeznaczone przede wszystkim dla profesjonalnych, pałacowych kuchmistrzów. Jego publikacje w systematyczny sposób opisywały całą organizację kuchni, spiżarni, konserwację i przechowywanie produktów oraz dokładne procedury kulinarne. Szyttler ukazywał bardzo dokładnie, jak przygotowywać potrawy, podawał proporcje i używał miar. Jego receptury były znacznie dokładniejsze niż wcześniejsze teksty Czernieckiego i Wielądka, w efekcie łatwiej było je zrozumieć i odtworzyć osobie nieposiadającej doświadczenia zawodowego. W porównaniu z książkami w XVII czy XVIII wieku, które adresowane były raczej do profesjonalistów i kuchmistrzów pałacowych, to prawdziwy przełom³⁹⁸.

Po wielkim sukcesie dwutomowego *Kucharza dobrze usposobionego* i kilku wznowieniach publikacji Szyttler w 1835 roku wydał *Kucharkę oszczędną*. Jest to zupełnie inna książka, powstała w czasie, gdy autor dokonał ogromnej wewnętrznej przemiany. Od tego momentu kulinarny charakter dzieł Szyttlera, z małymi wyjątkami, bardzo wyraźnie będzie odwoływał się do kuchni narodowej, lokalności, oszczędności, umiaru i prostoty. *Kucharka oszczędna* kierowana była przede wszystkim do mniej zamożnych obywateli. W dużej mierze zawiera receptury na potrawy mączne, pierożki, kałduny i dania z lokalnych warzyw.

³⁹⁵Ibidem, s. 431.

³⁹⁶D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, *Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej*, [w:] *Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem*, red. B. Dybaś, A. Woldan, A. Ziemiańska, Warszawa 2014, s. 108.

³⁹⁷*Przepisy Paula Tremo, op. cit.*

³⁹⁸S. Czerniecki, *op. cit.*, s. 14.

Wydany w 1837 roku *Kuchmistrz nowy* ponownie ukazał się w 1839 roku pod zmienionym tytułem: *Wyśmienity niekosztowny kuchmistrz, za którego poradą łatwo przyrządzić można najznakomitsze i najzdrowsze razem potrawy*³⁹⁹. Dawne zamiłowanie do wyszukanej kuchni francuskiej, bogatej w importowane i drogie ingrediencje, zostało całkowicie wyparte przez bardzo proste smaki i lokalne składniki. W efekcie można zauważyć bardzo wyraźny zwrot w kierunku kuchni wiejskiej.

W 1846 roku ukazała się *Skrzętna gospodyni*, druga część *Kucharki oszczędnej*. Autor duży nacisk położył w niej na dania z kasz, warzyw, ziół, z małym wykorzystaniem dań z mięsa wieprzowego czy też wołowego. Z dań mięsnych przeważały te z użyciem drobiu. W książce maluje nam się obraz ogromnej transformacji kucharza pałacowego, który stał się wielkim orędownikiem kuchni wiejskiej, prostej, wręcz bardzo ubogiej i skromnej, a co za tym idzie – bardzo naturalnej.

Dwa lata później Szyttler wydał *Kuchnię postną*. Wyjątkowość książki polega na jej obszernym wstępie, dłuższym niż w innych publikacjach. Stanowi manifest odwołujący się do wszystkich dotychczasowych wartości, którymi autor kierował się w poprzednich dziełach. Pojawiła się krytyka braku kucharskich kompetencji u osób podejmujących się wydania książek kulinarnych wyłącznie w celu osiągnięcia zysku. Autor przestrzegał przed ślełą gonitwą za modami, korzystaniem z nowoczesnych receptur. Słowa miały trafić szczególnie do młodych adeptów sztuki kulinarnej. Krytyka rozrzutności i marnotrawstwa przeciwstawiona została cnocie, pochvale skromności, oszczędności i, jakże popularnego w Europie XIX wieku, wegetarianizmu.

Oddzielną kategorią wydawanych przez Szyttlera książek były poradniki. W 1839 roku ukazał się *Poradnik dla myśliwych*, w 1841 roku *Spizarnia dostatecznie i przezornie urządzona*, kolejno w 1844 roku *Poradnik dla gospodyń*. Książki te oscylują na pograniczu poradników i książek kucharskich. Dotyczą konserwowania żywności, kontrolowania służby czy też doglądania ptactwa domowego. Ich praktyczność podkreśla fakt, że zostały wydane w czasach, kiedy coraz mniej osób było stać na zatrudnienie licznej domowej służby.

³⁹⁹Patrz załącznik nr 25: strona tytułowa *Wyśmienitego i niekosztownego kuchmistrza*, Biblioteka Narodowa.

Na szczególną uwagę zasługuje to, że książki Szyttlera były dostępne dla Polaków przebywających poza granicami kraju. Jan Nepomucen Bobrowicz posiadał aż siedem tytułów Szyttlera w swojej ofercie kierowanej do emigracji popowstaniowej w Lipsku⁴⁰⁰. Wielka popularność książek autora odbijała się echem w świecie literackim. Młody Józef Ignacy Kraszewski w poemacie z 1837 roku z zazdrością spoglądał na jego sukces wydawniczy. Pisał, że:

Szyttler przedał tysiące swych sławnych kucharzy,
I któż nie zna Szyttlera, kto go nie zna w domu?
Lecz biada, kto im pokarm dla duszy uwarzy
Nie ma w nich duszy — i nie ma jeść komu.
Tak Józefie, lżej jest na tym świecie,
Lżej kucharzom niż poecie⁴⁰¹.

Na początku XIX wieku pisarze nie wiedli łatwego życia. W tym czasie w Wilnie wydawano najchętniej te książki, które przynosiły pewny i szybki zysk⁴⁰². Zatem w dobie niezwyklej popularności książek kucharskich kucharz faktycznie miał większe szanse opublikować swoje receptury niż poeta wiersze. Kraszewski powrócił do Szyttlera również w innym dziele, *Nowele, obrazki i Fantazye*:

Jako *pendant* do niej, mogę tu zacytować drugą złapaną w Pińszczyźnie, z innego wprowadzie całkiem rodzaju, lecz popularną *dykteryjkę* stanowiącą, dość charakterystyczną. Jest to opisanie bankietu, który teraz, za panowania dzisiejszego Szyttlera, już się nie praktykuje.

Czapla ryby łowiła, a bocian sprawował,
A dudaszek,
Mały ptaszek,
Do stołu gotował.

Bądź jak bądź — *à propos* dudka powiedzieć trzeba, że i tu królestwo brzucha się rozciąga, nikt tu po czapli i dudku jeść nie zechce. Gdyby przynajmniej karmiąc lepiej żołądek chcieli pamiętać o duszy i głowie! Ach! panowie wielbiciele Szyttlera, zlitujcie się i nad nimi!!⁴⁰³.

W XIX wieku kulinarny świat Europy zdominowany był przez francuski styl organizacji nie tylko przestrzeni kuchennej, ale i samego smaku. Fascynacja kuchnią francuską w Polsce pojawiła się jednak o wiele wcześniej. Już Jan III Sobieski posiadał

⁴⁰⁰H. Batorowska, *Jan Nepomucen Bobrowicz: polski wydawca i księgarz w Saksonii w czasach Wielkiej Emigracji*, Kraków 1992, s. 74.

⁴⁰¹E. Czapiewski, *op. cit.*, s. 44.

⁴⁰²R. Löw, *Rzecz o Berku Neumanie – drukarzu wileńskim*, [w:] *Żydzi wschodniej Polski*, *op. cit.*, s. 287.

⁴⁰³J. J. Kraszewski, *Wybór pism. Oddział VI. Nowele, obrazki i fantazye*, Warszawa 1890, s. 88.

w swojej bibliotece wiele dzieł francuskich kuchmistrzów, kazał zatrudniać również francuskich kucharzy na dworze⁴⁰⁴. Można domyślać się, że kolekcjonował francuskie wydania, gdyż nie miał możliwości zakupu odpowiedników napisanych w rodzimym języku. Do końca XVIII wieku w Polsce ukazało się drukiem niewiele takich książek. Po pierwszej, *Compendium ferculorum* Czernieckiego, trzeba było czekać niemal wiek na kolejną. *Kucharz doskonały* Wielądki⁴⁰⁵ jest co prawda książką wydaną po polsku, ale analizując jej pierwsze wydanie, można stwierdzić, że to dość wierna kopia *La Cuisinière Bourgeoise* Menona⁴⁰⁶. Ze względu na fakt, że pozycja spotkała się z pozytywnym odbiorem czytelników, przy okazji kolejnych wydań Wielądki uzupełnił ją polskimi recepturami⁴⁰⁷.

Jan Szyttler, szczególnie na początku swej pisarskiej kariery, bardzo inspirował się kuchnią francuską. *Kucharz dobrze usposobiony* utrzymany został w duchu dworskiej kuchni i elitarnego smaku. Zważywszy na charakter późniejszych dzieł autora i zupełny zwrot w kierunku tradycji, oszczędności i lokalnego patriotyzmu, ta pozycja może być traktowana jako zapis świetności minionej epoki. Jak pisze Halina Ostrowska, na sukces książek Szyttlera wpłynęła oryginalność receptur polegająca na umiejętnym połączeniu kuchni francuskiej, polskiej, litewskiej czy białoruskiej: „Szyttler dawał dobre przepisy dla domów zamożnych ziemiańskich, gdzie »po mięso nie chodzą do jatek«”⁴⁰⁸. Fenomen i popularność m.in. *Kucharza dobrze usposobionego* opisuje „Gazeta Wielkiego Xięstwa Poznańskiego”, wskazując, że z uwagi na duże zainteresowanie czytelników nowe wydania pojawiały się szybciej niż samego Adama Mickiewicza:

Kucharz dobrze usposobiony po raz pierwszy wyszedł w r. 1830; we trzy lata zjawia się powtórne wydanie: fenomen dotąd w naszym księgarstwie niewidziany. Ciekawy to będzie szczegół do historii krajowego czytelnictwa, zwłaszcza, kiedy porównamy, że Mickiewicz, nie prędzej jak w osiem lat, mógł się zabrać do powtórnego swych poezji wydania. Niechże teraz kto powie, że literatura nasza upada, że się książki nierozkupują. Niniejszy przykład jest najlepszym dowodem, że i u nas można napisać pokupną książkę; chodzi tylko o trafny wybór przedmiotu⁴⁰⁹.

⁴⁰⁴B. Popiołek, *Na dworze Marii Kazimiery*, [w:] *Studia i materiały z czasów Jana III Sobieskiego*, red. K. Matwijowski, Wrocław 1992, s. 86.

⁴⁰⁵M. Z. Rogucki, *Wojciech Wincenty Wielądki (ok. 1744–1822)*, „Zeszyty korytnickie”, t. 4, 2011, s. 5–45.

⁴⁰⁶J. Dumanowski, *La cuisine française ...*, *op. cit.*, s. 175.

⁴⁰⁷K. Niesiecki, *Herbarz polski*, t. I, Lipsk 1839, s. 371.

⁴⁰⁸W. Ostrowski, H. Ostrowska, S. Ciesielska-Borkowska, *Materiały do „Słownika rodzajów literackich”*, „Zagadnienia Rodzajów Literackich / The Problems of Literary Genres”, t. 26, nr 1(51), 1984/1985, s. 110.

⁴⁰⁹„Gazeta Wielkiego Xięstwa Poznańskiego”, nr 81 (6 kwietnia 1833).

Pięć lat później „Gazeta Poranna” określiła książki Szyttlera jako „nieśmiertelne”: „[...] nieśmiertelne dzieła Szyttlera. Szyttlera książka kucharska była tak osobliwym zjawiskiem w księgarstwie tutejszem [...]. [...] jego *Kucharz* w dwóch edycjach się wyczerpał, *Kucharka* sprzedała się najlepszą ceną [...]. Prawdziwe cudo!”⁴¹⁰.

Do dziś zachowało się niewiele notatek prasowych ze wzmiankami o Szyttlerze. Niemniej jednak można odnaleźć wpisy informujące, że Szyttler nie korzystał z prasy wyłącznie w celu umieszczenia reklam swoich dzieł. Dbał o personel, być może swoich uczniów. W „Kurjerze Litewskim” z 1820 roku umieścił ogłoszenie o poszukiwaniach chłopca:

W dniu 10 julii terażniejszego roku wyszedł chłopiec z domu Przyjałgowskiego Deputata na Szwarcowym zaułku, nie zrobiwszy żadnej szkody zginął, opisanie onego następuje: lat mający 16, włosów czerniawych, wzrostu niskiego, twarzy okrągłej ciemnej, raby, w surducie szarym ciemnego koloru, w majtkach płóciennych w paski, bez butów i bez czapki, nazywa się Andrzej Celega, uprasza się jeżeli gdziekolwiek takowy chłopiec znajdzie się, aby onego można dostawić do domu Deputata Przyjałgowskiego w Wilnie do kuchmistrza Szyttlera, ekspens zwrócony będzie i wdzięczność na zawsze zostanie. Jan Szyttler⁴¹¹.

To, co rzuca się w oczy w publicznych wypowiedziach Szyttlera – w prasie czy we wstępach do jego książek – to także szczególne wyczulenie na fałszerstwo, plagiat i kradzież intelektualną. Autor wielokrotnie zwracał się z ostrzeżeniem do anonimowych kucharzy, aby dali popis swoim umiejętnościom, a nie bezmyślnie kopiowali przepisy kolegów. Ostrzegał również drukarnie i nieuczciwych wydawców przed próbami splagiatowania jego dzieł, grożąc podjęciem kroków prawnych.

Sukces książek autora był niezaprzeczalny. Wydawał poradniki gospodarskie i książki kucharskie. Zadziwia przy tym różnorodność przekazywanej w jego publikacjach treści, co też podkreśla kunszt i doświadczenie Szyttlera. Radom z zakresu utrzymania domowego ptactwa towarzyszyły publikacje poświęcone odzyskaniu zdrowia, receptury na dania z kuchni pałacowej czy myśliwskiej. W *Kuchni myśliwskiej* przedstawione informacje w części były pozornie nieaktualne. Zdawać by się mogło, że sztuka myślistwa nie była w czasie wydania książki w największym rozkwicie. Zdecydowanie

⁴¹⁰ „Gazeta Poranna”, nr 46 (17 lutego 1838).

⁴¹¹ „Kurjer Litewski”, nr 83 (12 lipca 1820).

jednak Szyttler upowszechniał przepisy na dziczyznę, m.in. pieczenie z niedźwiedzia, łosia i daniela, kwiczołów w gniazdach czy jarząbki z rusztu⁴¹².

4.3.2. ALEXIS SOYER I JAN SZYTTLER

Czy możemy wyobrazić sobie współczesnego szefa kuchni, który odbiera sobie życie z powodu nieudanego sufletu, nieodpowiednich produktów przywiezionych przez dostawcę czy zamówienia ich niewystarczającej ilości? Podobna sytuacja miała miejsce w XVI wieku. Kuchmistrz króla Francji Ludwika XIV, François Vatel, zorientowawszy się, że nie zamówił wystarczającej ilości ryb na królewski bal, udał się do sypialni, zaklinował miecz we framudze drzwi i rozpędziwszy się, przebił ciało ostrzem. Tak desperacki czyn podyktowany był nie obawą względem niespełnionych oczekiwań króla, ale faktem, że przygotowanie obiadu nie przebiegło zgodnie z założonym planem⁴¹³. Vatel może być uważany za prekursora kucharza perfekcjonisty i artysty, chociaż współcześnie znany jest jednak bardziej ze swojej dość dramatycznej śmierci.

Innego rodzaju popularność zyskali kuchmistrzowie w epoce po rewolucji francuskiej, kiedy kuchnia dworska nie stanowiła już tak ważnego centrum innowacji i mody, a triumfy zaczęły święcić restauracje. Jan Szyttler, zanurzony przez pierwsze lata życia w świecie kuchni dworskiej, wszedł w XIX wiek jako pierwszy polski kucharz celebryta. Życiorys autora, który jest nam znany tylko szczątkowo, wykazuje wiele cech wspólnych z innym współczesnym mu kucharzem celebrytą, Alexisem Soyerem. Porównanie tych dwóch wyjątkowych postaci w świecie XIX-wiecznej kuchni i rynku wydawniczego książek kucharskich pozwoli nam nie tylko uzupełnić luki w życiorysie Szyttlera, ale umożliwi zrozumienie w jakich okolicznościach historycznych i kulturowych tworzyli obaj kuchmistrzowie. Soyer urodził się 4 lutego 1810 roku w miasteczku na przedmieściach Paryża, Meaux⁴¹⁴. Mimo iż Szyttler był starszy od Soyera

⁴¹²I. Wodzińska, *Rodzina od kuchni. O obyczajach kulinarnych dworów na Kresach Północno-Wschodnich w pierwszej połowie XIX wieku*, „Krakowskie Pismo Kresowe”, nr 6, 2014, s. 83.

⁴¹³M. Zoladz, *Blogs about Food on the Internet or How Everyone has Something to Say about what we Eat*, [w:] *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking 2009*, red. R. Hosking, Oxford 2010, s. 379.

⁴¹⁴A. Soyer, *Soyer's Culinary Campaign. Being Historical Reminiscences of the Late War with the Plain Art of Cookery for Military and Civil Institutions, the Army, Navy, Public, etc.*, Londyn 1857, s. 495.

o kilkadziesiąt lat, to ich kariery jako pisarzy kulinarnych przypadają na podobny okres. Obaj również zmarli w latach 50. XIX wieku.

Alexis jako jedenastolatek przybył do Paryża, aby dołączyć do brata, który był znanym szefem kuchni. Philippe Soyer, mimo łączących ich więzów krwi, niezbyt entuzjastycznie podchodził do pracy z Alexisem. Odesłał go, aby ten terminował u znanego paryskiego szefa kuchni, Georga Rignona. Rignon szybko zdał sobie sprawę, że ma do czynienia ze zdolnym uczniem. Soyer nie tylko sam uczył się szybko, ale i uczył innych⁴¹⁵. Szyttler wychował się na dworze Aleksandry Ogińskiej w Siedlcach pod czujnym okiem ojca, nadwornego kuchmistrza hetmanowej. Następnie wysłany został do Warszawy, gdzie terminował u królewskiego kuchmistrza Paula Tremo. Niestety o jego poczynaniach w królewskich kuchniach niewiele nam wiadomo, natomiast późniejsze zatrudnienie u znamienitych rodów szlacheckich pokazuje, iż uznawany był za utalentowanego adepta sztuki kucharskiej. Talent mógł rozwijać jako prywatny kuchmistrz, bowiem czasy i miejsce, w jakich przyszło mu żyć, nie gwarantowały spektakularnej kariery w restauracji. Te bowiem swoją działalność na ziemiach polskich na dobre rozwinęły dopiero w XX wieku. Soyer natomiast już w wieku siedemnastu lat był szefem kuchni słynnej paryskiej restauracji La Maison Douix, zarządzał zespołem dwunastu kucharzy. Ponieważ imponowało mu wystawne życie, porzucił restaurację na rzecz posady u księcia Polignac. Ostatecznie opuścił Francję i wyjechał do Londynu⁴¹⁶.

Pierwszym londyńskim pracodawcą Soyera była markiza Waterford, kolejnym – markiz Stafford. Po jego śmierci Alexis zaczął pracę dla Williama Lloyda w Aston Fall jako zastępca szefa kuchni. Pracował tam przez trzy lata, a o zaproszenie na organizowane przez niego kolacje zabiegała śmietanka towarzyska Londynu. Można zauważyć w tym miejscu analogię do życia Szyttlera. Podobnie jak Soyer nie pozostawał zbyt długo u jednego pracodawcy i przenosił się z jednego arystokratycznego domu do drugiego. Gdy wydał pierwszą książkę kucharską, był już doświadczonym kucharzem, znanym i cenionym na ziemiach byłej Rzeczypospolitej. Analogicznie stało się w przypadku Soyera, który w 1835 roku był zamożnym, wpływowym i znanym kuchmistrem w całej Anglii oraz Walii⁴¹⁷. Obaj gotowali dla znamienitych osobistości i na niespotykaną skalę,

⁴¹⁵R. Cowen, *Relish: The Extraordinary Life of Alexis Soyer, Victorian Celebrity Chef*, Phoenix 2006, s. 27.

⁴¹⁶A. Soyer, *op. cit.*, s. 324.

⁴¹⁷R. Cowen, *op. cit.*, s. 214.

posiadali zdolności organizacyjne w przygotowywaniu posiłku dla dużej liczby osób. Dla przykładu, z okazji koronacji królowej Wiktorii Soyer wydał w Reform Clubie śniadanie dla klubowiczów i gości, łącznie dwóch tysięcy osób⁴¹⁸.

Geniusz obu kucharzy ujawniał się nie tylko w kunszcie kulinarnym, ale również w pomysłowości i zmyśle inżynierskim. Soyer po tym, jak został szefem kuchni Reform Clubu, zmodyfikował jego pomieszczenia kuchenne. Zainstalował pompy doprowadzające wodę do kuchni. Wspólnie z pracownikami namalował jej wnętrze, włącznie ze sprzętami kuchennymi i sprzedawał w formie pocztówek. Również Szyttler, chociaż na mniejszą skalę, podejmował podobne działania. W swoich książkach zamieszczał praktyczne porady dotyczące urządzenia kuchni, a także przedstawił konstrukcję piecyka myśliwskiego wraz z ilustracją⁴¹⁹.

Tym, co przede wszystkim łączy Soyera i Szyttlera, jest błyskotliwa kariera na kulinarnym świeczniku ówczesnej Europy. Obaj odczuwali chęć pomocy innym. Stąd wydawane przez Soyera tanie książki kucharskie, niezwykle popularne i wielokrotnie wznawiane⁴²⁰, podobnie jak poradniki kucharskie Szyttlera. Chociaż obaj pracowali w zupełnie innych warunkach, to łączyły ich te same idee kulinarne, chęć wspomnienia uboższych i wprowadzanie oszczędności w kuchni. Tak samo obaj, mimo ogromnych zasług, z czasem popadli w zapomnienie.

4.3.3. SZYTTLER I ĆWIERCZAKIEWICZOWA – OJCIEC I MATKA KUCHNI POLSKIEJ?

Mimo że Szyttler spełniał kryteria pozwalające na uznanie go za pierwszego polskiego kulinarnego celebrytę, zaskakujące może być współczesne przekonanie o tym, iż to postać Lucyny Ćwierczakiewiczowej jest symbolem polskiej kuchni XIX wieku. Porównując okoliczności, w których oboje tworzyli, a także ich osobowości, możemy podjąć próbę odpowiedzi na pytanie o przyczyny popadnięcia w zapomnienie osoby Szyttlera.

⁴¹⁸F. Volant, J. R. Warren, *op. cit.*, s. 22.

⁴¹⁹Patrz załącznik nr 13: rycina piecyka, *Poradnik dla myśliwych*, Biblioteka Narodowa.

⁴²⁰R. Brandon, *The People's Chef: The Culinary Revolutions of Alexis Soyer*, Londyn 2009, s. 218.

Należy nadmienić, że tych dwoje reprezentuje inne epoki. W czasach życia i twórczości Ćwierczakiewiczowej nastąpił rozwój przemysłu, zmienił się techniczny sposób przygotowywania posiłków. Stare paleniska zostały zastąpione przez piece pozwalające na uzyskanie wyższej temperatury. Gospodynie miały szerszy dostęp do narzędzi: blach, różnych garnków, form do pieczenia, maszynek do mielenia, wag kuchennych⁴²¹. Był to również czas, w którym coraz częściej pojawiały się książki kucharskie pisane i wydawane przez kobiety, które do tej pory swoje receptury przechowywały głównie w postaci rękopisów⁴²².

Ćwierczakiewiczowa często pisywała do prasy. Przez prawie trzydzieści lat tworzyła treści do magazynu „Bluszcz”, gdzie redagowała działy mody i gospodarki, zamieszczała przepisy kulinarne oraz wskazówki dotyczące gospodarstwa domowego⁴²³. Publikowała w „Kurjerze Warszawskim”, „Tygodniku Mód” oraz kilku innych warszawskich czasopismach. Od 1875 roku przez dwadzieścia cztery lata wydawała kalendarz dla kobiet pod tytułem *Kolęda dla gospodyń przez Autorkę 365 obiadów*⁴²⁴. Jej działalność pozwalała więc na szeroką reklamę wśród odbiorców⁴²⁵. Możliwość dotarcia do większego grona czytelników stała zapewne za jej sukcesem. Ćwierczakiewiczowa przyjaźniła się ze znanymi osobistościami swoich czasów, m.in. Ignacym Paderewskim czy Bolesławem Prusem. Ten ostatni mawiał, że „do sakramentu małżeństwa potrzebne są następujące kwalifikacje: pełnoletniość, wolna a nieprzymuszona wola i »365 obiadów za 5 złotych«”⁴²⁶. Organizowała w swoim domu czwartkowe spotkania, na których bywali artyści, przedstawiciele ówczesnej śmietanki towarzyskiej, urzędnicy⁴²⁷. Kariera Ćwierczakiewiczowej jako autorki kulinarnej przebiegała nieco odmiennie niż kariera Szyttlera, który pisarstwem kulinarnym zajął się na kuchmistrzowskiej emeryturze. Zapewne czuł się już spełnionym kucharzem, przyświecała mu chęć pomocy, edukacji

⁴²¹P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Wrocław 2015, s. 121–122.

⁴²²A. Boruc, *Katalogi księgarskie i wydawnicze drugiej połowy XIX wieku jako źródło informacji o książce*, „Wiek XIX. Rocznik Towarzystwa Literackiego im. Adama Mickiewicza”, nr V (XLVII), 2012, s. 563.

⁴²³J. Zyśk, G. Czerniak, *Wychowanie dziecka w XIX stuleciu w świetle praktycznych porad Lucyny Ćwierczakiewiczowej*, [w:] *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*. „Świat dziecka”, red. J. Kita, M. Korybut-Marciniak M., t. V, Łódź-Olsztyn 2016, s. 302.

⁴²⁴M. Machowska, *Jeden jest tylko Szekspir i jedna Ćwierczakiewiczowa. Próba ukazania osoby Lucyny Ćwierczakiewiczowej w nowym świetle*, „Vade Nobiscum”, t. X, 2013, s. 79.

⁴²⁵J. Franke, *Lucyna Ćwierczakiewiczowa*, „Kwartalnik Historii Prasy Polskiej”, nr 31/1, 1992, s. 123–132.

⁴²⁶L. Ćwierczakiewiczowa, *Sylwetki moich pańien do towarzystwa*, [w:] *Kalendarz na rok 1899. Kolęda dla gospodyń przez autorkę 365 obiadów*, Warszawa 1898, s. 7. Dalszy ciąg relacji L. Ćwierczakiewiczowej o pannaach do towarzystwa w „Mucha”, nr 2, 1899, s. 2.

⁴²⁷M. Machowska, *op. cit.*, s. 82.

innych i zachowania od zapomnienia dziedzictwa kulinarnego ojczyzny. Dla Ćwierczakiewiczowej pisarstwo nie było dodatkiem do kariery. To wokół niego budowała swój wizerunek kulinarnej celebrytki.

Szyttler nie wykorzystywał w pełni potencjału prasy. Co prawda na łamach polskojęzycznych gazet pojawiły się ogłoszenia o jego najnowszych książkach, reklamy i zapowiedzi, ale wzmianki były drobne, często w formie informacji o nowych nabytkach danej księgarni. „Kurjer Warszawski” z 1833 roku umieścił ogłoszenie: „W księgarni S. H. Merzbacha [...] dostać można [...] *Kucharza dobrze usposobionego* ułożonego przez Szyttlera, nowe pomnożone wydanie 1833, sprzedawane w tejże księgarni po 10 zł⁴²⁸. Pięć lat później, w 1838 roku, informował o *Kuchmistrzu nowym* i *Kucharce oszczędnej*, które dotarły do tej samej księgarni⁴²⁹. W 1850 roku księgarnia S. Orgelbranda odebrała „wileńskie nowości”⁴³⁰, m.in. *Kucharkę oszczędną* (czwarte i pomnożone wydanie do kupienia w cenie 6.20 złotych). Edycja czasopisma z 1865 roku reklamowała *Poradnik dla gospodyń* dostępny w cenie 4 złotych do zakupu u księgarza Jana Breslauera⁴³¹.

W archiwalnych numerach czasopism można odnaleźć reklamy wykupione przez samego autora. W sześćdziesiątym siódmym numerze „Kurjera Litewskiego” z 1830 roku znajduje się anons o następującej treści: „W pierwszych dniach przeszłego miesiąca wyszło spod prasy nowe dzieło [...] pod tytułem ‘Dobrze usposobiony kucharz’. Dzieło niniejsze zastosowane jest zupełnie do terażniejszego sposobu życia. [...] Jan Szyttler”⁴³². Za to w dodatku do „Kurjera Litewskiego” z 1837 roku można przeczytać:

Mam honor uwiadomić łaskawą mnie publiczność, iż wyłącznie pracując lat kilka, zamierzyłem dziś wydać pożyteczne, dotąd w języku polskim nieegzystujące dziełko pod tytułem: „Kuchmistrz nowy [...]”. Przekonany o zaletach tej książki i jej skutkach użytecznych, mam nadzieję na łaskawej publiczności, że ją chętnie przyjąć raczy; prenumerata stanowić będzie jak najprędsze wydanie. Można ją prenumerować u mnie autora niżej podpisanego, również w księgarni J. Zawadzkiego, Rubina naprzeciw Łotoczku i w handlu Pana Wojciechowicza⁴³³.

Chociaż w książkach Szyttler odwoływał się do oszczędności, praktyczności, kierował publikacje do gospodyń i uboższych warstw społecznych, nie da się ukryć, że

⁴²⁸ „Kurjer Warszawski”, nr 223 (21 sierpnia 1833).

⁴²⁹ „Kurjer Warszawski”, nr 268 (8 października 1838).

⁴³⁰ „Kurjer Warszawski”, nr 215 (18 sierpnia 1850).

⁴³¹ „Kurjer Warszawski”, nr 211 (18 września 1865).

⁴³² „Kurjer Litewski”, nr 67 (4 czerwca 1830).

⁴³³ Dodatek do „Kurjera Litewskiego”, nr 161 (16 lipca 1837).

wyrósł w tradycji kuchni dworskiej. Receptury z *365 obiadów* Ćwierczakiewiczowej pozbawione są reminiscencji dawnej świetności dworskiej. Książka jest przede wszystkim praktyczna. Traktuje o przepisach, które są dostępne dla ogółu, przede wszystkim są tańsze. Autorka kierowała publikację do zwykłych gospodyń, stąd brak receptur nadających się na arystokratyczne dwory, wymagających sporej uwagi, zastępu pomocników. Ćwierczakiewiczowa wagę przykładła głównie do sezonowości i lokalnej dostępności produktów. Dzieliła przepisy na pory roku, dostosowywała wykorzystywane składniki w taki sposób, by ich zakup był ekonomicznie korzystny dla gospodarstwa domowego.

Szyttler zdaje się być autorem dość przeczulonym na punkcie własnej twórczości. Na łamach prasy zamieszczał groźby skierowane do autorów i wydawców w związku z nagminnym wydawaniem jego receptur w innych dziełach. Motyw kradzieży intelektualnej przewijał się również we wstępach do książek. Brylująca na salonach Ćwierczakiewiczowa lepiej odnajdywała się w środowisku jako kulinarna celebrytka niż stale utyskujący na przywłaszczenia Szyttler. Za swoje książki zdobywała medale na międzynarodowych targach kulinarnych. Jej publikacje wydawano w Londynie i Petersburgu⁴³⁴. Szyttler tej granicy nigdy nie przekroczył. Jego dzieła, chociaż znane i wielokrotnie wznawiane, miały głównie charakter lokalny, gdyż wydawano je wyłącznie w Wilnie.

Szyttler książki wydawał przy wsparciu patronów, miał licznych prenumeratorów z elity intelektualnej Litwy, w tym arystokrację, lekarzy, profesorów, oficerów, duchowieństwo. Ćwierczakiewiczowa dysponowała większym zasobem pieniędzy. Mogła wydawać więcej książek, tym bardziej że w czasach jej współczesnych z uwagi na postęp technologiczny spadła cena druku. Czasy jej twórczości przypadły na okres emancypacji kobiet. Według autorki *Pani od obiadów*, Marty Sztokfisz, „kobiety w jej czasach nie miały wielu praw. Te Lucyna Ćwierczakiewiczowa nadała sobie sama. Także prawo do marzeń i ich realizacji”⁴³⁵. Dokonała rewolucji w polskiej kuchni, proponując gospodyniom w recepturach dużą ilość warzyw. Odchudziła ją i uprościła. Zastosowała przyjazny układ książki, przepisy rozpisane były na każdy dzień w roku. Dzięki temu czytelniczki nie musiały samodzielnie budować codziennego jadłospisu.

⁴³⁴„Kłosa. Czasopismo Ilustrowane Tygodniowe”, nr 1280 (2 stycznia 1889), s. 31.

⁴³⁵M. Sztokfisz, *Pani od obiadów. Lucyna Ćwierczakiewiczowa. Historia życia*, Kraków 2018, s. 224.

Mimo że czasy świetności Ćwierczakiewiczowej przypadały na okres, w którym Szyttler zakończył życie i karierę pisarską, można pokusić się o porównanie dzieł tych dwojga kulinarnych pisarzy. Na podstawie analizy treści receptur *365 obiadów* i *Kucharza dobrze usposobionego* można zauważyć, że blisko pół wieku w historii polskich kulinariów to czas dynamicznych zmian. Oba dzieła mają już niewiele ze sobą wspólnego, chociaż były swoistymi bestsellerami. Mimo wszystko odnaleziono w tekstach zbieżności. „Zupa rumiana”, u Jana Szyttlera „Oley”⁴³⁶, u Lucyny Ćwierczakiewiczowej „à la Julienne”⁴³⁷, wykorzystuje praktycznie takie same warzywa w połączeniu dość nieoczywistym jak na wskazany typ zupy: kalafiory, groszek i szparagi. W „Zupie rakowej” mamy podobny sposób przygotowania raków z dodatkiem masła⁴³⁸. Praktycznie identycznymi są przepisy na „Zupę cytrynową”⁴³⁹ i „Zupę migdałową”⁴⁴⁰. U Jana Szyttlera „Sztuka mięsa biała z jarzynami”⁴⁴¹, a Lucyny Ćwierczakiewiczowej „Sztuka mięsa biała”⁴⁴² zawierają taki sam proces przygotowania. Podobnie w „Pieczeni huzarskiej”⁴⁴³ (u Jana Szyttlera „Sztuka mięsa Huzarska”⁴⁴⁴). Receptura na „Jarmuż z kasztanami”⁴⁴⁵ różni się jedynie pisownią, Szyttler używał dawnej formy „jarmusz”. Poza tym, mimo że wiele tytułów receptur w obu książkach brzmi podobnie lub wręcz identycznie, to sposób przygotowania potraw jest zwykle odmienny. Na podstawie wskazanych podobieństw można jednak przypuszczać, że Ćwierczakiewiczowa korzystała z publikacji Szyttlera w formie inspiracji.

⁴³⁶KDU, t. I, s. 15.

⁴³⁷L. Ćwierczakiewiczowa, *365 obiadów za pięć złotych*, Warszawa 1873, s. 4.

⁴³⁸KDU, t. I, s. 7.

⁴³⁹KDU, t. I, s. 25; L. Ćwierczakiewiczowa, *op. cit.*, s. 15.

⁴⁴⁰KDU, t. I, s. 33; L. Ćwierczakiewiczowa, *op. cit.*, s. 28.

⁴⁴¹KDU, t. I, s. 70.

⁴⁴²L. Ćwierczakiewiczowa, *op. cit.*, s. 56.

⁴⁴³Ibidem, s. 60.

⁴⁴⁴KDU, t. I, s. 77.

⁴⁴⁵KDU, t. I, s. 160; L. Ćwierczakiewiczowa, *op. cit.*, s. 191.

5. PODSUMOWANIE

W analizie działalności Szyttlera największym zaskoczeniem okazała się przemiana autora i zmiana rodzajów prezentowanych przepisów, a co za tym idzie, grupy docelowej odbiorców publikacji. Można domniemywać powodów zmiany. Możliwe, że była to dynamiczna sytuacja społeczna i polityczna kraju oraz zubożenie społeczeństwa. Należy zaznaczyć, że Szyttler nie odciął się zupełnie od wykwintnej kuchni. Chociaż wykorzystywał produkty tanie, łatwe do kupienia lokalnie lub wręcz zebrane w domowym obejściu, starał się proponować czytelnikom ciekawe połączenia smakowe i niecodzienne dania. Wykorzystywał bardzo małą ilość przypraw. Starał się gotować tak, aby podkreślać naturalny potencjał smaku produktów, co nie tyle było podążaniem za ideą *nouvelle cuisine*, ale wiązało się z oszczędnością.

Wartym zwrócenia uwagi jest fakt przygotowywania dań na okres postu i zwrócenie się w stronę wegetarian. Rodzący się w Europie ruch zwolenników diety roślinnej został zaaprobowany przez Szyttlera, przekonanego o dobroczynnym wpływie diety bezmięsnej na zdrowie. Może mniej radykalnie niż Rousseau, ale zdecydowanie wpisywał się w przymysłenia filozofa pod kątem wartości, jakie niosła rezygnacja ze spożycia mięsa.

Innowacyjność i popularność z pewnością przydały sławy autorowi, ale przy tym skierowały na niego uwagę nieuczciwych wydawców. Chociaż dokonywanie plagiatów książek było procederem znanym już setki lat przed tym, jak Szyttler wydał własną, to właśnie w XIX wieku, z uwagi na zwiększenie popytu na druki, tendencja przybrała na sile. Mimo że autor wyraźnie sygnalizował, że nie zgadza się na nieuprawnione kopiowanie, wiemy o tym, że plagiatów dokonano. Receptury Szyttlera bardzo często skopiowane były wprost, z niezmiennymi znakami szczególnymi, jakimi było m.in. podanie proporcji. W efekcie przepisy wyraźnie różniły się stylem od innych w danej książce. Z uwagi na brak jasnych norm prawnych w zakresie stosunków między autorem, wydawcą a czytelnikiem⁴⁴⁶, twórcom pozostawała walka na własną rękę, co też Szyttler czynił. Zdaje się, że to była walka dość nieskuteczna.

⁴⁴⁶J. Kamionkova, *Życie literackie w Polsce w pierwszej połowie XIX w.: studia*, Warszawa 1970, s. 370.

ROZDZIAŁ II „LŹEJ KUCHARZOM NIŻ POECIE”. TWÓRCZOŚĆ JANA SZYTTLERA

1. WSTĘP

Sama książka kucharska jako zbiór przepisów kulinarnych plasuje się w myślach odbiorcy jako gatunek dość szablonowy, traktowany stereotypowo, rozważany dość standardowo. Jednak jeśli dokona się jej analizy pod kątem jakościowym, historyczno-kulturowym, dostrzec można szeroki kontekst książki kucharskiej jako swoistego odzwierciedlenia realiów epoki, w której została napisana. Sama idea pozostaje niezmienna, tak samo jak cel, jakim jest zaprezentowanie przepisów. Niemniej między wierszami przepisów na zupy i desery możemy odczytać dodatkowe informacje. Chociażby to, jak językowo autor podchodził do wyjaśnienia konkretnych technik kulinarnych, jak udzielał porad, w jakim zakresie to robił, jak bardzo był szczegółowy i czy tekst, który oddał w ręce czytelników, w istocie był użyteczny⁴⁴⁷.

W drugim rozdziale skupiono się na scharakteryzowaniu twórczości Szyttlera pod kątem analitycznym. Dokonano analizy w zakresie grupy docelowej odbiorców, opisano motywy dedykacji książek, klientów znajdujących się na listach prenumeratorów, typy składników wykorzystywanych w daniach, tłuszczów, odniesień geograficznych, terminologię, techniki kulinarne, utensylia, podział receptur w tekstach czy różnice w tworzeniu przepisów. Z uwagi na fakt, że opisy technik, czynności w przygotowaniu dań czy utensylia powtarzają się w poszczególnych publikacjach, szczególnie zostały one opisane w części dotyczącej *Kucharza dobrze usposobionego*. W przypadku kolejnych książek kucharskich skupiają się na zmienności wykorzystania danego produktu lub odmiennościach od procesów opisywanych w pierwszej publikacji.

Jednym z silnie zauważalnych elementów jest wymiar edukacyjny publikacji. Szyttler wielokrotnie podkreślał chęć zaprezentowania swojego kunsztu w taki sposób, aby uczyć innych. Dlatego też starał się tworzyć teksty w sposób jak najbardziej przystępny, nie zapominając o dokładności. Prezentował czynności i techniki kulinarne w

⁴⁴⁷W. Żarski, *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, red. U. Sokólska, Białystok 2011, s. 414.

taki sposób, że umiejętności, które wcześniej czytelnikowi wydawały się nieosiągalne, stawały się realne. Poprzez opisanie prostych i podstawowych czynności przy użyciu łatwych do zdobycia produktów oraz przedmiotów przybliżał odbiorcy bardziej wysublimowaną kuchnię. Pisał o siekaniu warzyw, przypraw, odcedzaniu nadmiaru wywaru z garnka, przecieraniu (ważnej czynności zwłaszcza przy leguminach i sosach, gdzie istotą jest uzyskanie jednolitej konsystencji i gładkiej faktury), przesiewaniu mąki, szumowaniu, klarowaniu (dającym efekt czystości zupy i sosów od fragmentów ściętego białka z mięsa). Dzikie ptaki szpikował słoniną, prosięta wędził, zarówno dla smaku, jak i konserwacji mięsa.

Można zauważyć, że Szyttler stawał w opozycji do tych wszystkich, którzy poprzez receptury umieszczane w książkach starali się jedynie pokazać „[...] przepych stołów ustawionych potrawami na widok oko ludzi zdających się, ale nie mogącymi zaspokoić ani smaku, ani apetytu, który by skutki dobrego zdrowia zaręczała”⁴⁴⁸. Autor z powodzeniem zastępował drogie produkty tańszymi, lokalnymi, przyprawy korzenne ziołami czy młodą włoszczyzną, jak to uczynił w recepturze na dziczyznę w *Skrzętnej gospodyni*⁴⁴⁹.

Analizowane książki podzielone zostały na dwie kategorie: książki innowacyjne, traktujące o nowych trendach kulinarnych oraz książki użytkowe. *Kucharz dobrze usposobiony* – jako książka *à la française*, inspirowana kuchnią typowo francuską, *Kuchmistrz nowy* – jako publikacja łącząca medycynę z kulinariami, swoista nowość w czasach współczesnych Szyttlerowi oraz *Kuchnia postna* – jako wyraźny manifest postu jako idei kulinarnej, zostały umieszczone w pierwszej grupie. Do drugiej zaliczamy pozostałe publikacje, książki typowo kierowane do gospodyń domowych, w dużej mierze skupiające się na rzeczowym przekazaniu treści.

Książki kucharskie Szyttlera poddano także analizie ilościowej. Dane zostały przedstawione w formie wykresów obrazujących częstotliwość wykorzystania danych składników, utensyliów i technik kulinarnych. Składowe podzielono na konkretne grupy: tłuszcze, przyprawy, składniki główne potraw i inne. W efekcie podano statystyki najczęściej występujących składników oraz dla uspołnienia przedstawiono interpretacje

⁴⁴⁸KDU, t. I, s. I.

⁴⁴⁹I. Wodzińska, *Przepis kulinarny jako źródło do badań nad kulturą żywienia w Polsce*, „Rocznik przemyski”, t. 50, nr 3, 2014, s. 97.

części przepisów, w jakich dane elementy zostały wykorzystane. Analizie poddano siedem książek Jana Szyttlera zawierających w sumie kilka tysięcy receptur: *Kucharz dobrze usposobiony*, tom I, wydanie I, 1830 rok; *Kucharz dobrze usposobiony*, tom II, wydanie I, 1830 rok; *Kucharka oszczędna*, wydanie I, 1835 rok; *Kuchmistrz nowy*, wydanie I, 1837 rok; *Kuchnia myśliwska*, wydanie I, 1845 rok; *Skrzętna gospodyni*, wydanie I, 1846 rok; *Kuchnia postna*, wydanie I, 1848 rok.

Z uwagi na chęć uzyskania spójnego materiału badawczego analizie poddano te, które uznawane są za typowe książki kucharskie. Pominięto poradniki czy *Spizarnię dostatecznie i przezornie urządzoną*, będącą połączeniem poradnika z książką kucharską. Niemniej jednak do tych pozycji umieszczono odwołania w całej pracy.

2. ODBIORCY KSIĄŻEK SZYTTLERA – PATRONI, PRENUMERATORZY, LUDZIE W POTRZEBIE

2.1. PATRONI I PRENUMERATORZY

Część książek kucharskich wydanych na przestrzeni wieków zawiera karty wstępu i kilka dodatkowych słów od samego autora w formie dedykacji dla patrona dzieła. Zwyczajowo osoba, której książka została dedykowana, była pracodawcą twórcy publikacji: królem, księciem, arystokratą. Bartolomeo Scappi zadedykował jedną ze swoich książek urzędnikowi watykańskiemu w ramach podziękowania za umożliwienie rozwoju kariery. W liście dziękczynnym umieszczonym w dziele wyraził wdzięczność za udzieloną pomoc⁴⁵⁰. Stanisław Czerniecki dodał na kartach *Compendium ferculorum* podziękowanie dla swych pracodawców⁴⁵¹. Podobne dedykacje umieszczał w książkach Jan Szyttler.

W dedykacji w *Kucharzu dobrze usposobionym* Szyttler dziękował Eustachemu Kajetanowi Sapieże⁴⁵². Wskazuje, że „przepędziwszy pierwiastkowe moje lata na usługach familii Waszej Książęcej Mości [...] odebrałem gruntowną zasadę znajomości sztuki, której jestem winien zabezpieczenie losu mojego”⁴⁵³. Szyttler przez wiele lat pracował dla rodziny Sapiehów. Ówczesnie w rękach tej arystokratycznej rodziny pozostawał zespół pałacowy w Różanie. Historyczny budynek odnowił Aleksander Sapieha i podejmował w nim ważnych gości, w tym samego króla Stanisława Augusta Poniatowskiego⁴⁵⁴. Po śmierci Aleksandra Sapiehy w 1793 roku posiadłość odziedziczył jego syn, Franciszek. Z nieznanых przyczyn Franciszek Sapieha przeniósł rodzinną siedzibę do Dereczyna, jednocześnie część zespołu pałacowego w Różanie przeznaczając

⁴⁵⁰C. King, *The Chef's Secret*, Nowy Jork 2019, s. 327.

⁴⁵¹J. Dumanowski, *À la française, czyli sarmatyzm od kuchni*, [w:] *Człowiek w teatrze świata: studia o historii i kulturze dedykowane Profesorowi Stanisławowi Grzybowskiemu z okazji osiemdziesiątych urodzin*, red. B. Popiołek, Kraków 2010, s. 109.

⁴⁵²J. Wojakowski, *Księgozbiory Eustachego Kajetana Sapiehy (1797–1860) i Wacława Seweryna Rzewuskiego (1785–1831)*, Warszawa 1996, s. 9.

⁴⁵³*KDU*, t. I, za stroną tytułową.

⁴⁵⁴A. Naruszewicz, *Historia Narodu Polskiego*, t. VI, Kraków 1860, s. 66–67.

na skład zboża i przędzalnię wełny⁴⁵⁵. Po śmierci Franciszka w 1829 roku oba majątki odziedziczył jego syn, Eustachy. Ten stracił majątek po powstaniu listopadowym za niezłożenie wiernopoddaństwa wobec cara⁴⁵⁶. Szyttler mógł znać dziadka i ojca Eustachego, a dedykacja, jak podkreślił w treści, miała być wyrazem wdzięczności ku „familiii Waszej Książęcej Mości”. Ostatnie zdanie dedykacji jest wyrazem wdzięczności i prośbą o łaskawe przyjęcie w darze owocu pracy autora: „Przyjmij więc łaskawie Jaśnie Oświecony Książę owoc mej pracy w dowód najżywszej wdzięczności i winnego uszanowania”. Szyttler podpisał tekst jako „Najobowiązany Waszej Książęcej Mości Sługa Jan Szyttler”⁴⁵⁷.

Z kolei *Kuchmistrz nowy* dedykowany został „Jaśnie Wielmożnej Dorocie z Hrabów Morykonich Łopacińskiej Kamerherowej Dworu Cesarskiego Kollegialney Assesorowej”⁴⁵⁸, która była jedną z najbarwniejszych postaci salonowego życia w Wilnie. Doskonale opisuje ją Maria Korybut-Marciniak:

Najbarwniejszą postacią pośród kwestarek w owym czasie była Dorota Morykoni, wiodąca prym w wileńskich salonach, znana przede wszystkim z zamiłowania do modnych i oryginalnych sukien i nakryć głowy. Po zamążpójściu (wyszła za Józefa Łopacińskiego) zamieszkała w majątku Kojrany, w którym spędzała prawie wyłącznie okres letni. Łopacińscy posiadali kamienicę w Wilnie i w mieście właśnie Łopacińska oddawała się „życiu światowemu”, do którego została stworzona. Wszędzie było jej pełno, nie zabrakło jej nigdy na żadnym balu, maskaradzie, raucie; musiała też znaleźć się pośród kobiet zbierających datki. Zapamiętana została jako osoba gościnna, towarzyska i miłosierna wobec ubogich. Zdaje się jednak, że jej zaangażowanie [...] było kierowane chęcią utrzymania czołowej pozycji w życiu towarzyskim. Dla Doroty Łopacińskiej dobroczynność była modna, a obok mody ta dama nie mogła przejść obojętnie⁴⁵⁹.

Szyttler zadedykował hrabinie książkę jako patronce, co może wskazywać, że finansowała druk jego dzieł. W dedykacji czytamy: „Dziełko to moje niezasługujące może na to świetne Imię JW. Pani jakim ono przyozdobiłem, przebrało się w okazałość i świetność jaką może się tylko Autor zaszczyścić”⁴⁶⁰. Autor prosił Łopacińską o wyrozumiałość i wybaczenie, że dedykuje jej nie pierwszą, a jedną z kolejnych książek.

⁴⁵⁵M. A. Koprowski, *Białoruś: uparte trwanie polskości*, Toruń 2006, s. 65.

⁴⁵⁶H. Łubieński, *Wspomnienia rodzinne odnoszące się do historii Królestwa Polskiego i Banku Polskiego*, Kraków 1886, s. 77.

⁴⁵⁷KDU, t. I, za stroną tytułową.

⁴⁵⁸KN, za stroną tytułową.

⁴⁵⁹M. Korybut-Marciniak, M. Zbrzeźniak, *Życie prywatne Polaków w XIX wieku. „Portret kobiety”. Polki w realiach epoki*, t. I, Łódź-Olsztyn 2014, s. 45.

⁴⁶⁰KN, za stroną tytułową.

Jak tłumaczył, chciał mieć pewność, że książka odniesie sukces i jego dzieło będzie godne osoby patronki:

Niech nie zadziwia JW. Panią, że aż po upływie dwudziestokilkuletnim czasu utajony w głębi mojego serca najwyższy ku osobie JW. Pani szacunek świata teraz objawiam; było to skutkiem mojej nieśmiałości i obawy, onego nie zmniejszyć w obliczu JW. Pani nieodpowiedniem przyznaniem tego co nie było godnem nosić na czele tak świetnie Imię. Ośmielony łaskawym przyjęciem od Prześwietney powszechności dwukrotnego wydania mojego dzieła pod tytułem *Kucharz dobrze usposobiony, Kucharka oszczędna*, umyśliłem sobie utorować drogę i do stania się korzystnym dla ogółu, wydając coraz to nowe odkrycia lub wiadomości długim doświadczeniem i pracą nabyte, i podania na ich czele wraz z wdzięcznością, Dobrodziejów moich świetne imiona⁴⁶¹.

Szyttler pisał swe dedykacje z ogromną kurtuazją, wręcz uniżonością. W charakterystyczny dla autorów książek kucharskich sposób, zgodnie z konwencją pisarską, pomniejszał swe zasługi.⁴⁶² Nie używał słowa „dzieło”, pisał o „dziełku”, tak dobierał słowa, aby jego zasługi nie przyćmiły wielkości i dobroci hrabiny. Na koniec autor raz jeszcze podkreślił, że to miłość i dobroczynność, jakich doświadczył od swej patronki, są powodami, dla których postanowił podziękować jej na łamach książki:

Wyrok łaskawy przyzna mnie słuszność, że Tobie JW. Pani to dziełko poświęcam; dla zaś najmiłszą jest rzeczą być przekonanym, że nic nie jest wyższego nad dobroczynność i względy Panów, i nie chlubniejszego nad wdzięczność za nie, a posiadając pierwszy, ofiarować drugą. Nie pogardzisz więc JW. Pani tym małym darem, który chociaż w porównanie iść nie może z ofiarą uczuć mojego serca, nie przystaje być jednak onych ciągłym oświadczeniem i dowodem, że jestem Jaśnie Wielmożnej Pani najniższy sługa Jan Szyttler⁴⁶³.

Kucharka oszczędna, Poradnik dla myśliwych, Spizarnia dostatecznie i przezornie urządzona, Poradnik dla gospodyń, Kuchnia myśliwska, Skrzętna gospodyni, Kuchnia postna nie zawierają żadnych dedykacji. Być może wynika to z faktu, iż Szyttler nie potrzebował dodatkowego finansowania działalności wydawniczej, możliwe też, że autor takiego wsparcia już nie uzyskał. Osiągnięta sława i renoma najsłynniejszego w Polsce autora książek kucharskich mogła wpływać na brak takich dedykacji w innych wydawnictwach Szyttlera. Z drugiej strony ich bardziej popularny charakter, a za tym

⁴⁶¹Ibidem, za stroną tytułową.

⁴⁶²M. Sikorska, *op. cit.*, s. 102.

⁴⁶³KN, za stroną tytułową.

zmiana adresata pism powodowała, że arystokratyczny patron książki mógł tu wręcz razić.

Szyttler postanowił zadedykować książki z powagą. Nie zdecydował się na humorystyczne podejście do sprawy, jak Pellegrino Artusi, który książkę *La scienza in cucina* zadedykował swoim dwóm kotom⁴⁶⁴. Szyttler zamieścił pełne szacunku dedykacje, podobnie jak zrobił to Czerniecki w *Compendium ferculorum*, który skierował podziękowanie w stronę księżnej Heleny Tekli Lubomirskiej⁴⁶⁵. Ówczesne podobne poświęcenie dzieła należało do utartej praktyki, było wyrazem grzeczności, przy czym podkreślało również wagę dzieła⁴⁶⁶.

Szyttler w prawie wszystkich publikacjach zamieścił listy prenumeratorów⁴⁶⁷. Wymienione w nich osoby to ludzie wykształceni⁴⁶⁸ i utytułowani, przedstawiciele wolnych zawodów i urzędnicy. Znajdujemy wśród nich lekarzy, ziemian, prawników, urzędników państwowych, oficerów, zarządców dóbr.

Licznym gronem odbiorców byli przedstawiciele świata nauki i kultury. *Kucharza dobrze usposobionego* zakupił m.in. Wacław Pelikan, rektor Cesarskiego Uniwersytetu Wileńskiego, chirurg, syn kapelmistrza na dworze hetmana Michała Ogińskiego⁴⁶⁹. Inną postacią związaną ze środowiskiem naukowym był Jerzy Śniadecki⁴⁷⁰, profesor Uniwersytetu Wileńskiego, lekarz, biolog i chemik⁴⁷¹. Innym profesorem Uniwersytetu w Wilnie wśród czytelników Szyttlera był Michał Oczapkowski, profesor gospodarstwa wiejskiego, później profesor agronomii Uniwersytetu Warszawskiego⁴⁷². Jednym z właścicieli książki Szyttlera był także Tomasz Kuczkowski, doktor medycyny, prezes Akademii Medyczno-Chirurgicznej w Wilnie. Dwa lata przed wybuchem powstania listopadowego objął stanowisko generała w armii Królestwa Polskiego, a następnie

⁴⁶⁴H. Notaker, *A History...*, *op. cit.*, s. 136.

⁴⁶⁵S. Czerniecki, *op. cit.*, s. 24.

⁴⁶⁶M. Sikorska, *op. cit.*, s. 100.

⁴⁶⁷Patrz tabela nr 2: lista prenumeratorów książek Jana Szyttlera.

⁴⁶⁸Przy części osób zamieszczono skrót K.F.C.U.W., określający ówczesny stopień naukowy kandydata. A. Mrozowska, *Stopnie i tytuł w systemie szkolnictwa wyższego i nauki*, [w:] *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce*, red. J. Woźnicki, Warszawa 2019, s. 612.

⁴⁶⁹E. Rostworowski, *Pelikan Wacław*, *Polski Słownik Biograficzny*, t. XXV/3, z. 106, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1980, s. 558.

⁴⁷⁰L. Chrzęściewski, *Jędrzej Śniadecki. Życie i dzieło*, Kraków 1978, s. 19.

⁴⁷¹M. Getka-Kenig, *Śniadecki Jędrzej*, *Polski Słownik Biograficzny*, t. LI/1, z. 208, Warszawa-Kraków 2016, s. 133.

⁴⁷²Z. Kosiek, *Oczapkowski Michał*, *Polski Słownik Biograficzny*, t. XXIII/3, z. 98, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1978, s. 522.

głównego lekarza Królestwa Polskiego⁴⁷³. Inną znamienitą postacią prenumerującą dzieła Szyttlera był Józef Mianowski, profesor, rektor Szkoły Głównej Warszawskiej, nadworny lekarz córki Mikołaja I. Był jedną z osób, które przyczyniły się do otwarcia Akademii Medycznej w Warszawie⁴⁷⁴. Ze świata kultury, mniej reprezentowanego na listach prenumeratorów, należałoby wymienić Jana Kamińskiego, założyciela i dyrektora teatru lwowskiego, aktora, poetę i dziennikarza⁴⁷⁵.

Licznym gronem odbiorców, szczególnie *Kuchni postnej*, byli duchowni. Na liście prenumeratorów jej można znaleźć m.in. misjonarza Józefa Bohdanowicza, profesora teologii, który prowadził seminarium misjonarzy diecezji wileńskiej⁴⁷⁶, czy x. Wiktora Bosiackiego, magistra filozofii Uniwersytetu Wileńskiego, który jako siedemnastolatek wstąpił do zakonu Bazylianów⁴⁷⁷. Innym duchownym był x. Ignacy Borowski, kaznodzieja Uniwersytetu w Wilnie, prałat kapituły wileńskiej i doktor prawa kanonicznego⁴⁷⁸.

Wśród innych wysoko postawionych prenumeratorów należałoby wymienić Tomasza Mineykę, posła na Sejm Czteroletni i współtwórcę Konstytucji 3 Maja⁴⁷⁹, oraz Michała Romera, Marszałka Gubernatorstwa Wileńskiego, członka stowarzyszenia Wolnomularstwo Narodowe i Towarzystwa Patriotycznego, prezydenta Sądu Głównego w Wilnie, który od 1812 roku z rozkazu Napoleona pracował jako Prezydent Wilna, angażował się w działalność patriotyczną, za którą został ukarany więzieniem i zesłaniem⁴⁸⁰. Podobny los spotkał innego prenumeratora, Jana Romera, który za działalność niepodległościową został skazany na dożywotnie wygnanie⁴⁸¹. Książki Szyttlera czytali również powstańcy listopadowi, np. Jan Józef Baranowski, pracownik

⁴⁷³I. Homola, *Kuczowski Tomasz*, Polski Słownik Biograficzny, t. XVI, z. 68, Wrocław-Warszawa-Kraków 1971, s. 79.

⁴⁷⁴S. Kieniewicz, *Mianowski Józef*, Polski Słownik Biograficzny, t. XX/3, z. 86, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1975, s. 523.

⁴⁷⁵Z. Jabłoński, *Kamiński Jan*, Polski Słownik Biograficzny, t. XI, z. 51, Wrocław-Warszawa-Kraków 1964–1965, s. 563.

⁴⁷⁶Ks. F. Śmidoda, *Bohdanowicz Józef*, Polski Słownik Biograficzny, t. II/3, z. 8, Kraków 1936, s. 221.

⁴⁷⁷W. Charkiewicz, *Bosiacki Wiktor*, Polski Słownik Biograficzny, t. II, z. 9, Kraków 1936, s. 374.

⁴⁷⁸Ks. C. Falkowski, *Borowski Ignacy*, Polski Słownik Biograficzny, t. II, z. 9, Kraków 1936, s. 346.

⁴⁷⁹L. Żytkowicz, *Mineyko (Minejko) Tomasz h. Gozdawa*, Polski Słownik Biograficzny, t. XXI/2, z. 89, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1976, s. 283.

⁴⁸⁰D. Kamolowa, *Romer Michał Józef*, Polski Słownik Biograficzny, t. XXXI/4, z. 131, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1989, s. 652.

⁴⁸¹M. Cieplewicz, *Romer Jan*, Polski Słownik Biograficzny, t. XXXI/4, z. 131, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1989, s. 647.

Banku Polskiego⁴⁸², Marszałek Tadeusz Czudowski⁴⁸³ czy marszałek szlachty Józef Śniadecki⁴⁸⁴.

Czytelnikiem Szyttlera był również Leopold Stanisław Eysymontt, kapitan armii Księstwa Warszawskiego⁴⁸⁵, i Stanisław Szumski, umieszczony na liście jako „Szumski Marszałek”. Według „Polskiego Słownika Biograficznego” Szumski był oficerem napoleońskim, marszałkiem szlachty wileńskiej. Za swoją działalność po powstaniu listopadowym został zesłany na Sybir. Uzyskał półroczną przepustkę, w czasie której udało się mu zaskarbić łaskę władz i uzyskać możliwość pozostania w Wilnie. Po tym ponownie zaangażował się w działalność polityczną i współpracę ze środowiskami emigracyjnymi, za co został aresztowany i osadzony w klasztorze dominikanów. Dzięki wstawiennictwu rodziny hrabiny Doroty Łopacińskiej ostatecznie został zwolniony⁴⁸⁶.

Po latach pracy jako autor książek kucharskich Szyttler zgromadził trzystu dwudziestu pięciu prenumeratorów (listy prenumeratorów widnieją jedynie w pięciu tytułach autorstwa Szyttlera). Niektórzy z nich posiadali więcej niż jedną książkę. Tu należałoby wyróżnić Ignacego Bohdanowicza, Franciszka Wróblewskiego i sekretarza Sienkiewicza, którzy prenumerowali cztery książki.

Lista prenumeratorów *Kucharza dobrze usposobionego* zawiera siedemdziesiąt osiem nazwisk ułożonych w kolejności alfabetycznej. Przy każdym nazwisku umieszczono informację na temat liczby zamówionych egzemplarzy. Zdecydowana większość z wymienionych osób opłaciła jeden egzemplarz. Najwięcej, bo aż sześć egzemplarzy, zamówiła „Skrimuntowa Konstancya Marszałkowa”. Pierwsze dzieło wydane przez Szyttlera stanowiło kwintesencję ówczesnej elitarnej kuchni, stąd na liście prenumeratorów dominują przedstawiciele ówczesnej arystokracji, m.in. wileńska rodzina książąt Giedroyc.

Zmianę typu kuchni z elitarnej na prostą i swojską w *Kucharce oszczędnej* odzwierciedla również lista prenumeratorów. Spośród stu wymienionych na niej nazwisk odnajdujemy zaledwie jedno z kręgów arystokratycznych i ziemiańskich („Hrabina

⁴⁸²S. P. Koczorowski, *Baranowski Jan Józef*, Polski Słownik Biograficzny, t. I, z. 3, Kraków 1935, s. 281.

⁴⁸³J. Sokulski, *Czudowski Tadeusz*, Polski Słownik Biograficzny, t. IV, z. 8, Kraków 1938, s. 372.

⁴⁸⁴M. Getka-Kenig, *op. cit.*, s. 139.

⁴⁸⁵B. Hryniewiecki, *Eysymontt Leopold Stanisław*, Polski Słownik Biograficzny, t. VI, z. 29, Kraków 1948, s. 328.

⁴⁸⁶J. Sikorska-Kulesza, *Szumski Stanisław*, Polski Słownik Biograficzny, t. XLIX/3, z. 202, Warszawa-Kraków 2014, s. 382.

Platerowa Apollonia”). Odnotowano tu także jednego wysokiej rangi oficera, którym był „Iliński Alexander Ilicz Pułkownik”. Najliczniej reprezentowane jest duchowieństwo⁴⁸⁷. „XX. Borowski Kanonik” zakupił aż sześć egzemplarzy książki. Jest to największa liczba pojedynczych egzemplarzy zakupiona przez jedną osobę w *Kucharce oszczędnej*.

Kuchmistrz nowy, czyli książka, którą Szyttler poświęcił diecie pozwalającej powrócić do zdrowia, spotkała się z przychylnym odbiorem wileńskiego środowiska lekarskiego. Na liście prenumeratorów widnieją bowiem co najmniej trzy nazwiska lekarzy. Łącznie na liście jest pięćdziesiąt nazwisk z dopiskami dotyczącymi pochodzenia społecznego czy stopnia lekarskiego wskazującymi na wykonywany zawód lub zajmowane stanowisko („Doktor Medycyny”, „Kanonik”, „Sekretarz”, „Marszałek”, „Hrabia”, „Xiążę”, „Baronowa”, „Prezydent”). Tym razem nie umieszczono informacji o liczbie zamówionych egzemplarzy.

Jedynym poradnikiem z listą prenumeratorów jest *Poradnik dla myśliwych*. Wśród stu nazwisk znajdziemy na niej m.in. Prezydenta Miasta Wilna Karola Bukasza i rodzinę Tyszkiewiczów.

W *Kuchni myśliwskiej*, podobnie jak w przypadku innych dzieł Szyttlera, lista prenumeratorów ułożona została alfabetycznie, a przy nazwiskach umieszczono tytuły urzędowe i arystokratyczne. Notujemy brak liczby zamówionych egzemplarzy. Ponadto lista nosi nazwę „Prenumerowanie” zamiast wcześniej używanej „Listy prenumeratorów”. Poza „Anną Łukaszewiczową” i „Majorową Eleonorą Podhorecką” wśród prenumeratorów dominują mężczyźni. Tym razem znalazło się wśród nich znacznie mniej duchownych⁴⁸⁸. Na liście figuruje tylko dwóch księży, byli to „Bohdanowicz X. Wizytator” i „Wróblewski X. Dziekan”. Zapewne łowy i myśliwskie pasje uznawano za nieodpowiednie dla reprezentantów stanu duchownego, którzy nieprzypadkowo nie wykazali przesadnego zainteresowania tą akurat publikacją.

⁴⁸⁷Patrz tabela nr 2: lista prenumeratorów książek Jana Szyttlera.

⁴⁸⁸Porównaj tabela nr 2: lista prenumeratorów książek Jana Szyttlera.

2.2. CZYTELNICZY I WYMIAR EDUKACYJNY KSIĄŻEK

Książki Jana Szyttlera miały w zamyśle autora przede wszystkim wartość edukacyjną. Wielokrotnie podkreślał on, że jego celem jest przekazywanie wiedzy. W *Kucharzu dobrze usposobionym* pisał, że książka może być traktowana jako podręcznik do nauki gotowania: „Dla ogólnego pożytku usiłowałem napisać niniejszą książkę pod tytułem *Kucharz Dobrze Usposobiony*. Znajdzie w niej czytelnik dostateczne reguły dla nabycia tej umiejętności, która ułatwia i prowadzi stopniami do tego kresu, który okaże zupełne usposobienie talentu profesji kucharskiej”⁴⁸⁹. Podkreślał jednocześnie, że sam posiada odpowiednie doświadczenie, by taką rolę odgrywać, „ucząc się i praktykując przez znaczny przeciąg czasu przy najpierwszych kuchniach”⁴⁹⁰. Oceniając poziom trudności i konstrukcję receptur *Kucharza dobrze usposobionego*, należy stwierdzić, że tak w istocie nie było. *Kucharz dobrze usposobiony* jest książką przeznaczoną dla profesjonalistów, kuchmistrzów zarządzających dworskimi kuchniami lub całym domem. Receptury, najczęściej dotyczące użycia składników dla dziesięciu do dwudziestu gości, świadczą o tym, że osoba z nich korzystająca, poza odpowiednim zapleczem kuchennym, musiała także posiadać odpowiednie doświadczenie praktyczne i przygotowanie merytoryczne. Zróżnicowanie technik kulinarnych opisywanych w tym tekście, wymóg intuicyjnej znajomości temperatury pieca, używanie potocznych określeń typu „na lekkim ogniu”⁴⁹¹, „stawia się na czas krótki do pieca”⁴⁹² sprawiają, iż początkujący kucharz podejmujący się przygotowania potraw wymagał nadzoru bardziej doświadczonego mentora. Jako przykład niech posłuży receptura na „Sztukę mięsa z żubra”, gdzie poziom dydaktyki kulinarnej oparty jest na ogromnym doświadczeniu i znajomości produktu, który należał już do rzadkości:

Gdy kiedy wypadło komu od tego zwierzęcia używać mięso, które jest najwyborniejsze i smakiem przewyższające wszystkie inne mięsa zwierząt; w takim zdarzeniu powinien następującym sposobem postąpić. Bierze się mocny ocet, przegotowuje się w pobielanym naczyniu, do którego należy dodać nieco majeranu, tymianku, liścia bobkowego, goździków, czosnku z parą ząbków; przestudziwszy, nalewa się tem mięso, które powinno być złożone w naczyniu glinianym, lub dębowym: gdy się w tym zamarynuje, wyciska się wilgoć na płótno i nieco wędzi. Później szpikuje

⁴⁸⁹*KDU*, t. I, s. I.

⁴⁹⁰*Ibidem*, s. I.

⁴⁹¹*Ibidem*, s. 3.

⁴⁹²*Ibidem*, s. 42.

się szynką i słoniną; skoro się nieco opieczce, kładnie się do rondelka, do czego dodać należy nieco włośczonej, korzeni, oraz butelkę wina czerwonego, trochę octu, bulonu, cytrynę w talerzyki pokrajaną, w tem niech się ta sztuka mięsa gotuje na miernym ogniu, póki nie będzie miękka. Przed wydaniem, układa się na blat; bulon zaś w którym się ta sztuka mięsa gotowała, precedzić należy przez sito, zebrać tłustość, dodać do niego trufli, i nieco sosu; zagotowawszy zalać tym sztukę mięsa; około której układają się rozmaite garnitury⁴⁹³.

Tego typu instrukcje miały pomóc w rozwijaniu kulinarnych umiejętności czytelnika, mogły jednak raczej inspirować i porządkować posiadaną już wiedzę, wyjaśniać różne wątpliwości, a nie służyć nauce gotowania od podstaw. Receptury umieszczane w publikacjach uzupełniane były przez autora o szereg wskazówek. Dydaktyczna funkcja dzieła zwraca uwagę zwłaszcza w tekście przypisów, którymi Szyttler opatrzył część swych instrukcji. W tomie pierwszym *Kucharza dobrze usposobionego* było ich trzydzieści jeden, w drugim szesnaście. W przypisach do tekstu głównego autor rozwijał wyjaśnienia dotyczące niektórych technik kulinarnych. O precedzaniu bulionu pisał: „Gdzie tylko będzie bulon używany do zup, zawsze powinien być precedzony i tłustość z wierzchu najdokładniej zebrana; bulon tem będzie lepszy, im się wywarza z mięs delikatniejszych, jako to: z kury, cielęciny”⁴⁹⁴. W przypisach wyjaśniał fachową terminologię, która mogła być dla czytelnika niezrozumiała, wyjaśniał np., że „tresować jarzynę jest to wyrzynać ją w rozmaite figury”⁴⁹⁵. Przypis służył wreszcie do rozwinięcia receptury i zawierał instrukcję wykonania dodatkowego składnika dania⁴⁹⁶ oraz różne porady o technicznym charakterze. W recepturze na karmel pisał: „Bierze się funt cukru, kładnie się do rondelka, zalawszy go półkwartą wody, gotuje się, dopóki nie zacznie gęstnieć; wówczas macza się w ten ulep drewnianą szpilką i próbuje się; gdy cukier będący na szpilce nie będzie lgnął do zębów, znakiem będzie, że już jest karmel gotowy”⁴⁹⁷.

W tomie drugim w przypisach pojawiły się np. receptura na żelatynę, instrukcja, jak przygotować blachę do pieczenia⁴⁹⁸, czy też porady dotyczące uzyskania odpowiedniego koloru potrawy⁴⁹⁹. W *Spizarni dostatecznie i przezornie urządzonej* czytamy, że „Pekenfleysz urządza się w marcu, wół zaś na to przeznaczony, przed

⁴⁹³Ibidem, s. 61.

⁴⁹⁴Ibidem, s. 2.

⁴⁹⁵Ibidem, s. 14.

⁴⁹⁶Ibidem, s. 4.

⁴⁹⁷Ibidem, s. 158.

⁴⁹⁸KDU, t. II, s. 5.

⁴⁹⁹Ibidem, s. 14.

zabiciem ma być przeganiany na linie, żeby się mocno zagrzał”⁵⁰⁰. Dowiadujemy się, że „takowe marynaty utrzymywać się powinny w miejscach suchych, chłodnych, a nawet w pakach szczególnie zamkniętych dla zabezpieczenia od myszy, które chętnie przegryzają pęcherzyki”⁵⁰¹. W *Kucharzu dobrze usposobionym* autor dodatkowo umieścił m.in. takie porady: „Uwaga! Chcąc, żeby szczupak był białym, łupkim i wyborniejszego w smaku, należy go, skoro się złowi, wpuścić na pół godziny do wanienki wypełnionej wodą, która powinna być dobrze nasycona solą”⁵⁰², „obrawszy dobrze świeże szampiony, kładną się do wody, do której należy wpuścić nieco soku cytrynowego (a to dlatego, aby nie czerwieniały)”⁵⁰³, a w drugim tomie: „[...] uważać należy, gdyby nie były ziarnka, albowiem one mają w sobie gorycz”⁵⁰⁴.

W *Poradniku dla gospodyń* Szyttler pisał o tym, że kucharze mają często ogromną wiedzę, ale nie chcą się z nią dzielić i zazdrośnie strzegą swych tajemnic, co nie służy rozwojowi sztuki kulinarnej: „Jest to może skutkiem dziwacznej i nierozsądnej zazdrości ludzkiej, iż sekreta często giną nieodkryte nikomu; gdyż one to właśnie stanowią teorię i są pomocą do postępu i wydoskonalenia przyszłych doświadczeń”⁵⁰⁵. W przedmowie do poradnika ponownie odwoływał się do swojego doświadczenia zdobytego nie tylko w czasie pracy, ale i zagranicznych podróży⁵⁰⁶: „[...] zwiedzając niemało krajów, tysiączne miałem przykłady, zdarzenia i okoliczności, przypatrzenia się, i porównania rozmaitych sposobów. Słowem cokolwiek tu podaję; jest wypróbowanem i niezawodnem, oraz żadnej niepodlegającej wątpliwości”⁵⁰⁷. Zapewniał, że osoba, która opanuje odpowiedni poziom wiedzy i umiejętności kulinarnych, osiągnie na tym polu sukces. Brak elementarnej wiedzy prowadzi natomiast do katastrofy. W *Poradniku dla gospodyń* Szyttler pisał o chorobach ptactwa, a w *Kucharzu dobrze usposobionym* o marnowaniu kosztownych składników. Zwracał uwagę, że adeptom sztuki kulinarnej często brakuje technicznej wiedzy, gdyż „[...] aż nadto często słyszeć [się] daje, [o] wyrzekaniach i przekleństwach, oraz mieszaniu guseł i zabobonów”⁵⁰⁸.

⁵⁰⁰SG, s. 21.

⁵⁰¹Ibidem, s. 28.

⁵⁰²KDU, t. I, s. 82.

⁵⁰³Ibidem, s. 107.

⁵⁰⁴KDU, t. II, s. 10.

⁵⁰⁵J. Szyttler, *Poradnik dla gospodyń...*, op. cit., s. 5.

⁵⁰⁶„Kurjer Warszawski”, nr 273, op. cit.

⁵⁰⁷J. Szyttler, *Poradnik dla gospodyń...*, op. cit., s. 7.

⁵⁰⁸Ibidem, s. 9.

Treści dydaktyczne w twórczości Szyttlera widoczne są zwłaszcza w tekście *Spizarni dostatecznie i przezornie urządzonej* oraz *Kucharce oszczędnej*, w których autor opisywał różne sposoby organizacji domowej spizarni. Znajdziemy w nich porady dotyczące konserwacji i przechowywania produktów żywnościowych na zimę, przygotowywania zapasów, destylowania wódek, produkcji soków, przysposobienia zwierzyny czy zaprawiania owoców i warzyw. Autor podaje całe rozdziały zatytułowane np. „O urządzeniu spizarni domowej”, gdzie wskazuje m.in., jak zachować świeże grzyby zimą⁵⁰⁹, suszyć groch⁵¹⁰, przygotować powidła⁵¹¹, zakonserwować szpinak na zimę⁵¹², zamarynować jabłka⁵¹³, przygotować zapasy zwierzyny z jesieni na zimę tak, aby była „jak świeża”⁵¹⁴, czy jak przetrzymać raki⁵¹⁵. Proces marynowania zwierzyny tak, aby pozostała jak świeża na okres zimowy, polegał na oczyszczeniu mięsa, dokładnym wytarciu, opieczeniu z wykorzystaniem masła i ułożeniu w lodowni, a na koniec obłożeniu całości mieszanką octu z solą:

Bekasy najlepiej przysposabiać od połowy Augusta, wtenczas są one najtłuszcjsze. Oczyszcwszy, wyciera się płótnem lub serwetą, nieodrzucając główki dla znaku, iż bekas był prawdziwy. Opieka się na rożnie przez pół polewając masłem, układa się w lodowni na blasie, stawi się na lodzie przykrywszy, niech tak poleży przez dobę lub dłużej, nim będzie więcej zwierzyny. Bierze się masła nieumytego z solą, rozpuszcza się, tylko aby nie było gorące i na widelcu macza się, gdyby w koło objęło. Poczem układać na blachę, lecz jeden do drugiego nie dotykać, ażeby masło nieopadało; masło zaś zastygnie, odegrzeć i podobnie kontynuować układanie w baryłkę z ostrożnością, gdyby masło w całości na nich pozostało, przekładać listkiem bobkowym, aby nie dotykały się jeden drugiego. A gdy się wypełni, zalać octem, dnem zabić, zasmolić i do lodu wstawić, na wiosnę i wśród zimy jest rzadkością. Ocet tak narzędzić, trochę zasolić, do garnca włożyć łut angielskiego, pół łuta prostego pieprzu, dwie łyżki stołowych soli, trochę estraganu, zagotować, wystudzić, zimnym zwolna zalać, gdyby z nich masła nie obić, wybierając na potrzebę dopiekać i gorące na stół dawać. Na lato, zimową porą tak przysposabiać jemiełuszki, kwiczoły i inne ptactwo⁵¹⁶.

Szyttler podaje też sposób na przechowywanie żywych raków. Poleca wykorzystać w tym celu drewniane naczynie, w którym raki zostaną zalane maślanką i

⁵⁰⁹KO, s. 158.

⁵¹⁰Ibidem, s. 161.

⁵¹¹Ibidem, s. 164.

⁵¹²Ibidem, s. 167.

⁵¹³Ibidem, s. 167.

⁵¹⁴Ibidem, s. 175.

⁵¹⁵Ibidem, s. 178.

⁵¹⁶Ibidem, s. 175–176.

przesypane kaszą, na końcu przykryte zieleniną⁵¹⁷. Autor dodatkowo opisał sposób wybudowania lodowni:

Kto ma na lato lodownię, powinien mieć pak, czyli skrzynię z wiekiem, której dno powinno być poświdrowane, aby były dziury. Gdy lód się upakuje w lodowni, umieszcza się w lodzie ta skrzynia, tak aby jej wierzch był równo z lodem, wewnątrz paku tyleż lodu ubić, osolić go i ceratą wierzch lodu przykryć, podług expensy dyspartymenowej ilość drobiu wybrawszy, układać nie parzony, lecz skubany, tak, gdyby się nie dotykał, zamknąć wieko, gdy zamarźnie, przez całą zimę nie psuje się i kruszeje, a letnią porą na znaczniejsze potrzeby używać i można przesyłać⁵¹⁸.

Rozdziały przedstawiające same receptury często rozpoczynają się krótkimi wstępami wyjaśniającymi i porządkującymi najważniejsze kwestie. We wstępie do rozdziału „O zupach w ogólności” Szyttler przypomina, że zupy są pierwszym daniem, które stawia się na stole, co wymaga od gotującego należytej staranności oraz mądrego zarządzania czasem⁵¹⁹. Następnie autor podzielił zupy na trzy kategorie, liczbę osób na jaką jest przygotowana receptura, i wymienił rodzaje mięs, z jakich się powinno je gotować:

[...] kurę, indyka lub cielęciny świeżej; bo gdy poleży w domu i skruszeje, w ten czas najbardziej przystoi używać one do zup kwaśnych. Do kury lub kapłona przykładac należy mięsa wołowego świeżego, lub kości cielęcych. Gotować zaś rosół z kury, cielęciny, indyka lub gołębia potrzeba z najświeższych, warz po zarżnięciu i oczyszczeniu, w naczyniu glinianym, polewanym⁵²⁰.

We wstępie do rozdziału „O potrawach rybnych i maślnych” autor udzielał najpierw krótkich fachowych informacji o podstawowym charakterze. Zwracał uwagę, że ryba powinna być najświeższa, można ją gotować lub piec i należy mięso doprawić solą na co najmniej godzinę przed obróbką⁵²¹, a najlepsza jest smażona na maśle lub innym, delikatnym tłuszczu. W czasie przygotowywania ogień ma być duży, ale jednocześnie należy „nad raptownym ogniem mieć pilny dozór”⁵²².

Z kolei w rozdziale „Klucz do dystyllacyi” autor zwracał uwagę na jakość wody: „Woda do rozprowadzenia powinna być miękka, nie studniowa, bo się w niej po części

⁵¹⁷Ibidem, s. 178.

⁵¹⁸Ibidem, s. 173.

⁵¹⁹„Zupy zwyczajnie najpierwszem są daniem do stołu, które najstaranniej i najlepiej powinien bydz zrobionemi tak co do smaku, jakoteż i co do czystości”: Ibidem, s. 1.

⁵²⁰Ibidem, s. 1.

⁵²¹Ibidem, s. 90.

⁵²²Ibidem, s. 87.

znajduje wapno, czyli gips, który przeszkadza klarowności wódce”⁵²³. Czytamy też o odpowiednich surowcach do produkcji alkoholu, gdyż: „W dystyllacji trzeba mieć bacność na wódkę, z jakiego produktu jest wyprowadzona, na wodę z jaką się ona ma rozprowadzić; na smak korzeni i nasion użyć się mających; bo im te produkty są lepsze, tem wódka jest przyjemniejsza i smaczniejsza”⁵²⁴. W XIX wieku do produkcji alkoholu wykorzystywano owoce, ziemniaki, korzenie polne, zboża czy miód⁵²⁵. Szyttler, bazując na doświadczeniu, podawał, iż najlepsza jest wódka zrobiona z pszenicy. Szczegółowo opisywał poszczególne stadia produkcji alkoholu, zwracał uwagę na jego kolor, opisując barwienie wódki na kolor fiołkowy, niebieski, ciemny, zielony, różowy⁵²⁶. Ostrzegał producentów wódek przed alkoholami słabej mocy z podrabianymi aromatami i produkowanymi z niskiej jakości składników: „Fabrykant praktykując według tego opisu, uczyni więcej postrzeżeń, które do wynalazku potrzebnymi będą”⁵²⁷. W procesie produkcji alkoholu wykorzystywano różnego rodzaju wyciągi korzenno-ziołowe. Należy nadmienić, że tego typu produkty były używane w dużej mierze w medycynie ludowej, właśnie ze względu na obecność ziół mających lecznicze właściwości. Wódka z moczonym korzeniem dzięgielu miała pomagać na ogólne osłabienie, z korzeniem pięciornika kurzego ziela działała wzmacniająco czy jako mieszanka gałganu, sarsaparyli, bobowniku, cynamonu i goździków stosowana była przeciw chorobom żołądka⁵²⁸. Szyttler mógł odnosić się do ogólnej jakości produktu wyjściowego, opisując skutki wynikłe z wykorzystywania tanich surowców.

Kuchmistrz nowy z 1837 roku to z kolei książka kucharska poświęcona żywieniu chorych i rekonwalescentów. Szyttler wykazał się w niej orientacją w problematyce zdrowia, dietetyki i medycyny. Przykładem jest m.in. receptura opisująca przygotowanie „Zupy z bobowniku jesienną i zimową porą”⁵²⁹. Roślina ta miała szerokie zastosowanie w medycynie ludowej i była opisywana w publikacjach z pierwszej połowy XIX wieku⁵³⁰. Echem medycyny z przeszłości może być ilość używanego cukru⁵³¹ w

⁵²³SG, s. 122.

⁵²⁴Ibidem, s. 122.

⁵²⁵T. Tuszyński, A. Poreda, *Narodowe i regionalne napoje alkoholowe*, „Żywność”, nr 3/36, 2003, s. 143.

⁵²⁶KO, s. 151.

⁵²⁷SG, s. 123.

⁵²⁸L. Wdowiak, *Alkohol – panaceum medycyny ludowej dawnych ziem polskich w XIX stuleciu i na początku XX w. Część II. Pozostałe bolączki*, „Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu”, nr 3/19, 2013, s. 345.

⁵²⁹KN, s. 45.

⁵³⁰J. Zawadzki, *Opisanie roślin w Litwie, na Wołyniu, Podolu i Ukrainie, dziko rosnących, jako i oswojonych*, Wilno 1830, s. 6.

⁵³¹M. Eskelner, *Średniowiecze*, Cambridge 2019, s. 22.

przepisach, nie tylko w deserach, ale zupach czy daniach, w których głównym składnikiem było mięso. Z dużym umiarem potraktowano przyprawy. Sól i pieprz pojawiały się rzadko, korzenie zaś głównie w propozycjach na jesień i zimę, nadal w niewielkich dawkach.

Kucharka oszczędna była skierowana do szerokiej grupy czytelników – kobiet ze środowisk niezamożnej szlachty i mieszczaństwa, gospodyń i kucharek. Szyttler zaproponował książkę, która nie tylko opierała się na recepturach wykorzystujących lokalne zasoby, przepisy na dania tanie w przygotowaniu, ale jednocześnie odpowiadała na ówczesne trendy kulinarne. To jest skupiała się na przepisach składających się w głównej mierze z produktów dostępnych powszechnie, często niedocenianych i dotychczas marnowanych, jak podroby, jednocześnie korzystnych dla kondycji ekonomicznej gospodarstwa. Przy tym należy pamiętać, że gospodynie nadal chciały gotować modnie. Szyttler nie zapomniał o popularnej na ziemiach polskich inspiracji kuchnią francuską. W rozdziale „O urządzeniu spiżarni domowej” czytamy, że „oczyszczając zatem włoszczyznę z piasku, należy ją tylko przepłukać i natychmiast wybrać z wody, jak na francuskich kuchniach postępują”⁵³².

Można wyjść z założenia, że w grupie odbiorców dzieła Szyttlera były gospodynie domowe wiejskie⁵³³ oraz młode szlachcianki opuszczające pensje, przygotowujące się do prowadzenia gospodarstwa domowego. Z książki korzystać mogli również profesjonalni kucharze, chociaż poziom trudności receptur w *Skrzętnej gospodyni* odbiega znacząco od tego zaprezentowanego w *Kucharzu dobrze usposobionym*. Tam, poza samymi umiejętnościami kucharskimi, kucharz musiał być świetnie zorientowany w produktach sprowadzanych z zagranicy i umieć je wykorzystywać. W tym przypadku poza szafranem i kilkoma innymi egzotycznymi przyprawami w recepturach nie ma zagranicznych dodatków wykorzystywanych w nadmiarze. Szyttler pisze o dodaniu „po kilka ziaren [...] jak to: pieprzu, angielskiego ziela”⁵³⁴, „trochę rozmarynu”⁵³⁵, „nieco angielskiego pieprzu”⁵³⁶, „kilka [...] goździków i kilka listków z bobkowego drzewa”⁵³⁷. W tym miejscu warto zaznaczyć, że w *Kucharzu dobrze usposobionym* Szyttler często

⁵³²KO, s. 181.

⁵³³„Konieczną więc ujrzałem rzeczą, oznajomić gospodynie wiejskie i wszystkich, kto zechce usłuchać mej rady, jak jest korzystna znajomość przyrządzania mózgow do stołu”: Ibidem, s. 142.

⁵³⁴SG, s. 15.

⁵³⁵Ibidem, s. 47.

⁵³⁶Ibidem, s. 59.

⁵³⁷Ibidem, s. 81.

wykorzystywał kilka drogich przypraw w jednej recepturze: „dodać [...] kawałek cynamonu, trochę skórki cytrynowej, nieco goździków”⁵³⁸, „tyleż drobnych rodzynek, cukru ćwierć funta tłuczonego, nieco gałki muszkatolowej, cynamonu i skórki cytrynowej”⁵³⁹, „trochę korzeni (jako to: goździków, muszkatolowego kwiatu i pieprzu angielskiego w całku ziarn kilkanaście)”⁵⁴⁰. Wydaje się, że *Skrzętna gospodyni* to zbiór prostych przepisów okraszonych kulinarnymi nowinkami i tym, co wówczas było modne. Przywiązanie do tradycji i prostoty widać w wykorzystywanych produktach: kaszach, marchwi, cebuli, burakach, szczawiu, gęsiach, kaczkach, malinach, poziomkach, śliwkach.

Wspomnieć trzeba nieco więcej o użyteczności przepisów Szyttlera. Przejawiała się ona nie tylko w doborze składników, ale także w kreatywnym proponowaniu wielu potraw przygotowywanych z lokalnych, popularnych składników. Autor potrafił podać kilka wariantów tego samego przepisu: „Zupa kapustna”⁵⁴¹, „Drugi sposób robienia zupy kapustnej”⁵⁴², „Sposób trzeci robienia tejże zupy”⁵⁴³ czy: „Sztuka mięsa z chrzanem”⁵⁴⁴, „Drugi sposób sztuki mięsa z chrzanem”⁵⁴⁵. Czasem Szyttler dawał swobodę czytelnikowi w doborze składnika głównego. Można to interpretować dostępnością danego produktu lub zasobnością finansową gotującego. Autor wspierał zatem kreatywność i jeśli to było możliwe, zachęcał do modyfikowania receptur. W ten sposób dziczyznę można było zastąpić wieprzowiną⁵⁴⁶, gęsinę zaś mięsem kaczki⁵⁴⁷, a szczupaka inną rybą⁵⁴⁸. Przykłady podobnych rozwiązań odnajdujemy w przypadku składników dodatkowych. Na przykład w przepisie na „Ozór z podlewą”: „w miejscu cukru można użyć miodu”⁵⁴⁹ czy na „Pierniki szwajarskie”: „dodaj na wierzch pokrojonej cykaty po kilka kawałków zamiast migdałów”⁵⁵⁰. W recepturze na zupę z marchwi, jeżeli nie było wystarczającej ilości bulionu do gotowania zupy, Szyttler zalecał użycie wody⁵⁵¹. W

⁵³⁸KDU, t. I, s. 83.

⁵³⁹Ibidem, s. 153.

⁵⁴⁰Ibidem, s. 3.

⁵⁴¹KO, s. 9.

⁵⁴²Ibidem.

⁵⁴³Ibidem, s. 10.

⁵⁴⁴Ibidem, s. 26.

⁵⁴⁵Ibidem, s. 27.

⁵⁴⁶Ibidem, s. 28.

⁵⁴⁷Ibidem, s. 42.

⁵⁴⁸Ibidem, s. 87.

⁵⁴⁹Ibidem, s. 53.

⁵⁵⁰Ibidem, s. 107.

⁵⁵¹Ibidem, s. 8.

Kucharzu dobrze usposobionym taka sytuacja nie mogłaby mieć miejsca – w kuchni pałacowej nie mogło zabraknąć bulionu, podstawowego składnika zawsze dostępnego w bogatszej kuchni.

Mimo że książka nie ma podziału na pory roku, autor od czasu do czasu udzielał rad dotyczących sezonowej dostępności mięsa lub warzyw. Przykładami mogą być cytaty: „Zimową porą ta jarzyna daje się nawet na wykwintne stoły”⁵⁵², „W jesieni baranina jest najsmaczniejszą”⁵⁵³ oraz

[...] marchew, rzepę, brukiew lub kalarepę, chcąc dać do stołu, pokrajać należyście, i dawać na przemian każdą z osobna. Wziąć łyżkę dobrą masła, rozpuścić w rondelku i włożyć jarzynę, podlać trochę odgotowanego mięsnego bulonu czyli rosółu, zakryć szczelnie pokrywą i podgotować, a wraz zostaną miękawe, wziąć łyżkę stołową mąki, obsypać jarzynę, posolić w miarę, dodać zielonej pietruszki usiekanej i dobrze podgotować. Te jarzyny nieodbitnie wprzód trzeba przegotować w wodzie (jeśli się robią zimową porą) i odlać precz tę wodę, gdyż zawsze trącić będzie ziemią; z wiosny zaś pokrajawszy jarzynkę, nie potrzeba w wodzie odgotowywać, lecz wprost kłaść w masło do rondelka i zaprawić⁵⁵⁴.

Moment, w którym powstawała *Skrzętna gospodyni*, to czas kryzysu ziemiaństwa, zubożenia prowincjonalnej szlachty, utraty majątków i politycznych represji. Od wydania *Kucharza dobrze usposobionego* dzieli ją szesnaście lat, ale jest to książka z zupełnie innej epoki. Wymowne jest tu zestawienie analogicznych receptur z *Kucharza dobrze usposobionego* i *Skrętnej gospodyni*, z którego przebija konsekwentne ograniczenie wykorzystania drogich składników oraz wyraźne uproszczenie tak smaku, jak i technik kulinarnych.

Kucharz dobrze usposobiony, „Zupa gorąca z pomidorów czerwonych”: „Proporcja np. na osób 15. Wziąć pomidorów (jeśli są wielkie, pół kopy, jeśli zaś małe, bierze się więcej), przekroić każdy w poprzek, wycisnąć z onych ziarnka i sok, gdyż tak jedne, jako też i drugie są niezdatne i przeciwne smakowi. Bierze się pół funta świeżego masła, [który należy] rozpuścić w rondlu, do którego się kładną pomidory i ze trzy pszenne bułki pokrajane w mierne kawałki; nalewa się później bulonu i

Skrzętna gospodyni, „Zupa pomidorowa gorąca”: „Wybrać zupełnie dojrzałe pomidory, od każdego odrzucić ogonek i wierzchni szypuł, między wierzchem a spodem przetrząć każdy w połowie, dlatego że ma w sobie wiele komórek, w których się zawierają ziarnka i płyn nieużyteczny wcale, i ściskając połówki pomidorów, oczyścić je z ziarenek i płynu, aby pozostałe same mięsa czerwone. To skuteczniejszy, podlać trochę wody, zgotować na miazgę, przetrzeć przez sito i

⁵⁵²Ibidem, s. 68.

⁵⁵³Ibidem, s. 38.

⁵⁵⁴Ibidem, s. 121.

<p>gotuje się to przez kwadrans, przetarlwszy przez gęste sito, rozprowadza się bulonem czystym, aby nie była zupa zbyt rzadka, lub gęsta; przy wydaniu do stołu zagotowywa się mostek, uprzednio odgotowany i pokrajany na części niezbyt wielkie; do zupy tej można dodać nieco grzanek”⁵⁵⁵.</p>	<p>rozprowadzić przegotowaną śmietanką, to należy dawać na gorąco z dodaniem nieco soli, i nie więcej jak grzanki z bułki, lub pieroga; zdjawszy wprzód z niech sam wierzch rumiany, posmarować nieco masłem płukane, i w piecu obsuszyć i zarumienić na blasze”⁵⁵⁶.</p>
---	---

W przepisie na „Zupę gorącą z pomidorów czerwonych” umieszczonym w *Kucharzu dobrze usposobionym* autor na wstępie podał liczbę osób, na jaką spisana została receptura, i dokładną ilość produktu. Następnie przeszedł do instrukcji, gdzie opisywał przygotowanie pomidorów, podsmażenie ich na maśle, dodanie bułek, bulionu, gotowanie, przetarcie przez sito. Wszystko po to, aby w efekcie uzyskać zupę krem. W *Skrzętnej gospodyni* ta sama zupa była wykonana w podobny sposób, ale użyte w niej, poza pomidorami, produkty są tańsze. Prawdopodobnie ze względów służących oszczędności autor nie podał, na ile osób sporządzony został przepis, ani nie narzucił tego, ile użyć pomidorów. Instrukcja przygotowania pomidorów do obróbki jest bardzo podobna do przepisu z *Kucharza dobrze usposobionego*, ale zauważyć można znaczące zmiany. Zupa gotowana jest na wodzie, zaprawiona śmietaną, przyprawiona solą. W *Kucharzu dobrze usposobionym* autor zupę wzbogacał mostkiem cielęcym. W *Skrzętnej gospodyni* do zupy podał tylko opieczone w piecu grzanki z chleba lub bułki. Widzimy tu spory kontrast, jeśli chodzi o bazę i dodatki: bulion – woda, mostek cielęcy – grzanki. Śmietana i masło to produkty wiejskie, łatwo dostępne. Bulion wymagał użycia mięs różnego rodzaju, a mięso jako dodatek do zupy był oznaką zamożności. W czasie wydania książki cielęcina była luksusowym dodatkiem, niedostępnym każdemu. Zupa ugotowana na wodzie była zupą uboższą, gdzie śmietana została wykorzystana jako nośnik smaku. Sposobem na oszczędność były opiekane grzanki. Tak gospodyni wykorzystywała nadmiar czerstwego chleba.

Innym przykładem jest porównanie dwóch przepisów na „Szczupaka z chrzanem”:

<p><i>Kucharz dobrze usposobiony</i>, „Szczupak z chrzanem”: „Ułożyć dzwona świeżego szczupaka nieco posolonego do rondla, bulon zgotowany, z włoszczyzny, wody i korzeni precedzić na niego;</p>	<p><i>Skrzętnej gospodyni</i>, „Szczupak z chrzanem innym sposobem”: „Wziąwszy najświeższego szczupaka, oczyścić go z łuski, odrzucić kości, sprawić jak zwyczajnie, pokroić w dzwona wielkości podług</p>
---	--

⁵⁵⁵KDU, t. I, s. 12.

⁵⁵⁶SG, s. 14.

dodać pół butelki octu i gotować go raptem pod pokrywą tak, aby się dobrze bulon wygotował⁵⁵⁷.

upodobania i posolić. Gdy nasłonieje, przepłukać w zimnej wodzie, wytrzeć wszelką wilgoć serwetą, ułożyć w pokrywę głęboką, wystarczającej wielkości, na spód pokrywy kłaść chrzan z masłem i każdą warstwę ryby przekładając tymże sposobem; dzwona same skrapiając wyciśniętym sokiem z cytryny, gdy się tak pokrywa napelni, przykryć papierem umoczonym w kwaśnej śmietanie, i wstawić na kwadrans do gorącego pieca; poczem zaraz dawać na stół⁵⁵⁸.

W *Kucharzu dobrze usposobionym* szczupak był rybą gotowaną w esencjonalnym wywarze z włoścзыzną, korzeniami i octem, a w *Skrzętnej gospodyni* poza solą, chrzaniem, masłem i kwaśną śmietaną brak innych dodatków. W sosie nie znajdziemy ani korzeni, ani włoścзыzny.

Dwa opisane przykłady obrazują radykalne zmiany, jakie zaszły w Szyttlerowskim spojrzeniu na kuchnię z biegiem lat. Z kuchni pałacowej – drogiej, ekscentrycznej i wyrafinowanej – przeszedł do kuchni prostej, szczególnie w kontekście składników. *Skrzętna gospodyni* ma charakter użytkowy. Sam tytuł książki wskazuje na odbiorcę oszczędnego, umiejącego odpowiednio zarządzać domem. Gospodyni ta jest dokładna, „skrzętna”, nie jest rozrzutna. Według słownika PWN „skrzętny” oznacza „zapobiegliwy, gospodarny” i osobę „będącą wynikiem takich cech”⁵⁵⁹. Przedstawione zatem w publikacji dania nie są drogie, bazują przede wszystkim na lokalnych produktach, a mięso jest mile widzianym dodatkiem do zup, chłodników, legumin, pierożków czy bab. Szyttler prezentował w publikacji zamiłowanie do oszczędności. Nie był zwolennikiem marnowania jedzenia, często zwraca uwagę na trwałość produktu. Wskazują na to fragmenty: „cytryny skrajane bydź powinny w talerzyki cienko na półmisku, aby soku nie marnotrawić”⁵⁶⁰, „ta mieszanina bardzo jest dogodna i nie podlega zepsuciu jak inne”⁵⁶¹, „żadnemu zepsuciu ten bulion nie ulega i najdłużej się konserwuje”⁵⁶².

⁵⁵⁷KDU, t. I, s. 76.

⁵⁵⁸SG, s. 46.

⁵⁵⁹Słownik języka polskiego, red. L. Drabik, A. Kubiak-Sokół, E. Sobol, Warszawa 2006, s. 892.

⁵⁶⁰SG, s. 132.

⁵⁶¹Ibidem, s. 57.

⁵⁶²Ibidem, s. 113.

3. NAZWY GEOGRAFICZNE W PRZEPISACH

W *Kucharzu dobrze usposobionym* występuje wiele nazw receptur, które odnoszą się do lokalności lub pochodzenia dania. Znajdziemy w książce przepisy na dania „ruskie”: „Zupa wiosenna ruska”⁵⁶³, „Zupa ucha ruska”⁵⁶⁴, „Zupa ruska kalion z ogórkowym rosołem”⁵⁶⁵, „Zupa chłodnik ruski”⁵⁶⁶ lub te odwołujące się do kuchni angielskiej, np. „Zupa angielska z główek cielęcych”⁵⁶⁷, „Zupa z żółtów angielska”⁵⁶⁸, „Sztuka mięsa rost bratyl angielska”⁵⁶⁹. Jest kilka przepisów, które są określone jako polskie, np. „Zupa chłodnik polski”⁵⁷⁰, „Jesiotr po polsku”⁵⁷¹, „Kuropatwa z polskim sosem”⁵⁷². Ze względu na charakter książki, która skupiała się na wyrafinowanej kuchni czerpiącej wzorce z Francji, nie mogło w *Kucharzu dobrze usposobionym* zabraknąć receptur na dania takie jak: „Paszteciki francuskie”⁵⁷³, „Kotlety cielęce z rusztu sposobem francuskim”⁵⁷⁴, „Kuropatwa w francuskim pasztecie”⁵⁷⁵. Pojawiają się również receptury odwołujące się poprzez nazwę do tradycji kulinarnych innych krajów, czego przykładem mogą być „Karasia po węgiersku”⁵⁷⁶, „Sądak w holenderskim sosie”⁵⁷⁷. Rządziej Szyttler wskazuje na konkretne pochodzenie składników, np. jak w przepisie na „Zupę a la tortiur”⁵⁷⁸, do przygotowania której autor używał mąki marymonckiej⁵⁷⁹. Pisał o niej Adam Mickiewicz w *Panu Tadeuszu*:

⁵⁶³KDU, t. I, s. 16.

⁵⁶⁴Ibidem, s. 17.

⁵⁶⁵Ibidem, s. 20.

⁵⁶⁶Ibidem, s. 27.

⁵⁶⁷Ibidem, s. 28.

⁵⁶⁸Ibidem, s. 31.

⁵⁶⁹Ibidem, s. 62.

⁵⁷⁰Ibidem, s. 26.

⁵⁷¹Ibidem, s. 94.

⁵⁷²Ibidem, s. 142.

⁵⁷³Ibidem, s. 36.

⁵⁷⁴Ibidem, s. 133.

⁵⁷⁵Ibidem, s. 144.

⁵⁷⁶Ibidem, s. 82.

⁵⁷⁷Ibidem, s. 91.

⁵⁷⁸Ibidem, s. 2.

⁵⁷⁹„Marymont leżał na obrzeżach Warszawy. Nazwa pochodzi z francuskiego i oznacza Wzgórze Marii (Marie Mont). Tu właśnie Maria Kazimiera Sobieska, żona Króla Jana III Sobieskiego, nakazała wybudowanie sobie pawilonu wypoczynkowego. Po wyjeździe Królowej do Rzymu po śmierci męża budynek popadał w ruinę. W 1816 roku ulokowano w nim Instytut Agronomiczny. Po powstaniu listopadowym budynek zniszczono. Marymont słynął z młynów, mielących najlepszą mąkę w cesarstwie. Wymyślono nawet powiedzenie określające delikatność i ekskluzywność kogoś »biały jak kluski z marymonckiej mąki«”. T. Nowacki, *Wyniki pierwszego okresu pracy Instytutu Agronomicznego w Marymoncie*, [w:] *Studia z dziejów oświaty i kultury umysłowej w Polsce XVIII-XX w.: księga ofiarowana Janowi Hulewiczowi*, red. J. Hulewicz, R. Dutkova, J. Dybiec, L. Hajdukiewicz, Wrocław 1977, s. 163.

Dziś Sopllica kopcami tyka waszych granic;
Cóż kiedy wam dobrego zrobił on?
Nic a nic! – Przerwał Konewka, bo to wyrosło z szlachciury,
A jak dmie się, phu, jak nos drze do góry!
Pamiętacie, prosiłem na córki wesele;
Poję, nie chce pić, mówi: „Nie piję tak wiele
Jak wy szlachta; wy szlachta ciągniecie jak baki!”
Ot, magnat! Delikacik z marymonckiej mąki!
Nie pił, leliśmy w gardło; krzyczał: „Gwałt się dzieje!”
Czekaj no, niech no ja mu z konewki naleję!⁵⁸⁰

4. TERMINOLOGIA – MIARY I WAGI

Receptury i terminologia kucharska, jakimi posługiwał się Szyttler, wydają się być przedstawiane językiem prostym, logicznym i zrozumiałym dla czytelnika. Mimo że niektóre przepisy brzmią francusko, autor unikał trudnych zwrotów w ich opisywaniu. Nie występują w książce techniczne nazwy przygotowywania potraw w języku francuskim. Szyttler garnki nazywał rondlami, bulion precedzał przez sito lub płótno, wykorzystywał móździerz i makutrę⁵⁸¹. Ryby gotował w wanienkach, a duże ilości zupy w kotle. Piekł na przykrywach. Jasno opisywał produkty, których używał: „wziąć dobrej szynki funtów 6, która powinna być oberznieżta z tłustości”⁵⁸², „wziąć należy dobrze oczyszczonych i pokrojonej w krążki pół garnca marchwi”⁵⁸³, „[...] należy gotować, dopóki nie będzie miękka”⁵⁸⁴. Mięso wielokrotnie marynował: „Sztuka mięsa ta robi się z polędwicy dobrego wołu; która powinna być wyżyłowana i na kilka godzin zamarynowana”⁵⁸⁵, „Wziąć polędwicę wierzchnią, lub spodnią z daniela, jelenia, lub łosia, uszpikowawszy ją słoniną i szynką, potrzeba na niejakiś czas zamarynować w occie zagotowanym, do którego dodaje się nieco bobkowego liścia, trochę korzeni i

⁵⁸⁰A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, Lwów 1882, s. 158.

⁵⁸¹Gliniana misa do ucierania kremów; K. Węgorowska, *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich: utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004, s. 284.

⁵⁸²*KDU*, t. I, s. 6.

⁵⁸³*Ibidem*, s. 10.

⁵⁸⁴*Ibidem*, s. 7.

⁵⁸⁵*Ibidem*, s. 56–57.

estragonu”⁵⁸⁶, „Bierze się mocny ocet, przegotowywa się w pobielanym naczyniu, do którego należy dodać nieco majeranu, tymianu, liścia bobkowego, goździków, czosnku z parę ząbków; przestudziwszy, nalewa się tem mięso, które powinno być złożone w naczyniu glinianem, lub dębowem: gdy się w tym zamarynuje, wyciska się wilgoć na płótnie i nieco wędzi”⁵⁸⁷.

Szyttler używał następujących miar: kwarty, kwaterki, garnce, funty, cale, łuty, kubek do kawy, łyżki, łyżeczki. Odwoływał się również do niezbyt precyzyjnych określeń, np. „kilkadziesiąt gałek [...] wielkości orzecha włoskiego”⁵⁸⁸, „obrać młodej rzepki (wielkości cebuli dużej)”⁵⁸⁹, „wielkości grubych korków”⁵⁹⁰, „pokrajać ją takiej wielkości i grubości, jak jest rosyjska moneta, pod nazwiskiem rubel”⁵⁹¹. Zaznaczyć należy, że system metryczny w Rosji jeszcze na początku XIX wieku praktycznie nie funkcjonował, a jego wprowadzanie spotykało się z niemałym oporem⁵⁹².

Miary określane są dość precyzyjnie: „szklanka wina białego”⁵⁹³, „wziąć należy półtory kopy”⁵⁹⁴, „pół garnca marchwi”⁵⁹⁵, „sztuk 40 na osób np. 15”⁵⁹⁶, „żółtków dziesięć”⁵⁹⁷, „kwartę wody”⁵⁹⁸, podobnie jak wagi: „pół funta cukru”⁵⁹⁹, „łut szafranu”⁶⁰⁰. Szyttler dość szczegółowo, jak na ówczesne możliwości, opisywał odpowiednie temperatury: „miernym ogniu”⁶⁰¹, „na lekkim ogniu”⁶⁰², „stawia się to na ogniu”⁶⁰³. Niekiedy stosował mniej precyzyjne określenia: „nieco wody”⁶⁰⁴, „cokolwiek włoszczyzny”⁶⁰⁵, „opiekłszy parę zajęcy na rożnie”⁶⁰⁶, „trochę świeżego łoju”⁶⁰⁷.

⁵⁸⁶Ibidem, s. 58.

⁵⁸⁷Ibidem, s. 61.

⁵⁸⁸Ibidem, s. 59.

⁵⁸⁹Ibidem, s. 11.

⁵⁹⁰Ibidem, s. 42.

⁵⁹¹Ibidem, s. 74.

⁵⁹²A. Stelmach, *Zmiana i stabilność w systemie politycznym współczesnej Rosji*, Poznań 2003, s. 99.

⁵⁹³*KDU*, t. I, s. 6.

⁵⁹⁴Ibidem, s. 9.

⁵⁹⁵Ibidem, s. 10.

⁵⁹⁶Ibidem, s. 17.

⁵⁹⁷Ibidem, s. 4.

⁵⁹⁸Ibidem, s. 24.

⁵⁹⁹Ibidem, s. 1.

⁶⁰⁰Ibidem, s. 81.

⁶⁰¹Ibidem, s. 1.

⁶⁰²Ibidem, s. 3.

⁶⁰³Ibidem, s. 7.

⁶⁰⁴Ibidem, s. 1.

⁶⁰⁵Ibidem, s. 5.

⁶⁰⁶Ibidem, s. 11.

⁶⁰⁷Ibidem, s. 13.

Czas przygotowania potraw był określony w sposób precyzyjny: „gotować przez pół godziny”⁶⁰⁸, „gotuje się przez kwadrans”⁶⁰⁹ lub w przybliżeniu: „gotuje się z wolna godzin ze dwie”⁶¹⁰, „stawi się na miernym ogniu i gotuje, dopóki mięso nie weźmie koloru rumianego”⁶¹¹. W rozdziale „O rozmaitych ciastach” występuje jednocześnie podanie temperatury opisaną językiem potocznym i dokładnego czasu odmierzonego zegarem: „na półgodziny do miernie gorącego pieca”⁶¹², „do miernie letniego pieca na godzinę”⁶¹³, ale i dokładnie podany jest czas mieszania ciasta, zanim wstawi się je do pieca: „miesza się bez przestanku przez godzinę”⁶¹⁴, „skoro się wsypie wszystkie mąki, miesza się ta masa bezprzestannie przez godzinę”⁶¹⁵, „trzcę to wszystko przez pół godziny”⁶¹⁶. Pojawiają się także precyzyjne określenia: „wrzucić do wrzątku rozsolonego na minutę, tuszyć przez kwadrans, niech się gotuje pod pokrywą z pół godziny, przez dwadzieścia cztery godziny nich pozostanie”⁶¹⁷. Podany czas autor opierał na doświadczeniu i wiedzy kucharza przygotowującego posiłek, stąd powszechne orientacyjne opisanie czasu wykonywania czynności czy wysokości temperatury, co było zgodne z praktyką epoki.

Język książki pozbawiony jest naleciałości francuskich. Nawet jeśli w procesie przygotowywania produkt należało szybko włożyć do zimnej wody, wyjąwszy uprzednio z gorącej, Szyttler nie używał francuskiego *blanchir*, tylko opisywał wprost, jak czynność wykonać: „umoczyć w wodzie gorącej i wnet do zimnej”⁶¹⁸. Przy zupie z cebuli pojawiło się słowo *purée*⁶¹⁹. Jedno danie zostało określone zwrotem *à la minute*⁶²⁰. Autor przykładał dużą wagę do formy języka. Chciał być zrozumiałym dla czytelnika. Tak więc nadaremnie szukać w *Kucharzu dobrze usposobionym* takich określeń jak: *braiser*, *sauter* czy wspomnianego *blanchir*. Owo podejście można jeszcze tłumaczyć trudnościami w tłumaczeniu na język narodowy. Francuskie terminy kulinarne sprawiały, że tekst brzmiał obco i książka stawała się mniej przystępna. Szyttler z pewnością inspirował się kuchnią

⁶⁰⁸Ibidem, s. 14.

⁶⁰⁹Ibidem, s. 9.

⁶¹⁰Ibidem, s. 17.

⁶¹¹Ibidem, s. 13.

⁶¹²Ibidem, s. 24.

⁶¹³Ibidem, s. 25.

⁶¹⁴KDU, t. II, s. 56.

⁶¹⁵Ibidem, s. 55.

⁶¹⁶Ibidem, s. 44.

⁶¹⁷Ibidem, s. 82.

⁶¹⁸KDU, t. I, s. 28.

⁶¹⁹Ibidem, s. 8.

⁶²⁰Ibidem, s. 111.

francuską. Dlatego zupy gotował, warzywa płukał, przecierał praktycznie wszystko przez sito, ubijał pianki, smażył na maśle, dusił, piekł na ruszcie, redukował sosy, ale jednocześnie nie silił się na sztuczne podbijanie prestiżu publikacji poprzez wykorzystanie obco brzmiącego słownictwa.

5. *À LA FRANÇAISE* I PODAŻANIE KU NOWYM KULINARNYM TRENDOM

5.1. KUCHARZ DOBRZE USPOSOBIONY (1830 R.)

Kucharz dobrze usposobiony był pierwszą książką napisaną przez Jana Szyttlera, będącego na kucharskiej emeryturze. Została wydana w „Drukarni Diecezjalnej u XX. Misjonarzy” i opatrzona notą cenzora Jana Barkmanna⁶²¹. Pod dopuszczeniem cenzorskim widnieje adnotacja zakazująca drukowania bez zgody autora⁶²². Dzieło składa się z dwóch tomów. Pierwszy zawiera dziesięć rozdziałów⁶²³, w których podano ponad dwieście receptur na dania wytrawne. Tom drugi podzielony został na jedenaście rozdziałów i królują w nim desery⁶²⁴. Spis treści ułożono w taki sposób, aby czytelnik mógł z łatwością odszukać wybrane przepisy. W rozdziale „Różne sposoby gotowania ryb” autor ułożył przepisy gatunkami ryb. Podobnie w rozdziale „Opisanie potraw gorących”, gdzie dania ułożone zostały tematycznie w większe grupy według składnika głównego: kapłony, pulardy lub kury jako jedna grupa, kurczęta, dalej, jako inny zbiór przepisów, mostki cielęce, kotlety, kuropatwy, kaczki. Są to największe grupy przepisów ułożone gatunkami mięsa. Rozdział uzupełniony jest pojedynczymi przepisami na dodatki, np. „Winegret na zimno”⁶²⁵ czy „Bulbę włoską”⁶²⁶. Taki sam schemat spisu treści odnosi się do części drugiej poświęconej przede wszystkim deserom, ciastom, kremom, lodom, kompotom, leguminom. Rozdział „O lodach” dotyczy różnego rodzaju lodów na śmietanie i owocowych sorbetów, natomiast sekcja „O rozmaitych ciastach” opisuje baby, mazurki, pączki, pierniki oraz sposoby wykonania lukru.

⁶²¹ „Drukować pozwolono, z warunkami złożenia w Komitecie Cezury trzech wydrukowanych egzemplarzy – Wilno d. 28 Lutego 1830 r. Cenzor Jan Barkmann”.

⁶²² „Wszelkich fałszywych edycji prawnie poszukiwać będę. Dla tego na każdym egzemplarzu kładę mój podpis”.

⁶²³ Tytuły rozdziałów: „Sposoby robienia zup rozmaitych; O pasztecikach, które się podają przy zupie; Sposoby robienia sztuki mięsa w różnych gatunkach; Różne sposoby gotowania ryb; Opisanie potraw gorących; O sosach gorących i zimnych, używanych do potraw opisanych w poprzedzającym rozdziale; Pieczone; Sposób robienia rulad rybnych i mięsnych na zimno; Sposób robienia rozmaitych farszów; Sposób robienia auszpiku, który służy do potraw zimnych i gorących”.

⁶²⁴ Tytuły rozdziałów: „Sposób robienia kremów; O galaretach; O musach; O blamanżach; O komputach; O marmuladach; Sposób robienia mleczek; O leguminach zimnych i gorących; O lodach; O rozmaitych ciastach; O zapasach spiżarni”.

⁶²⁵ *KDU*, t. I, s. 163.

⁶²⁶ *Ibidem*, s. 160.

Nazwy potraw wskazują na to, że mogły być to przepisy przeznaczone raczej dla zamożnej części społeczeństwa, dysponującej odpowiednimi zasobami finansowymi i zapleczem kuchennym. W rozdziale „O zupach” możemy znaleźć receptury, które brzmią niezbyt wyszukanie, jak „Zupa z grochu zielonego”⁶²⁷, „Zupa chłodnik z poziomek lub malin”⁶²⁸ czy „Zupa klarowna z kapusty kwaśnej”⁶²⁹, ale dla przeciwwagi znajdują się tam też przepisy na zupy, które świadczą o czytelniku jako wyrafinowanym smakoszu, znawcy kuchni nie tylko polskiej, ale także europejskiej, np. na „Zupę à la tortiur”⁶³⁰, „Zupę à la re z kapłonów”⁶³¹, „Zupę à la re z Jarząbków”⁶³², „Zupę sagową z lodami”⁶³³.

O wysokim poziomie sztuki kulinarnej zawartej w książce świadczyć też mogą określenia samego autora. Na przykład w rozdziale „Sposoby robienia sztuk mięsa w różnych gatunkach” pisał o recepturach przygotowanych „z większym przepychem”⁶³⁴, wskazywał, że mięsa „powinny być z przepychem garniowane”⁶³⁵. Pojawiło się również nawiązanie do receptur staropolskich. W rozdziale „Różne sposoby gotowania ryb” odnajdujemy kilka bardzo historycznych przepisów, z jakich od wieków słynęła polska kuchnia: „Szczupak na szaro, którego się najbardziej zwykł dawać podczas kucy”⁶³⁶ czy „Szczupak na żółto”⁶³⁷. Niemniej jednak Szyttler nawiązywał w książce w dużej mierze do kuchni francuskiej. W rozdziale „Opisanie potraw gorących” królowały kapłony, pulardy i kury w serdelowym sosie lub z truflami. W tytułach niektórych dań Szyttler stosował wręcz francuskie nazwy, np. „Kapłon w pęcherzu gotowany à la grosele”⁶³⁸, „File z młodych kur a la doque”⁶³⁹, „Bażant la casserolle de roi”⁶⁴⁰ lub akcentował, że danie zostało stworzone sposobem francuskim: „Kotlety cielęce z rusztu sposobem francuskim”⁶⁴¹, „Kotlety francuskie faszerowane ragułem”⁶⁴², „Paszteciki francuskie”⁶⁴³.

⁶²⁷Ibidem, s. 14.

⁶²⁸Ibidem, s. 25.

⁶²⁹Ibidem, s. 29.

⁶³⁰Ibidem, s. 2.

⁶³¹Ibidem, s. 4.

⁶³²Ibidem, s. 5.

⁶³³Ibidem, s. 24.

⁶³⁴Ibidem, s. 50.

⁶³⁵Ibidem, s. 51.

⁶³⁶Ibidem, s. 79.

⁶³⁷Ibidem, s. 80.

⁶³⁸Ibidem, s. 110.

⁶³⁹Ibidem, s. 112.

⁶⁴⁰Ibidem, s. 113.

⁶⁴¹Ibidem, s. 133.

⁶⁴²Ibidem, s. 134.

⁶⁴³Ibidem, s. 37.

Receptury w tomie drugim prawie w całości poświęcone zostały deserom. Już takie zestawienie przepisów i różnorodności czyni tę część mistrzowskim dziełem cukiernictwa. W tekstach nie podano, dla jakiej liczby osób dana potrawa miała być przygotowana, chociaż autor często wyjaśniał proporcje. Zazwyczaj opisywał receptury na cztery osoby. Desery prezentują całe spektrum cukierniczego świata XIX-wiecznej Europy. Oprócz wykwintnych blamanży⁶⁴⁴, kremów, galaret, musów, mleczek, pianek, lodów, babek, czekolad i słodkich galaretek na mleku, Szyttler proponował przygotowanie kompotów i marmolad. W recepturach korzystał ze składników, które były drogie: kawy, kakao, czekolady, cytrusów, ananasów, fig, migdałów. Proponował czytelnikom przyrządzenie m.in. „Kremu czekoladowego”⁶⁴⁵, „Kompotu z fig”⁶⁴⁶, „Róży w opłatkach smażonej”⁶⁴⁷, „Lodów śmietankowych z kwiatem pomarańczy”⁶⁴⁸, „Wianuszków migdałowych”⁶⁴⁹. Podobnie odnajdujemy przepisy inspirowane Francją: „Krem brule”⁶⁵⁰, „Makaroniki”⁶⁵¹.

Przepisy napisane zostały jasnym, klarownym i logicznym językiem. Zauważyć można, że autor posiadał kunszt, eksponował chęć dzielenia się wiedzą. Jednak mimo prostego języka opisu tego, jak wykonać czynności podczas gotowania, receptury wymagały od kucharza doświadczenia nie tylko w obyciu z kuchennymi przyborami, ale także wiedzy z zakresu cukiernictwa czy obróbki mięsa.

5.1.1. SKŁADNIKI GŁÓWNE

W *Kucharzu dobrze usposobionym* dominują zupy, dania z ryb i drobiu. Jak sam autor zauważył, zupy, które proponował czytelnikom, były rozmaite. Prezentował różnorodne opcje na każdą okazję i porę roku: „Zupa wiosenna rumiana olej”⁶⁵², „Zupa

⁶⁴⁴Rodzaj deseru; *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, red. H. Zgólkowa, t. 5, Poznań 1994, s. 18.

⁶⁴⁵KDU, t. II, s. 3.

⁶⁴⁶Ibidem, s. 20.

⁶⁴⁷Ibidem, s. 42.

⁶⁴⁸Ibidem, s. 52.

⁶⁴⁹Ibidem, s. 72.

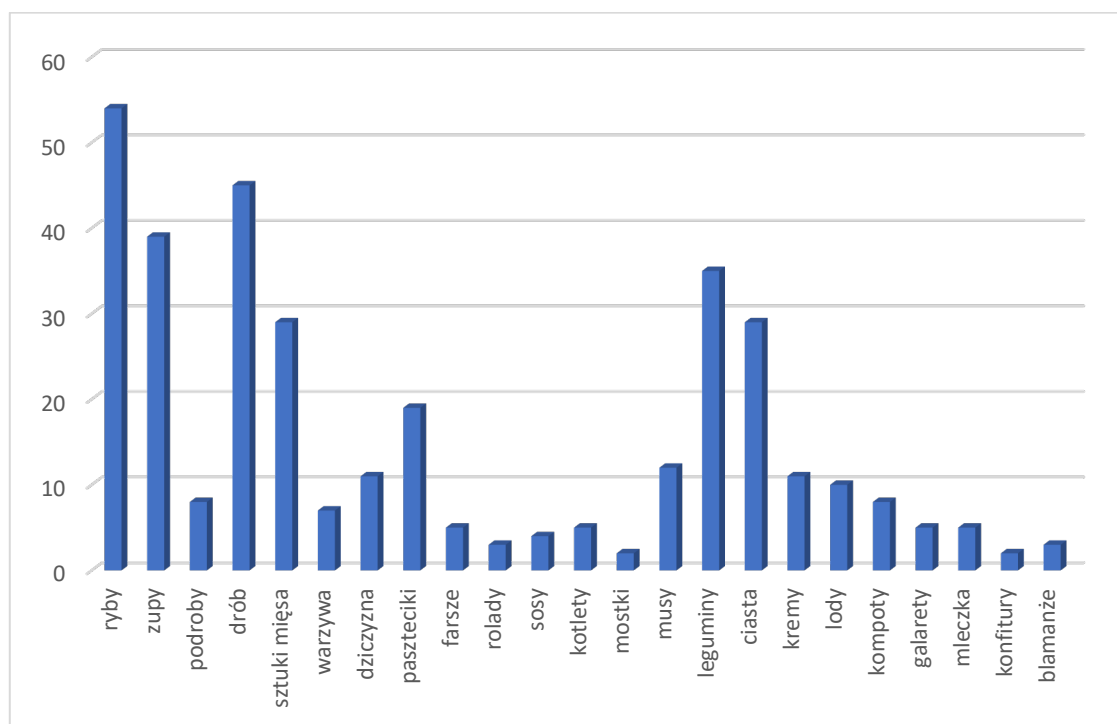
⁶⁵⁰Ibidem, s. 4.

⁶⁵¹Ibidem, s. 70.

⁶⁵²KDU, t. I, s. 13.

wiosenna ruska”⁶⁵³, „Zupa z młodych rzep”⁶⁵⁴, „Zupa majowa strzelecka”⁶⁵⁵, „Zupa z głogu lub derenia”⁶⁵⁶. Dowodzi to, że sezonowość była dla autora ważnym wyznacznikiem proponowanych dań. Ważnym dodatkiem do zup były paszteciki⁶⁵⁷, które prezencją i smakiem także mogły zachwycać gości.

Ryby ściśle były powiązane z obyczajowością katolicką w Polsce. Stały się podstawowym źródłem białka w dni postne. W związku z tym Polacy opanowali, jak nikt inny w Europie, techniki ich obróbki i przygotowywania⁶⁵⁸. W czasie postu przyrządzano zwłaszcza ryby słodkowodne: szczupaki, łososie, kapie, węgorze, liny, jesiotry, sandacze. Ze względu na trudności w transporcie i łatwość psucia się, ryby morskie spożywano zazwyczaj w formie solonych śledzi lub suszonego dorsza. Poza popularnymi do dziś rybami w książce wykorzystywane były już współcześnie zapomniane albo będące pod ochroną gatunki: szterle, jaźgarze, wizimby, białorybice, sięgi, wiziny, stynki, sztermingi i bretlingi.



Wykres 1 Występowanie poszczególnych typów składników i dań w *Kucharzu dobrze usposobionym*

⁶⁵³Ibidem, s. 16.

⁶⁵⁴Ibidem, s. 11.

⁶⁵⁵Ibidem, s. 27.

⁶⁵⁶Ibidem, s. 31.

⁶⁵⁷U Szyttlera „pasztecik” to jajko w koszulce zwane „perdutą” lub pasztecik francuski robiony z ciasta parzonego zwanego „ptyś”, faszzerowanego przetartym mózgiem wołowym.

⁶⁵⁸A. Chodubski, *Aktywność kulturalna Polaków w Azerbejdżanie w XIX i na początku XX wieku*, Gdańsk 1986, s. 28.

Wyjątkowo w pierwszej książce Szyttlera przepisy na desery zajęły osobny tom. Kucharz pałacowy, jakim Szyttler był, nie tylko doskonale zarządzał kuchnią, ale także świetnie odnajdował się w przygotowywaniu słodkich propozycji stanowiących zwieńczenie uroczystości. Na liście receptur znalazły się propozycje delikatne, subtelne i finezyjne. Przykładem może być „Pianka gorąca z ananasów”: „Utarłszy na tarce ze trzy ananasy, kładną się do pianki ubitej z białek i dalej zupełnie tym samym sposobem postępuje się z pianką jabłeczną”⁶⁵⁹ czy wyszukana „Róża w opłatkach smażona”:

Wziąć kilkanaście opłatek, przetrznawszy każdą na dwie części, obcinają się różki, aby wzięły kształt okrągły. Na tak przygotowane nakłada się różnych konfitur bez ulepu; położywszy na wierzch podobnyż opłatek, maczają się brzegi naokoło w klar z ciasta i natychmiast spuszczają się do wrzącego klarownego masła; skoro się niem wezmą kolor żółtawy, wybierają się; osypawszy mialko tłuczonym cukrem z cynamonem, układają się na półmisek i dają się do stołu⁶⁶⁰.

Często jeden przepis wyjaśniający przygotowanie deseru stawał się przepisem bazowym dla innych. Zmianie ulegał tylko główny składnik dominujący, jak w przypadku „Pianki gorącej jabłecznej”⁶⁶¹. Jabłko mogło być zastąpione ananase, brzoskwiniami, malinami lub innymi owocami. Uniwersalność przepisów dawała czytelnikowi swobodę wyboru i dopasowanie kuchni pod produkty sezonowe.

Omawiając drugi tom nie można zapomnieć o lodach. Mimo że wszystkie przepisy noszą nazwę lodów, to można podzielić je na dwie kategorie: te wytwarzane na bazie wody (sorbety) i śmietanki (lody). Szyttler proponował aż dziesięć smaków lodów: ananasowe, cytrynowe, pomarańczowe, poziomkowe lub malinowe, krem-brule, czekoladowe, śmietankowe z kawą lub kakao, śmietankowe z kwiatem pomarańczy, żurawinowe, biszkoptowe krajane, ponczowe. Autor w recepturze na „Lody ananasowe” podał sposób zamrożenia masy, do którego później odnosił się w przypadku innych przepisów:

Wstawiwszy do lodu mialko tłuczonego, osypuje się solą i kręci puszką; skoro lody zaczną się zamrażać, otwiera się puszką (z ostrożnością, gdyby sól będąca koło puszeki wewnątrz nie wypadła) i wybijają się drewnianą łopatką. Wykonawszy to, zamyka się puszką, znowu się kręci; gdy zaczną się zamrażać lody, otwiera się znów puszką dla wybicia lodów i powtarza się dopóki nie będą gęste⁶⁶².

⁶⁵⁹ *KDU*, t. II, s. 41.

⁶⁶⁰ *Ibidem*, s. 42–43.

⁶⁶¹ *Ibidem*, s. 41.

⁶⁶² *Ibidem*, s. 49.

Estetyka serwowania deseru odgrywała ważną rolę. Szyttler podkreślił to w opisie przygotowania galaret i w rozdziale „O blamażach”, gdzie dokładnie opisywał, jak przyrządzić różnokolorową piętrową piramidę. Nie ulega wątpliwości, że tego typu kompozycje, wymagające dużej uwagi i sporych umiejętności, nie były codziennością w większości XIX-wiecznych domów:

Chcąc mieć w jednej formie blamanż z galaretą w rozmaitych kolorach, postępuje się następująco. Stawi się forma na lód, i leje się nieco blamanżu, którego gdy ostygnie, wlewa się wówczas podobną ilością zimnej galarety, ta gdy zastygnie, leje się na nią blamanżu innego koloru, i to się powtarza dopóki forma zupełnie nie będzie wypełniona. Gdy galarety, blamanże lub kremy robią się podczas upałów, należy dodawać więcej karuku, inaczej by się rozpułyły; oraz należy je wyjmować z form wówczas, gdy już stół jest ustawiony⁶⁶³.

Cielęcina, wołowina, drób, dzikie ptactwo należały do najbardziej cenionych mięs na szlacheckich i mieszczańskich stołach. We wstępie do rozdziału „Sposoby robienia sztuki mięsa w różnych gatunkach” Szyttler napisał: „U każdego stołu najgłówniejszą rzeczą są zupy i sztuka mięsa; a im zamyślą się dawać stół wytworniejszy, tem więcej gatunków sztuka mięsa być powinna [...] Im sztuki mięsa są wyborniejsze, tym garnitury powinny być robione z większym przepychem”⁶⁶⁴. Mięso było zwykle serwowane z warzywami, w tym ziemniakami, które ówczesnie nie kojarzyły się z kuchnią ubogą. Były prawdziwym kulinarnym odkryciem, nowością z zagranicy⁶⁶⁵. Rozdział „Opisanie potraw gorących” Szyttler rozpoczął od podania kilkunastu przepisów na ptactwo domowe, m.in. na kapłona⁶⁶⁶ i na pularde⁶⁶⁷, oba niezwykle cenione ze względu na delikatność mięsa. Dodatkowo ważnym elementem polskiej kuchni było wszelkiego rodzaju dzikie ptactwo: jarzabki, gołębie, kuropatwy, bażanty. Szyttler podał przepis na „File-sote z Jarzabków”⁶⁶⁸, „Bażant la casserolle de roi”⁶⁶⁹ czy „Bażanty lub jarzabki z pomarańczami”⁶⁷⁰.

⁶⁶³Ibidem, s. 13–14.

⁶⁶⁴KDU, t. I, s. 50–51.

⁶⁶⁵B. Baranowski, *Początki i rozpowszechnienie uprawy ziemniaków na ziemiach środkowej Polski*, Warszawa 1960, s. 29.

⁶⁶⁶Wykastrowany, młody kogut.

⁶⁶⁷Młoda, nierozwinięta jeszcze pćiowo kura.

⁶⁶⁸KDU, t. I, s. 113.

⁶⁶⁹Ibidem, s. 113.

⁶⁷⁰Ibidem, s. 115.

Lasy obfitowały niegdyś w dziką zwierzynę. Współcześnie wielu gatunków próżno szukać, zostało niewiele cietrzewi, głuszców, całkowicie wyginęły dropie⁶⁷¹. Najczęściej występuje dzik, łoś, sarna czy daniel. Dziczyzna była wielką specjalnością kuchni staropolskiej. Nie mógł więc Szyttler zapomnieć o podaniu receptury na zwierzęta padające łupem myśliwych, m.in. na „Sztukę mięsa z dzika”⁶⁷², w której słodycz soku wiśniowego i ostrość korzeni uczyniły z cennego kawałka mięsa łącie królewskie danie, „Sztukę mięsa z uda sarny, lub daniela z kapustą czerwoną”⁶⁷³, „Sztukę mięsa z żubra”⁶⁷⁴ czy „Mostki z sarny z oliwkami”⁶⁷⁵.

Ważnym elementem były dodatki. W zupach Szyttler podał propozycje na przeróżne paszteciki, które mogły być też samodzielny danie. Nie stronił od gustownych garniturów: warzyw, owoców i marynat, które jakby towarzyszyły daniu i były razem wykładane na półmisek. W przepisie na „Kapłona w pęcherzu gotowanym à la grosele” garnitur ten był bardzo bogaty: „Garniruje się włoszczyzną, małą cebulką i drobno tressowaną jarzynką, każdy z tych garniturów, powinien być osobno gotowany w mocnym bulonie”⁶⁷⁶ czy „Za garnitur dają się do nich rakowe szyjki, szparagi i kalafiory, które po odgotowaniu w wodzie, powinny być nieco zamarynowane w occie z oliwą”⁶⁷⁷.

5.1.2. PRZYPRAWY

Kuchnia francuska miała ogromny wpływ na kształt XIX-wiecznej kuchni polskiej. Szyttler z jednej strony prezentował fascynację modą, w jakiej został wychowany, a z drugiej pobrzmiewały w jego książce echa dawnego, staropolskiego smaku. Stary już i nieco niemodny, wyrazisty smak kuchni staropolskiej, wykorzystujący mnogość przypraw, w *Kucharzu dobrze usposobionym* przejawiał się w słodczy cukru, ostrości korzeni, kwasie skórki z cytryny, soku cytrynowego i octu. Choć najwięcej cukru

⁶⁷¹M. Mazaraki, *Łowiectwo w Polsce*, Warszawa 1993, s. 135.

⁶⁷²KDU, t. I, s. 73.

⁶⁷³Ibidem, s. 59.

⁶⁷⁴Ibidem, s. 61.

⁶⁷⁵Ibidem, s. 128.

⁶⁷⁶Ibidem, s. 110.

⁶⁷⁷Ibidem, s. 58.

znajdziemy w drugim tomie książki, nie był on stosowany wyłącznie w deserach. Występował także jako przyprawa w przepisach wytrawnych. „Zupa z marchwi młodej” zawierała „ćwierć funta masła, część funta cukru”⁶⁷⁸. Słodczy w „Zupie owsianej” podbijały cukier, rodzyunki i wino: „należy mieć funt rodzynek oczyszczonych, do czego dodać funt cukru i butelkę wina”⁶⁷⁹. U Szyttlera cukier w daniach wytrawnych był ciągle obecny, choć na pewno nie w takim wymiarze jak przed wiekami. Słodki smak autor nadawał daniom także za pomocą soku wiśniowego lub malinowego. W przepisie na „Sztukę mięsa z dzika” sok wiśniowy był podstawą sosu do mięsa: „Bulon zaś precedziwszy, dodaje się soku wiśniowego; zalawszy tym sztukę mięsa, osypuje się chlebem żytnim, miałko tartym oraz cukrem i cynamonem i przed wydaniem na godzinę stawi się z białem do pieca, aby się sztuka mięsa zarumieniła”⁶⁸⁰. Można sądzić, że użyty sok wiśniowy i cukier zmieszany z cynamonem są sentymentalnym powrotem do przeszłości w Szyttlerowskim wydaniu.

Korzenie w tej publikacji dodawane były przez Szyttlera często, ale raczej służyły podkreśleniu smaku, a nie zdominowaniu dania. Pieprz, gałka muskatołowa, cytryna, skóra cytrynowa, goździki, szafran, tak chętnie i w dużych ilościach niegdyś sypane, tu są eleganckim dodatkiem. W daniach z ryb dodatkowo pojawił się jałowiec i rozmaryn. Taką mieszankę ziół Szyttler zalecał wykorzystać do wędzonego szczupaka: „Rozniecić ogień z olchowych trocin, do których dodawszy jałowca, rozmarynu, bobkowego liścia, przewrócić beczkę i na tym postawić, niech się nad tym dymem szczupak obwędzi, przez dwie, lub trzy godziny”⁶⁸¹. Tylko w kilku przepisach podał sól jako składnik dania, zaznaczając, aby dodać „w miarę soli”⁶⁸². Wynika to z faktu, że autor już na samym wstępie podał ogólną uwagę odnoszącą się do receptur umieszczonych w książce: „Nigdzie nie będziemy mówili o soli, albowiem wszystkim wiadomo, gdzie jaką część jej należy użyć”⁶⁸³. Podobny wpis umieścił w tomie drugim, poświęconym w dużej mierze deserom: „Do wszystkich ciast drożdżowych, dodawać należy potrochę soli”⁶⁸⁴.

⁶⁷⁸Ibidem, s. 10.

⁶⁷⁹Ibidem, s. 30.

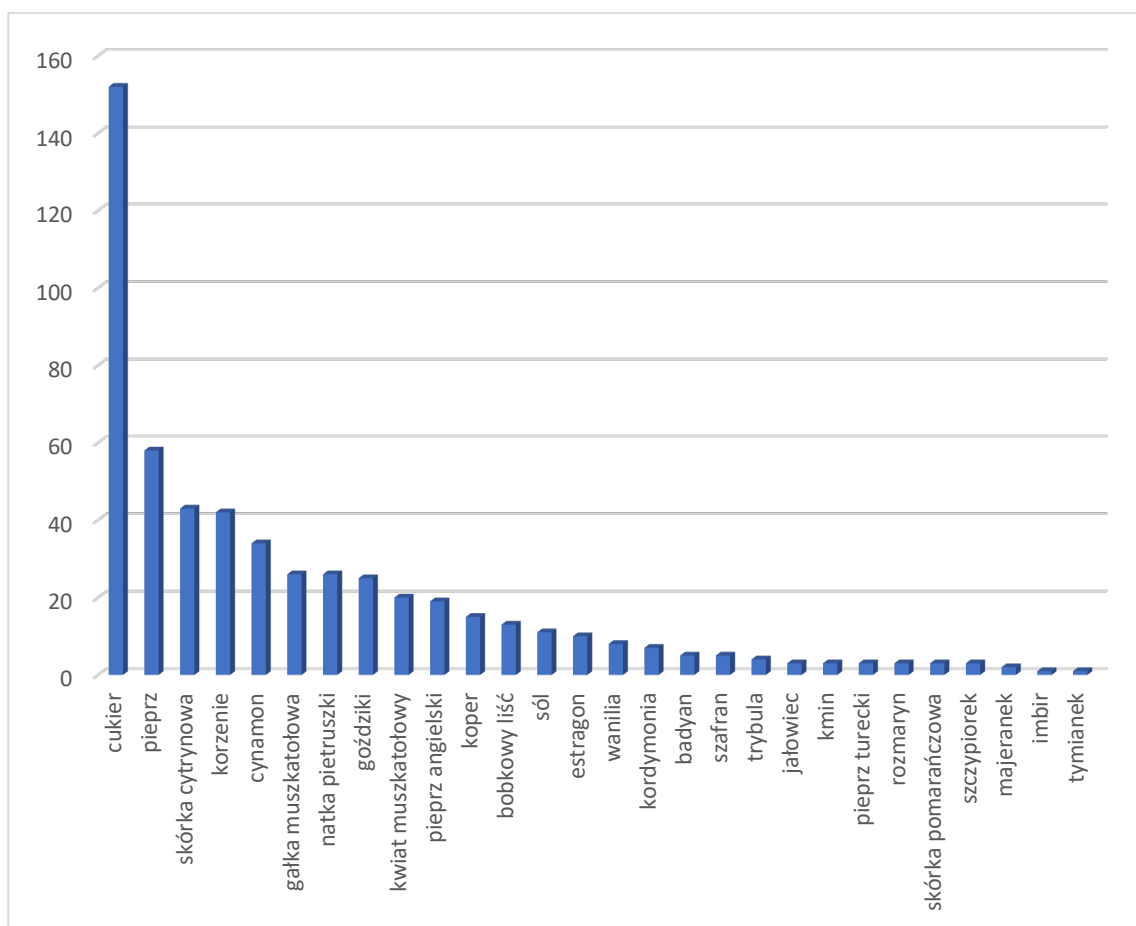
⁶⁸⁰Ibidem, s. 73.

⁶⁸¹Ibidem, s. 58.

⁶⁸²Ibidem, s. 14.

⁶⁸³Ibidem, s. 2.

⁶⁸⁴KDU, t. II, s. 3.



Wykres 2 Częstotliwość użycia poszczególnych przypraw w recepturach *Kucharza dobrze usposobionego*

5.1.3. TŁUSZCZE

We wszystkich książkach Szyttlera dominującymi tłuszczami były oliwa i masło. Masło funkcjonowało nie tylko jako tłuszcz pochodzenia zwierzęcego używany do pieczenia czy gotowania, ale przede wszystkim jako wyznacznik dobrego gustu. Wraz ze zmianami zwyczajów kulinarnych, kiedy to zaczęła dominować w Europie *Le cuisinier françois*, masło nabrało na wartości jako produkt elitarny, delikatny i bardzo smaczny. Kuchnia powoli zaczynała stawać się kuchnią maślną. Najcenniejsze i najsmaczniejsze było masło świeże, czego przykładem może być receptura na „Skojki”:

Skoro się skojki wypłuczą, układają się do rondla, przekładając ryżem. Do pół kopy skojek, należy wziąć dwa funty ryżu, dodać nieco muskatołowej gałki, funt młodego masła i nalać białym dobrym bulonem wygotowanym z kur i włoszczyzny; przykrywszy szczelnie rondel pokrywą,

stawia się na parę godzin do gorącego pieca. Wydobywszy stamtąd, układają się na półmisek i dają się do stołu. Skojka każda się otworzy i nabierze do siebie ryżu, z którym należy dawać⁶⁸⁵.

W bogatych domach dbano o jakość i czystość masła. Uważano, że posiada ono właściwości medyczne. Jak wskazał Stanisław Hercius, wynikało to z zasad diety humoralnej. Masłu przypisywano dobroczynny wpływ na zdrowie: „mają żołądek wilgotny, są przyrodzenia gorącego [...] przed obiadem z chlebem jedzone apetyt czyni i miesza się z potrawami; wszelkim truciznom sprzeciwia się i one wygania. Z miodem go trochę zmieszawszy dzieciom dziąsła smarować dla prędszego zębów wypuszczania”⁶⁸⁶.

Masło stanowiło najczęściej wykorzystywany tłuszcz zwierzęcy w *Kucharzu dobrze usposobionym*. Jako że w Polsce liczba dni postnych przeważała nad niepostnymi, poszukiwano odpowiednich zamienników tłuszczów pochodzenia zwierzęcego. Tak w okresie postu masło zastępowane było olejem lub oliwą. Dla przykładu w *Kuchni postnej* przepisy podawane były zarówno w wersji postnej z wykorzystaniem oliwy, jak i niepostnej, gdzie używano masła lub słoniny. W przepisach pojawiało się określenie „masłem lub oliwą”, co pokazuje, że Szyttler starał się uczynić receptury uniwersalnymi. Czytelnik miał możliwość wykorzystania obu tłuszczów w zależności od okresu liturgicznego. Przykładem może być przepis na przyrządzenie łososia lub jesiotra:

Bierze się łosoś lub jesiotr, gdy się pokraje w cienkie zrazy i umarynuje [...] na ruszt kładnie się po jednym zrazie na ćwiartce papieru, które powinien być wysmarowany masłem lub oliwą, na wierzchu zaś każdego zrazu nakłada się serdelowe masło; zawinawszy papier, kładą się na blachę wysmarowaną masłem. Przed samym wydaniem stawia się do gorącego pieca; skoro się dobrze papier zarumieni, wyjmuje się, układają się z papierem na blat i dają ją do stołu⁶⁸⁷

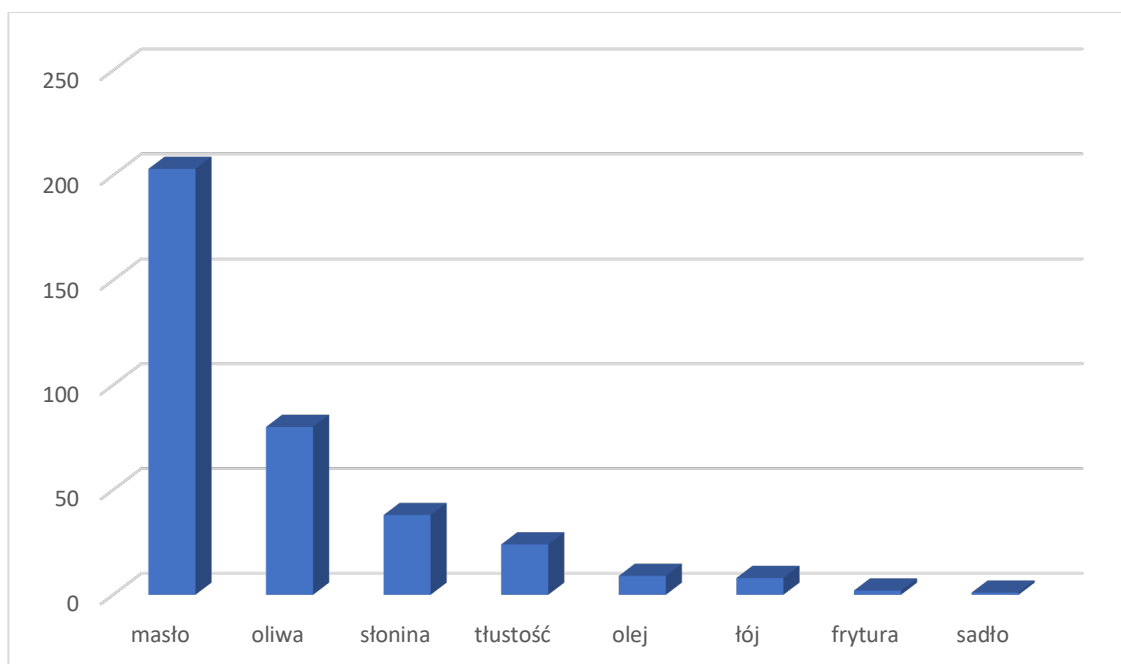
lub „Stokfisz po kapucyńsku”: „[...] zalewa się dobrze zarumienionym chlebem z masłem, albo też oliwą”⁶⁸⁸.

⁶⁸⁵KDU, t. I, s. 62.

⁶⁸⁶S. K. Hercius, *Bankiet narodowi ludzkiemu*, Kraków 1660, s. 25.

⁶⁸⁷KDU, t. I, s. 97.

⁶⁸⁸Ibidem, s. 92–93.



Wykres 3 Liczba przepisów z *Kucharza dobrze usposobionego*, w których używano poszczególnych tłuszczów

Oliwa znajdowała się na drugim miejscu co do częstotliwości wykorzystania przez Szyttlera i tym samym także była ważnym tłuszczem w *Kucharzu dobrze usposobionym*. Głównie została użyta jako przyprawa, mieszana z octem i korzeniami do sporządzenia marynat i sosów. Przykładem mogą być receptury na „Sos tatarski na zimno”: „Utarłszy chrzanu dodaje się do niego tyleż mialko utłuczonego cukru, oliwy i soku cytrynowego, rozmieszawszy to, używa się do ryb”⁶⁸⁹ oraz „Sztukę mięsa z daniela, jelenia lub łosia”: „[...] dodawszy cebuli, cytryny w talerzyki pokrojonej, kawałem bulonu, nieco goździków, trochę włoścзыzny, butelkę wina czerwonego, szklanke oliwy de prevence, kwaterkę dobrego octu”⁶⁹⁰. Oliwa była towarem droгим, importowanym, używanym przede wszystkim w zamożnych domach. W Polsce jako zamiennika używano oleju tłoczonego najczęściej z lnu, rzepaku i maku. Jednak były to oleje niskiej jakości, tak smakowej, jak i odżywczej⁶⁹¹.

W przepisach *Kucharza dobrze usposobionego* występowały, chociaż już w dużo mniejszych ilościach, słonina, „tłustość” i łój. Słonina służyła autorowi przede wszystkim do szpikowania mięsa dzikich ptaków lub wykładania spodu garnka do gotowania, jak w następującym przepisie: „Bierze się rondel, którego dno wyłożywszy włoścзыzną i

⁶⁸⁹Ibidem, s. 167.

⁶⁹⁰Ibidem, s. 59.

⁶⁹¹B. Baranowski, *Życie codzienne wsi między Wartą a Pilicą w XIX wieku*, Warszawa 1969, s. 42.

świeżą słoniną w plastry pokrojoną, kładą się kury, na wierzch znowu się nakłada słonina i nieco korzeni⁶⁹². W innej recepturze, na „Zająca z kiełbaskami opiekanyymi”⁶⁹³, siekana słonina służyła jako dodatek do farszu. Łój był dodatkiem do zup. Jego wykorzystanie Szyttler prezentował w przepisie na „Zupę rumianą olej”: „Zupa ta dla tego nazywa się olej, iż do niej bulon użyty, powinien być bardzo mocny. Naprzód w rondel krają się kilka cebul, nieco marchwi i trochę świeżego łoju”⁶⁹⁴. „Tłustość”, czyli roztopiony smalec wieprzowy, w niektórych przepisach służył jako pomocniczy tłuszcz do smarowania blach, papieru do pieczenia, polewania pieczonych potraw. Za przykład mogą posłużyć fragmenty receptur na „Kapłony, pulardy lub kury z grzankami z serdelowym sosem”: „uwinąwszy ich w papier [...] kładną się na rożen, polewając papier tłustością”⁶⁹⁵ czy „Sztukę mięsa rost bratyl angielską”: „[...] należy ją w niego uwinąć i piec polewając papier tłustością”⁶⁹⁶. Zdarzało się, że łój i masło stanowiły podstawowe tłuszcze stosowane do przygotowania deserów, jak w przepisie na „Plum-budin gorąco”⁶⁹⁷.

Warto wspomnieć, że autor często zwracał uwagę na to, aby potrawy nie były zbyt tłuste. Nakazywał czytelnikowi zdjąć tłustość: „Wziąć dobrej szynki funtów 6 (proporcja np. na osób 12), która powinna być oberżnięta z tłustości”⁶⁹⁸, „zebrać z niego tłustość znajdującą się na wierzchu”⁶⁹⁹, „zebrawszy tłustość, należy sklarować białkami”⁷⁰⁰.

5.1.4. TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE

Podstawową i najczęściej stosowaną techniką w recepturach było gotowanie. Szyttler gotował zupy: „[...] gotuje się na miernym ogniu, dopóki nie weźmie koloru”⁷⁰¹, „przykrywając rondel pokrywką gotuje się na miernym ogniu, dopóki się nie stanie szynka miękka”⁷⁰², „stawia się na ogniu niech się pod pokrywą gotuje, póki cebula nie

⁶⁹²KDU, t. I, s. 106.

⁶⁹³Ibidem, s. 147.

⁶⁹⁴KDU, t. I, s. 13.

⁶⁹⁵Ibidem, s. 106.

⁶⁹⁶Ibidem, s. 62.

⁶⁹⁷KDU, t. II, s. 29.

⁶⁹⁸Ibidem, s. 6.

⁶⁹⁹KDU, t. I, s. 2.

⁷⁰⁰Ibidem, s. 29.

⁷⁰¹Ibidem, s. 1.

⁷⁰²Ibidem, s. 7.

będzie zupełnie miękka”⁷⁰³. Zazwyczaj po ugotowaniu warzyw lub mięsa przecierał całość przez sito, by uzyskać konsystencję zupy krem.

Szyttler piekł bez termometrów. W instruowaniu czytelników, na jak długo należy umieścić w piecu daną potrawę, posługiwał się formą obrazową. Technika dotyczyła nie tylko ciast czy sztuk mięsa, ale także dodatków do zup i sosów. Autor podawał: „stawia się te foremki do gorącego pieca, aby się jaje zarumieniło”⁷⁰⁴, „się odpiekają w piecyku kawianym lub piecu gorącym, póki nie będą miękkimi”⁷⁰⁵. Pieczenie jako technika wykorzystywana jest, także współcześnie, do wydobycia smaku produktu. Pieczony zajac na rożnie przygotowywany do „Zupy z zająca”⁷⁰⁶ to doskonały przykład podobnego zabiegu. Szyttler zająca najpierw opiekał, następnie gotował z warzywami. Jak obliczono, pieczenie było jedną z najbardziej popularnych technik obróbki mięsa wykorzystywaną w *Kucharzu dobrze usposobionym*. Szyttler posługiwał się nie tylko piecem. Używał różna, jak to jest opisane przykładowo w recepturze na „Sztukę mięsa z polędwicy wołowej prosto z różna”: „[...] Tak przysposobioną polędwicę piec na rożnie, polewając często zewnątrz masłem”⁷⁰⁷, w przypadku kasztanów dopuszczał skorzystanie z piecyka kawianego: „opiekają się na miękko w piecyku kawianym”⁷⁰⁸.

⁷⁰³Ibidem, s. 8.

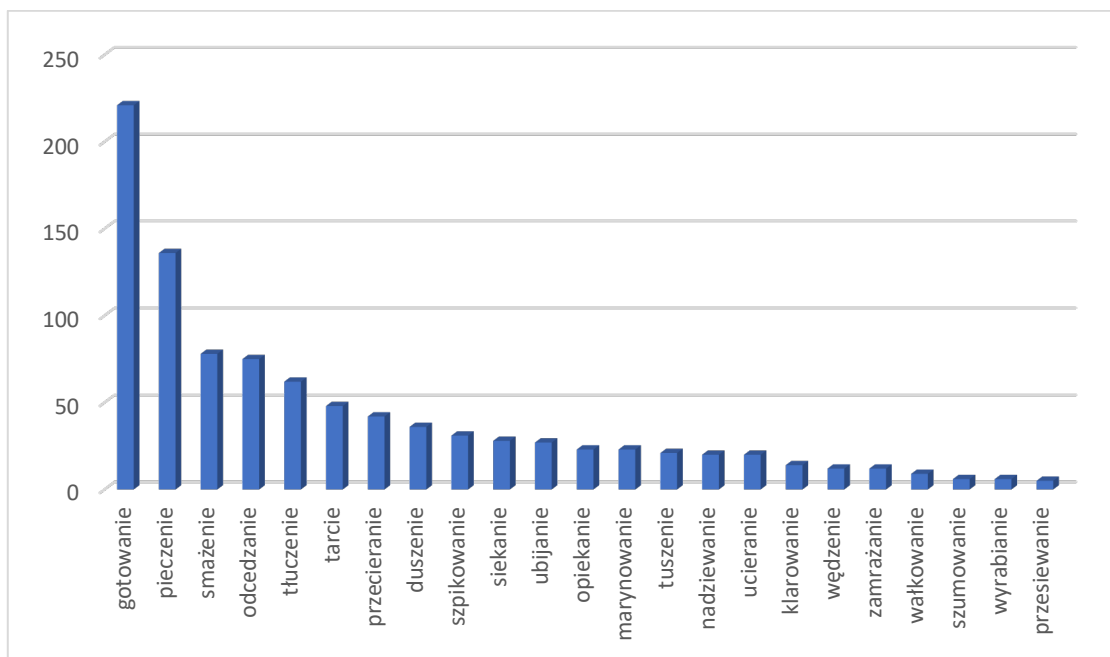
⁷⁰⁴Ibidem, s. 36.

⁷⁰⁵Ibidem, s. 1.

⁷⁰⁶Ibidem, s. 11.

⁷⁰⁷Ibidem, s. 52.

⁷⁰⁸Ibidem, s. 157.



Wykres 4 Zastosowanie technik i czynności kulinarnych w recepturach Kucharza dobrze usposobionego

Często po zakończeniu gotowania autor kazał odcedzić wywar. Głównie po to, aby zrobić sos, jak w „Sztuce mięsa z kawiolem”: „[...] należy precedzić do rondelka, zebrać tłuszcz i dodać trzy łyżki kawioru wymoczonego, ćwierć funta suchego bulonu, łyżkę młodego masła, tyleż soku cytrynowego. Przed wydaniem zagotować i zalać tym sztukę mięsa”⁷⁰⁹. W innym miejscu czytamy: „Gdy się to wykona odcedza się na durszlak”⁷¹⁰, „po zagotowaniu odcedzić dobrze na durszlak lub sito”⁷¹¹.

Siekanie w książkach Szyttlera występowało często, głównie jako czynność przygotowawcza. Koniecznym było, aby w części receptur posiekać warzywa, czasami mięso, podroby czy dodatki: „dodać pomarańczowej lub cytrynowej, drobno siekanej skórki i nieco cukru”⁷¹², „Ugotowawszy kryski w białym bulonie (jakośmy wyżej opisali) wyjmują się z onego; a gdy oschną usiekają się jak najdrobniej”⁷¹³. Doskonałym przykładem receptury, gdzie składniki należało ugotować, posiekać i ostatecznie przetrzeć przez sito, jest przepis na „Lekkie cielęce na budyń”: „Odogotowawszy na miękko lekkie cielęce i serce, usiekać jak najdrobniej; wątróbkę zaś od tego cielęcica surową (wybrawszy niej żyłki) usiekać i przetrzeć przez sito”⁷¹⁴.

⁷⁰⁹Ibidem, s. 54.

⁷¹⁰Ibidem, s. 14.

⁷¹¹Ibidem, s. 7.

⁷¹²Ibidem, s. 48.

⁷¹³Ibidem, s. 141.

⁷¹⁴Ibidem, s. 153.

Mięsom, które uchodzą za chude, czyli dziczyźnie i drobiu, według Szyttlera powinno towarzyszyć szpikowanie, czyli pokrywanie innym, tłustym rodzajem mięsa, zazwyczaj słoniną: „Uszpiwowawszy polędwicę słoniną, posypuje się korzeniami”⁷¹⁵, „Wziąć polędwicę wierzchnią, lub spodnią z daniela, jelenia, lub łosia uszpiwowawszy ją słoniną i szynką”⁷¹⁶, „Udziec uszpiwowany i wymoczony w occie”⁷¹⁷. Dodatkowo faszerowanie i nadziewanie jedzenia, podobnie jak dziś, tak i w czasach Szyttlera, były ważnymi kucharskimi umiejętnościami. W książce można odnaleźć receptury na faszerowanego baranka wielkanocnego, głowę dzika, prosię, szczupaka, ptactwo. Szyttler faszerowaniu poświęcił nawet dwa rozdziały książki: „Sposób robienia rulad rybnych i mięsnych na zimno”⁷¹⁸ i „Sposób robienia rozmaitych farszów”⁷¹⁹.

W recepturach często napotkać można polecenie utarcia składnika. Zazwyczaj za pomocą tarki, jak w przepisie na „Jarmuż z kasztanami”: „Jarmuż oczyszczony, kładnie się do wrzącej wody, w której, gdy się ugotuje na miękko, wybiera się, wycisnąwszy z niego wodę, usieka się najdrobniej. Utarć na tarkę, słodkiego buraka i dwie marchwie, usieka się drobno kilka cebul, które, gdy się usmażą w maśle, kładnie się utarty burak i marchew”⁷²⁰. Autor ucierał także cukier: „trzy ćwierci funta cukru miałko utartego”⁷²¹, przy czym mógł być on też tłuczony: „tyleż miałko tłuczonego cukru, oliwy i soku cytrynowego”⁷²².

Ubijanie wykorzystywane było przez Szyttlera zarówno w stosunku do receptur na desery, jak i na dania główne. Kazał ubijać białka na bezy i kremy, ale też mięso, jak w przepisie na „Zrazówkę cielęcą”: „Wziąwszy zrazówkę cielęcą, opłukawszy, zawija się mocne płótno, w którym ubija się tasakami, aby dobrze rozplaszczyc”⁷²³. W deserach Szyttler ubijał za pomocą miotełki: „Zdjąwszy z ognia, przecedza się do jakiegokolwiek naczynia i bije się miotełką”⁷²⁴, „stawi się na lód i bije miotełką, dopóki nie zamieni się w pianę”⁷²⁵, „piec w piecu piętnaście jabłek, przetarłszy je przez sito, dodać trzech

⁷¹⁵Ibidem, s. 57.

⁷¹⁶Ibidem, s. 58.

⁷¹⁷Ibidem, s. 59.

⁷¹⁸Ibidem, s. 172.

⁷¹⁹Ibidem, s. 176.

⁷²⁰Ibidem, s. 157.

⁷²¹Ibidem, s. 153.

⁷²²Ibidem, s. 99.

⁷²³Ibidem, s. 95.

⁷²⁴KDU, t. II, s. 1.

⁷²⁵Ibidem, s. 3.

surowych białek i bije się bez przestanku, póki się nie uformuje z tego pianą; skoro się to wykona, dodaje się funt mialko utłuczonego cukru, kwaterkę gotowanego karuku, kilka kropel jakiego chcą olejku, wymieszawszy to dobrze, leje się do form i postępuje się jak wyżej opisano⁷²⁶.

5.1.5. UTENSYLIA

O tym, że *Kucharz dobrze usposobiony* przeznaczony był dla osób nie tylko umiejących gotować, ale i zamożnych, świadczy ogrom kucharskiego sprzętu, jaki autor wykorzystywał w obu tomach książki. Były to rondle, rondelki, sita, serwety, wazy, salaterki, wanienki, sagany do gotowania dużych ilości, prasy. Wszystkie nie tylko nie były powszechne w przeciętnej kuchni XIX-wieku, lecz także wymagały od kucharza wiedzy, w jaki sposób się nimi posługiwać.

Najbardziej popularnymi utensyliami wymienianymi w książce są rondel i rondelki wraz z pokrywą. Praktycznie wyłącznie w rondlu Szyttler przygotowywał dania wymagające gotowania: „przecedzić do czystego rondla przez gęste sito⁷²⁷, „bierze się do rondla pół funta młodego masła⁷²⁸, „przykrywszy rondel pokrywą⁷²⁹, „gdy się to skutecznie wybiera się do rondelka⁷³⁰. W rondlu też dusił mięsa. Równie ważna była pokrywa, która występowała jako nakrycie garnka⁷³¹ i duża patelnia do smażenia mięs⁷³². Poręczny rondel autor zastępował kotłem o większej pojemności, jeśli receptura tego wymagała.

⁷²⁶Ibidem, s. 32.

⁷²⁷Ibidem, s. 3.

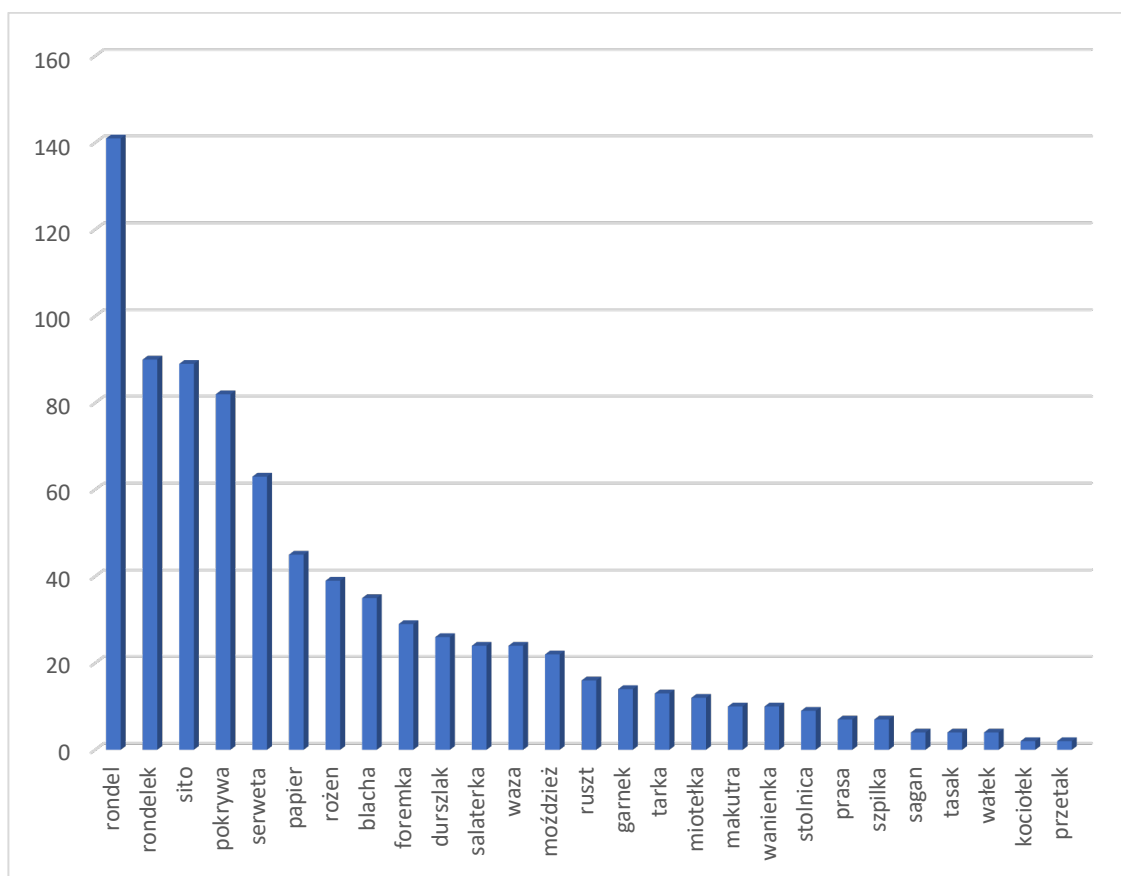
⁷²⁸Ibidem, s. 6.

⁷²⁹Ibidem, s. 6.

⁷³⁰Ibidem, s. 9.

⁷³¹Ibidem, s. 91.

⁷³²Ibidem, s. 96.



Wykres 5 Zastosowanie utensyliów kuchennych w recepturach Kucharza dobrze usposobionego

Sito, płótno i serweta to sprzęty kuchenne, za pomocą których Szyttler odciskał nadmiar płynu oraz przecierał dania, by uzyskać pożądaną konsystencję: „przecierać należy przez gęste sito, dopóki nie przejdzie w zupełności cała z niej masa”⁷³³, „Gdy się ugotuje należy precedzić przez sitko do czystego rondla”⁷³⁴, „Obrawszy salcefię, ugotowywa się na miękko w białym bulonie; wydobywszy, kładnie się na sito”⁷³⁵. Serweta była tak samo popularna jak sito, zwłaszcza przy produkcji lodów. Dzięki niej uzyskiwano jednolitą masę przygotowaną do mrożenia: „Przedziwszy przez serwetę wlać do puszki, którą należy zamrozić sposobem wyżej podanym”⁷³⁶. W rozdziale „Sposób robienia auszpiku, który służy do potraw zimnych i gorących” kucharz zalecał użycie serwety lub worka flanelowego do precedzenia wywaru z gotujących się różnych mięs: „Potem wylewa się na serwetę, lub worek flanelowy”⁷³⁷.

⁷³³Ibidem, s. 7.

⁷³⁴Ibidem, s. 3.

⁷³⁵Ibidem, s. 10.

⁷³⁶KDU, t. II, s. 28.

⁷³⁷Ibidem, s. 9.

Papier, w który Szyttler owijał mięsa, miał na celu ich ochronę przed spalaniem w czasie pieczenia na rożnie czy w piecu. Występował dość często w *Kucharzu dobrze usposobionym*. Przykładem wykorzystania papieru może być proces pieczenia kapłona: „[...] wysmarowawszy dobrze papier masłem oraz wyłożywszy słoniną w plastry cienko pokrajaną, uwijają się w niego kapłony, które włożywszy na rożen, gdy się upieką rozbiera się i układa na półmisek”⁷³⁸ lub udek jarząbków wykorzystywanych w „Zupie a la re z jarząbków”⁷³⁹.

Moździerz był wykorzystywany w celu rozbicia łożu tak, aby konsystencją przypominał masło lub do rozdrobnienia innych składników: „Ugotowawszy, tłucze się kasztany w moździerzu i na gęste sito przecierają”⁷⁴⁰, „usieka się jak najdrobniej i tłucze się w moździerzu”⁷⁴¹, „rozciera się dobrze w moździerzu i przeciera się przez gęste sito”⁷⁴².

Foremki i formy, w których Szyttler zapiekał dania, pełniły nie tylko rolę naczyń do pieczenia, ale także funkcję estetyczną. Poza formami miedzianymi i drewnianymi autor wykorzystywał do pieczenia muszle ostrygowe. Gotowe danie było razem z muszlami wydawane na stół. Przykładem może być przepis na „Paszteciki perduta w konach ostrygowych”, gdzie Szyttler wskazywał, że „Wziąć należy dwanaście konach ostrygowych”⁷⁴³.

W XIX wieku bardzo popularne było wykorzystanie rożna. Na rożnie autor piekł jemiółuszki, kwiczoły czy mięso, np. cielęcinę: „[...] opiekają się na rożnie, polewając masłem”⁷⁴⁴. Często przed upieczeniem na rożnie mięso było gotowane. W przepisie na „Kurczęta z rożna” Szyttler demonstrował wykorzystanie specjalnych szpilek, które pozwalały na odpowiednie umocowanie zwierzęcia nad ogniem:

Obrawszy kurczęta, faszerają się farszem z pietruszki zielonej i kopru drobno usiekanego, z dodaniem muszkatolowej gałki, pszennej tartej bułki; nieco płukanego masła i jajecznicę upieczonej przetartej przez gęste sito. Tak ufaszerowane, kładą się na szpilkę, którą przywiązawszy do rożna, opiekają się na mocnym ogniu, polewając jak najczęściej masłem. Gdy

⁷³⁸*KDU*, t. I, s. 60.

⁷³⁹*Ibidem*, s. 6.

⁷⁴⁰*Ibidem*, s. 1.

⁷⁴¹*Ibidem*, s. 43.

⁷⁴²*Ibidem*, s. 22.

⁷⁴³*Ibidem*, s. 36.

⁷⁴⁴*Ibidem*, s. 4.

się upieką, wydają się do stołu. Piekąc kurczęta zamiast polewania masłem, mogą się polewać kwaśną świeżą śmietaną⁷⁴⁵.

Zupy wydawał w wazach, desery w salaterkach i półmiskach: „Na wydaniu kładą się do wazy”⁷⁴⁶, „Włożywszy do wazy (perduta), leje się zupę i wydaje się do stołu”⁷⁴⁷, „Gdy się zagotuje należy dobrze zszumować i wydawać na wazę”⁷⁴⁸, „wyklada się na półmisek, zalewa się szodą i wydaje do stołu”⁷⁴⁹, „Naleśniki masowe układają się naleśniki na półmisek”⁷⁵⁰. Do podawania kompotów i blamanży służyły salaterki: „układają się na salaterkę, tak jakby były całe, tym sposobem ułożone, zalewają się syropem cukrowym i wydają się do stołu”⁷⁵¹, „wydaje się blamanż na salaterkę”⁷⁵².

Miotelki konieczne były do ubijania kremów i roztrzepywania zastygniętych galaret: „bije się miotełką, postawiwszy na lodzie, dopóki nie weźmie koloru białego”⁷⁵³, „stawia się na lód i bije się miotełką, dopóki nie zamieni się w pianę”⁷⁵⁴.

Wykorzystywana przez kucharza wanienka była podłużnym, głębokim garnkiem, najczęściej używanym do gotowania ryb, głowizny z wieprza czy dzika, jak pokazano w przepisie na „Roladę z głowy wieprzowej lub dzika”: „Nalawszy wodą octem i nieco wina, gotuje się przez kilka godzin; gdy będzie rolada gotowa, wydobywa się z wanienki i kładnie się pod prasę”⁷⁵⁵ i „Szczupaku szpikowanym”: „Wyszmarować dobrze serwetę masłem, uwinąwszy w nią szczupaka, włożyć do wanienki”⁷⁵⁶.

⁷⁴⁵Ibidem, s. 117.

⁷⁴⁶Ibidem, s. 6.

⁷⁴⁷Ibidem, s. 35.

⁷⁴⁸Ibidem, s. 11.

⁷⁴⁹Ibidem, s. 141.

⁷⁵⁰Ibidem, s. 48.

⁷⁵¹KDU, t. II, s. 16.

⁷⁵²Ibidem, s. 13.

⁷⁵³Ibidem, s. 1.

⁷⁵⁴Ibidem, s. 3.

⁷⁵⁵KDU, t. I, s. 174.

⁷⁵⁶Ibidem, s. 75.

5.1.6. DOMINUJĄCE SMAKI I ZESTAWIENIA SMAKOWE

W *Kucharzu dobrze usposobionym* dominował smak słodki złamany odrobiną korzeni i kwasem, np. cytryny. Przykładem takich kontrastów smakowych może być receptura na sos musztardowy przygotowywany na bazie karmelu z dodatkiem musztardy: „Wziąć ćwierć funta cukru, dodawszy nieco wody, gotować go dopóki nie weźmie koloru rumianego, później się dodaje łyżkę masła młodego. Suchego bulonu, nieco musztardy, szklankę wina, skoro się zagotuje, zdejmuje się z ognia i zalewa się tym sztuka mięsa”⁷⁵⁷. Słodczy i wędzony smak karmelu w połączeniu z musztardą był bardzo ciekawym dodatkiem do delikatnego mięsa cielęcego, także słodkawego w smaku. Innym przykładem połączenia słodkiego z ostrym było wykorzystanie chrzanu w recepturze na „Szczupaka lub sądaka z chrzanem słodkawym”, gdzie Szyttler zestawiał słodki smak mięsa ryby z cukrem, chrzanem i kwasowością cytryn:

Wziąć szczupaka lub sądaka, oczyściwszy go, kroi się z zwyczajne części i gdy się nieco posoli, należy wypłukać i wyczyścić serwetą. Bierze się półtora funta młodego masła, trzy ćwierci funta chrzanu tartego, ćwierć funta cukru, to razem gdy się dobrze rozmiesza, wyklada się dno od pokrywy, na które kładnie się przygotowany szczupak, lub sądak, i tymże chrzanem na wierzchu się nakłada, wyciska się takż nań ze cztery cytryny; przykrywszy szczelnie, stawi się na półgodziny do gorącego pieca⁷⁵⁸.

W jednym z najbardziej tradycyjnych polskich przepisów, „Szczupaku na żółto”, kwas reprezentował ocet w ilości jednej butelki, zamiast korzeni autor wykorzystał szafran, głównie w celu nadania koloru. Do tego wlał aż dwie butelki wina, wrzucił włoszczyznę, oliwki, rodzyunki i limonki. Intensywny w smaku sos był bardzo kontrastowym w stosunku do mięsa szczupaka⁷⁵⁹.

Kulinarną awangardą w książce może być połączenie czekolady z rybą w recepturze na „Karpia pieczonego z czekuladą”⁷⁶⁰. W tym miejscu warto zaznaczyć, że współczesne wyobrażenia na temat czekolady nie są jednoznaczne z tym, jak smakowała w XIX wieku. Była bardziej gorzka niż słodka⁷⁶¹, ale mimo wszystko samo połączenie

⁷⁵⁷Ibidem, s. 13.

⁷⁵⁸Ibidem, s. 78.

⁷⁵⁹Ibidem, s. 52.

⁷⁶⁰Ibidem, s. 100.

⁷⁶¹J. Kołaczkowski, *Wiadomości dotyczące się przemysłu i sztuki w dawnej Polsce*, Kraków 1888, s. 143.

smaków może intrygować. Autor ucierał białka z czekoladą, które następnie połączył z rybą. Kolejnym zaskoczeniem jest kompozycja dzikiego pieczonego ptactwa z sosem pomarańczowym, masłem i szampanem⁷⁶². W pierwszej kolejności pobudzony był zmysł wzroku – podawano je bardzo dekoracyjnie, wstawione w kosz wykonany z drożdżowego ciasta, a następnie kubki smakowe zachwycała delikatność mięsa bażanta lub jarząbka.

Sentymentalnym powrotem do przeszłości, gdzie smak zdominowany był przez korzenie, jest przepis na „Jeżgarze z imbierem”, w którym Szyttler połączył imbir z chmielem piwa:

Skoro się jeżgarze dobrze oczyszcza, należy ich nieco posolić, potem się przemywają i układają się do rondla, przekładając włoszczyzną, (która powinna być odsmażona na maśle), tak ułożywszy na przemian, za każdym jeszcze razem, należy przesypać tartym chlebem i imbierem. Później się nalewa tyle piwa, aby zajęty był jeżgarz; zagotowawszy pod pokrywą; stawia się do gorącego pieca, skoro się ugotują, wkładają się na półmisek, zalawszy zarumienionym masłem z chlebem, wydaje się do stołu⁷⁶³.

Esencjonalność, klarowność, smak, wyrazistość, naturalność – w przygotowaniu bulionów można zauważyć spójną filozofię gotowania i kunszt wileńskiego kuchmistrza. Szyttler doskonale rozumiał, że upieczenie mięsa przed gotowaniem zupy nada jej nie tylko ciemnego koloru, ale także głębokiego aromatu. Warzywa w różnorodności podpiekane na maśle, umiar w wykorzystaniu soli i korzeni powodowały, że sosy i zupy stawały się esencjonalne.

5.1.7. KATEGORYZACJA POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW

Na podstawie doboru produktów, przypraw, ich łączenia i wykorzystania można wskazać, że Szyttler był kucharzem kreatywnym. Swoboda w działaniach wynikała niezaprzeczalnie z doświadczenia autora, szczególnie biorąc pod uwagę wieloletnią pracę z drogimi produktami. W *Kucharzu dobrze usposobionym* nie znajdziemy dań przeznaczonych dla mniej zamożnych osób. Nawet w swojsko brzmiącym przepisie na

⁷⁶²KDU, t. I, s. 3.

⁷⁶³Ibidem, s. 90.

„Marmoladę jabłeczną”⁷⁶⁴ autor wykorzystał pomarańcze oraz cykatę⁷⁶⁵. Łączył swojski szpinak z sosem na bazie wanilii, tworząc swego rodzaju słodki tort ze szpinaku z waniliowym aromatem⁷⁶⁶. W recepturze na „Krem śmietankowy z kwiatem pomarańczy” elegancki produkt, jakim był kwiat pomarańczy, łączył z wiejską, łatwo dostępną śmietanką⁷⁶⁷. Tam, gdzie to było możliwe, starał się podać zamienniki trudno dostępnych składników. W przypadku wcześniej wspomnianej receptury kwiaty pomarańczy mogły zostać zastąpione płatkami róży lub jaśminu. Autor zapraszał czytelników do świata produktów lokalnych połączonych z importowanymi, które były w czasach jego życia sprowadzane do wileńskich sklepów kolonialnych z całego Imperium Rosyjskiego⁷⁶⁸.

W drugim tomie książki Szyttler wykorzystywał kawę, kakao, czekoladę. Jeszcze w XVII wieku były one produktami nowymi i fascynującymi⁷⁶⁹, a w czasach współczesnych autorowi powoli stawały się częstym składnikiem wszelkich deserów i kremów. Dodatkowo wykorzystywał sago, ryż, wodę różaną. Pamiętać należy, że w XIX wieku ważnymi produktami importowanymi były także wino, szampan i rum. Lokalnie istniała możliwość wykorzystania wódek i piw, ale nierzadko słabej jakości. Przykładem zastosowania rumu może być „Sztuka mięsa z rumem”⁷⁷⁰. Poza alkoholem, który użyty został do sosu, Szyttler przyrządził dodatkowo niebanalny garnitur warzyw. Tak więc połączył lokalne produkty z tymi sprowadzonymi z zagranicy: „Przed wydaniem należy zagotować i dodać pół szklanki rumu i tym zalewa się sztukę mięsa, która będzie na blacie ułożona; na garnitur używają się kartofle odsmażone, jakośmy wyżej opisali, lub oliwki”⁷⁷¹. W przepisie na „Matlot z szczupaka, karpia i węgorza” jednym z produktów potrzebnych do sosu było wino czerwone określone przez autora geograficznie: „Zalawszy ją winem burdo”⁷⁷². W przepisie na „Bażanta la casserolle de roi” wykorzystał pół butelki szampana: „Należy mieć usiekane szampiony, trufle z sokiem cytrynowym, podsmażone w maśle dodawszy kawałek suchego bulonu i pół butelki szampańskiego”⁷⁷³.

⁷⁶⁴KDU, t. II, s. 21.

⁷⁶⁵Kandyzowana skórka pomarańczowa lub cytrynowa.

⁷⁶⁶Ibidem, s. 44.

⁷⁶⁷Ibidem, s. 5.

⁷⁶⁸W. Krupowicz, *Krajobraz mentalny miasta (Na podstawie wspomnień wilnian)*, „Rocznik Stowarzyszenia Naukowców Polaków Litwy”, nr 13/14, 2014, s. 257.

⁷⁶⁹Z. Kuchnowicz, *Człowiek polskiego baroku*, Łódź 1992, s. 62.

⁷⁷⁰KDU, t. I, s. 69.

⁷⁷¹Ibidem, s. 69–70.

⁷⁷²Ibidem, s. 103.

⁷⁷³Ibidem, s. 113–114.

Masło, które w recepturach było dominującym składnikiem używanym do pieczenia, smażenia, gotowania i nacierania, było jednocześnie lokalnym tłuszczem, wyrabianym bardzo często w gospodarstwie domowym. Zdarzało się, że Szyttler łączył masło z oliwą, służącą wtedy zwykle jako dodatek do sosu. W przepisie na „Sądaka z arakiem” podał na liście składników masło, rum i oliwę: „[...] zwinąwszy do serwety (którą należy dobrze masłem nasmarować), [...] leje się szklankę dobrego rumu do rondelka, zapala się i w kilka minut wlewa się do niego szklankę oliwy”⁷⁷⁴.

Przytoczone przykłady wskazują, z jaką łatwością autor *Kucharza dobrze usposobionego* żonglował tym, co lokalne, smaczne, tanie i świeże oraz importowane, drogie, stanowiące ówczesne symbole prestiżu, podążania za modą. Analizując przepisy trudno nie odnieść wrażenia, że nie było produktu, którego autor nie był w stanie elegancko wprowadzić do kuchni.

⁷⁷⁴Ibidem, s. 88.

5.2. KUCHMISTRZ NOWY (1837 R.)

Kuchmistrz nowy to dzieło będące jednocześnie książką kucharską i traktatem medycznym. Główna idea stojąca za jego stworzeniem wprost wybrzmiewa we wstępie książki. Jak sam autor określił, to chęć pomocy i ulżenia w cierpieniu osobom chorym skłoniła go do wydania publikacji tego typu: „Praca ta moja pełną odbierze nagrodę, jeżeli dobrym chęciom i usilność z jaką się z niej uiszczyć starałem pożądanym skutkiem odpowie”⁷⁷⁵.

O mariażu medycyny i kulinariów świadczą chociażby receptury na gotowane w puszcze w kąpielu wodnej buliony medyczne, którym Szyttler poświęcił cały rozdział. Autor często odwoływał się do zaleceń lekarskich. Wielokrotnie sugerował, że dodanie niektórych składników jest uzależnione od decyzji lekarza.

Publikacja podzielona została na dziewięć rozdziałów⁷⁷⁶. Receptury na zupy i potrawy w całości mięsne stanowią większą część. Na sto czterdzieści dwa przepisy w całej książce czterdzieści cztery to zupy, czterdzieści cztery dania z różnego rodzaju mięs i podrobów. Propozycje przygotowania warzyw spisane zostały w dwudziestu siedmiu recepturach, ptactwa – dwudziestu trzech, a serwatki – sześciu. Warto zaznaczyć, że w książce nie ma rozdziału poświęconego deserom, brakuje również dań rybnych. Kolejna część tytułu⁷⁷⁷ odnosiła się do odbiorcy książki i osób, dla których przepisy zostały przeznaczone. To ludzie osłabieni, walczący z chorobą lub powracający do zdrowia.

⁷⁷⁵KN, s. III.

⁷⁷⁶Rozdział I. O zupach wiosennych.; Rozdział II. O zupach letnią porą.; Rozdział III. O zupach jesiennych.; Rozdział IV. O zupach zimowych.; Rozdział V. O bulionach medycznych.; Rozdział VI. O serwatkach.; Rozdział VII. O potrawach i jarzynach.; Rozdział VIII. O jarzynach.; Rozdział IX. O ptactwie. Pięć pierwszych rozdziałów zawiera przepisy na zupy: zupy wiosenne (dwanaście przepisów), zupy letnie (siedem przepisów), zupy jesienne (pięć przepisów), zupy zimowe (jedenaście przepisów), buliony medyczne (dziewięć przepisów). Autor podaje przepisy na buliony z cielęciny, kurcząt, gołąbków, z żabek, ze ślimaków, z mięsa wołowego, z żółwia, z główek cielęcych. Kolejny rozdział, „O serwatkach”, zawiera sześć przepisów. Cztery z nich bazują na serwatce, a dwa pozostałe to receptury na lemoniadę i orszadę. Rozdział siódmy, „O potrawach i jarzynach”, zawiera czterdzieści dwa przepisy i jest równie obszerny jak rozdział o zupach. Jarzyny są tu tylko niewielkim dodatkiem do dań z różnego rodzaju mięs. Chorem Szyttler proponuje mózgi cielęce, główki cielęce, kotlety siekane czy budyń z kryzek. Rozdział ósmy, „O jarzynach”, zawiera dwadzieścia siedem przepisów i królują tam groszek, szparagi, szpinak, marchew młoda, kalafior, szczawik, bób, kapusta włoska, ogórki, karczochy. Ostatni rozdział „O ptactwie”, składa się z dwudziestu trzech przepisów, w których wykorzystuje się młode kurczaki, indyczki, gołąbki, kaczęta, jarzabki, cyranki. Przepisy mają charakter opisowy, a składniki potraw są głównie pochodzenia lokalnego. Dostrzegalne są jednak pewne elementy kuchni francuskiej, co szczególnie widać w przypadku bulionów medycznych z żabek lub ślimaków albo zrazików a la minute.

⁷⁷⁷Pełny tytuł brzmi *Kuchmistrz nowy, czyli kuchnia udzielna dla osób osłabionych, w wieku podeszłym tudzież do zdrowia powracających, w proporcji na jedną osobę.*

Autor we wstępie zaznaczył, że wszystkie przepisy rozpisane zostały w proporcji dla jednej osoby.

Szyttler rozumiał, jak ważne jest prawidłowe odżywianie i to, że jedzenie ma realny wpływ na jakość życia. Odnosił się do autorytetów medycznych i literatury fachowej. Dla czytelnika miało to stanowić potwierdzenie profesjonalizmu przepisów: „Okazali tę prawdę jawnie głębokiej nauki mężowie, już to w dziełach wyłącznie przedmiotom lekarskim poświęconych, już w pismach popularnych o higienie: i prawie każdemu z czytelników pojętnych i przystępnych”⁷⁷⁸. W dalszej części autor podkreślał wartość posiłku w procesie powrotu do zdrowia i utrzymania dobrej kondycji. Przekazywał, że spożycie odpowiednich potraw jest niezbędne do odzyskania sił. Jako że odnosił się do natury człowieka, można wskazać inspirację dawną dietetyką humoralną. Mimo iż wraz z rozwojem nauk przyrodniczych w XIX wieku przeszła ona do historii⁷⁷⁹, to nadal wielu autorów odwoływało się do jej podstaw: „[...] nie jest rzeczą bynajmniej obojętną, jedynie częstokroć od jego natury tudzież sposobu sporządzania i przygotowania, ułatwienie powrotu do zdrowia, nie ma zależeć?”⁷⁸⁰. Zapis o lekach i posiłku może wskazywać na nowatorski charakter tekstów, które łączą zdobycze medycyny z dokonaniem kulinarnymi: „Lekarstwa bowiem, chociażby najstosowniej zalecone i najskuteczniejsze, żadnego nie przynoszą pożytku i pomocy, ba jeszcze szkodliwie częstokroć działają i pogorszają cierpienie, jeżeli chory przyzwoitej diety nie zachowa”⁷⁸¹. W ostatnim akapicie autor jeszcze raz zapewnił czytelników, że dzięki swojej pracowitości i uporowi udało mu się zebrać całą wiedzę z zakresu zdrowego żywienia w jeden tom przepisów. Po bardzo skromnym wstępie nastąpiło podkreślenie wartości dzieła i doświadczenia autora:

Przeświadczony o tem i własnem mojej doświadczeniem i rozwągą pism o podobnych przedmiotach traktujących, dołożyłem pracowitej usilności, ażeby zebrać w jedno i wydać przepisy potraw nie obciążających żołądka, a razem zasilających chorych, lub też osłabionych ludzi, u których zwyczajnie, powracając do zdrowia, odzywa się apetyt natarczywy; przestrogi zaś lekarskie bronią im, w takim razie, używania, zwłaszcza obfitego zwyczajnych i pospolitych potraw⁷⁸².

⁷⁷⁸KN, s. I.

⁷⁷⁹P. Kowalski, *O jednorożcu, Wieczerniku i innych motywach mniej lub bardziej ważnych*, Kraków 2007, s. 207.

⁷⁸⁰Słowa sposobu sporządzenia i przygotowania napisane są inną czcionką, co podkreśla, że sposób, w jaki posiłek jest przygotowywany, ma ogromne znaczenie w powrocie do zdrowia.

⁷⁸¹KN, s. II.

⁷⁸²Ibidem, s. III.

Szyttler zapewniał, że każdy, kto sięgnie po książkę, znajdzie „[...] lekko strawne, posilające i wzmacniające siły pokarmy”⁷⁸³. W ocenie autora dieta nie była wyłącznie dla osób chorych, ale także dla ludzi o słabym zdrowiu, przepracowanych, zmęczonych intelektualnie, niedbających o siebie, źle i nieregularnie się odżywiających, przewlekle chorych, w słusznym wieku, o ograniczonych z racji lat siłach, ale także młodych, którzy dojrzewają i wymagają odpowiedniego pożywienia. Zatem czytelnik otrzymywał więcej niż tylko książkę kucharską. W jego ręce trafiał rodzaj kompendium wiedzy opartej na doświadczeniu i osobistym studium autora na temat dietetyki, nauk humanistycznych i medycyny.

Pięć pierwszych rozdziałów *Kuchmistrza nowego* poświęconych jest zupom i bulionom medycznym. Autor podzielił zupy na cztery pory roku. Tytuły przepisów wskazują na podstawowe składniki potrawy. W zupach wiosennych są nimi nowalijki: pokrzywy, szparagi, rzeżucha, szczaw, szpinak, rzodkiewki. Wykorzystywane są nie tylko warzywa, ale także podroby, np. cielęce płuca, i delikatne mięsa: jarzabki, kozina, skowronki. W pierwszym przepisie, „Zupie z pokrzywki”, autor już na samym początku wskazał, kiedy jest najlepszy czas na zbieranie pokrzyw: „Uzbierać w maju pokrzywki”⁷⁸⁴. Maj, tak samo jak w przypadku pokrzywy, jest najlepszą porą na przyrządzenie szczawiu i szparagów. Autor bazował na sezonowości składników. Używał słów „świeży”, „wiosenną porą”, co wskazuje na przywiązanie Szyttlera do sezonowości, ale także postępowanie zgodnie z obowiązującymi trendami w gotowaniu – sezonowość była znakiem rozpoznawczym kuchni francuskiej. Zupy delikatne w smaku przeznaczone były przede wszystkim dla bardzo chorych. Natomiast tym, którzy do zdrowia wracali, Szyttler zalecał zupy wzbogacone mięsem. Podstawowym składnikiem wywarów była kura, indyk i cielęcina.

W książce autor zamieścił wiele porad nazywanych „przestrogami”. W recepturze na „Zupę z pokrzywki” w przestrogach pisał: „[...] cielęcina lub kura powinna być świeżo zabita, a nie od dni kilku”⁷⁸⁵, dalej dał radę o pokrzywie i doprawieniu zupy: „[...] pokrzywka, gdy nastaje jest bardzo delikatna i nie potrzebuje długiego gotowania. A gdy

⁷⁸³Ibidem, s. III.

⁷⁸⁴Ibidem, s. 1.

⁷⁸⁵Ibidem, s. 1.

coraz idzie do lata taką trzeba dłużej gotować. Bulion, który się do niej bierze powinien być precedzony przez serwetkę i tłustość zebrana, soli dodać bardzo mało”⁷⁸⁶.

Zupom letnim Szyttler poświęcił siedem przepisów. Warto wskazać, że nie wszystkie receptury posiadają opis procesu przygotowania krok po kroku. Zauważyć można brak odwołań do wcześniejszych przepisów w części dotyczącej ugotowania samego bulionu. W przypadku „Zupy z młodego grochu zielonego” Szyttler podał, jak ugotować zielony groch, ale nie instruował, jak wykonać niezbędny bulion. Może to oznaczać, że w ocenie autora kucharka lub kucharz korzystający z książki musieli wiedzieć, że bulion jest bazą zup i w zależności od przepisu należy zmienić wyłącznie składnik główny dania:

Wybrać strączków grochu młodego pół kwarty, wsypać do wrzącej wody, gdy się zagotuje odlać na sito, wsypać do rondelczka, włożyć świeżego masła łyżkę kawienną, łyżkę maki pszennej i podlać bulionu (lecz nie tłustego), gotować pod pokrywką, a gdy zupełnie będzie miękki, rozetrzeć go dobrze łyżką, wyłożyć na sito i przetrzeć przez one. Do tej masy dodać jeszcze bulionu, rozprowadzić tak, aby był trochę gęstawy, dodać trochę zielonego kopru usiekanego, zagotować, wydając do stołu włożyć grzanki lub też z trzech jaj perdutę (kiedy będzie pozwolenie od lekarza)⁷⁸⁷.

Taka sama procedura gotowania znajduje się w recepturze na „Zupę z młodej marchwi”⁷⁸⁸, gdzie marchew autor kazał udusić z masłem, przetrzeć przez sito, zalać bulionem, zagotować i podawać do stołu z mleczkiem cielęcym. Spis zup letnich kończy przepis na „Zupę z malin lub poziomek”, która z dzisiejszej perspektywy mogłaby być raczej deserem spożywanym w gorące dni. Delikatność zupy autor uzyskał nie tylko przez dodanie masła i śmietany, ale i przetarcie owoców przez sito, by pozbyć się pestek:

Świeżych malin lub poziomek przebranych kwartę, przetrzeć przez sito gęste, aby ziarnka pozostały na onem, bierze się połowę przetartej masy, miesza się z pół kwartą słodkiej śmietanki z dodaniem czterech funtów cukru tłuczonego, trzy żółtka od jaja, ogrzać mocno na węgłach mieszając (strzec się, aby nie zagotować), dodać pozostałą masę malinową lub poziomkową, przegrzać a dając do stołu dodać kilka grzanek suszonych biszkoptowych (trzeba się zapytać doktora jaką dawać gorącą lub zimną)⁷⁸⁹.

⁷⁸⁶Ibidem, s. 1.

⁷⁸⁷Ibidem, s. 21.

⁷⁸⁸Ibidem, s. 24.

⁷⁸⁹Ibidem, s. 27.

Szyttler przestrzegał, żeby nie zagotować dania, aby nie dopuścić do ścięcia jajek i powstania jajecznicy. Uwaga dotycząca konieczności stosowania się do zaleceń lekarza pokazuje medyczny charakter przepisu. Dodatkowo stwierdzenie, że zupa może być podana zimna lub gorąca, może być odniesieniem do diety humoralnej. Jeśli tak było w istocie, gorąca zupa rozgrzewała humory, a zimna oziębiała. W efekcie dany wariant mógł być serwowany choremu w zależności od konkretnych dolegliwości. Podobnie jest w przypadku „Zupy z krup perłowych klejowatej”⁷⁹⁰. Została ona ugotowana na esencjonalnym bulionie z kury, cielęciny, łopatki i warzyw: „kopru pęczek wielkości jaja kurzego”, „marchew jedną, selera jedną”. Autor przestrzegał przed wykorzystaniem przypraw korzennych: „korzeni żadnych nie dodając”. W *Kuchmistrzu nowym* przyprawy były reglamentowane. Jeśli już autor ich używał, to zaznaczał, aby „zaradzić się doktora”⁷⁹¹, „lecz to za poradą doktora”⁷⁹², „i to kiedy doktor pozwoli”⁷⁹³.

Ogromny profesjonalizm i zrozumienie kanonów smaku można zauważyć w przepisie na „Zupę z młodych indycząt”. Szyttler nakazywał tam dobrze oczyścić mięso, zalać wodą, zagotować kilka razy, precedzić, ale wody z gotowania nie wylewać, tylko ponownie po porcjowaniu indycząt przelać do garnka: „nalać tym samym smakiem precedzonym w którym się uprzednio gotował”⁷⁹⁴. Do tak przygotowanego wywaru dodawał warzywa: „nieco soli, rzepki młodej grubo ukrojonej łyżkę, tyleż marchwi, kalarepy, fasoli młodej w strączkach ukrajanej, groszku zielonego z strączków wybranego, gdy się to z wolna podgotuje jedną sztukę kalafiora, parę listków sałaty nieco pietruszkowych liści i kopru pokrajanych, gdy to wszystko będzie miękkie daje się choremu”⁷⁹⁵.

Rozdział trzeci, o zupach jesiennych, wprowadził do książki zupełnie inne smaki. Wraz ze zmianą pory roku Szyttler płynnie przeszedł z delikatnych, wiosennych i letnich smaków do wyrazistego i skoncentrowanego, kwaśnego, opartego głównie na zakwasach z buraka i pomidorów. Pojawił się seler, kalafior, bulba włoska. Zmienił się rodzaj mięsa na cięższe, bardziej wyraziste:

⁷⁹⁰Ibidem, s. 26.

⁷⁹¹Ibidem, s. 28.

⁷⁹²Ibidem, s. 36.

⁷⁹³Ibidem, s. 2.

⁷⁹⁴Ibidem, s. 23.

⁷⁹⁵Ibidem, s. 23.

Bierze się wołowego mięsa funtów trzy, zająca odpieczonego i mostek cielęcy, wkłada się to wszystko w garnek polewany, nalać dwoma kwartami wody z burakowym rosółem (dobierając smak do gustu chorego) chociażby był trochę za kwaśny to mięso wyciągnie takowy, po rozgotowaniu mięsa precedza się przez sito, ostudza się trochę zebrać tłustość rozbić kilka białków od jaj z łyżką wody, wymieszać zagotować, przez serwetę przepuścić dodać jakich krupiek i gotować, aby krupy były miękkie⁷⁹⁶.

Ilość mięsa, jak na recepturę dla jednej osoby, wydaje się zbyt duża, ale pamiętać należy, że autorowi zależało na uzyskaniu bardzo wyrazistego w smaku wywaru. W przepisie na „Zupę z kalafiora”⁷⁹⁷ na jedną osobę zalecał wykorzystanie dwóch dużych kalafiorów, które po sparzeniu wrzątkiem zalewał mocnym bulionem z kurcząt lub indyka.

Rozdział czwarty, „O zupach zimowych”, charakteryzuje się esencjonalnymi, klarownymi bulionami bez nadmiaru przypraw, naturalnymi w smaku. Szyttler wykorzystywał produkty takie jak: „marmulada z pomidorów”⁷⁹⁸, salcefia, cebula, jarmuż, karczochy, głóg, kasztany tureckie. Zimą w zupach Szyttlera dominował smak kwaśny. W „Zupie kwaskowatej”⁷⁹⁹ nie podawał w tytule składnika głównego i informacji, od czego owa kwaśność ma pochodzić. To z treści przepisu wynika, że kwas wniesie smak marynowanego, drobno posiekanego szczawiu. Jak można zauważyć, Szyttler dał możliwość wykorzystania domowych zapasów i przetworów na zimę. Kwaśna zupa składała się z kilku rodzajów mięs, kury lub indyka, dodatkowo upieczonej jemiółuszki, kwiczoła, a na koniec, za zgodą lekarza, autor sugerował wzbogacenie dania o śmietanę i mostek cielęcy.

Rozdział o bulionach medycznych poprzedzony jest wstępem, w którym autor wyjaśniał, że do przygotowania tego rodzaju prozdrowotnych zup potrzebne będą specjalne narzędzia, przede wszystkim puszka z „prawdziwej cyny angielskiej”⁸⁰⁰. Wykorzystanie puszki powodowało, że mięso i warzywa gotowały się pod ciśnieniem, zupełnie jak we współczesnym szybkowarze. Po zakończeniu gotowania uzyskiwano bardzo esencjonalną zupę. Tym bardziej że danie przygotowywane było nawet przez kilka godzin: „Wziąć mięsa najlepszego, tłustość zupełnie oberznąć, (nie użyć w tym miejscu z wołu chudego, bo to nie ma takich zasilających własności) i odrzucić, pokrajać

⁷⁹⁶Ibidem, s. 31.

⁷⁹⁷Ibidem, s. 33.

⁷⁹⁸Ibidem, s. 56.

⁷⁹⁹Ibidem, s. 37.

⁸⁰⁰Ibidem, s. 48.

go w plastry grube i włożyć do puszki dwa funty, dodać nieco soli do potażeri, nalać wody pół kwarty. Zaszrubować puszkę, wpuścić do wrzącej wody, gotować, aby wyciągnięto ekstrakt z mięsa przez cztery godziny”⁸⁰¹. Autor podał dziewięć przepisów na buliony medyczne. Każdy z nich opatrzony został dokładnym czasem przygotowania, o czym Szyttler wspominał w komentarzu na początku rozdziału: „[...] co najbardziej być powinno uważaniem, ile się ma gotować na swoim miejscu powiemy”⁸⁰². Bulion z cielęciny gotował dwie godziny, tyle samo z kurcząt, żółwi, główki cielęcej i gołąbków, z żabek pięć kwadransów, z mięsa wołowego cztery godziny, ze ślimaków i płuc cielęcych trzy godziny. „Bulion z żółwia”⁸⁰³, tutaj podany jako medykament, występował też w pierwszej książce w formie zupy. Opis pozyskania mięsa z żółwia dla współczesnego czytelnika może okazać się dość drastycznym i mało akceptowalnym⁸⁰⁴, ale obrazuje XIX-wieczne gospodarstwo, gdzie oprócz kurnika z ptactwem, obór ze zwierzętami hodowlanymi były przydomowe żółwiarnie i ślimakarnie⁸⁰⁵.

5.2.1. TYPY DAŃ

W książce Szyttler skupiał się na przede wszystkim na przygotowaniu prostych dań. Zapewne dlatego największą grupę przepisów stanowią lekkostrawne zupy, bazujące głównie na świeżych produktach lub przetworach domowych.

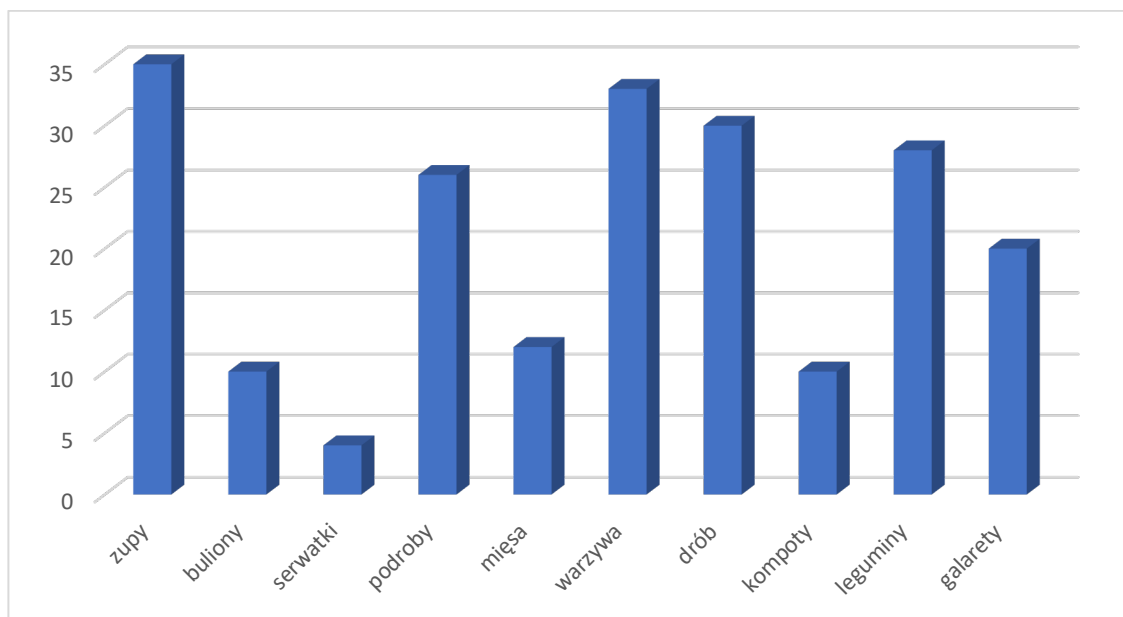
⁸⁰¹Ibidem, s. 51.

⁸⁰²Ibidem, s. 48.

⁸⁰³Ibidem, s. 52.

⁸⁰⁴„Mięso z żółwiów wydobywa się następującym sposobem: bierze się rozpalone żelazo, przykładają skorupy żółw, w tym momencie wystawia głowę i nogi, które się odcinają; gdy od razu nie będzie można odciąć wszystkich nóg i głowy, powtarza się to razy kilka. Skoro się to skutecznie, wrzucają się żółwie do wrzącej wody, skoro się skorupa od mięsa odłączy, oczyszczają się do użycia”; *KDU*, t. I, s. 31.

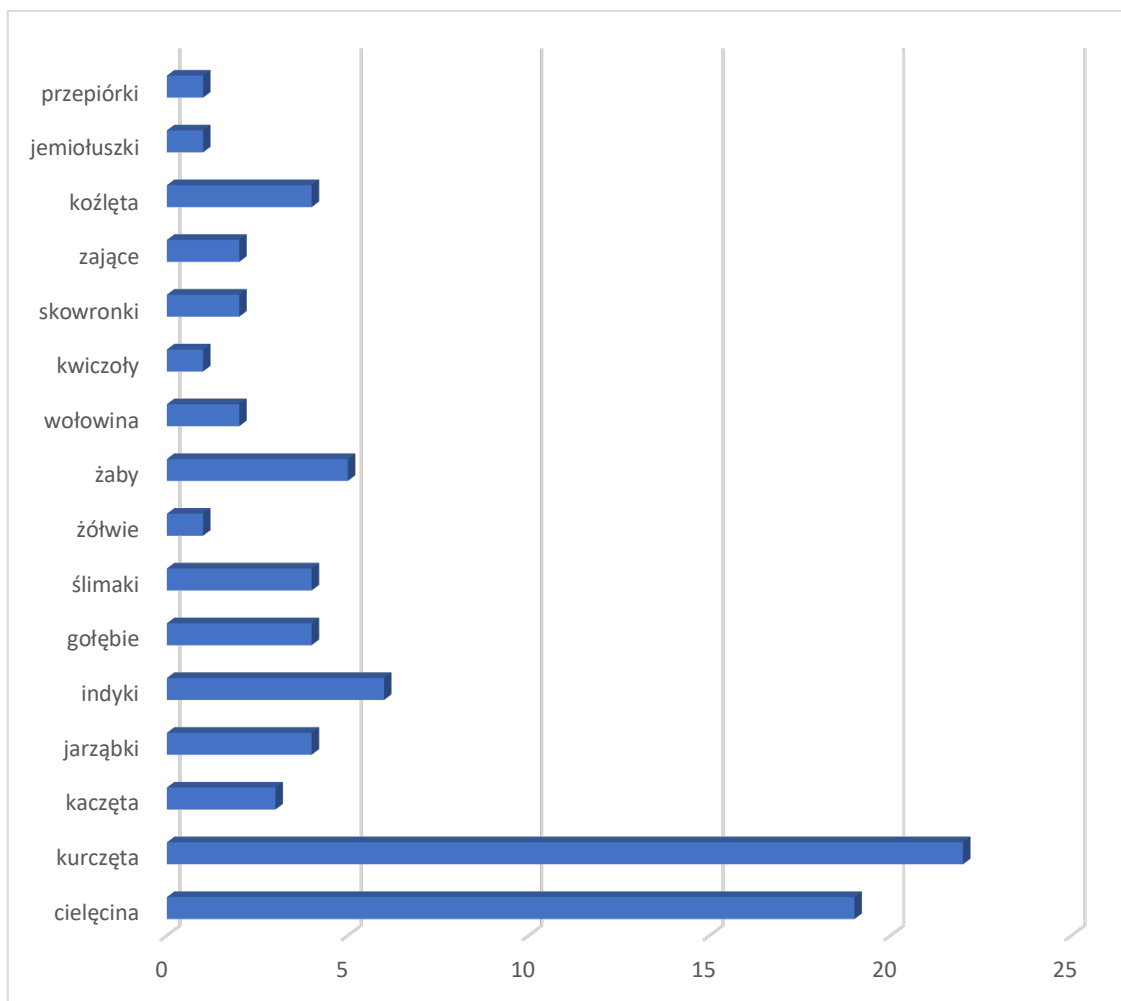
⁸⁰⁵G. Brandes, *Umysły współczesne: portrety literackie XIX wieku*, t. 1, Warszawa 1893, s. 117.



Wykres 6 Występowanie poszczególnych typów dań w *Kuchmistrzu nowym*

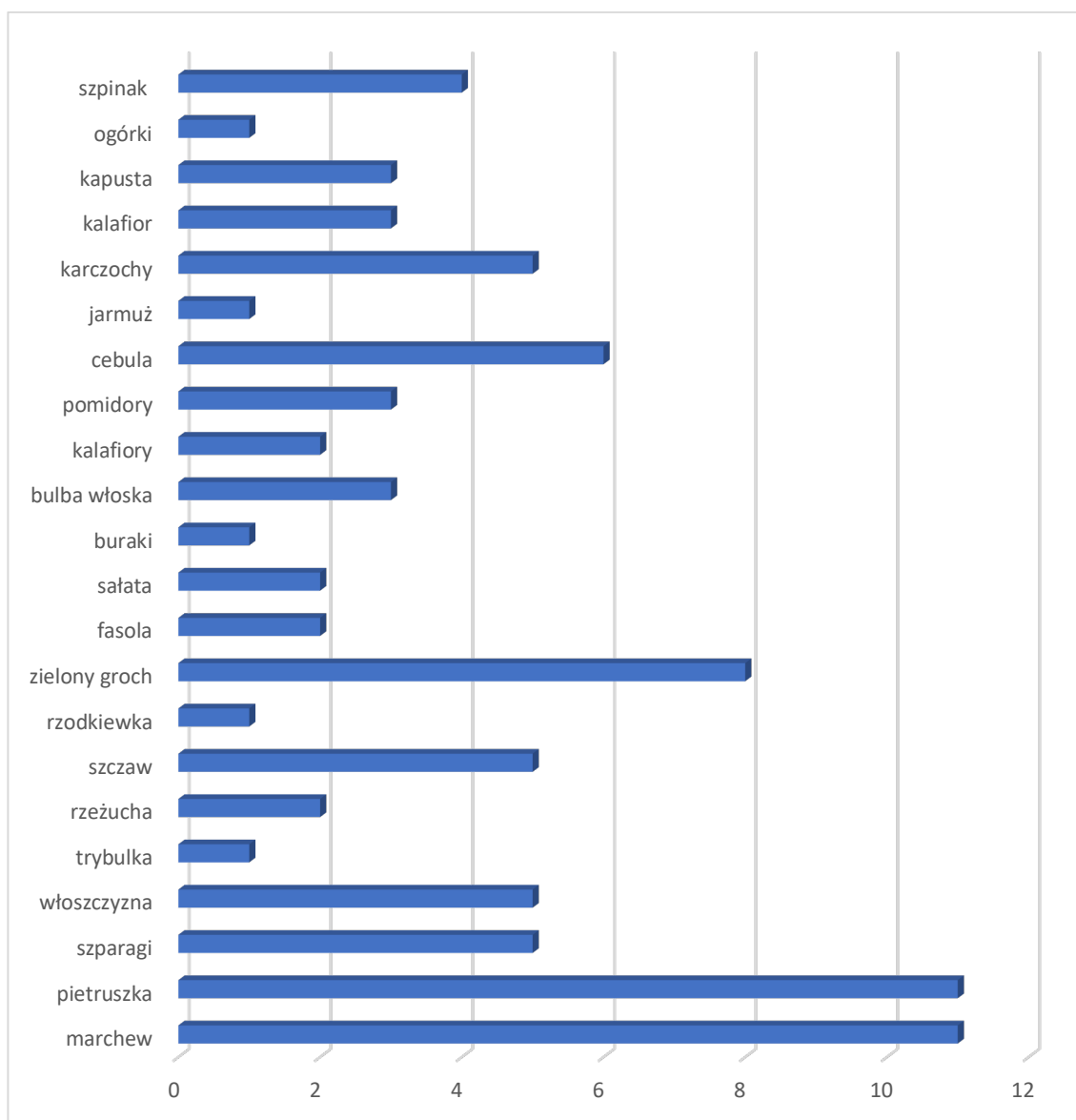
5.2.2. SKŁADNIKI GŁÓWNE

Biorąc pod uwagę grupę docelową czytelników, nie dziwi fakt, że *Kuchmistrz nowy* w dużej mierze bazował na wykorzystaniu delikatnych mięs, przede wszystkim drobiu: kurach, indykach, kaczkach i cielęcinie, oraz żab i ślimaków. Brak w książce propozycji z użyciem dziczyzny. W jednej z receptur Szyttler proponował wykorzystanie hodowanego przy domu królika.



Wykres 7 Występowanie składników głównych w *Kuchmistrzu nowym*

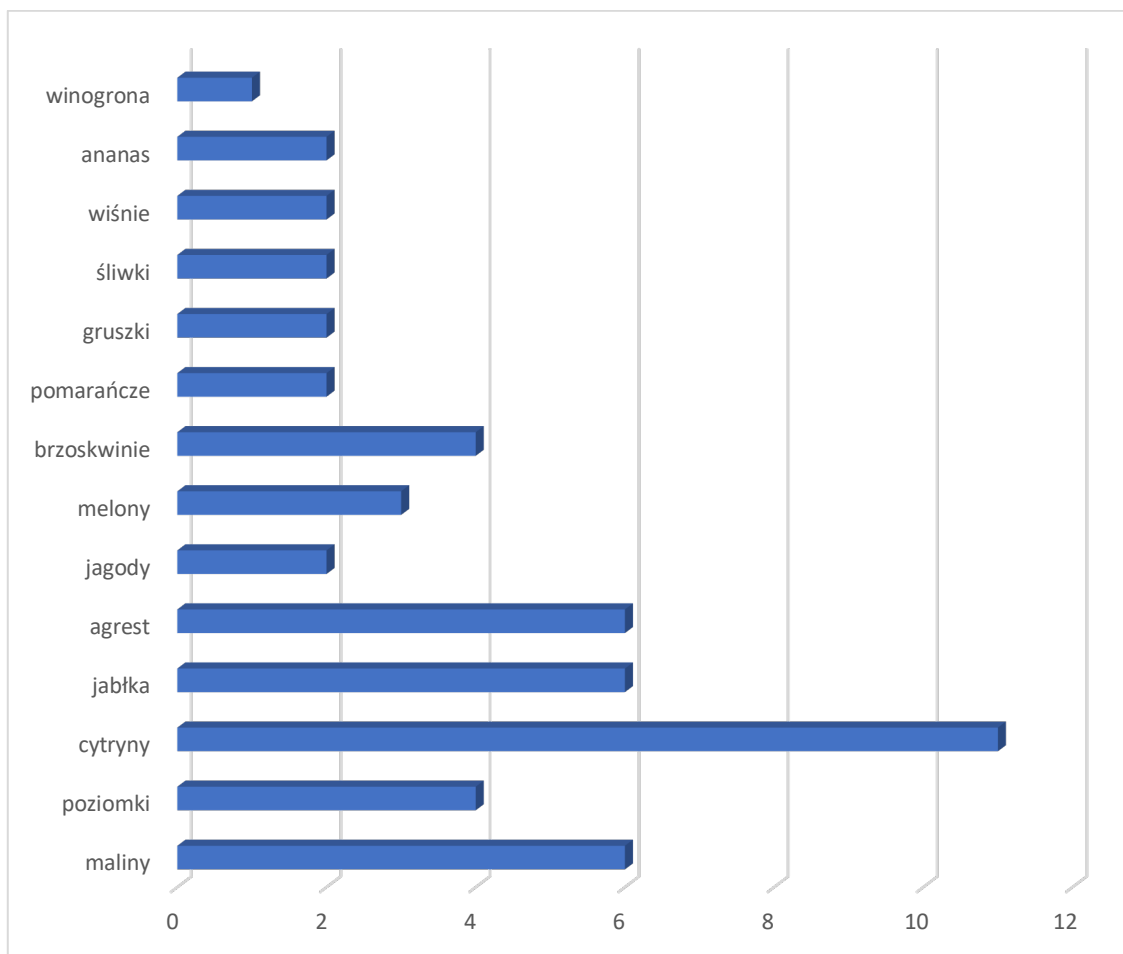
Sezonowy podział na zupy sprzyjał taniemu gotowaniu. Jak wiadomo, produkty świeże są najbardziej wartościowe. Z pewnością ich wykorzystanie było korzystne dla chorego. Na liście składników książki znaleźć można przede wszystkim marchew, pietruszkę, zielony groch, cebulę, karczochy i szczaw.



Wykres 8 Występowanie poszczególnych składników w grupie warzyw w *Kuchmistrzu nowym*

Podobnie jak w przypadku warzyw Szyttler wykorzystywał sezonowe i łatwo dostępne owoce, z wyjątkiem namiętnie używanej cytryny. Chociaż w czasach współczesnych Szyttlerowi nie istniały badania potwierdzające wpływ cytrusów na zdrowie, szczególnie witaminy C, był to produkt ceniony ze względu na właściwości lecznicze. Już w XVI wieku było wiadomym, że cytryny i pomarańcze leczą ze szkorbutu⁸⁰⁶.

⁸⁰⁶M. Dembińska, *Dzienne racje żywnościowe w Europie w IX–XVI w.*, [w:] *Studia i materiały z historii kultury materialnej*, red. Z. Kamińska, t. LII, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1979, s. 77.



Wykres 9 Występowanie poszczególnych składników w grupie owoców w *Kuchmistrzu nowym*

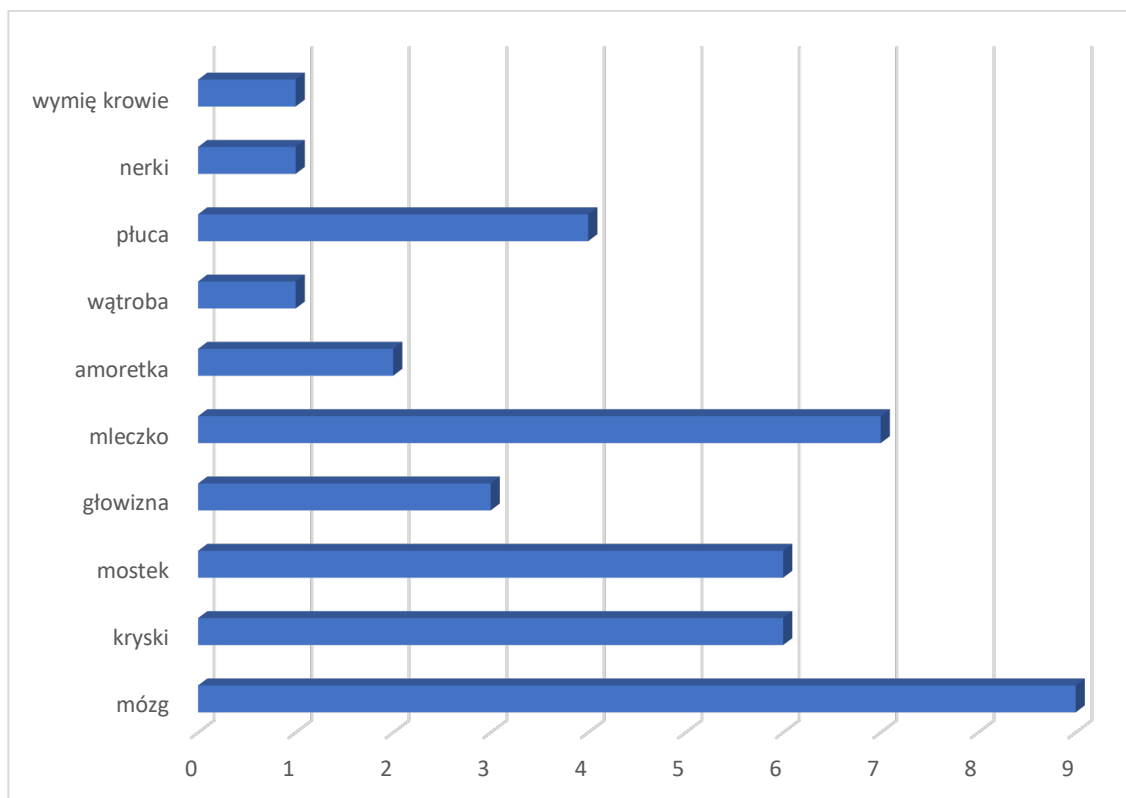
W książce nie brakowało podrobów. Prym wiodło mleczko oraz mózg, następnie mostek oraz kryzki. Sposób ich przygotowania został opisany m.in. w recepturach na „Potrawkę z mózgu cielęcego”⁸⁰⁷, „Mleczka w całku”⁸⁰⁸, „Kryzki w opłatkach odsmażane”⁸⁰⁹ i „Nerki cielęce”⁸¹⁰.

⁸⁰⁷KN, s. 60.

⁸⁰⁸Ibidem, s. 70.

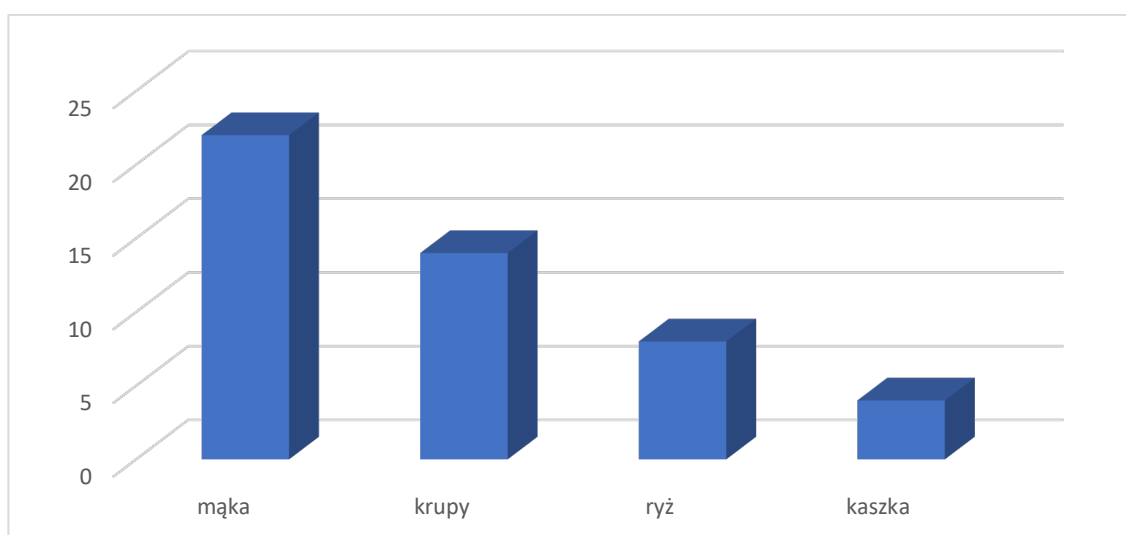
⁸⁰⁹Ibidem, s. 84.

⁸¹⁰Ibidem, s. 83.



Wykres 10 Występowanie poszczególnych składników w grupie podrobów w *Kuchmistrzu nowym*

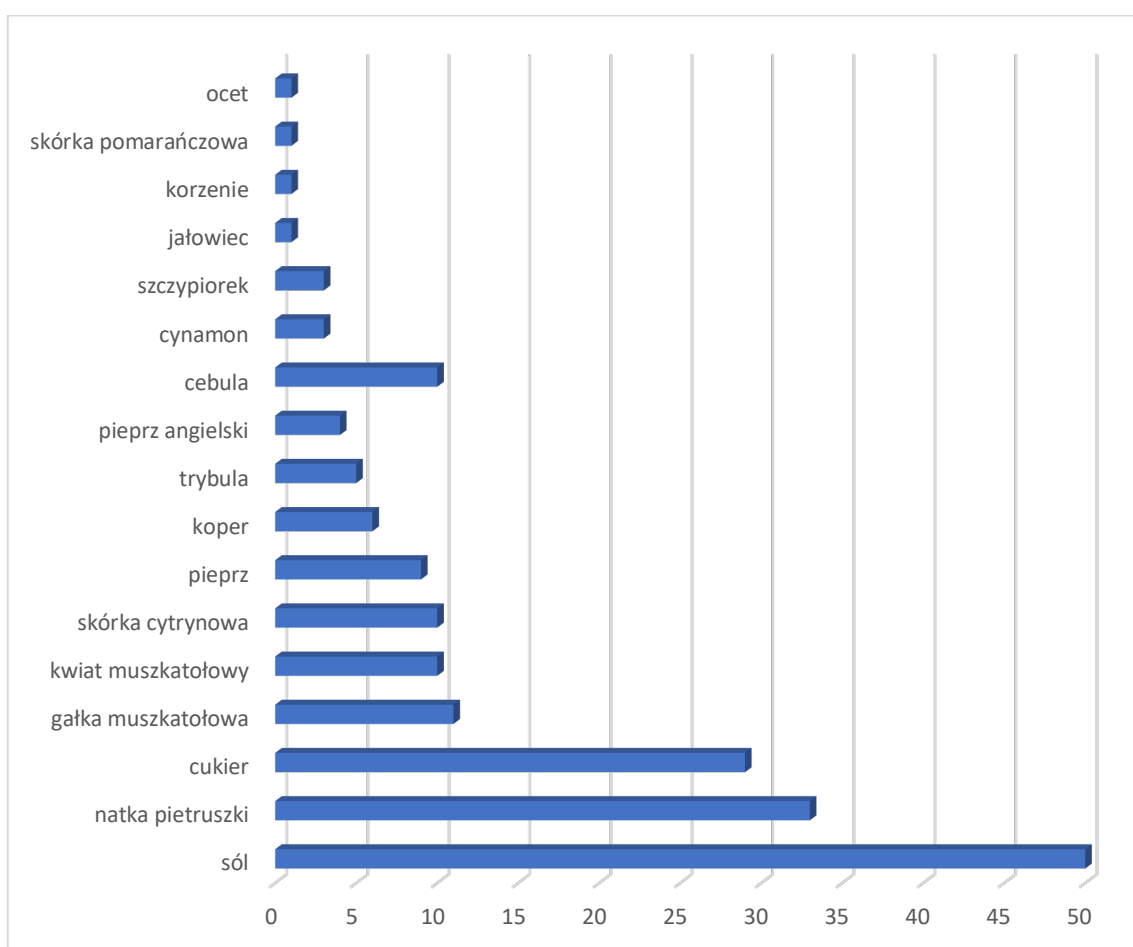
Dania uzupełniane były, w zależności od danej receptury, mąką, kaszami, ryżem, domowymi krupami. Oczywiście dodatek był możliwy do spożycia przez chorego wyłącznie „za zgodą lekarza”, co opisane zostało wcześniej.



Wykres 11 Występowanie poszczególnych składników w grupie kasz i mąk w *Kuchmistrzu nowym*

5.2.3. PRZYPRAWY

W *Kuchmistrzu nowym* Szyttler oszczędnie gospodarował przyprawami. Przede wszystkim korzystał z cukru, soli i natki pietruszki. Zastosowanie cukru zaprezentował m.in. w „Serwatce z cytryny”⁸¹¹, „Groszku szparagowym”⁸¹² czy „Leguminie ze szpinaku”⁸¹³. Pozostałe dodatki wykorzystywał w małych ilościach, rzadko łączył kilka przypraw w jednej recepturze. Ostrzegał przed nadmiernym ich stosowaniem. Jeśli już, radził skonsultować to z lekarzem.



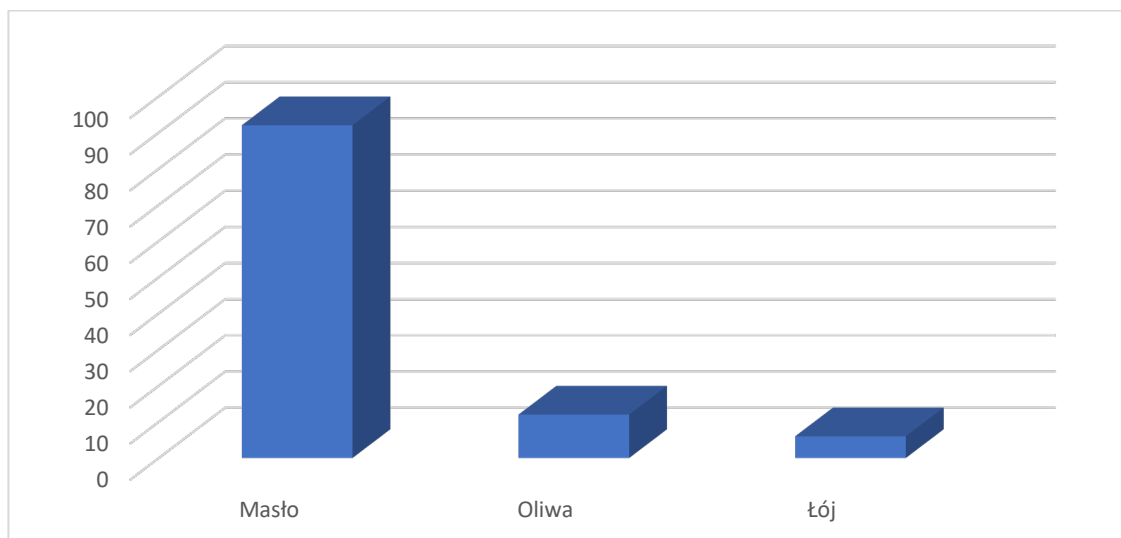
Wykres 12 Występowanie przypraw w *Kuchmistrzu nowym*

⁸¹¹Ibidem, s. 56.

⁸¹²Ibidem, s. 98.

⁸¹³Ibidem, s. 163.

5.2.4. TŁUSZCZE

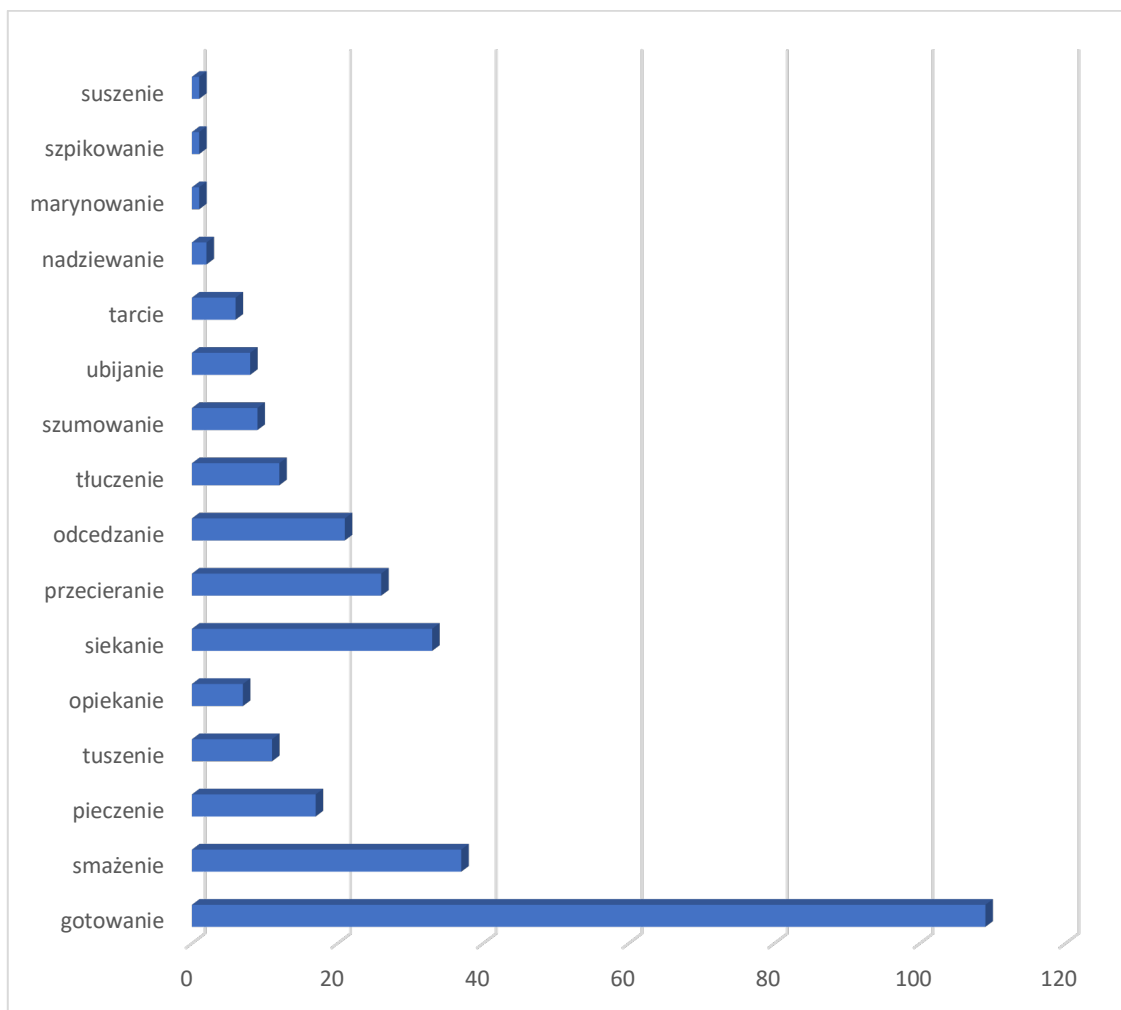


Wykres 13 Występowanie tłuszczów w *Kuchmistrzu nowym*

W tej książce autor nie zaskakiwał rodzajami wykorzystywanych tłuszczów. Typowo dla także innych książek, prym wiodło masło. Używał jednak o wiele mniej oliwy i jeszcze mniej łoju, głównie do wysmarowania forem i blach.

5.2.5. TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE

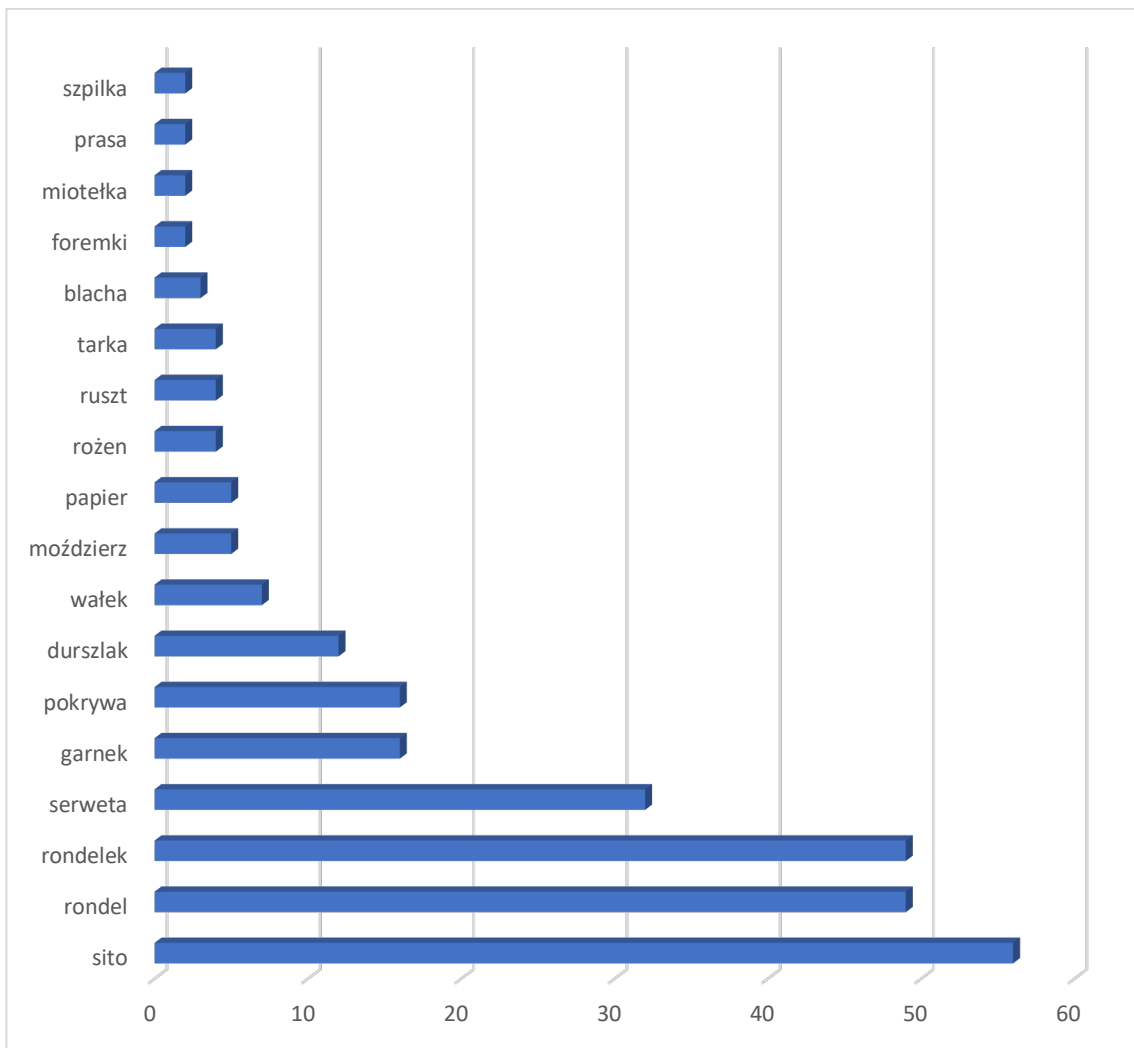
Kuchmistrz nowy nie wyróżniał się użyciem specjalnych technik kulinarnych, innych niż te, jakie opisano w przypadku *Kucharza dobrze usposobionego*. Występuje jedynie więcej szumowania, odcedzania, przecierania i przede wszystkim gotowania, co jasno wskazuje na fakt, że przygotowywane dania miały być w efekcie bardzo delikatne w smaku i posiadać łatwą w przyswojeniu konsystencję.



Wykres 14 Techniki i czynności kulinarne w Kuchmistrzu nowym

5.2.6. UTENSYLIA

Podobnie jak w przypadku technik kulinarnych receptury *Kuchmistrza nowego* wykorzystywały te same utensylia, które opisano w *Kucharzu dobrze usposobionym*. W stosunku do analizy technik kulinarnych *Kuchmistrza nowego* nastąpiło częstsze wykorzystanie sita i serwety do przetarcia dań oraz narzędzi niezbędnych do gotowania (rondli). Mniejszy udział mają utensylia niezbędne do pieczenia. Najprawdopodobniej z uwagi na fakt, że dania pieczone są cięższymi do strawienia przez żołądek.



Wykres 15 Wykorzystanie utensyliów w Kuchmistrzu nowym

5.3. KUCHNIA POSTNA (1848 R.)

Kuchnia postna była ostatnim dziełem Jana Szyttlera. Posiada bardzo długą przedmowę stanowiącą swoisty kulinarny manifest. Publikacja jest jasną deklaracją w zakresie jej głównego przeznaczenia. Sama nazwa „postna” związana jest z kalendarzem liturgicznym i koniecznością przestrzegania ścisłych postów. Podtytuł podkreśla hasło przewodnie – oszczędność: „Podając najoszczędniejsze sposoby sporządzania potraw rybnych oraz zup, chłodników, pieczystego, marynat, jarzyn, melszpeizów, ciast itp.”⁸¹⁴.

Spis treści – nazwany „rejestr potraw” – podzielony został na szereg działów tematycznych. Autor nie używał określenia „rozdział”⁸¹⁵. Posługiwał się plastycznym językiem, nazwy dań są opisowe, np. „Zupa z kapusty innym sposobem”⁸¹⁶, „Zupa z kapusty na słodko”⁸¹⁷. Dzięki temu po przeczytaniu tytułu przepisu czytelnik wiedział, co jest składnikiem głównym dania i – bardzo często – dodatkiem, np. „Lin z buraczkami ćwikłowymi”⁸¹⁸, „Kartofla pieczona z kawiolem lub śledziem”⁸¹⁹.

Kuchnia postna ma charakter uniwersalny. Jej wielorakie zastosowanie wynika z podziału na przepisy postne i maślane. Niektóre dania występują w obu wariantach. Autor dawał czytelnikowi wybór. Dzięki temu książka mogła być używana praktycznie cały rok. To kolejny dowód poświadczający geniusz Szyttlera. Mimo że może wydawać się czytelnikowi, iż kuchnia postna jest nieciekawa i nudna, to już po przeczytaniu rejestru potraw zaskakuje go różnorodność propozycji. Dodatkowo wśród spisu potraw umieścił dania z różnych krajów: „Szczupak z polskim sosem”⁸²⁰, „Okunie po niemiecku”⁸²¹, „Karasie po węgiersku”⁸²², „Ryba zimna sposobem włoskim”⁸²³.

Książka została napisana przede wszystkim dla „ludzi posty zachowujących”, o czym autor wspominał już we wstępie: „Przyczyną wydania niniejszej *Kuchni postnej*,

⁸¹⁴KP, strona tytułowa.

⁸¹⁵Działy rejestru potraw: „O zupach, Potrawki, O rybach, Legumina, O jarzynach, Pierożki, O konfiturach z rozmaitych jagód i owoców”.

⁸¹⁶KP, s. 5.

⁸¹⁷Ibidem, s. 18.

⁸¹⁸Ibidem, s. 143.

⁸¹⁹Ibidem, s. 171.

⁸²⁰Ibidem, s. 82.

⁸²¹Ibidem, s. 95.

⁸²²Ibidem, s. 97.

⁸²³Ibidem, s. 133.

była jedynie gorliwa chęć przysługi osobom, ściśle w religijnych ustawach posty zachowującym⁸²⁴ oraz „W wydaniu niniejszem, nie omieszkalem załączyć ryb i potraw zwykle dawanych w dzień Wigilii Bożego Narodzenia na Kucją, i w Wielki Czwartek na Wiecznię Pańską”⁸²⁵. Drugim ważnym powodem napisania *Kuchni postnej* była społeczna wrażliwość autora, który z jednej strony mógł odpowiedzieć na potrzeby rynku i ludzi niejedzących mięsa z powodów religijnych, a z drugiej doskonale wpisywał się w XIX-wieczny ruch wegetarianizmu rodzący się w Rosji i Europie⁸²⁶. Dał na to dowód we wstępie, pisząc:

Mimo to wszakże, znajdują się osoby, które od urodzenia czując odrazę do mięsnych potraw, nie powinny być przecież pozbawione przyjemności życia, jaka się w posiłku znajduje; tych osób lubo mało bez wątplenia znajduje się liczba, będąc jednak częścią społeczeństwa, ma prawo wymagać równej z innymi wygody, i one to zapewne najrzetelniej ocenić potrafią tę moją pracę⁸²⁷.

Szyttler był pierwszym pisarzem kulinarnym na ziemiach dawnej Rzeczypospolitej, który podjął się wyzwania napisania książki z przepisami postnymi z wyraźnym wskazaniem, że jest to też książka poświęcona diecie wegetariańskiej. W efekcie *Kuchnia postna* nie jest wyłącznie książką dla osób religijnych, chociaż kilka razy w przepisach autor odwoływał się do kalendarza liturgicznego czy mądrości zakonów kontemplacyjnych, gdzie niejedzenie mięsa jest od wieków częścią życia zakonnego wynikającego z reguły zakonnej⁸²⁸: „Były nawet zakony, wieczny post zachowujący, z których przecież tylu prawdziwie mądrych i uczonych mężów świata poznać się dało”⁸²⁹.

Z treści książki wyłania się jeszcze jedna, mniej liczna, kategoria czytelników. Są to osoby zamożne, posiadające przy gospodarstwie oranżerię, w której rosną drzewa cytrynowe: „Cytryny zielone prosto z drzewa użyteczne są do sałat przy rybach pieczonych; gdy są niedojrzałe, zrywają się, wtyka się ich kilka na szpilki, nakole się każdą z osobna, układa się w baryłkę, zalewa się wodą przegotowaną z solą w miarę”⁸³⁰.

Dana przez Szyttlera swoboda i dowolność w interpretacji receptur na „maślane” i „postne” pozwalała na podjęcie osobistej decyzji odbiorcy, zgodnej z jego przekonaniami

⁸²⁴Ibidem, s. I.

⁸²⁵Ibidem, s. IV.

⁸²⁶M. Waldenberg, *Kwestie narodowe w Europie Środkowo-Wschodniej: dzieje, idee*, Warszawa 1992, s. 166.

⁸²⁷KP, s. VII.

⁸²⁸*Słownik staropolski*, red. S. Urbańczyk, t. 11, z. 2(70), Warszawa 1996, s. 104.

⁸²⁹KP, s. VI.

⁸³⁰Ibidem, s. 220.

i upodobaniami. We wstępie do działu o zupach autor wyjaśnił, iż zdaje sobie sprawę z tego, jak trudno jest przygotować odpowiednio dobrą, postną zupę bez smaku mięsnego wywaru. Jednocześnie zaznaczył, że to ważny posiłek, często stanowiący jedyny ciepły w ciągu dnia: „Bez zupy żaden się obiad nie obszedł, co większa w uboższych klasach, częstokroć stanowi ona pierwszą i ostatnią potrawę, to jest cały obiad!”⁸³¹. Zapewniał czytelnika, że dołożył tyle wysiłku, ile tylko można, aby zaproponowane przez niego zupy były godne pańskich stołów:

[...] a trudniejszą jest dla kucharzów, gdyż będąc pozbawioną najposilniejszego smaku, bulonów mięsnych, zaprawić się tylko może wysiłonym sokiem jarzyn, nabiałem, fruktami itp. Starłem się więc ile możliwości, zaradzić temu niedostatkowi, z tem życzeniem, aby kapuśniak, grochówka i owsianka, niekonicznie kolejną codziennie po sobie następowały na stołach pańskich⁸³².

Kuchnię postną można uznać za odpowiedź na zapotrzebowanie rynku⁸³³. Autor powoływał się na wiedzę medyczną i naukową, czym uwierzył w swoje doświadczenie i praktyczną wiedzę kucharską. Jak podał w recepturze na „Węgorze lub miętuzy z wyżygą i grzybami”, aby sos z musztardą i kaparami nabrał właściwości ułatwiających trawienie, musi mieć wyrazisty smak: „Sos do węgorzy potrzeba, aby był ostry i pomocny do trawienia; dodaje się do niego nieco musztardy i kaparów usiekanych”⁸³⁴. Jednak nadal – mimo współczesnej Szyttlerowi świadomości rozwoju wiedzy z zakresu nauki o żywieniu człowieka – w kilku miejscach książki ponownie odwoływał się on do starej i przez setki lat obowiązującej diety humoralnej. Między innymi w przepisie na „Węgorza z szarlotą” wspomniał o „gorącej” przyprawie: „Wymaga ono [węgorz] gorącej przyprawy, aby jego jędrność skruszyć się dała, jakieśmy przeto wyżej powiedzieli, wprzód posolone, a w tym właśnie daniu, na wespół rozkrajane dzwona węgorza, powinny najmniej przez godzinę leżeć w mieszaninie z włoszczyzny i korzeni, z którymi razem ma się odpiekać do miękka”⁸³⁵. Można sądzić, że zapewne to korzenie są wspomnianą przyprawą o gorącej naturze, która ma ogrzać zimną i flegmatyczną naturę ryby.

⁸³¹Ibidem, s. 1.

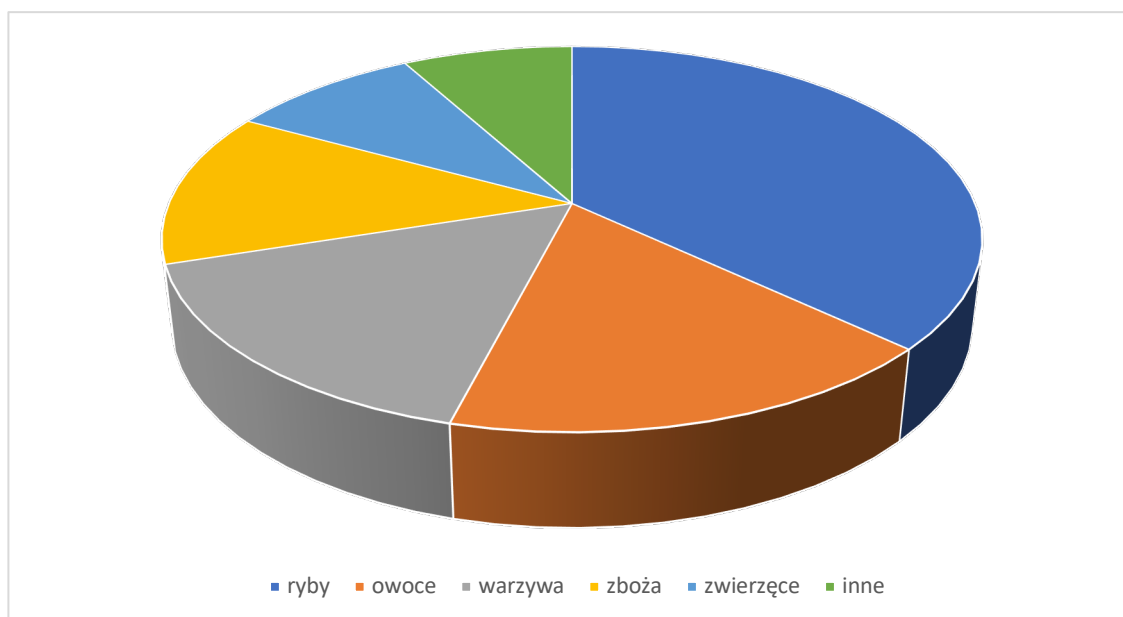
⁸³²Ibidem, s. 2.

⁸³³„Nie ma prawie żadnej książki wyłącznie temu celowi poświęconej. Godziło się więc zwrócić na to uwagę, zwłaszcza, iż to się zgadza z ogólnym zdaniem lekarskim, że pokarmy rybne lub jarzynne, byle dobrze urządzone, nie tylko nie są dla człowieka szkodliwe, ale nadto, zdrowiu pomocne”; Ibidem, s. VIII.

⁸³⁴Ibidem, s. 115.

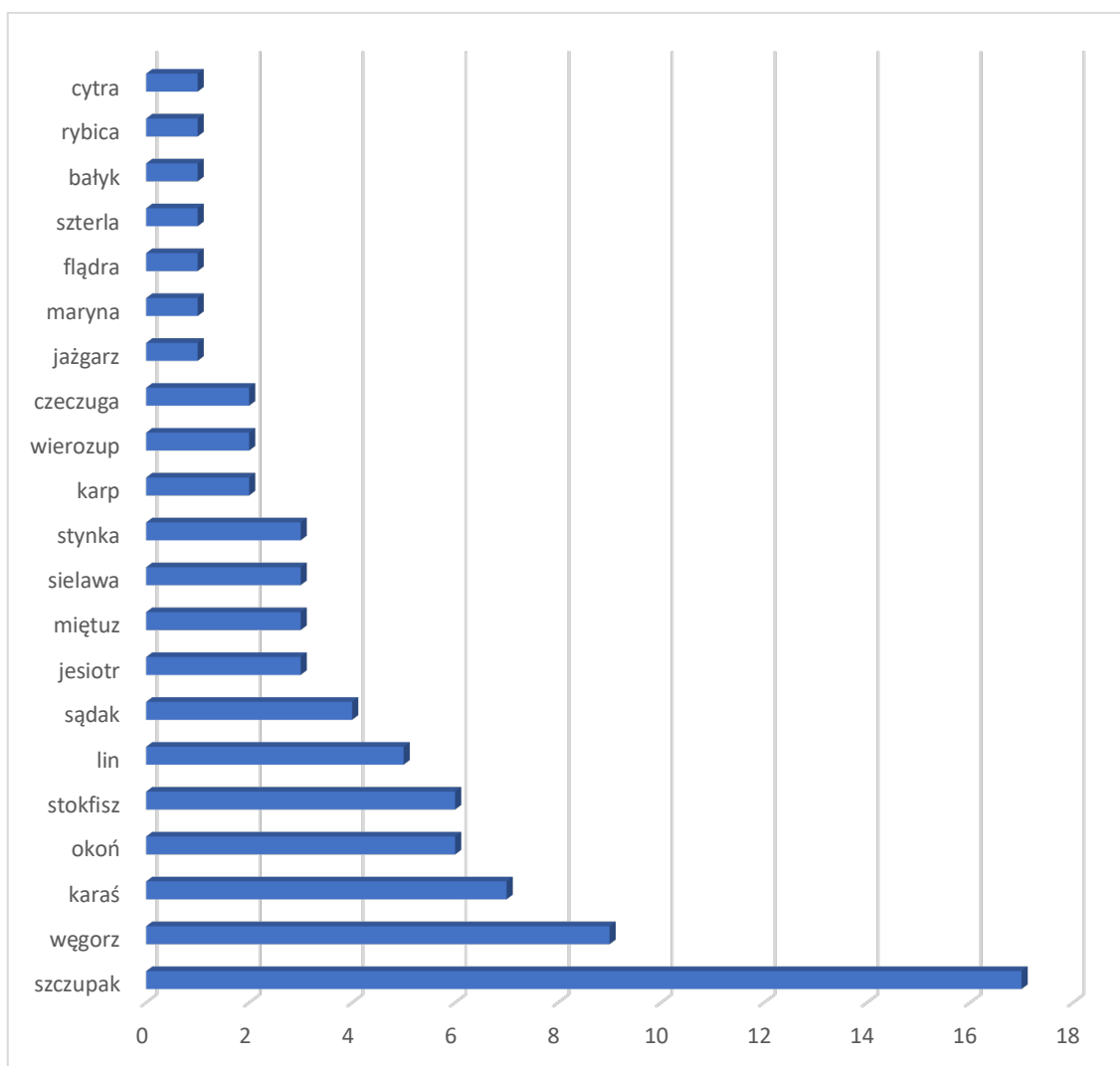
⁸³⁵Ibidem, s. 94.

5.3.1. SKŁADNIKI GŁÓWNE



Wykres 16 Podział receptur na typy głównych składników w Kuchni postnej

Ryby są podstawą diety postnej. W związku z tym nie dziwi fakt, że 37% przepisów w książce to dania bazujące na mięsie ryb, przede wszystkim słodkowodnych. Z uwagi na trudny proces logistyczny i wydłużenie czasu dostaw w głąb kraju z ryb morskich spożywano w XIX wieku przede wszystkim konserwowane w soli śledzie i solonego dorsza zwanego stokfiszem. W książce królowały szczupaki, węgorze, karasie, okonie, kiny, sandacze, jesiotry, sielawy, karpie, cytry, wierzopy, czeczugi, rybice.



Wykres 17 Występowanie poszczególnych gatunków ryb w Kuchni polskiej

Szczupak jest jedną z najszlachetniejszych polskich ryb. „Szczupak po polsku” znany był w całej Europie już od XV wieku, a jako *brochet à la polonaise*⁸³⁶ wszedł do klasyki kuchni francuskiej⁸³⁷. Szyttler wprawdzie nie podał przepisu na „Szczupaka po polsku”, ale podobnie brzmiący przepis na „Szczupaka z polskim sosem”⁸³⁸.

⁸³⁶Nazwa dania w języku francuskim.

⁸³⁷P. Ślęzak, *Kulinaria w polskim prawie własności intelektualnej*, Warszawa 2022, s. 50.

⁸³⁸„Dzwona szczupaka, odrzuciwszy wprzód wszelką kostkę, układamy do rondla, w którym już być powinno masło przesmażone z tartą bułką. Skroiwszy w talerzyki trzy cytryny, gdy się szczupak kończy smażyć, wrzucić do rondla i tak z cytryną trochę podsmażym, co się powinno uskutecznić na kwadrans przed wydaniem do stołu. Sos. Chcąc mieć tego sosu na osób dwanaście, wziąć najświeższego masła funt jeden, miększa pszennej bułki wymoczonego w wodzie, i wyciśniętego na sicie tyle, aby było po połowie z masłem, razem to zmieszać i wyrobić na masę, aż ta się zrobi biała i gładka, do tego dodać smak wygotowany z włoszczyzny i kości rybich, z dodaniem nieco korzeni, włożyć podsmażoną rybę w dzwonach, miarkując tak aby masa rybę dobrze objęła, i tak tuzyc aż się wywarzy sos niezbyt długi. Wydając na półmisek, na garnitur po wierzchu obłożyć cytryną skrojoną w talerzyki i rybią wątróbką odnotowaną. Tym sposobem Szczupak będzie miał kolor rumiany, sos zaś nie straci koloru białego”. *KP*, s. 82.

Zdecydowanie to szczupakowi autor poświęcił najwięcej uwagi. W książce można odnaleźć kilkanaście przepisów na dania z tej ryby, zarówno na gorąco, jak i na zimno, m.in. „Szczupaka postnego w łusce”⁸³⁹, „Szczupaka w całku pieczonego lub gotowanego, z farszem białym lub zielonym szpinakowym z sosem czerwonym rakowym”⁸⁴⁰, „Szczupaka na żółto, z staro-polska”⁸⁴¹, „Szczupaka na szaro, po staro-polsku”⁸⁴².

Dodatkowo w *Kuchni postnej* pojawiły się przepisy na dania z węgorzy, okoni, karasi. Pod kątem częstotliwości użycia podobnie szeroko wykorzystywanym przez Szyttlera był stokfisz, chociaż obycie się z tym produktem wymagało kucharskich umiejętności i było problematyczne⁸⁴³. Dlatego też autor zaznaczył, że „nim wymienimy potrawy, które się urządzają z tej ryby, należy wprzód obznajomić trudniących się kuchnią, jakim sposobem przygotowuje się stokfisz, aby mógł być użytym”⁸⁴⁴. Przykładem wykorzystania stokfisz w książce jest receptura na „Stokfisz po kapucyńsku z masłem lub z postem”⁸⁴⁵. Warto wspomnieć, że przepis o podobnej nazwie pojawił się także w *Kucharzu dobrze usposobionym* i *Kucharce oszczędnej*.

Kolejną ważną grupą produktów wykorzystywanych w *Kuchni postnej*, bo stanowiących aż 17% udziału w całości, są owoce, zarówno świeże, jak i w formie przetworów. Najważniejszymi są jabłka i śliwki, w dalszej kolejności: gruszki, maliny, agrest, wiśnie, berberys. Zestawienie obrazuje lokalność i umiłowanie Szyttlera do produktu, który jest szeroko dostępny w domowym ogrodzie, na polu czy w lesie. Postna zupa z przetartych jabłek, gotowana na wodzie z winem, cukrem i cynamonem była nie tylko doskonale pożywna, ale i tania. Maślna wersja tej zupy zawierała zamiast wina śmietanę i jaja⁸⁴⁶.

⁸³⁹Ibidem, s. 59.

⁸⁴⁰Ibidem, s. 68.

⁸⁴¹Ibidem, s. 73.

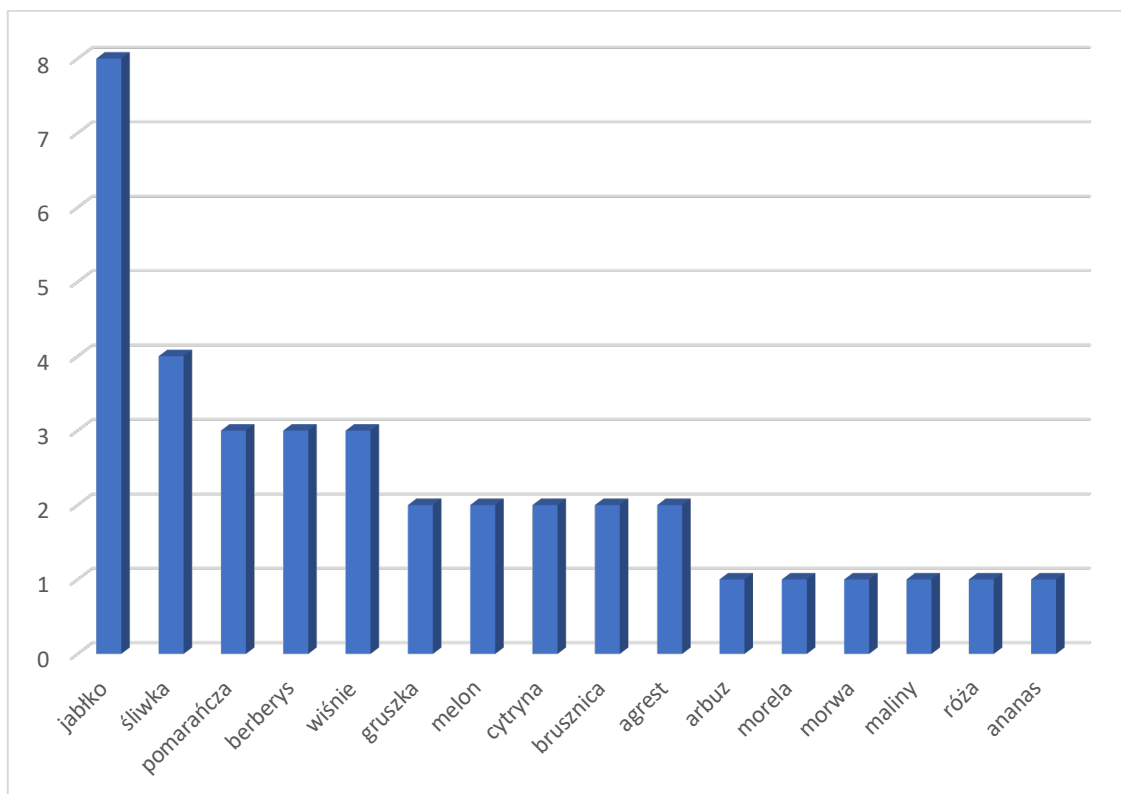
⁸⁴²Ibidem, s. 76.

⁸⁴³Stokfisz dostarczany był w formie suszonej. Jego przygotowanie wymagało uruchomienia specjalnego, kilkudniowego procesu moczenia. Jak opisuje Szyttler: „Stokfisz, gdy już jest wymoczony w ługu brzozowym, w wapiennym mleku i na ostatku w czystej wodzie przez dni kilka, odmieniając ją ciągle, wtenczas po kilkuminutnem gotowaniu, może być na stół podany z właściwą sobie przyprawą”. Ibidem, s. 55.

⁸⁴⁴Ibidem, s. 124.

⁸⁴⁵Ibidem, s. 126.

⁸⁴⁶Ibidem, s. 16.



Wykres 18 Występowanie poszczególnych owoców w Kuchni postnej

Produkty wykorzystywane w *Kuchni postnej* można podzielić na trzy kategorie: swojskie, lokalne (śliwki, jabłka, gruszki, orzechy włoskie, wiśnie, maliny, poziomki, agrest, m.in. w recepturach na „Śliwki bujne, tak nazwane langrotty, na zielonawe konfitury”⁸⁴⁷, „Jabłka lub gruszki”⁸⁴⁸, „Świeże orzechy włoskie smażone w łusce na zielono”⁸⁴⁹, „Orzechy włoskie stare, na sucho”⁸⁵⁰, „Konfitury wiśniowe”⁸⁵¹, „Sok wiśniowy”⁸⁵², „Marmelada wiśniowa”⁸⁵³, „Konfitury malinowe”⁸⁵⁴, „Poziemki i truskawki”⁸⁵⁵, „Konfitury z agrestu”⁸⁵⁶, „Marmelada z agrestu”⁸⁵⁷), luksusowe, importowane, rzadziej spotykane (jadalne kasztany, imbir, cytrusy, migdały, ananasy, m.in. w przepisach: „Kasztany w cukrze, ma sucho”⁸⁵⁸, „Imbier biały w cukrze”⁸⁵⁹,

⁸⁴⁷Ibidem, s. 211.

⁸⁴⁸Ibidem, s. 213.

⁸⁴⁹Ibidem, s. 216.

⁸⁵⁰Ibidem, s. 217.

⁸⁵¹Ibidem, s. 229.

⁸⁵²Ibidem, s. 229.

⁸⁵³Ibidem, s. 230.

⁸⁵⁴Ibidem, s. 231.

⁸⁵⁵Ibidem, s. 231.

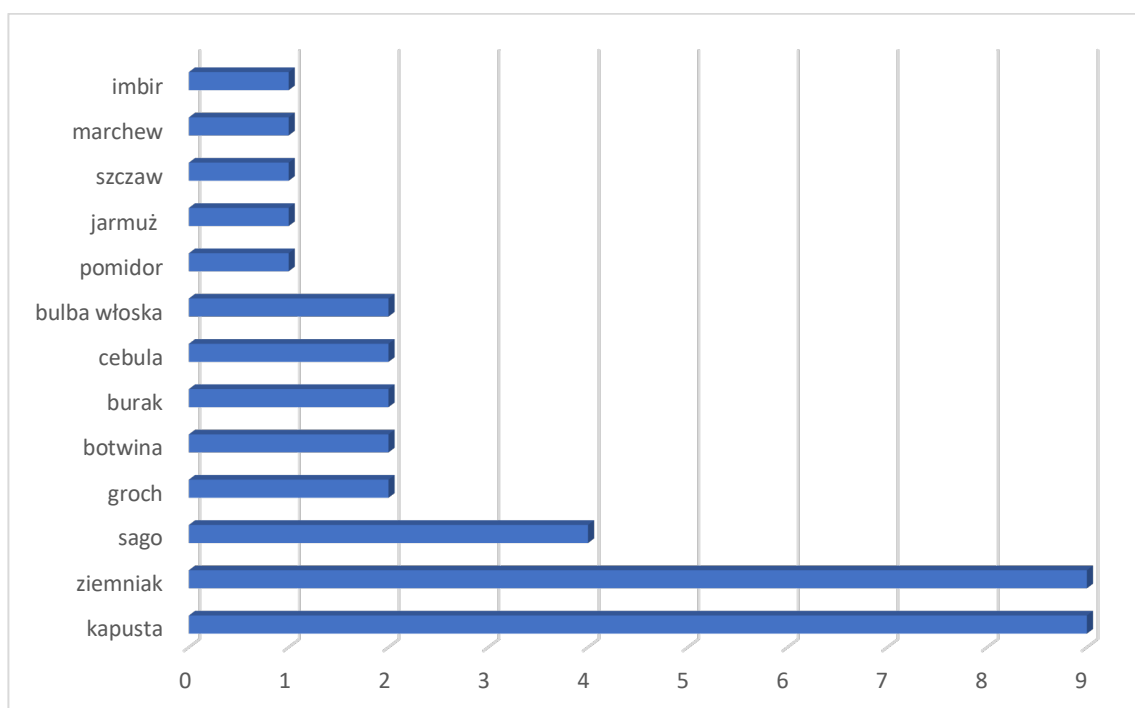
⁸⁵⁶Ibidem, s. 239.

⁸⁵⁷Ibidem, s. 241.

⁸⁵⁸Ibidem, s. 218.

⁸⁵⁹Ibidem, s. 218.

„Pomarańcze i cytryny”⁸⁶⁰, „Cytryny marynowane na sałatę”⁸⁶¹, „O soku z marynowanych cytryn”⁸⁶², „Skórki cytrynowe lub pomarańczowe w ulepie”⁸⁶³, „Skórki pomarańczowe lub cytrynowe na sucho, za przekąskę po likierach”⁸⁶⁴, „Sok cytrynowy”⁸⁶⁵, „Imitacja fruktowa, służąca na deser”⁸⁶⁶, „Frukta suche z migdałów”⁸⁶⁷, „Ananas smażony”⁸⁶⁸), dzikie, możliwe do zebrania w lesie lub na łące (morwa, jagody, berberys, m.in. w recepturach: „Galareta z Kościennic”⁸⁶⁹, „Marmelada z jagód morwowych”⁸⁷⁰, „Konfitura berberysowa”⁸⁷¹, „Sok berberysowy”⁸⁷², „Galaretka berberysowa”⁸⁷³, „Konfitury z róży”⁸⁷⁴, „O brusznicach”⁸⁷⁵).



Wykres 19 Występowanie poszczególnych warzyw w Kuchni postnej

⁸⁶⁰Ibidem, s. 219.

⁸⁶¹Ibidem, s. 220.

⁸⁶²Ibidem, s. 220.

⁸⁶³Ibidem, s. 221.

⁸⁶⁴Ibidem, s. 222.

⁸⁶⁵Ibidem, s. 225.

⁸⁶⁶Ibidem, s. 232.

⁸⁶⁷Ibidem, s. 235.

⁸⁶⁸Ibidem, s. 237.

⁸⁶⁹Ibidem, s. 223.

⁸⁷⁰Ibidem, s. 226.

⁸⁷¹Ibidem, s. 227.

⁸⁷²Ibidem, s. 228.

⁸⁷³Ibidem, s. 228.

⁸⁷⁴Ibidem, s. 232.

⁸⁷⁵Ibidem, s. 238.

Najważniejszym warzywem w *Kuchni postnej* jest kapusta. Jej popularność wynika bez wątpienia z powodu łatwości w uprawie i możliwości konserwacji, a co za tym idzie – także minimalnych kosztów produkcji i szerokich możliwości przechowywania na zimę. Kapusta ukiszona jesienią wystarczała gospodyniom do przednówka. Szyttler podał przepisy na kapustę włoską (np. „Zupa z kapusty na słodko”⁸⁷⁶), białą (np. „Zupa kapuśniak”⁸⁷⁷) i czerwoną (np. „Maryna lub wierzup z czerwoną kapustą”⁸⁷⁸). Kolejnym często występującym warzywem jest ziemniak. Autor prezentuje jego wykorzystanie m.in. w „Kartoflach pieczonych z łuską, postnych”⁸⁷⁹, „Kartoflach pieczonych z kawiolem lub śledziem”⁸⁸⁰ czy „Kartoflach maślnych”⁸⁸¹. Pierwsza połowa XIX wieku to prawdziwy renesans ziemniaka, chociaż jego droga do popularności była długa i wyboista⁸⁸². Adam Mickiewicz podjął nawet próbę napisania poematu na cześć tego warzywa (finalnie nie ukończył tekstu):

Gdy poeta rośliny sławi i zaleca,
Aż tu nagle kartofel odzywa się z pieca:
Każe wziąć bardon, piosnkę zanucić mu tkliwą,
Peta bierze bardon i nuci co żywo:
Jako niegdyś przed wieki Bożą mocą słowa
Z zamętu światów wzniosła się budowa[...]”⁸⁸³.

Postną dietę Szyttler urozmaicał burakami w różnych formach: korzeniami w czasie jesieni i zimy, wiosną w formie botwiny. Polska kuchnia słynie z zakwaszania buraków i gotowania barszczu buraczanego, zwanego przez Szyttlera „rosołem”. Burak jest rośliną łatwą w uprawie. Autor wykorzystywał go szeroko w przygotowywaniu tak zwanej „jarzyny” będącej dodatkiem do ryb oraz dań głównych, jak w recepturach na „Mlecz z jarmużem albo kasztanami”⁸⁸⁴, „Zupę kwaśną z linów”⁸⁸⁵, „Barszczyk z odorem i smakiem kawioru”⁸⁸⁶. Podobnie jest w przypadku cebuli, jednego z podstawowych składników włoszczyzny. U Szyttlera była poddawana specyficznej obróbce, która

⁸⁷⁶Ibidem, s. 18.

⁸⁷⁷Ibidem, s. 4.

⁸⁷⁸Ibidem, s. 88.

⁸⁷⁹Ibidem, s. 171.

⁸⁸⁰Ibidem.

⁸⁸¹Ibidem, s. 172.

⁸⁸²P. Badyńska, *Wybrane historie kartofla – Fryderyk II i ziemie polskie od XVII do połowy XIX stulecia*, „Kultura – Historia – Globalizacja”, nr 18, 2005, s. 9.

⁸⁸³J. Kallenbach, *Pisma Adama Mickiewicza*, Warszawa 1921, s. 53.

⁸⁸⁴KP, s. 169.

⁸⁸⁵Ibidem, s. 10.

⁸⁸⁶Ibidem, s. 20.

polegała na posiekaniu i wyciśnięciu nadmiaru ostrego soku, dzięki czemu nabierała łagodniejszego smaku. Technikę zaprezentował w przepisie na „Zrazy rybne”⁸⁸⁷. Cebula błędnie może być postrzegana jako warzywo przede wszystkim kuchni chłopskiej. Równie często była spotykana w daniach serwowanych na bardziej wykwintnych stołach. Szyttler używał jej m.in. w recepturze na „Barszcz z odorem i smakiem kawioru”: „[...] włoszczyzny jako to: parę cebul, trochę grzybów suszonych”⁸⁸⁸.

Jako że brak mięsa w posiłkach mógł nie zaspokoić głodu dostatecznie, często w diecie postnej był zwiększony udział produktów mącznych. W przypadku tej publikacji zaobserwować można udział głównie mąki wykorzystywanej do zup (np. „Zupa z ikry rybiej”⁸⁸⁹), panierowania ryb (np. „Sielawa smażona do cytryny”⁸⁹⁰), zagęszczania sosów (np. „Karp, leszcz lub wierzup z sadzonym rumianym sosem za Kucją”⁸⁹¹), pieczenia ciast (np. „Ciasto makowe”⁸⁹²). Dodatkowo Szyttler używał ryżu i kasz jako dodatków, jak w recepturach na „Karasie z ryżem”⁸⁹³, „Raki maślane kaszą nadziewane”⁸⁹⁴, lub jako podstawy danego dania, czego przykładami mogą być „Zupa ryżowa maślna”⁸⁹⁵ i „Kasza gryczana drobna z kolońską wodą”⁸⁹⁶.

⁸⁸⁷ „Cebula do takowych zrazów urządza się następnym sposobem: usiekawszy potrzebną ilość cebuli, wycisnąć z niej wilgoć przez płótno, gdy stanie się mięszką i zbieleje przez wyciśnienie, da się jeszcze drobniej usiekać”. Ibidem, s. 43.

⁸⁸⁸ Ibidem, s. 20.

⁸⁸⁹ Ibidem, s. 2.

⁸⁹⁰ Ibidem, s. 44.

⁸⁹¹ Ibidem, s. 86.

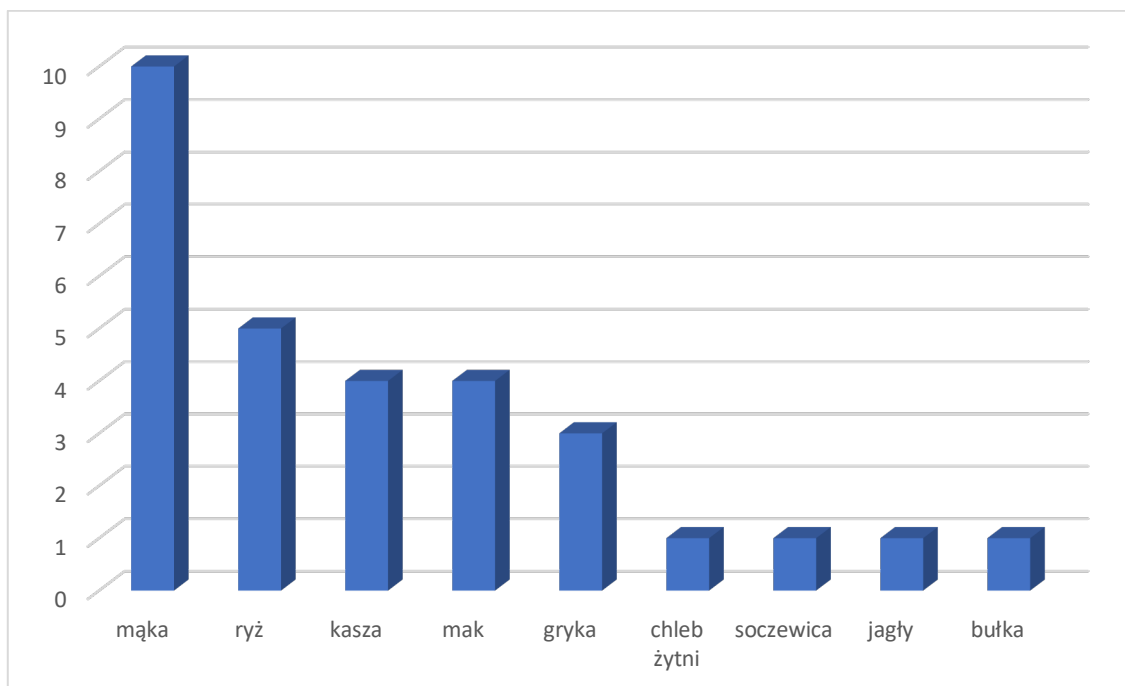
⁸⁹² Ibidem, s. 151.

⁸⁹³ Ibidem, s. 100.

⁸⁹⁴ Ibidem, s. 30.

⁸⁹⁵ Ibidem, s. 17.

⁸⁹⁶ Ibidem, s. 160.



Wykres 20 Występowanie poszczególnych produktów mącznych w Kuchni postnej

Migdały były głównym produktem spośród dodatków do dań innych niż produkty mączne. Autor zaprezentował ich wykorzystanie w recepturze na „Zupę postną migdałową”⁸⁹⁷, „Babkę migdałową na zimno”⁸⁹⁸. Produkt ten był podstawą w przygotowaniu marcepanu, jak w recepturach: „Imitacja fruktowa, służąca na deser”⁸⁹⁹, „Frukta suche z migdałów”⁹⁰⁰. Warto zaznaczyć, że w okresach postu osoby bardziej uposażone, które stać było na zakup nasion migdałowca, korzystały z produktów wytwarzanych na bazie migdałów, mających imitować produkty pochodzenia zwierzęcego. Sporządzano imitacje jajek z ikry rybiej i dodatku mleka migdałowego, a samo wskazane mleko zastępowało to krowie⁹⁰¹.

Od wieków mieszkańcy wschodniej i centralnej Europy specjalizowali się w zbieraniu runa leśnego, m.in. grzybów. Dziko rosnące rośliny wykorzystywali do leczenia i w kuchni. Często ta wiedza ratowała życie całym społecznościom⁹⁰². Szyttler umiejętnie korzystał w *Kuchni postnej* z darów lasu, zarówno w formie świeżej i suszonej, jak i marynowanej oraz kiszzonej. Ostrzegął, aby nie wylewać esencji grzybowej pozyskanej podczas gotowania, gdyż jest to produkt wartościowy w procesie przygotowywania wielu

⁸⁹⁷Ibidem, s. 12.

⁸⁹⁸Ibidem, s. 148.

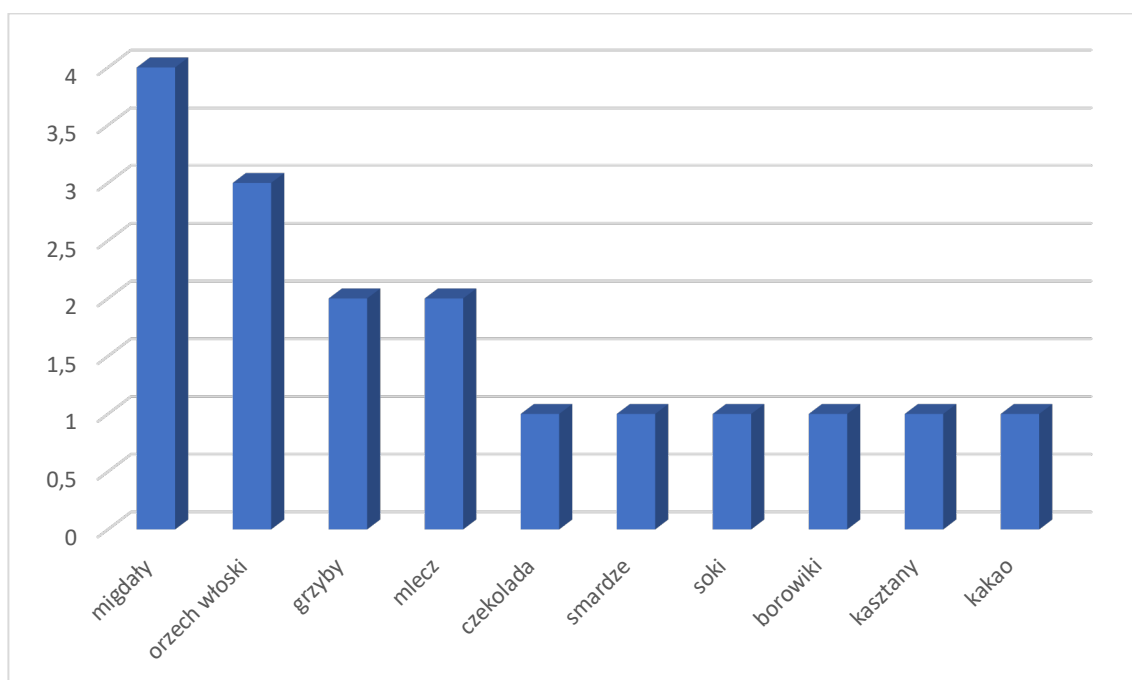
⁸⁹⁹Ibidem, s. 232.

⁹⁰⁰Ibidem, s. 235.

⁹⁰¹M. W. Adamson, *op. cit.*, s. 73.

⁹⁰²M. Marczyk, *Grzyby w kulturze ludowej*, Poznań 2003, s. 126.

zup: „Smak wygotowany z grzybów nie powinien nigdy iść w niwecz, gdyż do wielu zup bardzo jest przydatny, jak to znajdzie czytelnik w rozdziale pierwszym o zupach”⁹⁰³.



Wykres 21 Występowanie innych produktów w Kuchni postnej

5.3.2. PRZYPRAWY

Przyprawy zawsze stanowiły ważny element kuchni polskiej. Nie inaczej jest w *Kuchni postnej*, chociaż korzenie funkcjonowały bardziej jako dodatek, nie dominowały w daniach. Cukier plasuje się na pierwszym miejscu pod kątem częstotliwości wykorzystania. Przykładami jego użycia mogą być „Zupa maślna z arbuzów albo dyń” („w miarę zasłodzić cukrem, zagrzać do gorąca i dodawszy makaronu lub ryżu odgotowanego, wydać na wazę”⁹⁰⁴) i „Zupa postna migdałowa” („utłuc z dodaniem cukru”⁹⁰⁵). Zauważyć można również, klasyczne dziś w kuchni polskiej, zestawienie soli i pieprzu.

⁹⁰³KP, s. 193.

⁹⁰⁴Ibidem, s. 11.

⁹⁰⁵Ibidem, s. 12.

Szyttler zdefiniował pojęcie korzeni w przepisie na „Zupę rakową maślną”: „nieco korzeni; jako to kwiat muszkatolowy, pieprz angielski”⁹⁰⁶. Rozszerzył je dodatkowo w przepisie na „Żółwie postne lub maślane z kasztanami”: „dodać nieco korzeni jako to: kilka ziaren angielskiego pieprzu, tyleż goździków, nieco kwiatu w listkach muszkatolowego”⁹⁰⁷. Ważną przyprawą korzenną był anyż zwany „badjanem”. Często występował w kuchni staropolskiej⁹⁰⁸. Szyttler używał go z umiarem. Dodawał anyżu tłuczonego do „Budynku rakowego”⁹⁰⁹ i „Babki za leguminę drożdżową”: „Zarobiwszy kwartę mąki dwiema łyżkami dobrych drożdży, wbić sześć jaj, dodać kwaterkę klarowanego masła, trochę badjanu, wyrobić należycie”⁹¹⁰.

Nie tylko korzenie wzmacniały smak potraw. Nie były obce Szyttlerowi ziarna kakaowca, kawa, wanilia i szafran. Szafran używał do przygotowania „Ciasta makowego z szafranem”⁹¹¹ czy „Kaszy kartoflanej z szafranem”: „szafranu tyle, aby śmietanka piękny złoty kolor miała”⁹¹². Czasami w zastępstwie szafranu używał wanilii: „[...] dla nadania woni przyjemniejszej, zwłaszcza gdy chcemy tę kaszę zrobić bez szafranu, dobrze jest dodać trochę wanilii lub kwiatu rezedy, wrzucając ją na śmietankę, gdy już się zupełnie ugotuje, pod pokrywą chwilę utrzymawszy, aby odor udzielił się mleku”⁹¹³.

⁹⁰⁶Ibidem, s. 18.

⁹⁰⁷Ibidem, s. 25.

⁹⁰⁸A. Kamler, *Polskie biesiady w relacji szwajcarskiego nauczyciela Henryka Wolfa. Wartość informacyjna źródła*, [w:] *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*, red. A. Kamler, D. Pietrzekiewicz, K. Seroka, Warszawa 2018, s. 28.

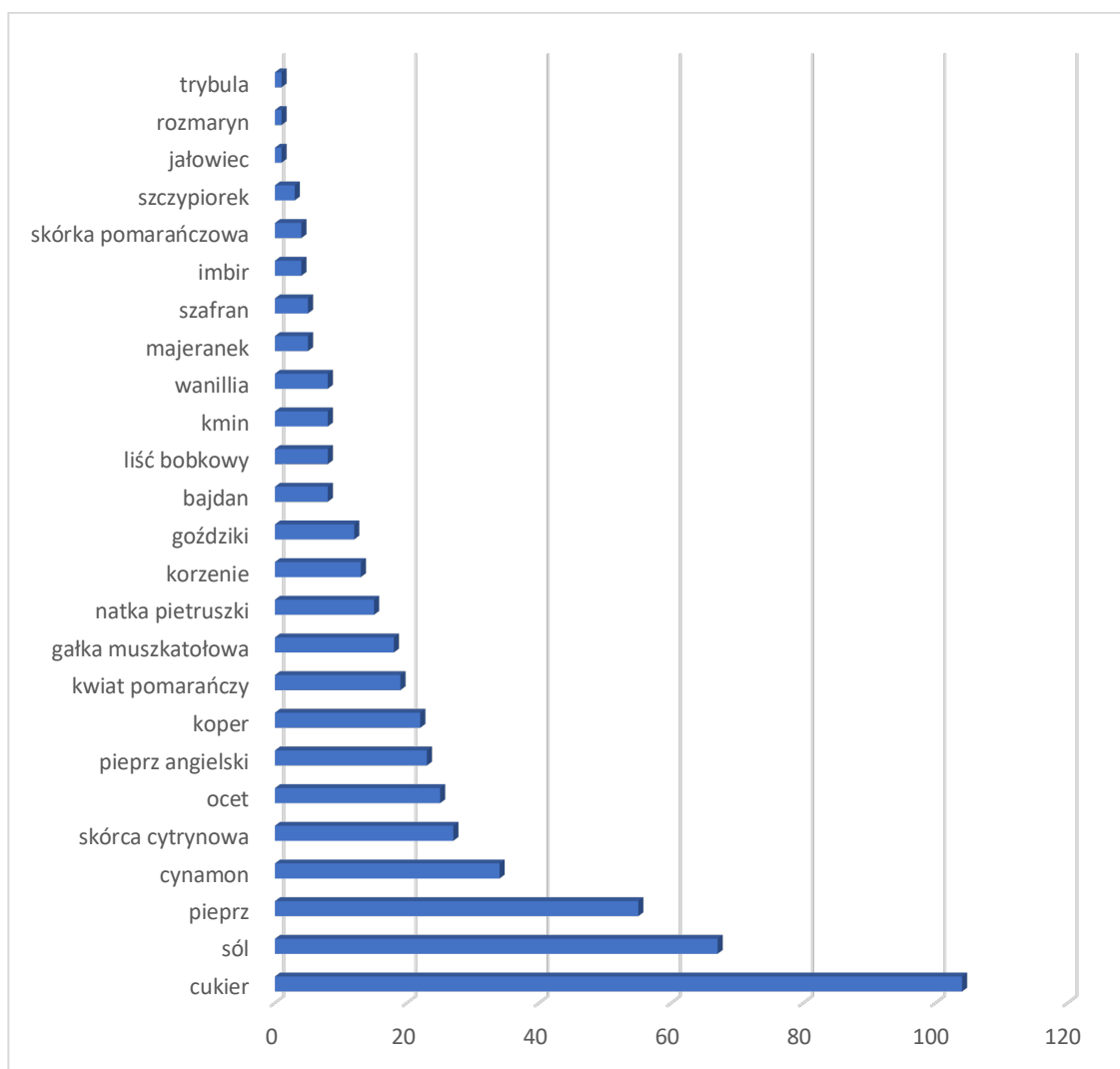
⁹⁰⁹KP, s. 31.

⁹¹⁰Ibidem, s. 161.

⁹¹¹Ibidem, s. 154.

⁹¹²Ibidem, s. 159.

⁹¹³Ibidem, s. 159.



Wykres 22 Występowanie przypraw w *Kuchni postnej*

5.3.3. TŁUSZCZE

Wykorzystanie tłuszczów w *Kuchni postnej* obrazować może Brueglowska walka karnawału z postem, dobrego ze złym⁹¹⁴. Kuchnia maślna rodzi potrawy jedwabiste, delikatne, aromatyczne w smaku, kuchnię modną, nowoczesną, francuską. Często przyrządzane z dodatkiem śmietany, mleka lub jaj. Jednocześnie są to produkty, których nie może w czasie postu spożywać osoba, która stosuje się do wymogów stawianych przez kalendarz liturgiczny. Dlatego też Szyttler podawał w książce przepisy, w których

⁹¹⁴T. Gryglewicz, *Groteska w sztuce polskiej XX wieku*, Kraków 1984, s. 26.

tłuszczem dominującym była oliwa, produkt używany w XIX-wiecznej Polsce praktycznie wyłącznie jako zamiennik masła w okresie dni postnych⁹¹⁵. Wykorzystanie oliwy proponował m.in. w recepturach na „Postne kotlety ryżowe”: „smażyć na oliwie do koloru rumiano-złotawego”⁹¹⁶, „Barszczyk z odorem i smakiem kawioru”: „wziąć do rondelka oliwy kubek, mąki pszennej dwie łyżki stołowe”⁹¹⁷ czy „Raki z imbierem”: „w miarę imbiru, soli, kopru, oliwy, zalać piwem do upodobania”⁹¹⁸.

Warto wspomnieć, że rzadko sugeruje zebranie „tłustości”. Co więcej, często dawał do zrozumienia, żeby zachować tłuszcz: „wydobywszy rybę zdejmuje się z niej łuska, która precz odchodzi, tłustość zaś pozostaje przy rybiem mięsie”⁹¹⁹, „pokropiwszy i z wierzchu oliwą mającą się piec rybę, aby regularna tłusta wilgoć zewsząd równie ją objęła”⁹²⁰, „Jarzyna ta koniecznie wymaga obficie tłustości, gdyż stokfisz wiele jej w siebie wyciągnie przez to kruszeje”⁹²¹. Można przypuszczać, że dieta postna, uboższa w wartość energetyczną wskutek braku mięsa, uzupełniana była poprzez obecność tłuszczów.

Szyttler, podnosząc atrakcyjność własnej książki, w wielu przepisach zastosował możliwość wymiany tłuszczu głównego. Proponował czytelnikowi wymianę masła na oliwę, jak w „Stokfiszu po kapucyńsku z masłem lub z postem”: „[...] na wolnym ogniu bez płomienia tuszyć przez godzinę, aż przyprawa stanie się miękka, a pozostanie tylko masło lub oliwa bez żadnej obcej wilgoci”⁹²² albo „Babce jaglanej”: „Babka ta jeśli ma być maślna, tedy krupy jaglane oczyściwszy i splukawszy, gdy płyn zupełnie na gęstym sicie ocieknie, złożyć do rondla, nalać mlekiem, z dodaniem łyżki masła i pod pokrywą w gorącym piecu utuszyć na miękko; jeśli zaś chcemy mieć babkę postną, to ugotować kaszę w wodzie z dodaniem nieco soli i oliwy”⁹²³.

⁹¹⁵Ł. Gołębiowski, *Lud Polski, jego zwyczaje, zabobony*, Warszawa 1830, s. 295.

⁹¹⁶KP, s. 47.

⁹¹⁷Ibidem, s. 21.

⁹¹⁸Ibidem, s. 28.

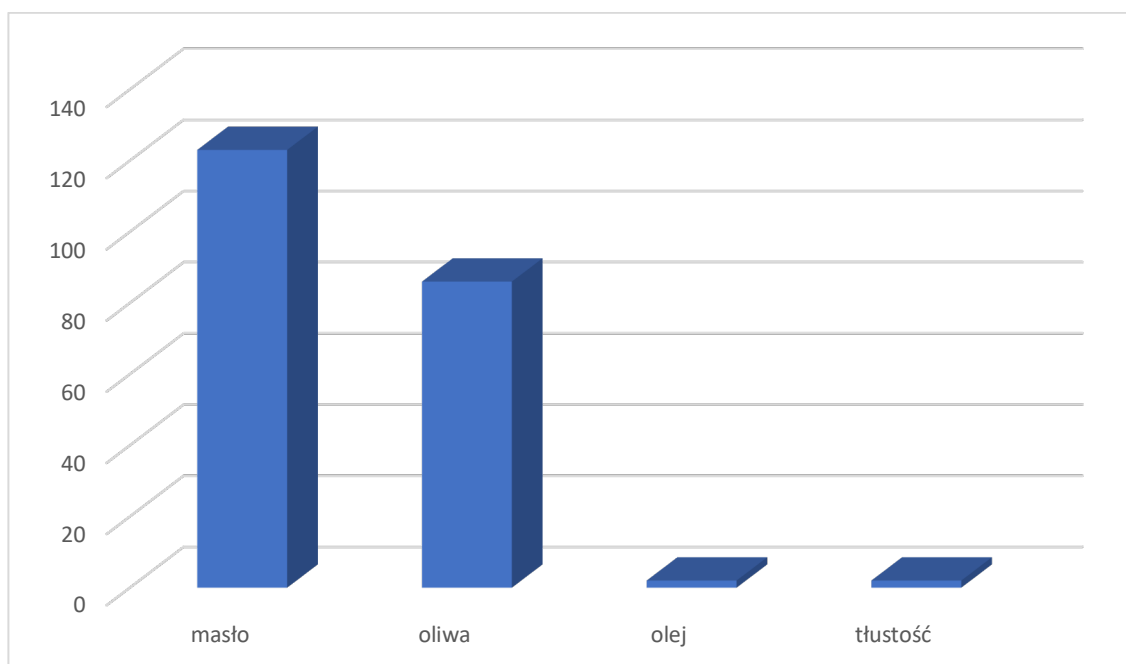
⁹¹⁹Ibidem, s. 85.

⁹²⁰Ibidem, s. 93.

⁹²¹Ibidem, s. 128.

⁹²²Ibidem, s. 126.

⁹²³Ibidem, s. 147.



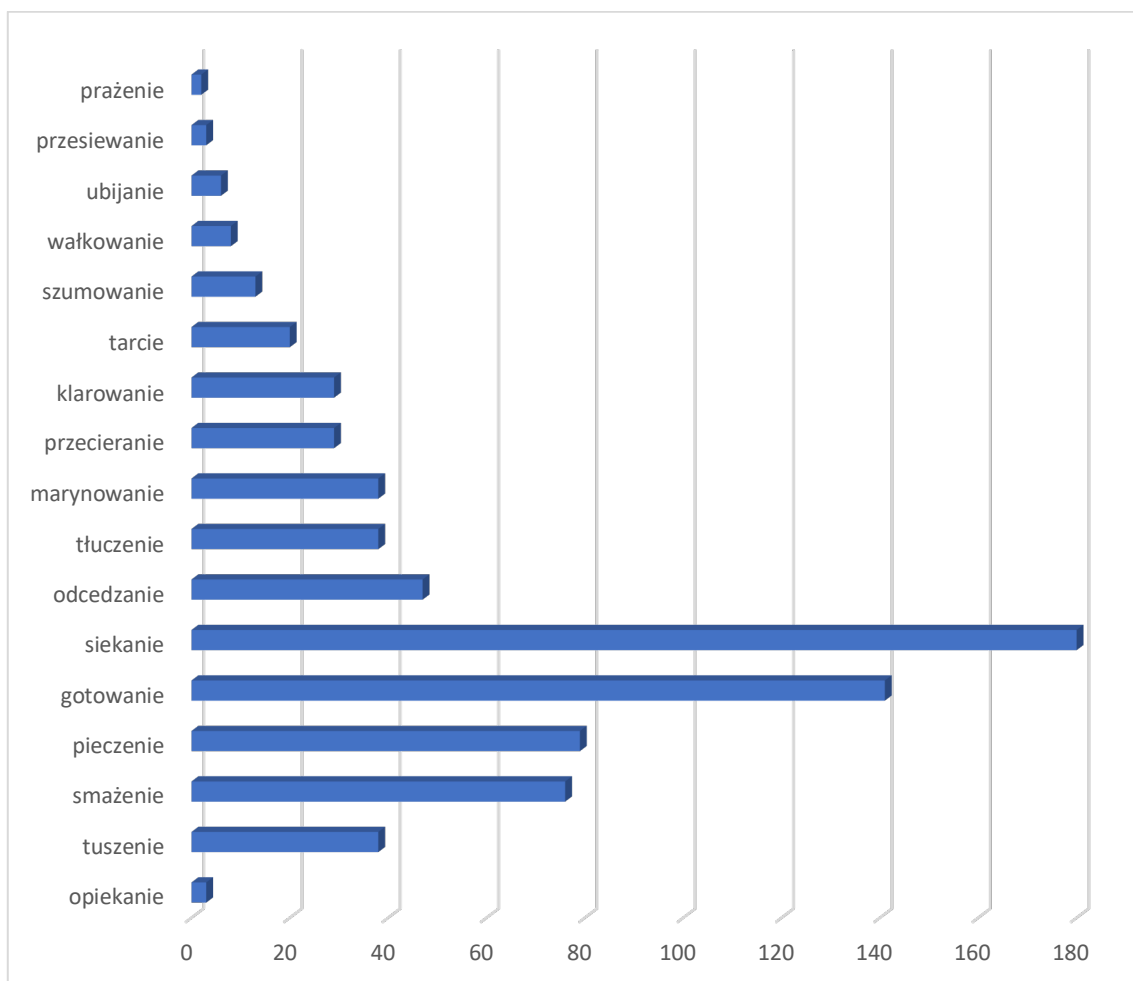
Wykres 23 Występowanie tłuszczów w Kuchni postnej

5.3.4. TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE

Gotowanie potraw było techniką dominującą w *Kuchni postnej*. Tuż za nią pieczenie i smażenie, szczególnie ryb. Autor smażył na maśle i oliwie, głównie w zależności od tego, czy danie miało być przygotowane w wersji postnej, czy zwykłej. Duszenie, czyli „tuszenie”, Szyttler stosował do warzyw, ryżu lub potraw rybnych. Dość często siekał produkty. W przepisie na „Sielawę sposobem stokfiszu” zalecał posiekanie włoszczyzny w cienkie słupki: „Uszatkować cienko na kształt makaronu do półmiska cebul kilka, selerów, tyleż pietruszek, można cokolwiek porów, włożyć masła funt, dwie łyżki stołowe wody, na wolnym żarze pod pokrywą podtuszyć do miękka i tem przekładać warstwy sielawy”⁹²⁴. Wielokrotnie marynował za pomocą przypraw, marynat i zalew celem nadania produktom smaku. Szyttler jednak wykonywał to w sposób dość delikatny, po to aby produkty nie straciły swojego naturalnego smaku. Jest to przejawem ogromnych przemian kulinarnych polegających na zaniechaniu wprowadzania ciężkiego korzennego aromatu na rzecz zachowania naturalnego i delikatnego. Jednym z przykładów mogą być receptury o nazwie „Sielawa z byszamelem z pieca” („Sielawy

⁹²⁴Ibidem, s. 44.

oczyszczonej należycie, odrzucać głowy i ogony, rozplatać każdą wzdłuż na pół, i grzbietową kość odrzucić, wytrzeć serwetą z wilgoci, posypać trocką utartej mialko soli, z dodaniem gałki muszkatowej tartej, i najdrobniej usiekanej pietruszki, gdy się tak trochę przemarynuje⁹²⁵) i „Pierozki rybne” („Włożyć do rondelka masła dobrego ćwierć funta, uszatkować cienko cztery cebule, rozgrzejemy ją z masłem i włożym rybę, która uprzednio powinna być usolona, posypana pieprzem na koniec noża prostym i szczyptą angielskiego, z taką ilością majeranu, liścia bobkowego; tak umarynowaną i pokrojoną rybę włożyć do zasmażonego masła z cebulą⁹²⁶).



Wykres 24 Występowanie technik kulinarnych w Kuchni postnej

⁹²⁵Ibidem, s. 45.
⁹²⁶Ibidem, s. 185.

5.3.5. UTENSYLIA

Pośród narzędzi zalecanych przez autora do wykorzystania w *Kuchni postnej* najczęściej pojawiała się pokrywa. W rondlach Szyttler gotował zupy, przygotowywał sosy, dania główne. Sito, serweta, przetak, durszlak były niezbędne w początkowej fazie procesu gotowania. Na sitach autor czyścił ryż, odsiewając piasek, a nadmiar wody odprowadzał, używając durszlaka. Ważnym przyborem były też różnego rodzaju formy. Za ich pomocą Szyttler nadawał potrawom pożądane kształty. W celu uzyskania odpowiednich kolorów wykorzystywał soki. Przykładowy proces można znaleźć w recepturze na „Budynek rakowy”:

Forma powinna być wysmarowana masłem rakowym i wysypana mialko utartym i przesianym pierogiem pszennym, albo cukrem, wyłożona szyjkami rakowymi gęsto, stroną czerwonawą na dno, które powinno być z łusk obrane bez zdjęcia tego koloru; dla ozdoby, można między raki układać jaja skrojone cienko w podłuż; gdy się wyda na półmisek zalać następnym sosem: Wina stołowego szklankę, pół szklanki wody, żółtków ośm, cukru w miarę, kawałek cynamonu i na ogniu bić gorącym, nim się zrobi szodo⁹²⁷.

Moździerz był przyborem używanym przede wszystkim do rozdrabniania nasion, orzechów albo migdałów. Przykładem jest „Zupa postna migdałowa”: „[...] utłuc w moździerzu na miazgę zakrapiając wodą, aby z siebie oleju nie wydał”⁹²⁸. Kuchnia Szyttlera wyposażona była w dużą ilość dodatkowego sprzętu drobnego: papieru do pieczenia, tarek, szpilek do nadziewania, stolnic, blaszek do pieczenia, wałków czy wanierek do ryb.

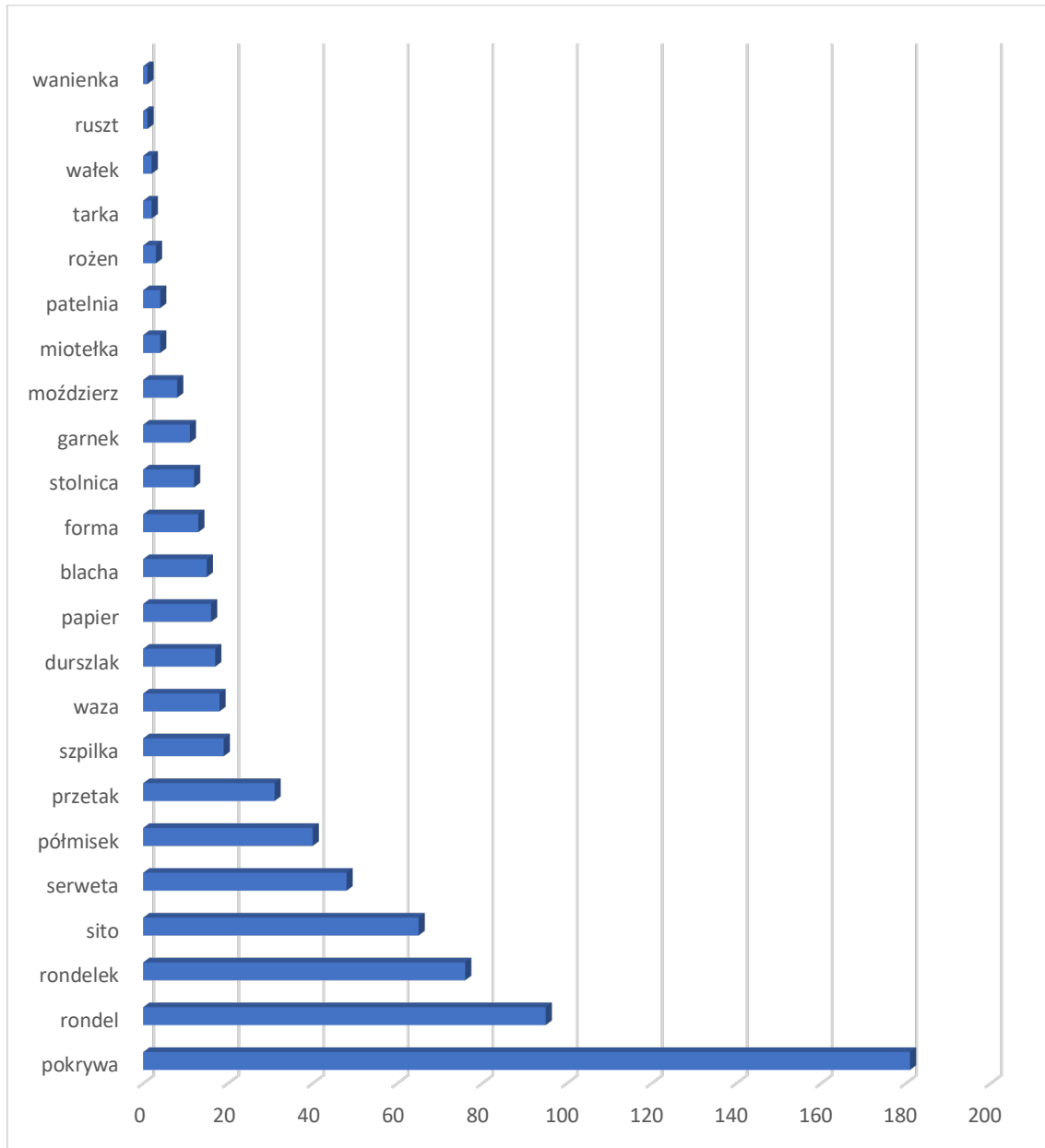
Receptury przygotowywane zostały z wykorzystaniem kuchni otwartej, na wolnym ogniu. W XIX wieku coraz częściej w dworskich i pałacowych kuchniach pojawiały się kuchenki angielskie, które miały fajerki umożliwiające regulowanie natężenia ciepła⁹²⁹. Fakt, że Szyttler nie wykorzystywał nowoczesnego sprzętu, może wynikać z niedostępności i wysokiej ceny wyposażenia sprowadzanego z zagranicy. Wspominał jednak o niej w przepisie na „Szczupaka z pomidorowym sosem innym sposobem”: „Tak

⁹²⁷Ibidem, s. 31.

⁹²⁸Ibidem, s. 12.

⁹²⁹P. Dominik, A. Chmiel, *Od kuchni mazowieckiej do gastronomii warszawskiej w połowie XIX wieku*, „ZNUV”, nr 45/7, 2015, s. 50.

napełniony rondel mięskami pomidorowymi stawi się na węglach (gdzie nie ma angielskiej kuchni) aby się rozparzyły, gdy same przez się wydadzą sok”⁹³⁰.



Wykres 25 Występowanie utensyliów w Kuchni postnej

⁹³⁰KP, s. 62.

6. KSIĄŻKI DLA GOSPODYŃ I MYŚLIWYCH

6.1. KUCHARKA OSZCZĘDNA (1835 R.)

W opozycji do pałacowej kuchni zaprezentowanej w *Kucharzu dobrze usposobionym* powstała *Kucharka oszczędna*, w której Szyttler przedstawił swoje główne idee kulinarne: oszczędność, lokalność i użyteczność. Książka składa się z przedmowy i ośmiu rozdziałów⁹³¹. W przeciwieństwie do *Kucharza dobrze usposobionego*, będącego niejako zapisem kulinarnej kariery Szyttlera na arystokratycznych dworach, *Kucharka oszczędna* skierowana była do gospodyń wiejskich. Przepisy w niej zawarte można uznać za łatwe do wykonania, a składniki za tanie i szeroko dostępne.

We wstępie Szyttler informował czytelników, że w 1833 roku wydane zostało wznowienie *Kucharza dobrze usposobionego*. Miał świadomość, że pierwsza książka skierowana była do ludzi bardziej zasobnych:

Jednak przepisy urządzenia spiżarni, kuchni itd., które w *Kucharzu dobrze usposobionym* podałem, bardziej mają na celu stoły wystawniejsze i wykwintniejsze i gdy albo niezupełnie, albo nie tyle dają się zastosować do kuchni wiejskiej [...] zatem na żądanie wielu osób umyśliłem zebrać w jedno takie przepisy kucharskiej sztuki, które by wykonanie łatwe być mogło i w dobrego Szlachcica zagrodzie⁹³².

Podkreślał, że przepisy w nowej publikacji zostały tak sporządzone, że oszczędna, pracowita, kreatywna gospodyni znajdzie we własnej spiżarni oraz gospodarstwie produkty niezbędne do ich ugotowania. Na koniec wyraził nadzieję, że książka spotka się z dobrym przyjęciem, tak samo jak *Kucharz dobrze usposobiony*, i będzie służyła czytelnikom⁹³³.

W publikacji znaleźć można dwieście dwadzieścia siedem przepisów na dania, dwadzieścia jeden na desery, tyle samo na napoje i trzynaście porad. Dania stanowią aż

⁹³¹Rozdział I. O bulonach, zupach mięsnych i o chłodniku; Rozdział II. O sztuce mięsa; Rozdział III. O leguminach; Rozdział IV. O potrawach rybnych i maślnych; Rozdział V. O jarzynach; Rozdział VI. O kołdunach i pirożkach; Rozdział VII. Klucz do dystyllacji; Rozdział VIII. O urządzeniu spiżarni domowej.

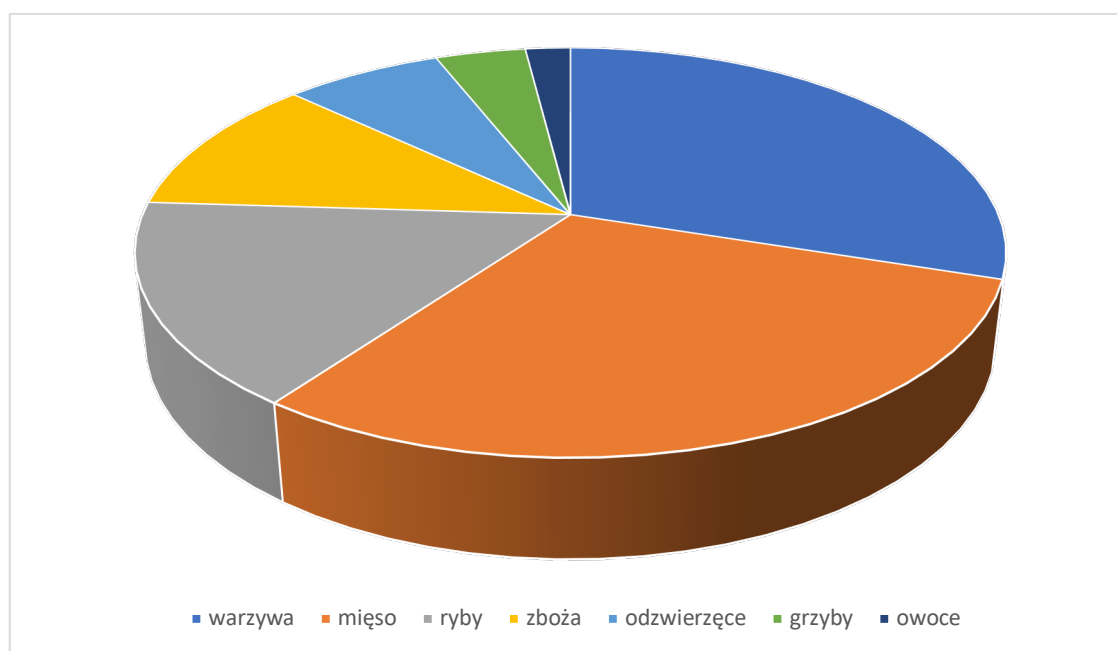
⁹³²KO, s. I.

⁹³³Ibidem, s. II.

80% całości, desery i napoje po 7%, porady 5%. Dwa ostatnie rozdziały poświęcone zostały domowej produkcji alkoholu i przygotowywania zapasów w spiżarni.

6.1.1. Składniki główne

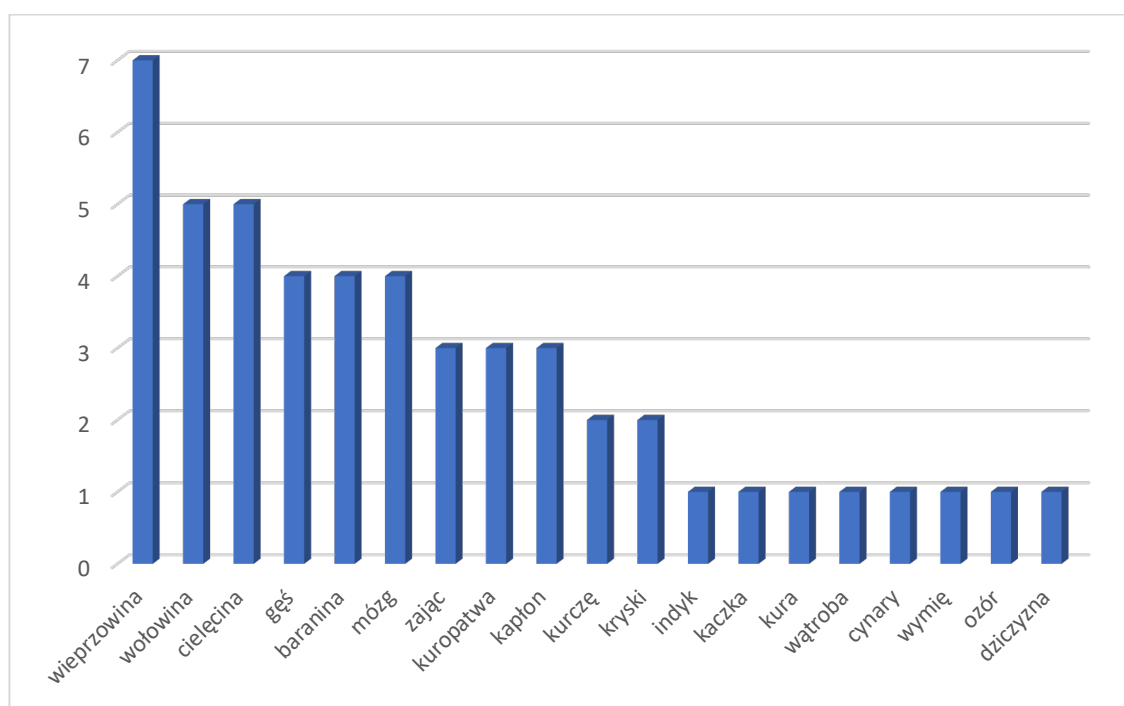
Książka nie była zdominowana przez dania mięsne. Są ważnym elementem *Kucharki oszczędnej*, ale w stopniu zbalansowanym w stosunku do całości. Mięso i warzywa jako składnik główny przepisów stanowią po 30%. Ryby to 16%, zboża 11%, produkty odzwierzęce 7%, grzyby 4% i owoce 3%. Daje to obraz kuchni opartej na mięsie z przydomowej hodowli i warzyw z ogródka, z dodatkiem mąk, kasz, jajek. Podobny podział mógł być podyktowany polską tradycją kulinarną, ściśle związaną z postami. Wydaje się, że autor doskonale to rozumiał. Zaznaczył, że w *Kucharce oszczędnej* poza oszczędnymi recepturami muszą znaleźć się i takie, które z łatwością będzie można stosować też w dni bezmięsne.



Wykres 26 Występowanie poszczególnych typów składników w *Kucharce oszczędnej*

Wieprzowina i wołowina to gatunki mięsa, które dominują w przepisach książki. Już w rozdziale drugim, „O sztuce mięsa”, autor napisał: „[...] lecz że po wiejskich dworach zwłaszcza letnią porą nie zawsze mięso wołowe znaleźć się może, przeto tę

potrzebę zastąpić może bulon z drobiu, wyłączając barszcz i kapuśniak”⁹³⁴ i dalej nadmieniał, że mięso z zupy można podawać jako sztukę mięsa z różnymi dodatkami: „Mięso odgotowane w bulonie, służy na sztukę mięsa, która się daje z odmianami następnymi”⁹³⁵. Wieprzowina była ważnym produktem zwłaszcza podczas świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Faszerowane świńskie głowy czy całe prosięta wykorzystywano nie tylko jako element dekoracyjny stołu, ale ważny symbol statusu społecznego⁹³⁶.



Wykres 27 Występowanie poszczególnych mięs i podrobów w *Kucharce oszczędnej*

Cielęcina i baranina to rodzaje mięs, które w *Kucharce oszczędnej* nie były często wykorzystywane, zapewne głównie ze względu na cenę. Jednak Szyttler – świadom tego, że znajdowały się w przydomowym gospodarstwie – podał kilka przepisów z ich użyciem, np. na „Zraziki z cielęciny innym sposobem”⁹³⁷ i „Zupę rakową”⁹³⁸. Najczęściej sugeruje wykorzystanie bulionu przyrządzonego z użyciem cielęciny, np. w „Zupie

⁹³⁴Ibidem, s. 22.

⁹³⁵Ibidem, s. 23.

⁹³⁶M. Koc, A. Simanowicz, *W poszukiwaniu smaków Rzeczypospolitej Obojga Narodów*, Sokołów Podlaski 2012, s. 9.

⁹³⁷KO, s. 43.

⁹³⁸Ibidem, s. 7.

arbuzy⁹³⁹, „Zupie z cebuli”⁹⁴⁰ czy „Zupie białej”⁹⁴¹. Dużo uwagi poświęcił ptactwu domowemu: gęsiom, indykom, kaczkom, kurczętom. W książce występuje niewiele dziczyzny. „Zraz z zająca lub sarniny”⁹⁴² to jedyny przepis, w którym Szyttler wykorzystywał upolowane zwierzę. Sposób przygotowania potrawy jest taki sam, jak przy innej recepturze – „Zrazikach z indyczych piersi”⁹⁴³.

Szyttler poświęcił oddzielny rozdział wyłącznie warzywom. „O jarzynach” prezentuje wykorzystanie całego zbioru warzyw: jarmużu, szparagów, kalafiorów, kapusty, buraków, grochu, marchwi, pasternaku, kartofli, fasoli oraz soczewicy, smardzów, bulby włoskiej i dziko rosnącego szczawiu. Dominującymi są kapusta i ziemniaki.

Kapusta występowała pod różnymi postaciami: „Zupa kapustna”⁹⁴⁴, „Drugi sposób robienia zupy kapustnej”⁹⁴⁵, „Zupa rumiana z kapustą”⁹⁴⁶. Była używana także jako jarzyna do sztuki mięsa. Za przykład może posłużyć „Sztuka mięsa biała z jarzyną”: „Wziąć parę główek kapusty, odrzuciwszy liście zielone, każdą na cztery kształtnie rozerznąć”⁹⁴⁷. Liście kapusty autor wykorzystywał do owijania mięsa, jak w przepisie na „Sztukę mięsa bigosową”:

Wybrawszy mięsa miększu, np. ośm osób, ośm sztuczek, ciekać każdą z osobna i formować zraz okrągły, wielkości spodka filiżanki, lecz żeby nie był zbyt cienki, kłaść na blaszkę lub pokrywę wysmarowaną masłem, posolić nieco i pieprzem podsypać, gdyby skruszały, przytem mieć zrobione siekanie, i kłaść na brzeżkach zraza, nałożyć kapusty kwaśnej utuszonej białej lub czerwonej do środka, pokryć cienkim plasterkiem skrojonej słoniny, i wsadzić do gorącego pieca na półgodziny lub więcej; słonina nie da opalić się kapuście, a gdy obeschnie i obrumieni się z wierzchu, ułożyć na półmisku, chcąc można zalać trochę sosem tym, który się został na blasze, zebrawszy wprzód tłustość⁹⁴⁸.

Natomiast kapusta kiszona biała lub czerwona służyła jako nadzienie do zrazów przykrytych słoniną: „Dobrze jest okładać temi kotletami jarzynę, to jest kapustę

⁹³⁹Ibidem, s. 14.

⁹⁴⁰Ibidem, s. 19.

⁹⁴¹Ibidem, s. 5.

⁹⁴²Ibidem, s. 37–38.

⁹⁴³Ibidem, s. 37.

⁹⁴⁴Ibidem, s. 9.

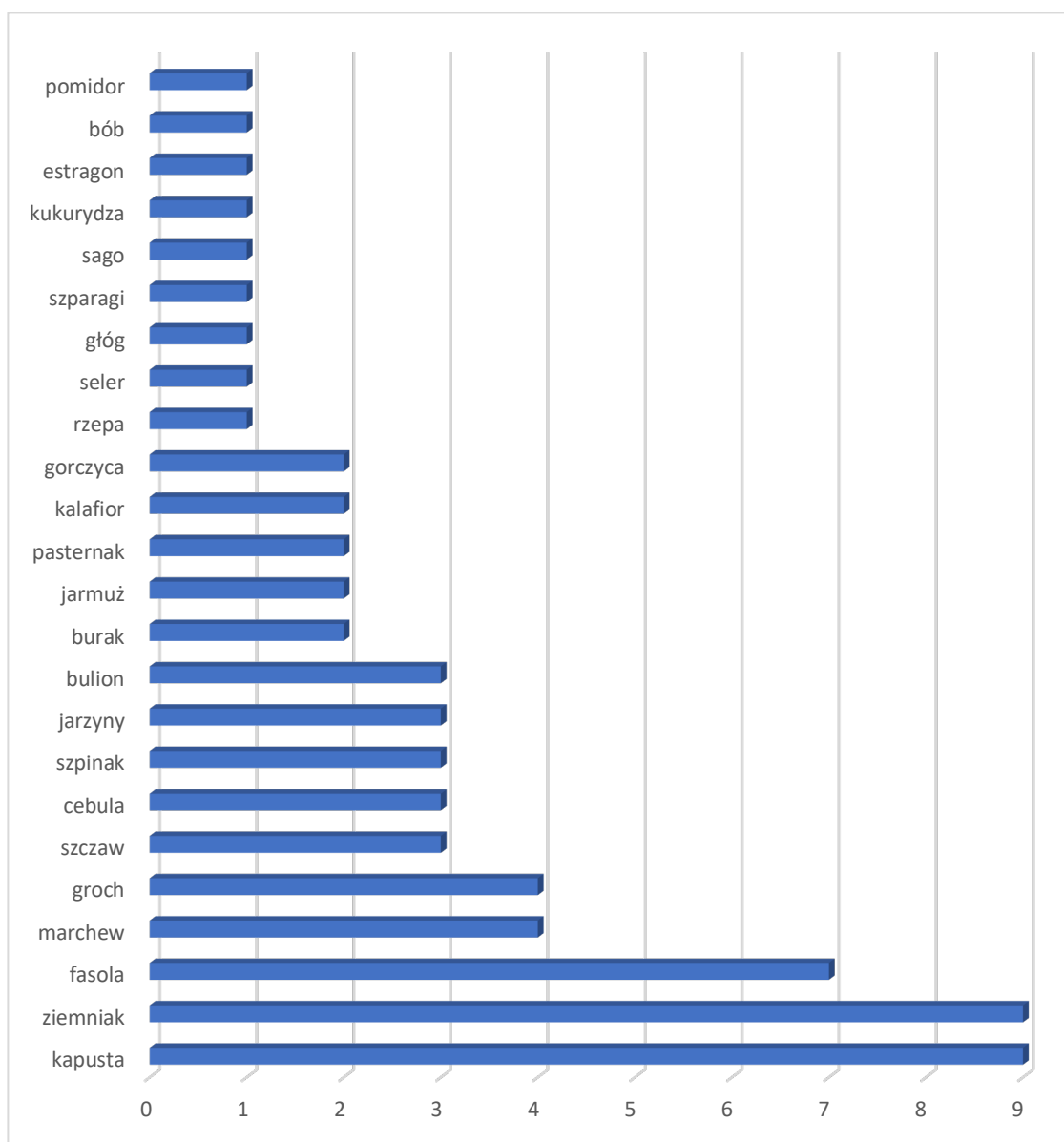
⁹⁴⁵Ibidem, s. 9.

⁹⁴⁶Ibidem, s. 14.

⁹⁴⁷Ibidem, s. 24.

⁹⁴⁸Ibidem, s. 26.

czerwoną lub buraczki”⁹⁴⁹. Szyttler przygotowywał też słodki, delikatny deser z cukrem i kapustą, cynamonem i słodką śmietanką⁹⁵⁰.



Wykres 28 Występowanie poszczególnych warzyw w *Kucharce oszczędnej*

Kartofle, dominujące w *Kucharce oszczędnej*, praktycznie nie występowały w *Kucharzu dobrze usposobionym*. Tutaj służyły jako jarzyna, dodatek do zup i mięs, były składnikiem słodkich legumin. Pojawiły się również receptury wykorzystujące kartofle włoskie: „Obrać kartofle, włożyć do rondelka, zalać wodą, dodać łyżkę masła, trochę soli i gdy już będą miękkie, wybrać na durszlak, aby woda ściekła, i wyłożyć na półmisek,

⁹⁴⁹Ibidem, s. 40.

⁹⁵⁰Ibidem, s. 118.

zalać potem masłem rumianem i tartą bułką lub sosem uprzednio wzmiankowanym”⁹⁵¹. Wspomniana bulba włoska to topinambur, który pojawiał się już w XVII-wiecznych recepturach kulinarnych⁹⁵², a termin „kartofla” oznaczał pospolite ziemniaki. W przepisie na „Bulon z mięsa wołowego” kartofle były dodatkiem do zupy: „Wydając do wazy, kłaść ryż, kartofle lub inne drobne krupki”⁹⁵³. Służyły też do zrobienia kotletów lub zrazów.

Wykorzystanie warzyw jako zamienników mięsa mogło być wspomnieniem barokowej sztuki kulinarnej. Bawiono się wtedy iluzją, produkty spożywcze odgrywały w czasie uczyty ważną rolę, także uczestniczyły w rozrywkach⁹⁵⁴. W *Kucharce oszczędnej* używanie nazw dań mięsnych do opisu receptur z warzyw świadczyć może o próbie dokonania imitacji, symulacji gotowania bardziej prestiżowych dań, niż są one w rzeczywistości. Takim przykładem mogą być „Kotlety lub zrazy z kartofli”, gdzie autor nie wykorzystuje mięsa, niemniej jednak nazywa danie kotлетem albo zrazem:

Odgotowawszy kartofle na miękko, przykryć, aby nie ostygły, jak najgorętsze obierać, a druga osoba prędko przecierać powinna przez sito, bo gdy zastygnie, nie da się przetrzeć. Gdy już tartę kartofli będzie dobry półmisek, jak przestygnie, dodać pięć żółtków, dwie łyżeczki kawiane cukru i trochę soli, to wszystko wymieszawszy, dobrze formować kotlety, maczać one w rozbite jaja, a chlebem tartym obsypując smażyć. Sos do tego tak się robi: wziąć żółtków dziesięć, cukru łyżkę, trzy kwatery śmietanki, mieszając to nie zagotować ani przydymić, potem odstawić i przecedzić przez sito⁹⁵⁵.

Mąka w książce występuje to nie tylko składnik wypieków, ale także zup, sosów i legumin. Nie ma praktycznie zupy, garnituru z warzyw czy dania głównego w *Kucharce oszczędnej*, w którym nie byłaby potrzebna mąka, zwykle używana razem z masłem. Służyła głównie do zagęszczania potraw, robiono z niej zasmażki, posypywano nią mięso przed smażeniem i duszeniem. W przepisie na „Sztukę mięsa ze smarżami” mąka służyła do zagęszczenia sosu grzybowego: „[...] usiekać drobno cebuli i w maśle usmażyć; włożyć do tego pół kwarty smarżów, trochę pieprzu i usmażyć pod pokrywą; wziąć dwie łyżki mąki posypać one, wlać kwartę śmietany, zagotować dobrze, przydać żółtków osiem i przełożywszy niemi sztukę mięsa na półmisku, zarumienić w piecu”⁹⁵⁶.

⁹⁵¹Ibidem, s. 117.

⁹⁵²S. Czaplńska, *Dynamika rozwojowa mykorhizy u topinambura i słonecznika*, „Acta Societatis Botanicorum Poloniae”, t. 22, nr 1, Warszawa 1953, s. 128.

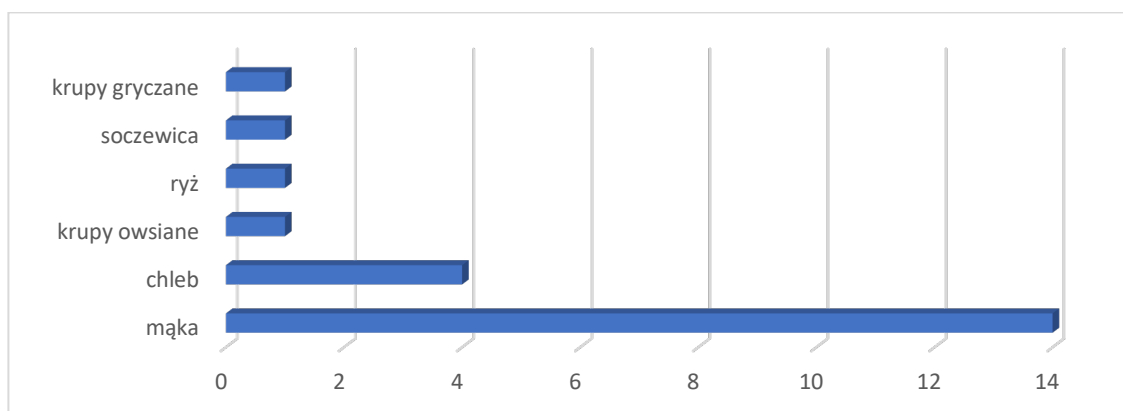
⁹⁵³KO, s. 2.

⁹⁵⁴K. Piątkowski, *Kurdesz – nie tylko o decorum kultury sarmackiej*, [w:] *Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, red. J. Eichstaedt, Ożarów 2000, s. 34.

⁹⁵⁵Ibidem, s. 94.

⁹⁵⁶Ibidem, s. 24.

Oszczędność była przez Szyttlera prezentowana w sposób dość kreatywny. Przykładem może być użycie czerstwego chleba jako panierki do mięsa, jak w przepisie na „Sztukę mięsa opiekana innego rodzaju”: „Wziąć pięć jaj, rozbić dobrze i maczać skrojone części zgotowanego mięsa w jajach, obsypywać tartym pszennym chlebem i układać na patelni, czyli blachę masłem wysmarowaną, poczem wstawić do pieca, gdyby koloru chleb nabrał”⁹⁵⁷. Chlebem Szyttler posypywał też gotowe potrawy tuż przed podaniem na stół: „Oblać sokiem wiśniowym, posypać żytnim tartym chlebem, cynamonem utłuczonym z trochę cukru i przed wydaniem wstawić do pieca na kwadrans, niech się z wierzchu zarumieni”⁹⁵⁸. Ponadto tarty chleb służył do obsypywania formy do pieczenia: „[...] włożyć do rondelka lub formy masłem pożyngowanej, pszennym chlebem miało utartym wysypanej, poczem wstawić do pieca na małą godzinę”⁹⁵⁹.



Wykres 29 Występowanie poszczególnych produktów mącznych w *Kucharce oszczędnej*

Wśród grzybów wykorzystywanych w *Kucharce oszczędnej* znajdowały się smardze:

Smarże, są to grzyby w środku puste, z wierzchu pomarszczone, koloru ciemnego; gdy się one pokazują na wiosnę, są najlepsze; należy je połamawszy obrać z uwagą po kawałku i oczyścić, aby się żaden owad nie zakradł, poczem wymywszy w zimnej wodzie, w drugiej czystej wrzącej wodzie gotować przez kwadrans, gdy się odgotują odlać wody i włożyć do zimnej, po jakimś czasie wybrać i wycisnąć: usiekać drobno cebuli i w maśle usmażyć; włożyć do tego pół kwarty smarżów, trochę śmietany, zgotować dobrze, przydać żółtków ośm, i przełożywszy nimi sztukę mięsa na półmisku, zarumienić na piecu⁹⁶⁰,

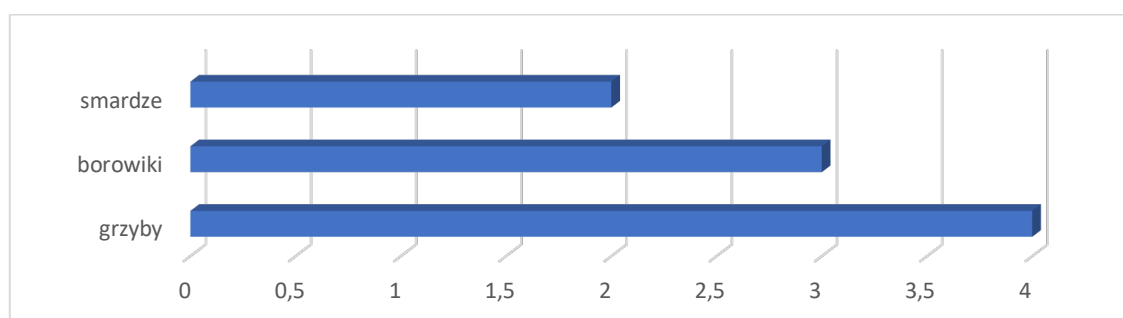
⁹⁵⁷Ibidem, s. 25.

⁹⁵⁸Ibidem, s. 28.

⁹⁵⁹Ibidem, s. 59.

⁹⁶⁰Ibidem, s. 24.

borowiki (np. „Kaczki po wiejsku z borowikami”⁹⁶¹) i inne grzyby nieokreślone z nazwy: „wziąć [...] grzybów kilkanaście”⁹⁶², „wziąć [...] grzybów półwianka”⁹⁶³, „grzybów suszonych kilkanaście”⁹⁶⁴. Autor nie narzucał konkretnego składnika i dawał swobodę w wykorzystaniu dostępnych rodzajów grzybów w recepturach, gdzie było to możliwe. Podobnie umieścił w *Kucharce oszczędnej* dwie wersje przepisu w zależności od tego, czy gospodyni dysponowała suszonym, czy świeżym produktem: „Kołoduny z ryby z suchych grzybów”⁹⁶⁵ oraz „Kołoduny z ryby z świeżych grzybów”⁹⁶⁶.



Wykres 30 Występowanie grzybów w *Kucharce oszczędnej*

W przepisie na „Sztukę mięsa z połówicy wołowej lub wieprzowej” autor zalecał wykorzystanie bardziej szlachetnych grzybów: „[...] można obłożyć kartoflami lub jaką marynatą np. ogórkami, rydzami, czy też borowikami”⁹⁶⁷. Szyttler umiejętnie łączył różne gatunki mięs z grzybami, czego przykładem może być zestawienie borowików z kaczką⁹⁶⁸ lub rybami⁹⁶⁹. Grzyby służyły także jako nadzienie, jak w recepturze na „Kołodunki z smarzów”⁹⁷⁰.

Ryby, podobnie jak warzywa czy grzyby, były ważnym składnikiem diety w polskiej kuchni. Nie dziwi zatem, że w *Kucharce oszczędnej* Szyttler poświęcił im cały rozdział, chociaż te jako składnik pojawiły się również w rozdziale o zupach. Do przygotowania zup zalecał użycie głównie jesiotra, węgorza, lina i szczupaka. Jednocześnie umożliwiał zamianę konkretnej ryby w zależności od dostępności. Za

⁹⁶¹Ibidem, s. 50.

⁹⁶²Ibidem, s. 9.

⁹⁶³Ibidem, s. 11.

⁹⁶⁴Ibidem, s. 50.

⁹⁶⁵Ibidem, s. 134.

⁹⁶⁶Ibidem, s. 135.

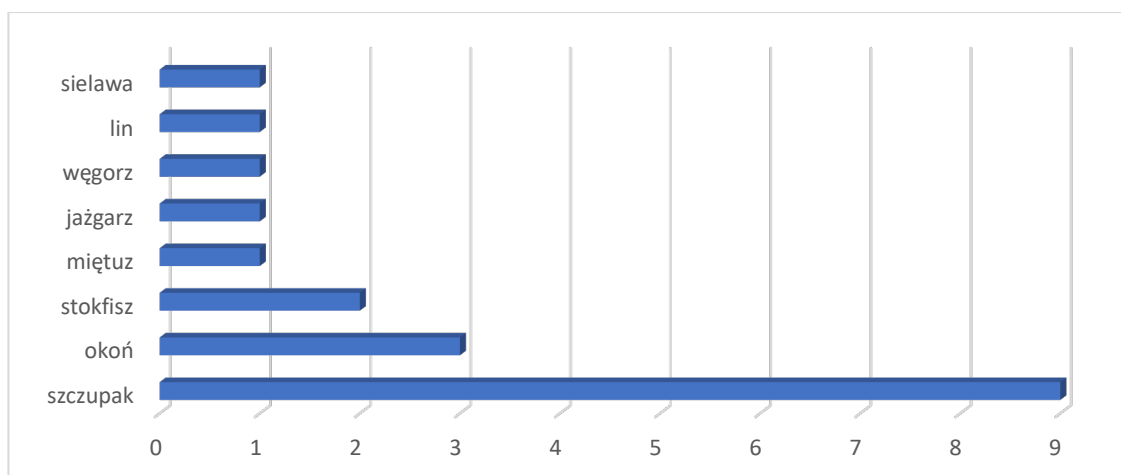
⁹⁶⁷Ibidem, s. 30.

⁹⁶⁸Ibidem, s. 40–41.

⁹⁶⁹Ibidem, s. 104.

⁹⁷⁰Ibidem, s. 135.

przykład posłużyć mogą „Szczupak lub inna ryba z burakowym rosołem”: „[...] wzięwszy szczupaka, okunia lub karasia”⁹⁷¹ oraz „Zupa rybna maślna lub postna”: „włożyć [...] węgorza, jesiotrzyny lub lina”⁹⁷². Kulinarnie ciekawym przepisem jest ten na kotlety rybne. Po wyjęciu ości z ryby autor nakazywał wymienić je na marchewki: „[...] a zamiast kosteczek, wkładać marchewki”⁹⁷³.



Wykres 31 Występowanie gatunków ryb w recepturach Kucharki oszczędnej

Kolejną kategorią produktów znajdującą się w przydomowym gospodarstwie i jednocześnie wykorzystywaną szeroko w publikacji są owoce z sadu i lasu: jagody, głóg, poziomki, berberys, morwa. Wśród owoców prym wiodły jabłka, które doskonale komponowały się z pieczonym mięsem gęsi i kaczek (np. „Karmna gęś lub kaczka”⁹⁷⁴). Były również ważnym składnikiem legumin na zimno i gorąco (np. „Jajecznia, wiejska legumina”⁹⁷⁵). W rozdziale „O urządzeniu spiżarni domowej” nie mogło zabraknąć przetworów owocowych. Szyttler podawał przepisy na różne soki: z malin i poziomek, wiśni, żurawiny („Sok z malin lub poziomek”⁹⁷⁶, „Sok z wiśni”⁹⁷⁷, „Sok żurowinowy”⁹⁷⁸) oraz powidła ze śliwek, jabłek i agrestu (np. „Powidła ze śliwek na zimową potrzebę”⁹⁷⁹, „Powidła z jabłek”⁹⁸⁰).

⁹⁷¹Ibidem, s. 85.

⁹⁷²Ibidem, s. 13.

⁹⁷³Ibidem, s. 92.

⁹⁷⁴Ibidem, s. 42.

⁹⁷⁵Ibidem, s. 57.

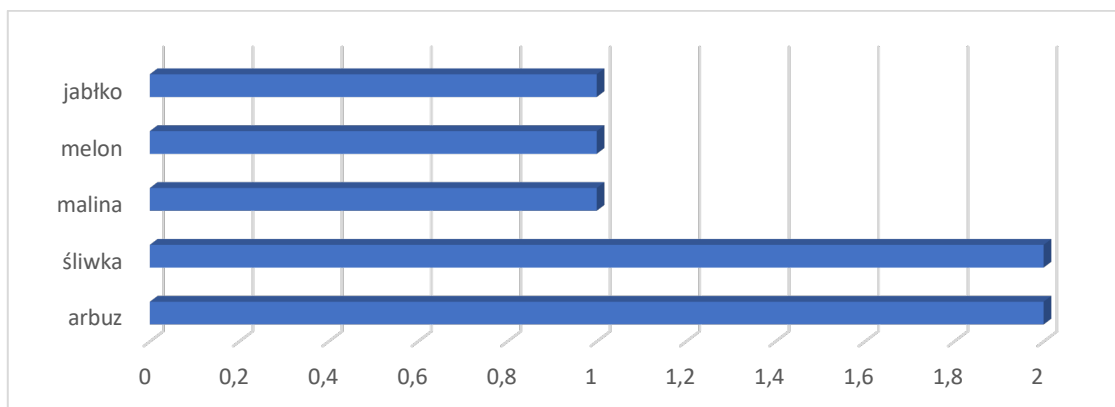
⁹⁷⁶Ibidem, s. 155.

⁹⁷⁷Ibidem, s. 156.

⁹⁷⁸Ibidem.

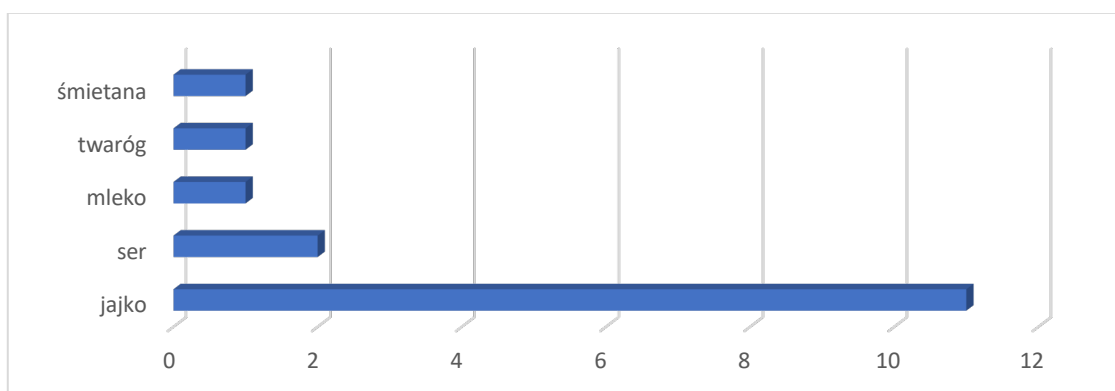
⁹⁷⁹Ibidem, s. 164.

⁹⁸⁰Ibidem.



Wykres 32 Występowanie owoców w recepturach Kucharki oszczędnej

Jajka, sery, mleko, twaróg, śmietana to ponownie produkty, bez których nie mogło obejść się żadne gospodarstwo domowe. Jajka były nie tylko głównym składnikiem ciast, legumin i deserów. Autor używał ich do zagęszczania sosów: „[...] sos zaś grzybowy wysmażyć do małej ilości, wlać do półkwarty śmietany przydawszy ze trzy żółtka, wymieszawszy to wszystko precedzić do naczynia osobnego”⁹⁸¹. Białek jaj używał do klarowania, m.in. zup: „[...] poczem rozmieszawszy białka z bulonem, przystawić, aby się jajka zagołowały, na koniec precedzić przez serwetę, a będzie bulon klarowny”⁹⁸².



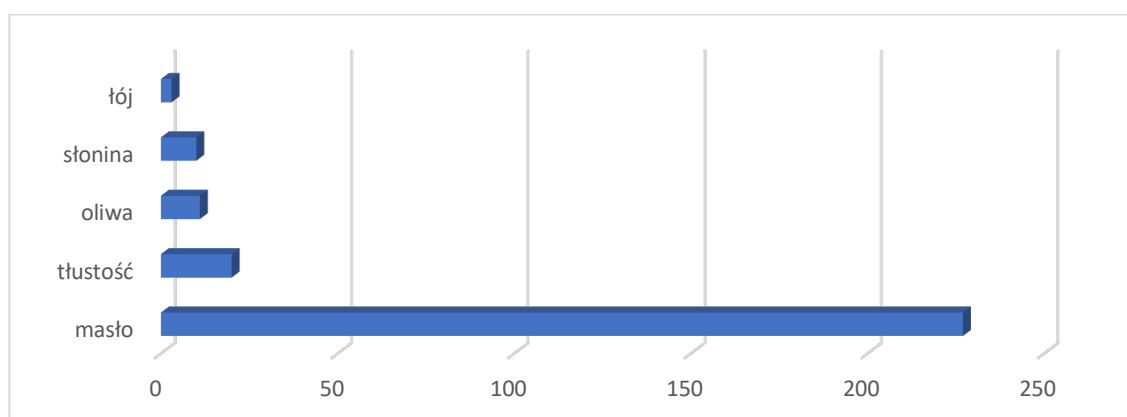
Wykres 33 Występowanie produktów mlecznych w recepturach Kucharki oszczędnej

⁹⁸¹Ibidem, s. 5.

⁹⁸²Ibidem, s. 2.

6.1.2. TŁUSZCZE

W *Kucharce oszczędnej* dominującym tłuszczem było masło. Występowało w dwustu dwudziestu siedmiu przepisach nie tylko jako dodatek w formie tłuszczu, ale i jeden z głównych składników potrawy, jak w przypadku zup maślnych. „Zupa maślna z owsianki” to słodka zupa z rodzynkami, cukrem, winem i grzankami z „funtem masła”⁹⁸³, a „Zupa rybna maślna, czyli postna”, przygotowana z kilku gatunków ryb (węgorza, jesiotra, lina), została doprawiona masłem, pietruszką, koprem, podawana z kaszą perłową⁹⁸⁴. Wymiennie można było stosować masło i tłustość, jak w przepisie na „Kotlety wieprzowe”: „[...] obsypywać pszennym chlebem i układać na blasie wysmarowanej masłem lub tłustością”⁹⁸⁵.



Wykres 34 Występowanie tłuszczów w recepturach *Kucharki oszczędnej*

Oliwa w *Kucharce oszczędnej* funkcjonowała jako ważny tłuszcz. W przepisie na befsztyk Szyttler używał oliwy do skrapiania mięsa tak, aby skruszało: „Chcąc lepszym zrobić, chowając, dobrze skropić oliwą, ażeby skruszała, włożyć dla odoru cytryny, liści bobkowych i używać do stołu na gorąco, położyć na ruszcie, opiekać na węglach na samym wydaniu”⁹⁸⁶. W recepturze na jaźgarze zalecał użycie oliwy, która była w tym przypadku lepszą niż masło: „Jeżeli jest oliwa, lepiej zawsze tej użyć niż masła”⁹⁸⁷.

⁹⁸³Ibidem, s. 7.

⁹⁸⁴Ibidem, s. 13.

⁹⁸⁵Ibidem, s. 28.

⁹⁸⁶Ibidem, s. 31.

⁹⁸⁷Ibidem, s. 91.

Pojawienie się słoniny i „tłustości” w recepturach jest dowodem na to, że Szyttler znał ówczesne realia pracy w kuchni. Zdawał sobie sprawę z faktu, że przeciętnej wiejskiej gospodyni, często z ograniczonym zasobem finansowym, łatwiej było pozyskać słoninę i łój niż oliwę. Słoniną autor obkładał kapuściane liście, tak aby nie spaliły się w piecu⁹⁸⁸. Jak zauważył, to doskonała metoda do obkładania suchych mięs, m.in. dziczyzny, żeby nadać im soczystości. Technikę wykorzystał w przepisie na „Cietrzewia lub zająca z buraczkami ćwikłowymi lub kapustą czerwoną”: „Buraczki ćwikłowe odpiec w piecu na miękko i opłukawszy z piasku; uszatkować albo usiekać, i jeżeli jest świeża słonina, usiekawszy ją najdrobniej smażyć na małym ogniu”⁹⁸⁹.

6.1.3. PRZYPRAWY

W *Kucharce oszczędnej* szafran występował sporadycznie, głównie jako barwnik. Jego wykorzystanie opisuje receptura na „Babkę drożdżową żółtą”: „[...] Robi się podobnym zupełnie sposobem, lecz z początku samego dodaje się szafranu i wyrabia się dobrze”⁹⁹⁰. W przepisach można zauważyć dawne kulturowe zamiłowanie do wykorzystania sporej ilości korzeni, chociaż smak potraw jest już zgodny z duchem epoki, bardziej naturalny. Sól, cukier, pietruszka, koper i pieprz to przyprawy, które zdominowały większość przepisów *Kucharki oszczędnej*. Prostotę w wykorzystaniu dodatków widać w recepturze na „Roladę z prosięcia”, w której Szyttler użył relatywnie mało przypraw jak na wskazaną ilość mięsa: „Wziąć łyżeczkę pieprzu prostego, tyleż angielskiego, soli łyżkę stołową, co razem zmieszawszy i utłukłszy, posypać skórę prosięcia”⁹⁹¹.

Cukier, kojarzony głównie z deserami, u Szyttlera służył również jako dodatek do zup: „[...] dodać potem drobnych rodzynek ćwierć funta, oczyszczonych i z piasku w letniej wodzie wypłukanych, tyleż cukru, i szklankę wina; zgotować z parę razy”⁹⁹², w

⁹⁸⁸Ibidem, s. 26.

⁹⁸⁹Ibidem, s. 48–49.

⁹⁹⁰Ibidem, s. 82.

⁹⁹¹Ibidem, s. 36.

⁹⁹²Ibidem, s. 7.

„Zupie migdałowej”: „dodać cukru w miarę”⁹⁹³, „Chłodniku malinowym”: „przydać trochę cukru tłuczonego i cynamonu”⁹⁹⁴. Cukier był również ważnym składnikiem sosów, np. z fasoli: „[...] wziąć pół kwarty fasoli, odgotować w wodzie, odławszy oną przez durszlak lub sito, włożyć do rondelka, zalać bulonem zgotować, aby zupełnie miękka była, przy końcu zaprawić fasolą dodawszy masła, mąki, octu nieco, parę łutów cukru i tym sposobem zalać zarumienioną sztukę mięsa”⁹⁹⁵. W przypadku receptury na „Sztukę mięsa wieprzową zamiast dzika” cukier, poza nadaniem odpowiedniego smaku mięsu, karmelizował się i nadawał skórcie tekstury. Dzięki niemu kuchmistrz uzyskiwał efekt chrupania w czasie jedzenia: „Oblać sokiem wiśniowym posypać żytnim tartym chlebem, cynamonem utłuczonym z trochę cukru i przed wydaniem wstawić do pieca na kwadrans, nich się z wierzchu zarumieni”⁹⁹⁶.

Cukier najczęściej był łączony z octem. Nie tylko w jednocześnie słodkich i octowych zalewach, ale także sosach czy przy recepturach na gotowane warzywa: „[...] podlać do tego bulonu i octu pół kubka, i gotować aż się wygotują, a cebula miękka się stanie, i tem podlać kotlety wieprzowe”⁹⁹⁷. Ocet był jednym z podstawowych składników musztardy, jak w przepisie na „Rybę z sosem musztardowym”: „[...] wziąć gorczycy stłuczonej, przesianej łyżek dwie stołowych, cukru łyżkę, trochę wody, zaparzyć na ogniu, dodać żółtków ośm, twardo zgotowanych i przetartych przez sito, trochę oliwy, to wszystko rozrobić octem, niepełną półkwartą, jeśliby był za kwaśny to przydać trochę cukru”⁹⁹⁸.

Pieprz, pozostający w powszechnym użyciu, występował zwykle w połączeniu z innymi przyprawami, np. z liśćmi bobkowymi. Szyttler nie określał w przypadku pieprzu, ile należy go dodać, i często stosował wyrażenie „trochę pieprzu”: „[...] wbić cztery żółtka, wsypać trochę pieprzu”⁹⁹⁹; „włożyć do tego pół kwarty smarzków, trochę pieprzu i usmażyć pod pokrywą”¹⁰⁰⁰.

⁹⁹³Ibidem, s. 15.

⁹⁹⁴Ibidem, s. 18.

⁹⁹⁵Ibidem, s. 25–26.

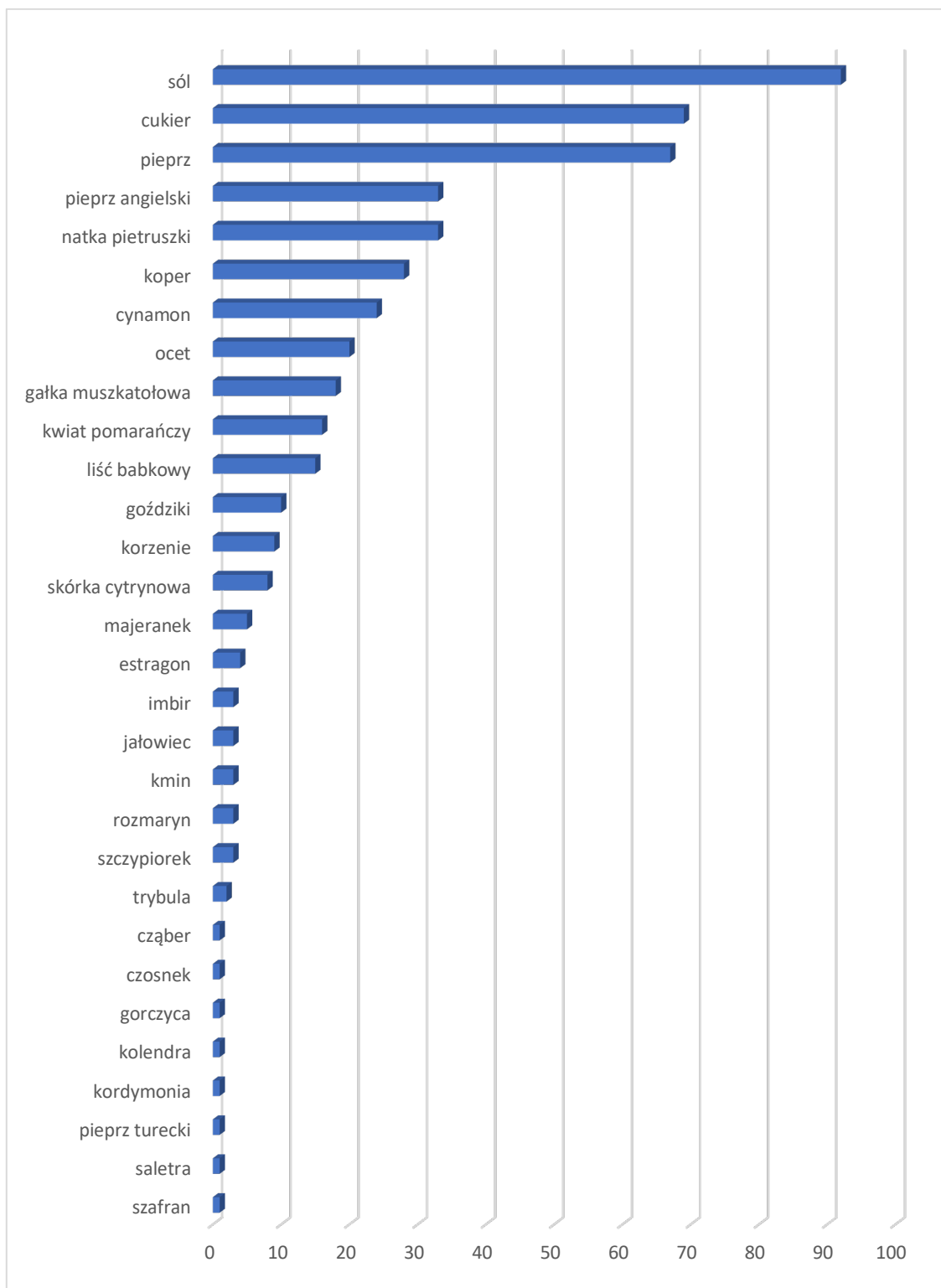
⁹⁹⁶Ibidem, s. 28.

⁹⁹⁷Ibidem, s. 28–29.

⁹⁹⁸Ibidem, s. 89.

⁹⁹⁹Ibidem, s. 23.

¹⁰⁰⁰Ibidem, s. 24.



Wykres 35 Występowanie przypraw w recepturach Kucharki oszczędnej

6.1.4. TECHNIKI I CZYNNOSCI KULINARNE

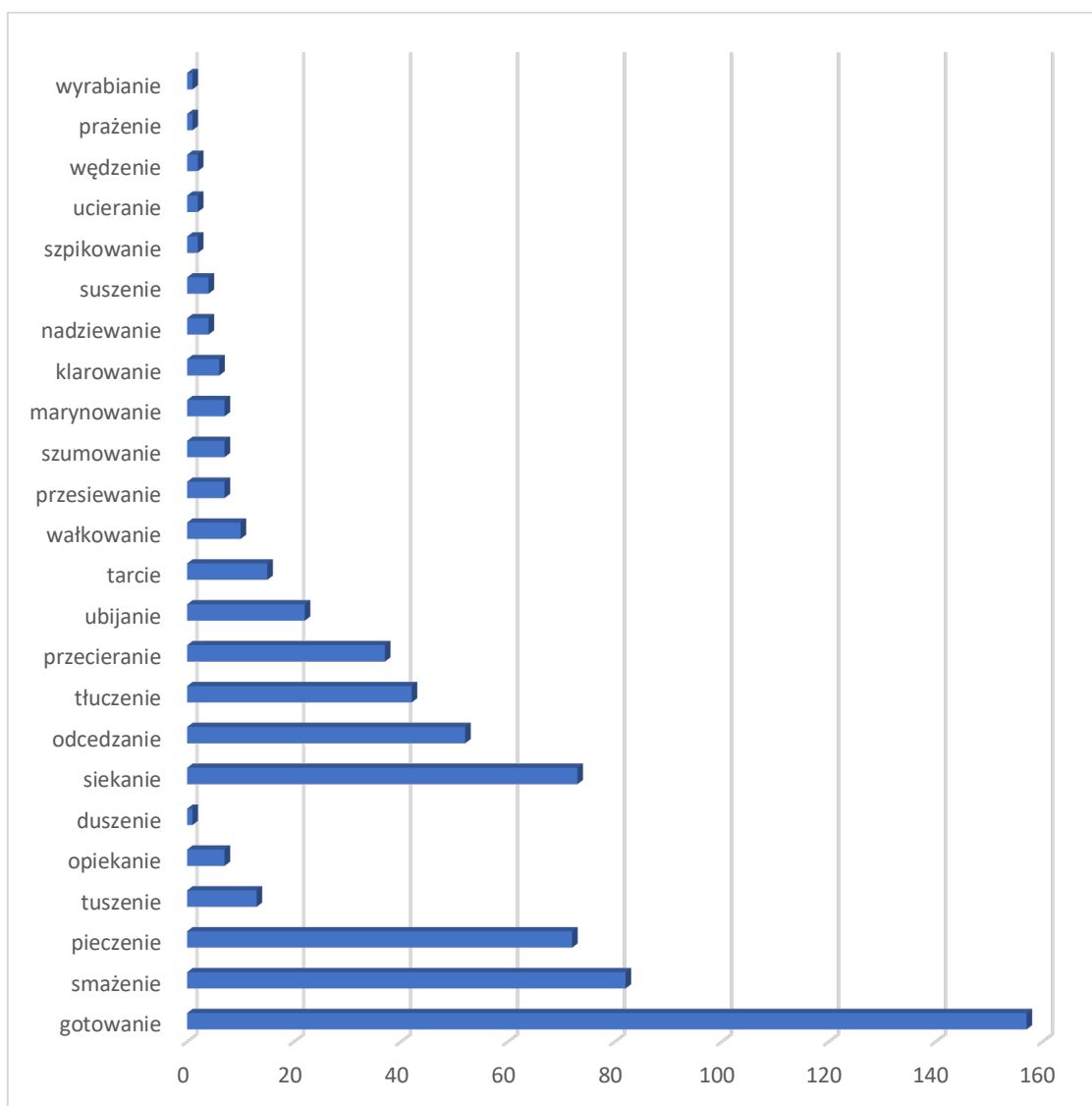
Techniki kulinarne, które stosował autor, to przede wszystkim gotowanie, smażenie i pieczenie. Gotował zupy, warzywa, mięso. W przypadku tego ostatniego gotował także przed pieczeniem z uwagi na fakt, że obgotowywanie mięsa przed dalszą obróbką cieplną ułatwiało jego dalsze smażenie, pieczenie lub duszenie. Na otwartym ogniu mięso szybko się paliło. Dzięki temu, że zostało ugotowane przed pieczeniem, później w piecu czy na ruszcie nabierało chrupiącej skórki i bardziej głębokiego, wędzonego aromatu. W leguminach podstawową techniką było gotowanie mleka, śmietany, owoców, warzyw i podrobów.

„Sztuka mięsa wieprzowa zamiast dzika” może być przykładem receptury, w której zastosowane zostało „tuszenie”, czyli duszenie po podlaniu płynem: „[...] podlawszy do tego octu i bulonu, tuszyć na tem polędwicę pod nakrywą na węglach, niekiedy przewracać i gotować do miękka, ażeby do siebie tego soku naciągnęła, po wygotowaniu wyjąć ułożyć na półmisku pokroiwszy tak, jakby była w całości”¹⁰⁰¹. Czytelnik *Kucharki oszczędnej* może dostrzec, że najczęściej pojawiającą się czynnością przygotowawczą w procesie gotowania było siekanie. Szyttler siekał, m.in. warzywa i mięsa.

W książce autor podał receptury na czyste i klarowne zupy. Po ugotowaniu warzyw i mięsa wywar, celem jego uzyskania, odcedzał: „Chcąc mieć bulon na ośm osób, należy wygotować ośm funtów mięsa, przecedzić przez sito”¹⁰⁰². Odcedzanie przez serwetę było powiązanie z klarowaniem, czyli zbieraniem nieczystości powstałych przez ścięcie białka z mięsa w czasie obróbki cieplnej. Na koniec warto jeszcze wspomnieć o wędzeniu. Obok suszenia, kiszenia czy solenia to jedna z najstarszych technik konserwowania żywności, także prezentowana w *Kucharce oszczędnej*.

¹⁰⁰¹Ibidem, s. 27–28.

¹⁰⁰²Ibidem, s. 2.



Wykres 36 Występowanie technik kulinarnych w recepturach *Kucharki oszczędnej*

6.1.5. SMAK

Analizując przepisy, można dojść do wniosku, że autor dokonywał obróbki produktów w taki sposób, aby zachować subtelny, naturalny smak składników. Buliony gotował na cielęcynie, wołowinie i drobiu z dużą ilością warzyw. Płyn następnie był odcedzany i służył jako baza do przygotowania zupy. W książce próżno szukać nowomodnych przepisów czy rzadkich, importowanych produktów, tak bardzo charakterystycznych dla pierwszej książki Szyttlera.

W przepisie na „Mostki z kminem” dominującym smakiem był słodko-kwaśny. Mostki są specyficznym rodzajem mięsa, którego wykorzystanie wymaga umiejętności kucharzkich. Szyttler używał octu i cukru, żeby nadać im kruchości i lepszego smaku:

Baranie mostki odgotowane na miękko, lecz masła nie kłaść; gdy się ugotują, odcedzić bulon, zebrać tłustość, wziąć dwie łyżki masła i rozpuścić, dodać dwie łyżki mąki; mieszając na wolnym ogniu, gdy się zrobi kolor brązowy, dodać kminu dwie łyżki kawiane, łyżkę stołową cukru, rozrobić to lejąc po trochu bulonu od mostków; dodać octu mocnego, żeby był smak kwaskowaty; wygotować mieszając, gdy już będzie sos gotowy, mostki w sztuczki pokrajać i włożyć do sosu przygotowanego¹⁰⁰³.

Mimo że korzenie w książce były ważną przyprawą, nie zdominowały smaku potraw. Nadal, jak już wcześniej zwrócono uwagę, dostrzegalne jest przywiązanie autora do wielowiekowych polskich tradycji kulinarnych. Wskazuje na to przepis na „Sztukę mięsa wieprzową zamiast dzika”, gdzie sos do mięsa w smaku otrzymał odrobinę przeszłości – był połączeniem soku wiśniowego z cynamonem i cukrem¹⁰⁰⁴.

Autor umiejętnie żonglował smakami, proponując czytelnikowi dodatkowe opcje modyfikacji receptury: „Można tym sposobem robić i polędwicę wołową; chcąc zaś mieć odmienny smak i odor, należy do przyprawy użyć parę śledzi wymoczonych, dobrze usiekanych, bez kości i wyciśniętych przez płótno”¹⁰⁰⁵. Ciekawym zestawieniem smakowym było także połączenie kwaśnego, bardzo sezonowego owocu – agrestu – z pieczonym, słodkim mięsem kurczaka: „Przed wydaniem, temi kurczakami okładać agrest lub szpinak, groszek lub sosik mięsny”¹⁰⁰⁶. Innymi przykładami nowatorskiego połączenia smaków są delikatny smak ryby zestawiony z ziemistym burakiem¹⁰⁰⁷ i – na przykładzie „Ryby rumianej” – połączenie słodkiego soku z konfitur z pieprzem, miodem, miodem pitnym i cukrem. Jest to doskonały przepis opisujący smak minionej epoki. Dostrzec można harmonijne połączenie słodczy i ostrości pieprzu:

Wziąwszy leszcza, lina, karpia lub jesiotrzyny, już w miarę osolone całkiem lub w dzwonka, nalać smakiem z włoszczyzny wygotowanej, szklankę octu, szklankę wina lub pitnego miodu, ćwierć funta rodzynek, kilka migdałów drobno pokrajanych, kawałek cynamonu, kilka goździków, skórki cytrynowej, to zgotować z rybą razem, potem wybrać łyżką durszlakową rybę na blat, lub

¹⁰⁰³Ibidem, s. 38.

¹⁰⁰⁴„[...] Oblać sokiem wiśniowym, posypać żytnim tartym chlebem, cynamonem utłuczonym z trochę cukru i przed wydaniem wstawić do pieca na kwadrans, nich się z wierzchu zarumieni”. Ibidem, s. 27–28.

¹⁰⁰⁵Ibidem, s. 33.

¹⁰⁰⁶Ibidem, s. 44.

¹⁰⁰⁷Ibidem, s. 71.

półmisek, włożyć do rondelka ćwierć funta cukru lub miodu, gdy się na wolnym ogniu podrumieni, dolać oliwy lub masła ćwierć funta, dwie łyżki stołowe mąki, a mieszając często, aby mąka nabrała koloru rumianego, dolać esencji z włoszczyzny, trochę soku od konfitur, kilka ziaren angielskiego pieprzu, to wszystko wygotować, przecedzić przez sito, zalać tem rybę. Do sosu lejąc wywar z włoszczyzny można dodać oliwków¹⁰⁰⁸.

Ostatecznie jednak *Kucharka oszczędna* proponowała raczej dania o smaku naturalnym, nietłumionym przez użycie ostrych przypraw.

¹⁰⁰⁸Ibidem, s. 88.

6.2. KUCHNIA MYŚLIWSKA (1845 R.)

„Dotknięty zostałeś człowieku smutkiem, zgryzotą lub troskami, pójdź na polowanie, a tam pozbędziesz się bóleści tego rodzaju. Dręczą cię hemoroidy, czujesz brak apetytu? Cierpisz jaki niesmak w życiu lub odrętwiałość członków pochodzącą z pracy do jednego przywiązanej miejsca? Pójdź, powiadam raz jeszcze, na polowanie; a tam przyjemnie się rozerwiesz i siły życia odzyskasz”¹⁰⁰⁹. Te niewątpliwe zalety polowań, zarówno dla ducha, jak i ciała, opisał Jan Szyttler w jednej ze swych bestselerowych książek, *Poradniku dla myśliwych*.

W XIX wieku z nostalgią wspomniano dawne tradycje myśliwskie. Polowania uważane były wówczas za jedyne zajęcie godne szlachcica¹⁰¹⁰. Zmiana sytuacji politycznej w kraju doprowadziła do tego, że aby nadal uzyskiwać dochody z roli, należało samodzielnie doglądać gospodarstwa, a nie oddawać się pasji łowów. Stąd też, niegdyś częste, wielkie polowania organizowano raz na kilka miesięcy albo lat. Do przyczyn upadku tradycji zaliczano również skutki zrywów niepodległościowych, w tym konfiskowanie broni palnej przez zaborcę¹⁰¹¹, co uniemożliwiało młodym szlachcom ćwiczenie sztuki myśliwskiej. Dodatkowo w XIX wieku lasy przetrzebiono ze zwierzyny do tego stopnia, iż niektóre gatunki, na które niegdyś polowano, znalazły się pod ochroną prawa. Tym samym nawet najbardziej wystawne łowy miały się nijak do tych, które urządzano niegdyś w Rzeczypospolitej¹⁰¹². Polowanie niosło za sobą nie tylko korzyści dla zdrowia i kondycji człowieka, ale miało też duże znaczenie ekonomiczne. Polowano bowiem w celu uzyskania pokarmu i skór, nie tylko dla rozrywki. Szyttler zwracał uwagę na pożytek wynikający z ustrzelonego niedźwiedzia: skórę wykorzystywano do wytwarzania odzieży, spożywano jego mięso, a pieczone łapy były uważane za przysmak wielkich stołów¹⁰¹³. Potwierdzenie tych słów znajdziemy w książce *Kuchnia myśliwska*¹⁰¹⁴, w której Szyttler podał recepturę na przygotowanie tegoż dania na dwa sposoby¹⁰¹⁵.

¹⁰⁰⁹J. Szyttler, *Poradnik dla myśliwych*, *op. cit.*, s. 4.

¹⁰¹⁰J. Topolski, *Gospodarka polska a europejska w XVI–XVIII wieku*, Poznań 1977, s. 23.

¹⁰¹¹J. Kasprzak, W. Brywczyński, *Nielegalne posiadanie broni i amunicji. Studium prawnokryminalistyczne*, Białystok 2013, s. 25.

¹⁰¹²W. Czapliński, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa 1976, s. 131.

¹⁰¹³J. Szyttler, *Poradnik dla myśliwych*, *op. cit.*, s. 5.

¹⁰¹⁴Rejestr potraw Kuchni myśliwskiej nie został podzielony na działy, zawiera wyłącznie listę receptur.

¹⁰¹⁵„Niedźwiedzie łapy oczyszczają się ze skóry i podeszwy, zrzynając samą twardość, nie tykając miększa; wymoczywszy w wodzie przez parę godzin, wyjąć na stolnicę posypać estraganem, solą, dodać

O wielkiej wiedzy Szyttlera na temat sztuki polowania świadczą słowa kończące wstęp do *Poradnika dla myśliwych*: „Wiek prawie cały, przy moich innych zatrudnieniach, przepędziłem nad tem, doznałem wiele przyjemności i nabyłem do tego wprawy. Więc co wiem co umiem, opowiem po prostu”¹⁰¹⁶. Wiedzę tę przekazał czytelnikom również w formie książki kucharskiej, która ukazała się sześć lat po wydaniu *Poradnika dla myśliwych*. *Kuchnia myśliwska* jest dziełem składającym się z ponad setki receptur na dania z dziczyzny. Uzupełniona została o kilka dodatkowych receptur, głównie na przeróżne garnitury warzywne oraz napoje. Warto zaznaczyć, że opisy przygotowania potraw skierowane były do osób gotujących w warunkach polowych. Dzięki temu można zauważyć, jak wiele umiejętności, dobrej organizacji pracy, zręczności i wysiłku wymagało przygotowanie posiłku w trakcie łowów w pierwszej połowie XIX wieku.

6.2.1. SKŁADNIKI GŁÓWNE

Wśród wszystkich przepisów największa ich liczba dotyczyła przyrządzania ogólnie dziczyzny. Należy je rozumieć jako receptury, w których autor pozostawiał odbiorcy dowolność w wyborze wykorzystywanego mięsa w zależności od typu upolowanej zwierzyny. Przykładem może być przepis na zrazy, które można było zrobić zarówno z sarny, jak i daniela lub łosia¹⁰¹⁷. Ten ostatni zdecydowanie królował wśród dań myśliwskich, gdyż autor podał na przyrządzenie łosiny czternaście przepisów. W

trochę rozmarynu, kilka listków bobkowych, goździków tyleż, angielskiego pieprzu, kawałek korzenia gałganu; skroić w plastry świeżej słoniny tyle, ile potrzeba do wyłożenia nią rondla i z tą przyprawą ułożyć weń łapy; dodać kilka cebul, marchew jedną, pietruszkę, cytrynę w plasterki skrajaną, przykryć na wierzchu słoniną, wlać wina soternu butelkę, octu pół butelki i kawałek suchego bulonu: przykryć szczelnie i gotować do miękka na wolnym ogniu: jeżeli łapy są starego niedźwiedzia przez kilka godzin ledwie się ugotują. Poczem wybrać na durszlak, aby ociekł płyn i ostygły łapy, które rozerznawszy między palce przez dłoń, robi się do nich sos następny. Rozbić kilka żółtków i kilka jaj całych, dodać siekanego estraganu, usmażyć trochę szarloty, a w jej niedostatku cebuli siekanej, to się rozbije z jajami, dodawszy pieprzu miążkiego. W to maczać cząstki łap i osypować tartą bułką i znowu polewać masłem i bułką obsypywać; na koniec na ruszcie pozyngowanem masłem na wydaniu na węglach kowalskich z pilnością opiec z obydwu stron, zaraz ułożyć w koło, a w środek zalać sos, który powinien być przygotowany następnym sposobem. Smak pozostały precedzić, zebrać tłustość zupełnie i znowu go przez serwetę przepuścić, dodać kapparów usiekanych, trochę cukru, łyżkę musztardy paryżkiej, zagotować mocno i podlać łapy”. *KM*, s. 9–11.

¹⁰¹⁶J. Szyttler, *Poradnik dla myśliwych*, *op. cit.*, s. 6.

¹⁰¹⁷*KM*, s. 37.

XIX wieku przysmakiem były łosie chrapy. Szyttler umieścił w książce cztery sposoby na ich podanie, w tym podstawowy:

Chrapy łosia, jest to najdelikatniejsza częśćka w tym zwierzu. Od dwóch łosi wzięte chrapy, urządzone następnym sposobem, na półmisek, zdołają nasycić przyjemnie kilka osób. Po osmaleniu ich, wymacza się i oczyszcza najstaranniej i gotuje się na miękko razem z dodaniem soli, kości wołowych lub cielęciny, z włoszczyzną, korzeniami i octem, oraz butelką wina. Gdy się ugotują na miękko, wydobyć, ostudzić, pokrajać w cząstki. Wlać w formę trochę auszpiku i na lodzie wykładać kaparami, oliwkami; ułożyć chrapy, zalać auszpikiem, urządzonym z tego bulonu, w którym się gotowały; w środek robi się sos tatarski: chrzan tarty, oliwa dobra, cukier miałki, sok z cytryn; a sos ten będzie słodki, ostry, tłusty i przyjemny. Wydawszy chrapy z formy na półmisek, sos w środek lub potem obnosić u stołu¹⁰¹⁸.

Tuż po łosiu, na drugim miejscu pod kątem częstotliwości wykorzystania, znajdował się dzik. Szyttler poświęcił mu siedem przepisów. Na trzecim miejscu uplasowały się jelen i zając, oba przyrządzane na cztery sposoby. Oczywiście sarny, jelenie, daniela i łosie występowały częściej, ponieważ przepisy na ich przygotowanie znalazły się w głównej kategorii receptur. W *Kuchni myśliwskiej* z ptactwa popularne były jarzabki (pięć receptur) oraz przepiórki i kuropatwy (cztery). Po jednym przepisie przypadło na głąszce, cyranki, pardwy, bażanty, bekasy, słoniki, śnieguły i bataliony. Pojedyncze receptury dotyczyły przygotowania mięsa z niedźwiedzia, bobra czy żubra. W czasach, kiedy Szyttler przygotowywał do wydania *Kuchnię myśliwską*, w lasach było jeszcze około pół tysiąca żubrów¹⁰¹⁹. Dodatkowo kilkanaście przepisów opisywało dania z podrobów, mostków, wątróbek i mózgow.

Oprócz dziczyzny odnajdujemy przepisy na napoje, zupy i dodatki do potraw, np. „Pasternak smażony”:

Pasternak zimową porą jest najwyśmienitszy; gdyż przez mróz nabywa właściwej sobie słodczy i staje się miękki i kruchy. Gdy się opodal od obywatelskich dworów poluje, łatwo go dostać można u wieśniaków, a wtenczas tak się z nim postępuje. Wybrawszy zdrowy pasternak, oczyścić go z łuski, czyli oskrobać i nie moczyć bynajmniej w wodzie, gdyż woda wyciągnie z niego smak i odor; przepłukać tylko należy, skroić w grube długości palca sztuczki, odgotować w białym bulonie, wybrać, gdy miękki z bulonu na serwetę, aby obsechł, maczać w przygotowaną poniższym sposobem masę i na rozpalaną klarowną tłuszcz lub masło prędko spuszczać każdą

¹⁰¹⁸ KM, s. 24–25.

¹⁰¹⁹ T. Samojlik, B. Jędrzejewska, *Żubr – puszcza bogaty skarb*, [w:] *Ochrona i łowy: Puszcza Białowieża w czasach królewskich*, red. T. Samojlik, Białowieża 2005, s. 80.

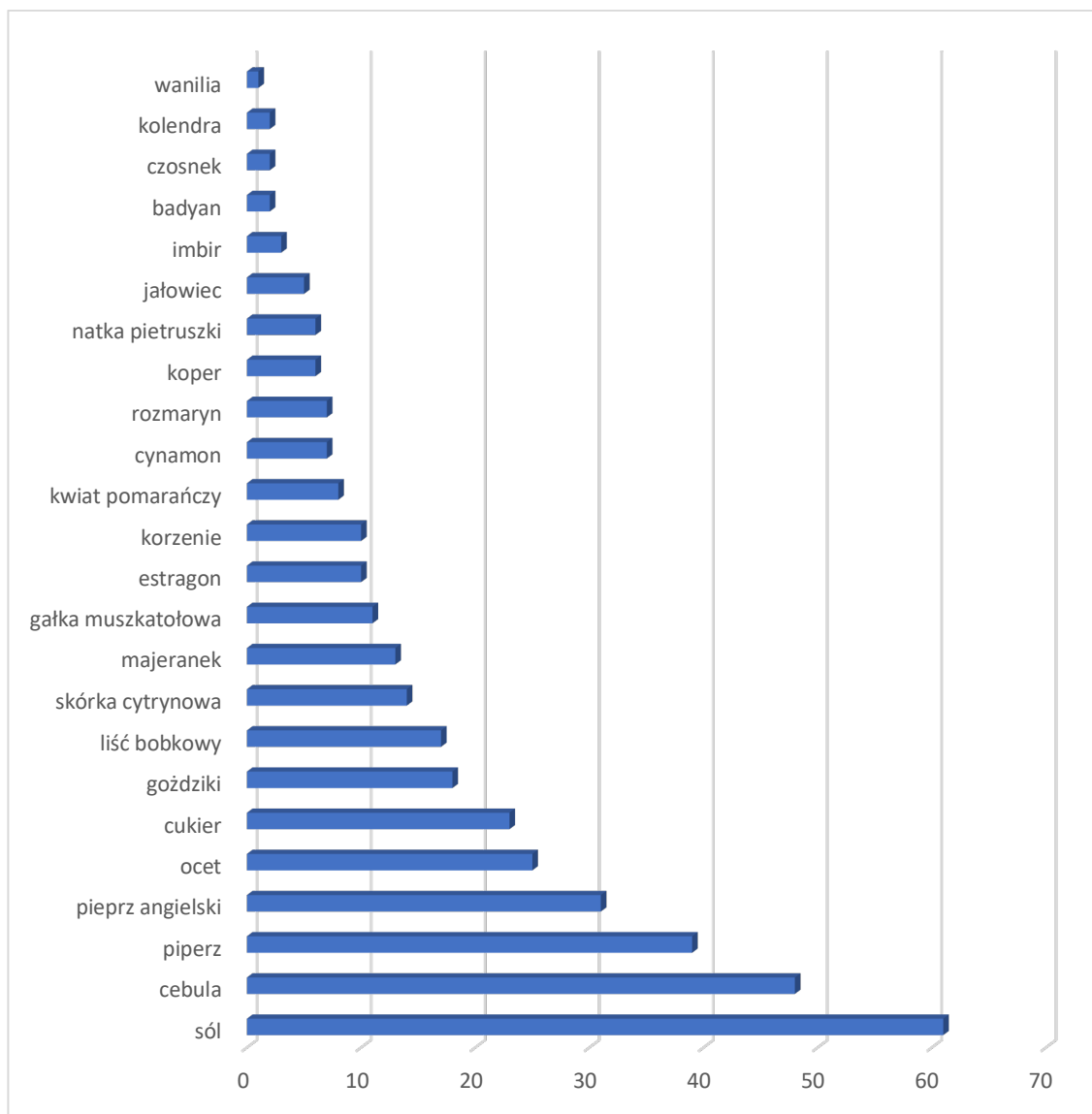
cząstkę obok drugiej i na rumiano odsmażyć. Massa do maczania pasternaku. Pół kwarty mąki, kwaterkę oliwy i kilka białek z jaj, posoliwszy w miarę, dobrze rozbić, ażeby massa nie była gęsta¹⁰²⁰.

Analiza treści receptur i rozłożenie ich na czynniki pierwsze pozwoliła dostrzec, jak *Kuchnia myśliwska* wyróżniała się na tle innych publikacji kulinarnych Jana Szyttlera. Studium poddano wszystkie receptury kulinarne poświęcone dziczyźnie.

6.2.2. PRZYPRAWY

Analizując przyprawy stosowane w recepturach, można zauważyć, iż dziczyzna w kuchni Szyttlera posiadała o wiele łagodniejszy smak niż to samo mięso podawane na stołach w XVII wieku. W *Kuchni myśliwskiej* dominowały sól i pieprz. Goździki, gałka muskatołowa czy inne występowały w mniejszych ilościach. Słynnego staropolskiego szafranu nie ma w ogóle.

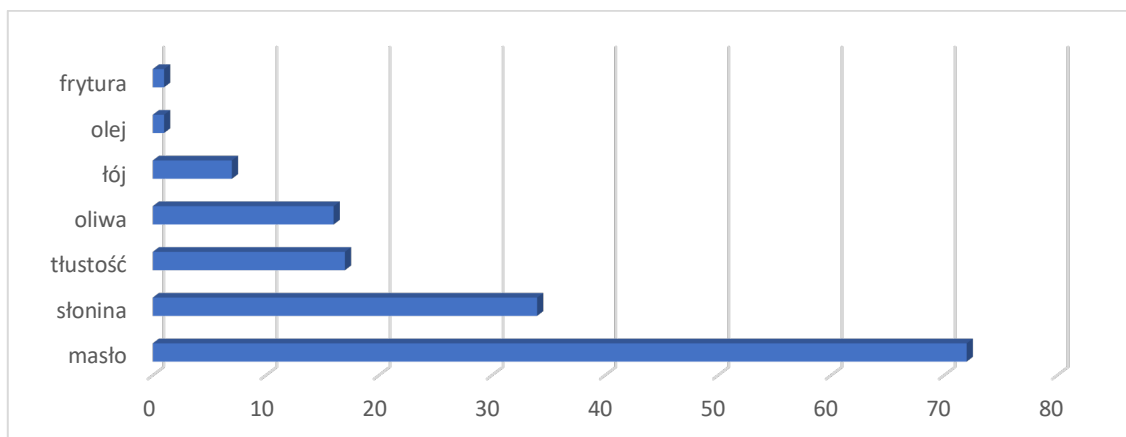
¹⁰²⁰KM, s. 130–131.



Wykres 37 Występowanie przypraw w recepturach Kuchni myśliwskiej

6.2.3. TŁUSZCZE

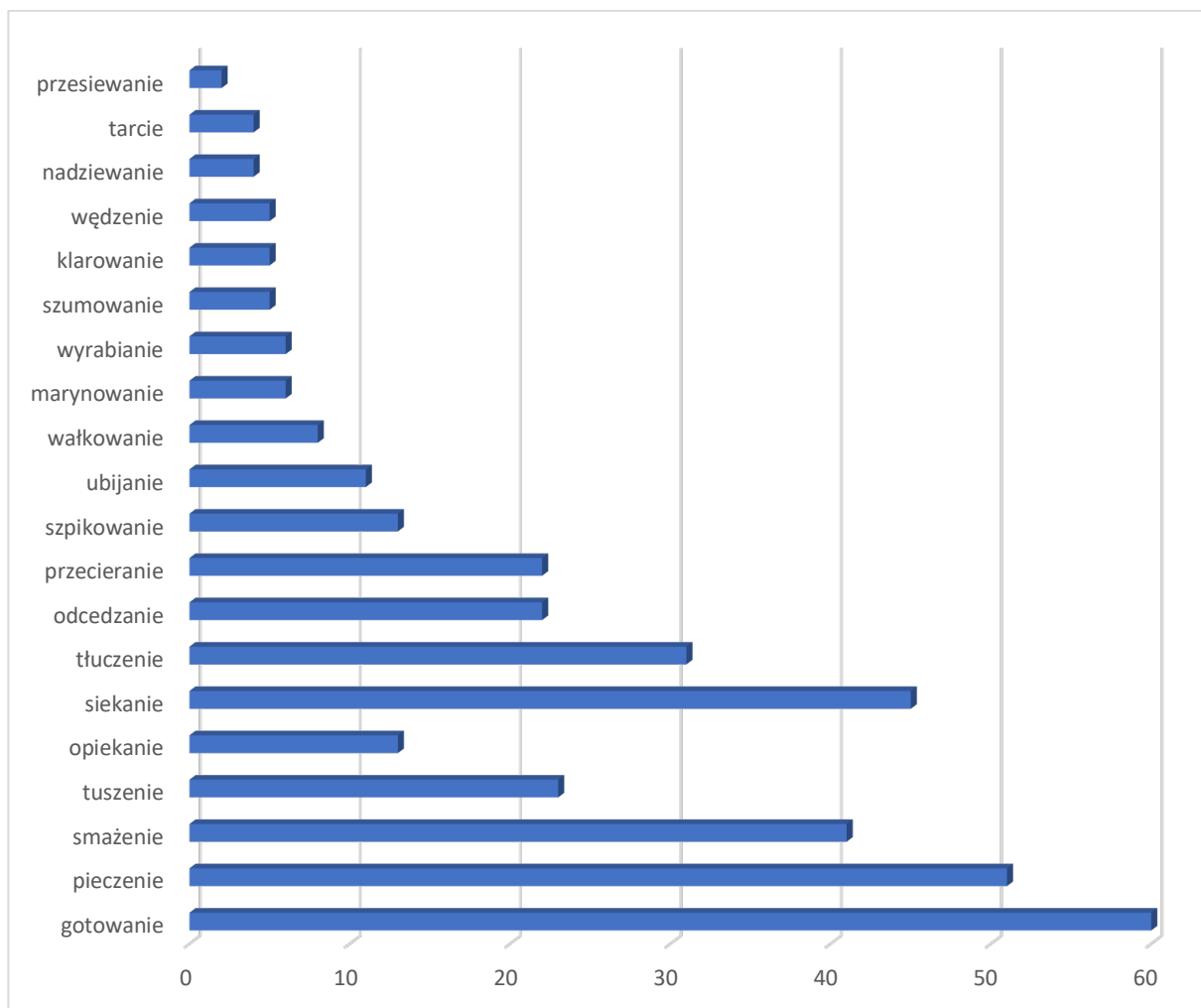
Wśród tłuszczów dominowały te lokalne, przede wszystkim masło oraz tłuszcze pozyskane z upolowanej zwierzyny. Niewiele odnajdujemy importowanej oliwy. Warto zaznaczyć, że wykorzystanie słoniny i łoju wprost z zabitego zwierzęcia nawiązuje do haseł oszczędności i użyteczności głoszonych przez Szyttlera.



Wykres 38 Występowanie tłuszczów w recepturach Kuchni myśliwskiej

6.2.4. TECHNIKI I CZYNNOŚCI KULINARNE

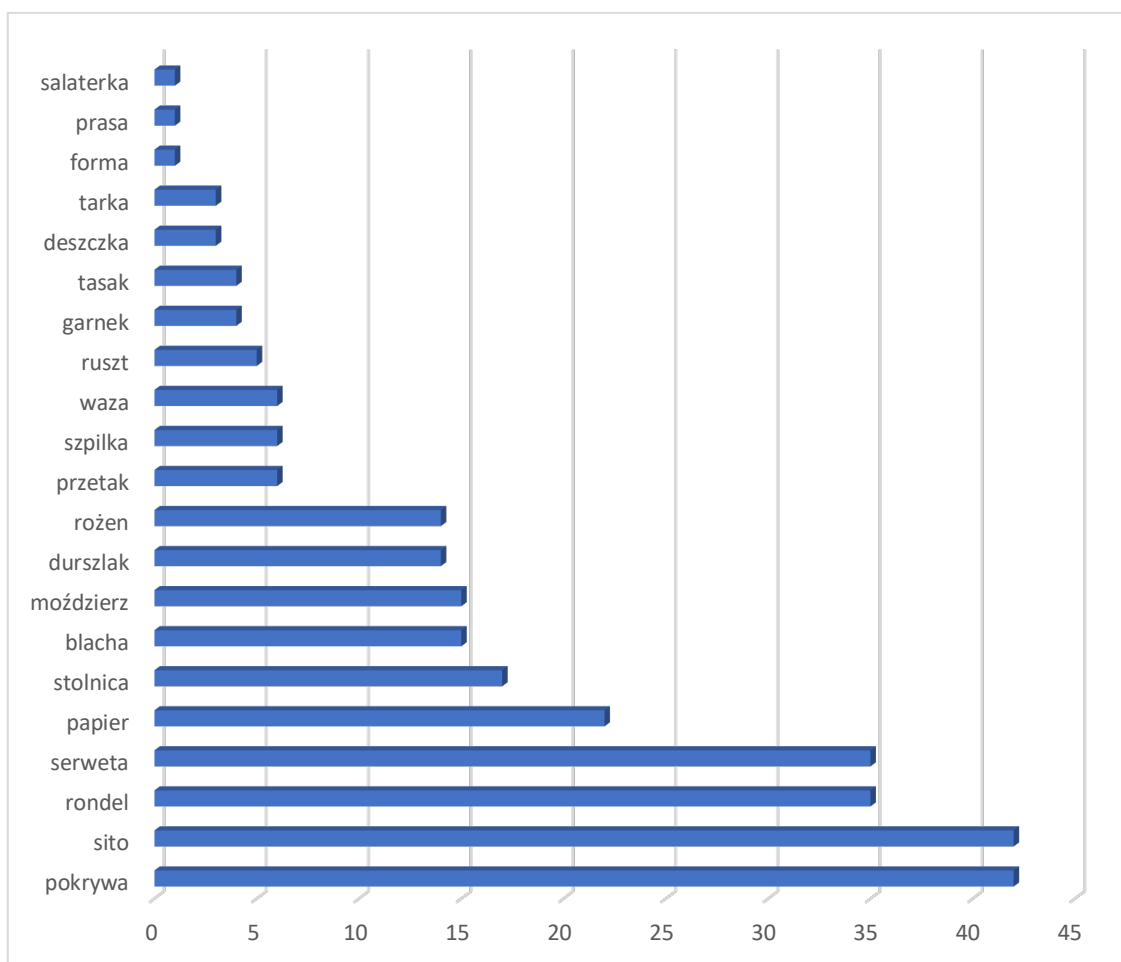
Receptury, którymi dzielił się Szyttler, były przeznaczone głównie dla osób przygotowujących dania w czasie polowań. Gotowanie w terenie nastęczało więcej trudności i wymagało odpowiedniej logistyki. Dlatego większość potraw z dziczyzny była gotowana w rondlach, kotłach lub pieczona przy ogniu. Potrawy z dziczyzny przygotowywane według przepisów z *Kuchni myśliwskiej* były czasochłonne i pracochłonne. W prawie połowie przepisów konieczne było posiekanie składników, wyjątkowo często dania zostawały przecierane, co może jawić się jako zbytek w czasie przygotowywania stawy na terenach polowań.



Wykres 39 Występowanie technik kulinarnych w recepturach Kuchni myśliwskiej

6.2.5. UTENSYLIA

Pod względem wykorzystywanych naczyń i utensyliów kucharskich *Kuchnia myśliwska* nie różni się znacznie od pozostałych książek. Królujące w Szyttlerowskiej kuchni rondle i rondelki w gotowaniu potraw z dziczyzny odgrywały mniejszą rolę. Prym wiodła uniwersalna pokrywa, potrzebna do gotowania i smażenia. Często pojawiające się sito i serweta używane były do przecierania składników oraz odsączania ich z płynu. Pamiętać należy, że jeśli gotowanie odbywało się w terenie, kucharz miał ze sobą ograniczoną ilość sprzętu. Wiele utensyliów musiało mieć uniwersalne funkcje.



Wykres 40 Typy wykorzystywanych utensyliów w recepturach *Kuchni myśliwskiej*

6.2.6. UCZTA MYŚLIWSKA DLA BOGATYCH I BIEDNYCH¹⁰²¹

Szyttler adresował książkę do pasjonatów łowów oraz tych, którzy przyrządzali potrawy z mięsa dzikich zwierząt. W czasie, kiedy wydawał dzieło, huczne polowania i uczy im towarzyszące odchodziły w zapomnienie. Świadectwem dawnej świetności polskiego myślistwa może być opis uczy kończącej polsko-węgierskie polowanie pochodzący z poematu Wincentego Pola *Pan starosta kiślacki: tradycja myśliwska* z 1873 roku:

I chociaż nie było obawy tam słoty

¹⁰²¹Fragmety podrzdziału zostały wcześniej opublikowane w artykule B. Gałązka, *Flaki z łosia i mózg z sarny. Jan Szyttler o dziczyźnie i kuchni myśliwskiej* [w:] *Łowy i historia*, red., D. J. Gwiazdowicz, Warszawa 2020.

To nas i Węgrzy prowadzą namioty
Ze sobą na Beskid i kredens i kuchnie
[...]
I bigos wyjeżdżą na pierwsze już danie,
A Węgrzy to jeszcze papryką go pieprzą
[...]
Więc po nim głowizna z kolei tam stanie
A Węgrzy, bo z dzika ją mają za lepszą
[...]
To na stół ostatnie wyjeżdża już danie
I jeleni pieczony pośrodku tam stanie
Tak cały z rogami jak w lasach się nosił¹⁰²².

Przytoczone fragmenty oddają ducha dawnych polowań. Pol wskazuje przykładowe specjały kuchni myśliwskiej, takie jak bigos myśliwski czy głowizna z dzika, na którą przepis podał również Jan Szyttler:

Odciąwszy głowę dzika przy samym karku, należy ją osmalić bacznie, aby się nie popękała skóra; gdzie się nie da włos osmalić wypiekać go rozpalonem żelazem i nożem oczyszczać, moczyć w ciepłej wodzie, oskrobywać, wycierać solą z otrębami, zmieniając kilkakrotnie wodę ciepłą i czystą; oczyściwszy należycie, rozerznąć głowę ze spodu od szyi do końca ozora i oddzielić skórę od kości. Skórę namoczyć do octu, w naczyniu drewnianem, wsypać garść soli i trochę saletry, a tymczasem robić farsz, czyli siekanie do środka następnym sposobem[...]¹⁰²³.

Pol pisał również o jeleniu podanym w całości z rogami, co jest bezpośrednim odwołaniem do dawnych średniowiecznych czy barokowych receptur na dania, które miały zaskakiwać gości. U Szyttlera wprawdzie przepisu na jelenia nie znajdziemy, ale podał on recepturę na przyrządzenie dzikiego ptactwa, dodając, iż dla lepszego efektu wizualnego dania należało zachować skóry ptaków wraz z piórami i wykorzystać je do przyozdobienia pieczeni¹⁰²⁴. Wszystkie potrawy zazwyczaj przygotowywano w lesie, stąd Pol wspominał o wielkich namiotach, w których urządzano ucztę, a także o zabieraniu do lasu wyposażenia kredensu i kuchni. Łowy były więc ogromnym przedsięwzięciem logistycznym, a przyrządzanie tak skomplikowanych potraw w warunkach polowych nie lada wyczynem.

¹⁰²²W. Pol, *Pan starosta kiślacki: Tradycja myśliwska*, Poznań 1873, s. 9–10.

¹⁰²³*KM*, s. 59.

¹⁰²⁴*Ibidem*, s. 108–109.

W swych dziełach Szyttler często podkreślał użyteczność przekazywanej wiedzy kulinarnej. Adresatem jego książek byli ludzie z różnych warstw społecznych, majątni oraz biedniejsi, czego przykładem jest lista prenumeratorów. To dla mniej uposażonej części odbiorców podał zamienniki droższych produktów i radził, jak przyrządzić daną potrawę, jeśli miałyby zagościć na skromniejszym stole. Przykładami mogą zostać cytaty: „usmażyć trochę szarloty, a w jej niedostatku cebuli siekanej”¹⁰²⁵ oraz „w niedostatku porteru, używa się na to miejsce dobre piwo”¹⁰²⁶.

W książce podał również przepisy na dania, jakie myśliwy mógł zabrać w podróż. Gdy polowanie odbywało się na mniejszą skalę, do lasu nie wędrowały wraz z łowczymi „kredensy i kuchnie”, a pasjonaci łowów nie należeli do grona bogatej arystokracji. W obliczu braku wielkiej uczty w czasie polowania zabierali ze sobą przekąski przygotowane wcześniej. Szyttler wyszedł z inicjatywą zaproponowania konkretnej żywności, jaka będzie praktyczną w tych warunkach. Przykładem może być przepis na „Kindziuk wędzony z warchlaków”, uważany za przysmak uboższej klasy myśliwych:

Mostki z werchlaków i dzikich świń słoninę kroić w drobne cząstki; dodać przetartej kolandry, soli w miarę, saletry, pieprzu angielskiego i prostego, nieco rozmarynu, cokolwiek czosnku; to wszystko dokładnie wymieszać i nakładać w kindziuki najszczelniej, tak jednak, aby kindziuka nie przedrzeć; obwiązać i położyć pod prasę; gdy się w płask odleży, wywiesić w miejscu wiatrem przewiewnym, a przez parę dni, gdy już wiatr zupełnie obsuszy, wędzić dni kilka dymem z olchowych lub dębowych piłowin, dodając nieco jadalowcu. Kindziuki podobnie urządzone, odgotowane brać można do torby myśliwskiej idąc na polowanie; użyte w barszczu stanowią dobry i smaczny posiłek, zwłaszcza dla uboższej klasy myśliwych¹⁰²⁷.

6.2.7. SMAK KUCHNI MYŚLIWSKIEJ

Smak potraw w *Kuchni myśliwskiej* nawiązywał do smaku kuchni staropolskiej opisanej *Compendium ferculorum*. Czerniecki podał tam przepis na „Potrawę czarno gotowaną z powidłami”:

¹⁰²⁵Ibidem, s. 10.

¹⁰²⁶Ibidem, s. 46.

¹⁰²⁷Ibidem, s. 135.

Jelenia lub daniela, wieprza dzikiego, sarnę, dziką kozę i cokolwiek domowego chcesz gotować czarno, tak gotuj. Weźmij jelenia albo łosia, porąb w sztuki jakie chcesz. Odwarz, wstaw nacedziwszy rosółem i octem, warz. A gdy dowiera, miej powidła przebite, rozpuszczone octem, przydaj soku wiśniowego, słodkości, pieprzu, imbiru, goździków, cynamonu. Przywarz, a daj na stół. A jeżeli chcesz, przetrząśnij migdałami wzdłuż kranami, wprzód oparzonemi i białym cukrem¹⁰²⁸.

U Czernieckiego mamy więc dziczyznę, do której dodano ocet wymieszany z powidłami, sok wiśniowy, a także korzenne przyprawy. U Szyttlera koncepcja łączenia smaku słodkiego soku i konfitur z dziczyzną również się pojawiła. W książce odnaleźć można receptury m.in. na „Kotlety z dzika”¹⁰²⁹ i „Mostek jeleni”¹⁰³⁰ z sokiem wiśniowym, a w przepisie na „Szynkę z warchlaka na gorąco” autor dodał do mięsa cukier, cynamon i wino malaga¹⁰³¹.

6.2.8. KUCHNIA MYŚLIWSKA I POSTNA

Spośród książek, które napisał Szyttler, aż dwie poświęcone były sztuce myśliwskiej, zarówno w praktycznym wymiarze, jeśli chodzi o samo przygotowanie do polowania (*Poradnik dla myśliwych*), jak i dotyczącym przyrządzenia upolowanej zwierzyny (*Kuchnia myśliwska*). Trzy lata po ukazaniu się *Kuchni myśliwskiej* wydał *Kuchnię postną*, która ze względu na obszerny wstęp może być uznana za prawdziwy manifest kulinarny. Przekazał w niej swoje rozważania na temat roli kucharza i kuchni polskiej. Nie pochwalał nowomodnych dań, ganił zbytek. Uważał, że lepiej gotować prosto, z lokalnych składników, niż ślepo naśladować bogatych:

Z żalem przychodzi wyznać, iż w czasach, kiedy wszelki zbytek, uważany z moralnego stanowiska za rozpustę, z ekonomicznego zaś za zgubę, wytępianym być powinien, wydawcy dzieł kucharskich, siłą się na przekór logice mnożyć i wymyślać zbytkowe dania, zalecając, aby pod niemi ugiwały się stoły skromnych obywateli. Zaiste! jest to najpewniejsze remedium przeciw oszczędności i prostocie! [...] Ale wspomniałem tu tylko o tem dlatego, aby wykazać niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów oraz zachęcić zdolnych, do obrócenia swego

¹⁰²⁸S. Czerniecki, *op. cit.*, s. 105.

¹⁰²⁹*KM*, s. 22.

¹⁰³⁰*Ibidem*, s. 50.

¹⁰³¹*Ibidem*, s. 54.

talentu ku zbawienniejszemu celowi; sam bowiem ani siłami wieku, ani zręcznością po temu nie będąc uposażonym, przestanę tylko na tem, gdy wszelkich zbytnich nowości i bezpotrzebnych kosztów uniknąć nauczę¹⁰³².

Prostota, oszczędność i użyteczność widoczne są również w recepturach na dania myśliwskie. Taka też była misja Szyttlera. Chciał swoją wiedzę z zakresu mądrego gospodarowania kuchnią przekazać nowym pokoleniom kuchmistrzów.

Przywiązanie do tradycji można zauważyć nie tylko w *Kuchni myśliwskiej*, gdzie odnajdujemy wiele receptur na archaiczne dania. We wstępie do *Kuchni postnej* czytamy: „Nie widzę potrzeby, rozbierania i krytyki ogromnej liczby tych książek; wspomnę tylko, iż w nowych wydaniach, goniących za modą lub przepychem, zapomniano najczęściej o dawnych, zdrowych i prawdziwie posilających, a mniej kosztownych potrawach; na ich zaś miejsce częstokroć wprowadzono ckliwe, przesycające lub szkodliwe i drogie”¹⁰³³. Otwartość Szyttlera była zdumiewająca. W odstępie trzech lat wydał książkę odwołującą się z nostalgią do dawnych dań z dziczyzny i drugą, przeznaczoną dla ludzi religijnych, poszczających, ale również tych, którzy z różnych względów unikali mięsa w diecie¹⁰³⁴.

Sukces publikacji Szyttlera tkwił m.in. w jego wrażliwości na potrzeby czytelników. Same książki mają cenne walory edukacyjne. Ich tematyka jest różnorodna. W większości odwołują się do praktyczności, prostoty, oszczędności i lokalności. Wśród wydawnictw każdy coś dla siebie znalazł – prezydent miasta, nauczyciel, doktor medycyny, ale i skromny mnich, młoda panna wracająca z pensji, doświadczona kucharka, gospodyni domowa. Szyttler, będąc jednocześnie postępowym pisarzem kulinarnym, prezentującym receptury z nowoczesnymi smakami, mocno zakorzeniony był w polskiej tradycji kulinarnej i wielokrotnie odwoływał się do najdawniejszych przepisów, które zachowały się w polskiej literaturze kulinarnej.

¹⁰³²KP, s. VI.

¹⁰³³Ibidem, s. VI.

¹⁰³⁴„Mimo to wszakże, znajdują się osoby, które od urodzenia czując odrazę do mięsnych potraw, nie powinny być przecież pozbawione przyjemności życia, jaka się w posiłku znajduje; tych osób lubo mała bez wątpienia znajduje się liczba, będąca jednak częścią społeczeństwa, ma prawo wymagać równej z innymi wygody i one to zapewne najrzetelniej ocenić potrafią tę moją pracę”. Ibidem, s. IX.

6.3. SKRZĘTNA GOSPODYNI (1846 R.)

*Skrzętna gospodyni*¹⁰³⁵ ukazała się w 1846 roku, czyli rok po wielkim dziele Szyttlera, *Kuchni myśliwskiej*. Jak zaznaczył, to kontynuacja wydanej jedenaście lat wcześniej *Kucharki oszczędnej*. Szyttler miał wówczas sześćdziesiąt osiem lat i jako autor nie powiedział jeszcze ostatniego słowa, gdyż dwa lata później wydał jedno ważne dzieło, *Kuchnię postną*.

Na wstępie zaznaczył, że mimo iż niniejsza pozycja stanowi kontynuację przepisów z *Kucharki oszczędnej*, to wszystkie zawarte w *Skrzętnej gospodyni* receptury nie były wcześniej publikowane. Następnie wymienił to, co czytelnik znajdzie w środku książki: „leguminy, które bez kosztu się zrobi”¹⁰³⁶, przepisy na mięso ze zwierząt gospodarskich, omlety czy pierożki. Zapewniał o łatwości przygotowania dań w nagłej potrzebie, np. wizyty gości. Książka podzielona została na trzy części: zupy, leguminy i mięsa¹⁰³⁷. Nie posiada listy prenumeratorów, dedykacji ani rozległego wstępu.

6.3.1. SKŁADNIKI GŁÓWNE

Pierwszy dział książki poświęcony został zupom, chłodnikom, daniom z podrobów. Nie posiada specjalnej nazwy. Dział drugi, „O Leguminach”, traktuje o leguminach, budyniach, krupach, naleśnikach, omletach i melszpasach¹⁰³⁸. Najobszerniejszy dział, poświęcony potrawom mięsnym, nosi nazwę: „Potrawy mięsne”. W jego skład wchodzi dania z drobiu, podrobów, ryb, raków, dziczyzny, wieprzowiny czy różne rodzaje ciast.

¹⁰³⁵Pełny tytuł: „Skrzętna gospodyni, czyli drugi tom Kucharki oszczędnej zawierający niemało przepisów nigdy jeszcze drukiem nieogłaszanych, legumin naprędce i bez kosztu dających się sporządzić, oraz mięsiw z bydła domowych, ptactwa i zwierzyny, z dodaniem smakowitych i łatwych omletów, pierożków, wareników itd. które w nagłej potrzebie zaspokojenia apetytu podróznego lub gościa z łatwością mogą być użyte”.

¹⁰³⁶SG, strona tytułowa.

¹⁰³⁷Książka została podzielona na trzy rozdziały. Rozdział I (bez nazwy). Rozdział II: „O urządzeniu, czyli marynowaniu wszelkich potraw, przypraw tudzież rozmaitych ziemnych ogrodowych i leśnych roślin” z sekcjami o ogórkach, o galaretach i sokach, o wiśniach, o octach. Rozdział III: „O wódkach, likierach i t.d.” z osobną sekcją o likierach.

¹⁰³⁸Potrawa mleczna.

Każdy z przepisów składa się z nazwy potrawy, która zazwyczaj określa, co jest składnikiem głównym, np.: „Zupa wiejska jabłeczna”¹⁰³⁹, „Zupa pomidorowa gorąca”¹⁰⁴⁰, „Babka z mózgu”¹⁰⁴¹, „Nóżki cielęce”¹⁰⁴². Przepisy, podobnie jak w innych książkach Szyttlera (choć nie jest to prawidłowość), opatrzone zostały informacją o liczbie osób, na jaką receptura została spisana. Jeśli informacji brak, autor wyraźnie zaznaczał, że decyzję w tym zakresie pozostawił kucharzowi lub kucharce w zależności od tego, ilu osób się spodziewa: „Stosując ilość dania, do ilości osób siadających do stołu”¹⁰⁴³, „I dlatego, do stołu, gdzie kilkanaście lub więcej siada osób”¹⁰⁴⁴, „Wziąć na przykład na osób 4, na półmisek, jaj całych sztuk szesnaście”¹⁰⁴⁵.

Skrzętna gospodyni korzystała przede wszystkim z tego, co znajduje się na wyciągnięcie ręki w gospodarstwie, nie jest drogie, jest tanie w hodowli czy uprawie. Najwięcej receptur w książce znajdziemy ogólnie na mięsa. To, że autor nie koncentrował się na konkretnym rodzaju mięsa, wynika z jego znajomości zmieniających się czasów i wynikających z nich trudności w pozyskaniu z góry wskazanych składników. Dlatego w wielu recepturach wymieniał kilka rodzajów mięs, które mogą być użyte: „Kiedy się zostaje ze stołu, zwłaszcza od pieczeni cielęcej, baraniej lub gęsi, mięso przy kościach”¹⁰⁴⁶, „Na wszelkie zrazy, wybiera się mięso najkruchsze, bez żył, i dlatego najlepszą jest na ten cel pieczeń tak zwana zrazowa”¹⁰⁴⁷, „Mięso kruche, wybrane na zrazy, krajać w plastry szerokości czterech cali i długości ośmiu”¹⁰⁴⁸. Gęś była wiodącym drobiem w *Skrzętnej gospodyni*. Szyttler wykorzystywał półgęski, piersi z gęsi lub półtusze, gęsie podroby¹⁰⁴⁹.

Pojawiła się także wołowina. W przepisie na „Kałdunki z mięsa wołowego z serem i sosem” Szyttler używał najkruchszego mięsa wołowego: „Oczyściwszy z żył najkruchsze części mięsa wołowego”¹⁰⁵⁰. Kości wołowe ze szpikiem były doskonałą bazą do zup, tak kości z dziczyzny. Z uwagi na utrudnione polowania kucharce z bogatych

¹⁰³⁹SG, s. 1.

¹⁰⁴⁰Ibidem, s. 9.

¹⁰⁴¹Ibidem, s. 35.

¹⁰⁴²Ibidem, s. 49.

¹⁰⁴³Ibidem, s. 13.

¹⁰⁴⁴Ibidem, s. 47.

¹⁰⁴⁵Ibidem, s. 36.

¹⁰⁴⁶Ibidem, s. 143.

¹⁰⁴⁷Ibidem, s. 153.

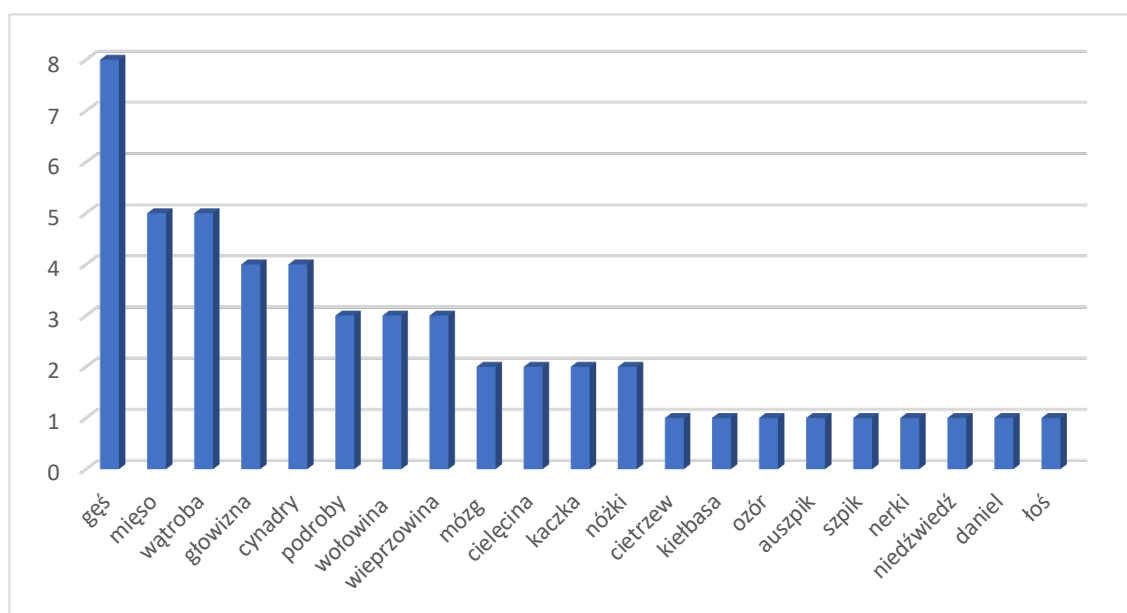
¹⁰⁴⁸Ibidem, s. 153.

¹⁰⁴⁹Ibidem, s. 20, 22, 130–131, 138.

¹⁰⁵⁰Ibidem, s. 41.

domów nie korzystali już powszechnie z tego typu produktów, tym bardziej w domach mniej zamożnych. Dlatego kości szpikowe z wołu lub dziczyzny były cennym towarem. Szyttler pokazuje to w „Kaszy owarzanej ze smakiem grzybowym”: „Wziąć parę rur wołowych, a gdzie można dostać łosich, nie należy opuszczać zręczności korzystania z nich, gdyż szpik łosi szczególniejszą ma własność i smak przedziwny, najczęściej zaś tam, gdzie nie wiedzą do czego do użyć, wniwecz idzie bez żadnego użytku. Rury z dwóch nóg łosich lub wołowych nastawić na bulon”¹⁰⁵¹.

Mimo że przepisy przede wszystkim opierały się na podrobach, autor podał kilka receptur na mięsa bardziej wysublimowane. Z dziczyzny znajdujemy przepisy m.in. na „Pieczeń z niedźwiedzia, daniela czy łosia”¹⁰⁵² i „Cietrzew z huzarska, z sosem”¹⁰⁵³. Warto zauważyć, że cietrzew był jedynym gatunkiem spośród ptaków łownych opisanych w książce.



Wykres 41 Typy wykorzystywanych mięs w recepturach Skrzętej gospodyni

Pośród podrobów największą popularnością cieszyła się wątroba. Szyttler używał jej z kilku gatunków zwierzyny, od cielęcina po sarnę i daniela¹⁰⁵⁴. Podroby to całkowicie zapomniane produkty w polskiej współczesnej kuchni. Szyttler opanował do perfekcji użycie każdego kawałka z ubitego zwierzęcia, od uszu po nogi:

¹⁰⁵¹Ibidem, s. 110.

¹⁰⁵²Ibidem, s. 168–170.

¹⁰⁵³Ibidem, s. 29.

¹⁰⁵⁴Ibidem, s. 176.

Nogi wieprzowe oczyszczone należy, odgotować zupełnie na miękko, z dodaniem włościzny, korzeni i nieco soli w gotowaniu. Wziąwszy cztery nogi na osób ośm po odgotowaniu przeznaczyć między raciami na pół, każdą połówkę maczać w maśle rozpalonym z trochę drobno usiekanej cebulki i pieprzu, osypywać tartą bułką, przepiec na ruszcie i wydając na półmisek podać sosem musztardowym. Sos musztardowy tak się robi. Wziąć łyżkę musztardy, łyżkę masła, trochę cukru, łyżkę octu, zalać trochę bulonu, zgotować i podać na półmisku nogi pieczone¹⁰⁵⁵.

Ryby i raki to szczególnie ważne produkty podczas długich postów. Choć za *Skrzętnej gospodyni* wyłonił się obraz ryb, które były głównie przygotowywane z okazji świąt wielkanocnych, w ocenie Szyttlera nawet najbardziej oszczędna i powściągliwa kuchnia nie mogła się obyć bez szczupaka. Podał receptury na „Szczupaka na zielono”¹⁰⁵⁶, „Szczupaka z chrzanem”¹⁰⁵⁷, „Szczupaka na czerwono”¹⁰⁵⁸. Jak wskazał, szczupak nie tylko doskonale smakował, ale także był ozdobą stołu: „Dla ozdoby stołu, dobrze jest dawać całego szczupaka, zwłaszcza, jeżeli jest on wielki i okazały”¹⁰⁵⁹. O tym, że traktowany był jako szlachetna i pożądana ryba na stołach, czy to bogatych, czy biednych, znajdujemy wzmiankę w przepisie na „Szczupaka na czerwono”: „Zwykle na jaką ucztę staramy się o wyborniejsze ryby, gdy one łatwo mieć można, zwłaszcza w miejscach, gdzie są jeziora, dlaczegoż zaniedbywać zręczności, aby je sporządzić gustownie i odmiennymi sposobami, których jest mnóstwo. Szczupak na czerwono, wyborną jest także potrawą”¹⁰⁶⁰. Śledź, z racji ograniczonej dostępności, mimo że był tani, nie był wiodącym produktem w kuchni Szyttlera. Podawał on jedynie sposób marynowania śledzi¹⁰⁶¹ czy przepis na „Śledzie obwędzone”¹⁰⁶².

¹⁰⁵⁵Ibidem, s. 17.

¹⁰⁵⁶Ibidem, s. 143.

¹⁰⁵⁷Ibidem, s. 147.

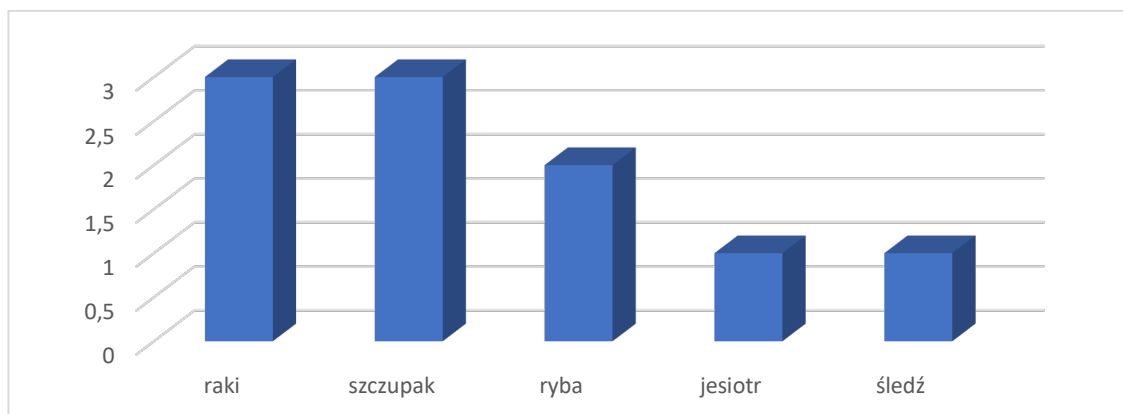
¹⁰⁵⁸Ibidem, s. 149.

¹⁰⁵⁹Ibidem, s. 143.

¹⁰⁶⁰Ibidem, s. 149.

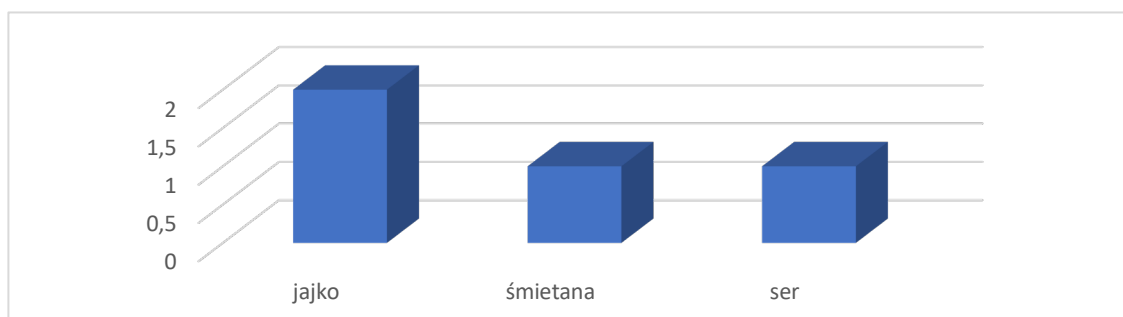
¹⁰⁶¹Ibidem, s. 46.

¹⁰⁶²Ibidem.



Wykres 42 Zestawienie ryb i raków w recepturach Skrzętej gospodyni

Jajka, śmietana i ser jako podstawowe produkty w gospodarstwie domowym także zostały szeroko opisane. Szyttler poświęcał wiele uwagi omletom: „[...] żółtków dwanaście, to razem, mieszając ciągle, do gorąca rozgrzać i postawić aby przestygło. Ubić piankę z pozostałych białków, rozrobić ze szpinakiem i piec na patelni na żarze przed piecem”¹⁰⁶³, „Rozbić jaj świeżych dwanaście w proporcją na osób cztery”¹⁰⁶⁴, „Odgotować jaj świeżych na półmisek sztuk piętnaście na twardo”¹⁰⁶⁵.



Wykres 43 Wykorzystanie nabiału w recepturach Skrzętej gospodyni

Mąka stanowiła podstawowy składnik legumin, ciast i służyła do zagęszczania sosów. *Skrzętna gospodyni* może być określona jako prezentacja kuchni mącznej. Mąka ryżowa była podstawą budyni. Za przykład mogą posłużyć receptury na „Budeń z mąki ryżowej”¹⁰⁶⁶ i „Budeń z krupek ryżowych”¹⁰⁶⁷.

¹⁰⁶³Ibidem, s. 87.

¹⁰⁶⁴Ibidem, s. 96.

¹⁰⁶⁵Ibidem, s. 97.

¹⁰⁶⁶Ibidem, s. 68.

¹⁰⁶⁷Ibidem, s. 70.

Kasze od wieków były obecne w polskiej kuchni. Młyny kaszowe wyrabiające różne gatunki kaszy z gryki lub prosa, były ważnymi punktami w miastach¹⁰⁶⁸, a wytwarzany tam produkt tak samo znaczący jak mąka do wypieku chleba. Kasza funkcjonowała w diecie Polaków jako dodatek, a w okresach niedostatku jako danie główne. Szyttler podał wiele receptur na jej przygotowanie, m.in. na „Kaszę polską sypką”: „Kasza sypka, ponieważ robi się ją bez jaj, należy przeto użyć więcej masła i lepszej śmietanki”¹⁰⁶⁹ czy „Kaszę owarzaną ze smakiem grzybowym”¹⁰⁷⁰.

Krupy to rodzaj kaszy wyrabianej chałupniczym sposobem z mąki i dodatku warzywnego. Domowe wyrabianie krup było spowodowane raczej ekonomiczną koniecznością niż kulinarnymi eksperymentami. Autor podał przepis m.in. na „Krupy marchwiane”:

Wybiera się marchew zdrową i piękną, żółtą lub czerwoną: oczyszcza się należycie z powierzchniowej łuski, i trze na zwyczajnej tarce na kształt chrzanu. Poczem, nie wyciskając bynajmniej soku z utartej marchwi, dodaje się mąki pszennej trzy części, (to jest: do kwarty marchwianej miazgi, trzy kwarty mąki) zagniata się twarde ciasto, i wyrabia się mocno, aby mąka z miazgą dobrze wymieszana była; co gdy się skuteczni, należy tę wyrobioną masę pokrajać i usiekać drobno wedle upodobania, i potem zaokrąglać taczając dłonią. Urządzone tym sposobem marchwiane krupy, wysuszywszy należycie, utrzymuje się w woreczkach¹⁰⁷¹.

Jak można zauważyć, w przepisach Szyttlera krupy były możliwe do wytworzenia na wiele sposobów. „Krupy szpinakowe”¹⁰⁷², „Krupy lebidowe”¹⁰⁷³, „Krupy i mąka z ryżu”¹⁰⁷⁴ były symbolami kuchni skromnej i biedniejszej.

¹⁰⁶⁸R. Kucharski, M. Lamprecht, *Młynarstwo regionu szadkowskiego i jego rozwój do I wojny światowej*, „Biuletyn Szadkowski”, nr 5, 2005, s. 89.

¹⁰⁶⁹SG, s. 107.

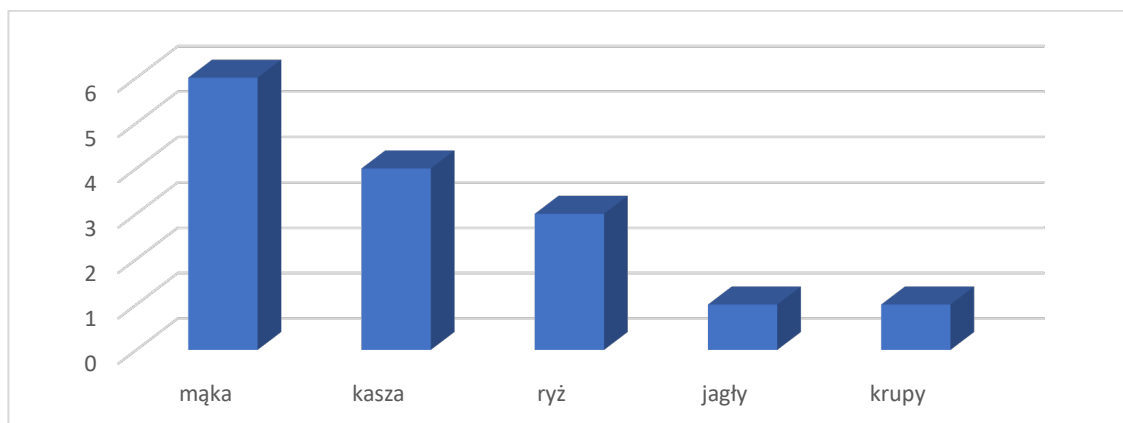
¹⁰⁷⁰Ibidem, s. 110.

¹⁰⁷¹Ibidem, s. 61.

¹⁰⁷²Ibidem, s. 62.

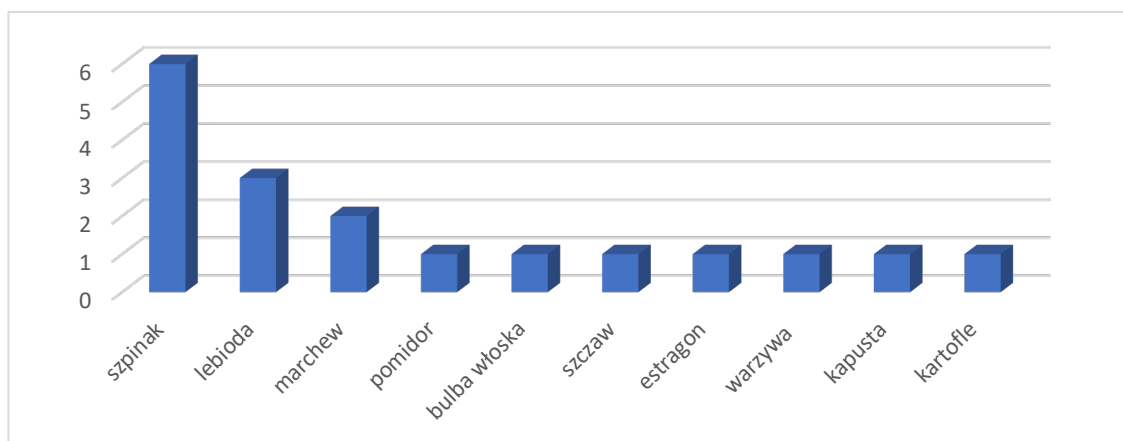
¹⁰⁷³Ibidem, s. 63.

¹⁰⁷⁴Ibidem, s. 63.



Wykres 44 Wykorzystanie produktów mącznych w recepturach Skrzętej gospodyni

Podobnie ważnym produktem w *Skrzętej gospodyni* były warzywa. Szyttler koncentrował się przede wszystkim na warzywach i ziołach z domowego ogrodu. Autor nie zapominał o wykorzystaniu roślin dziko rosnących. Szpinak i lebioda to dwa najczęściej używane produkty tego typu w książce. Marchew, pomidor, „bulba włoska”, czyli topinambur, to przykłady użycia sezonowych produktów. Nie mogło zabraknąć jarzyn, które zawsze będą kojarzyły się z jesienią – kapusty i kartofli. „Chłodnik ze szczawiu lub botwinki”¹⁰⁷⁵ to przykład wykorzystania dziko rosnącej rośliny – szczawiu – lub ogrodowej, wiosennej botwinki.

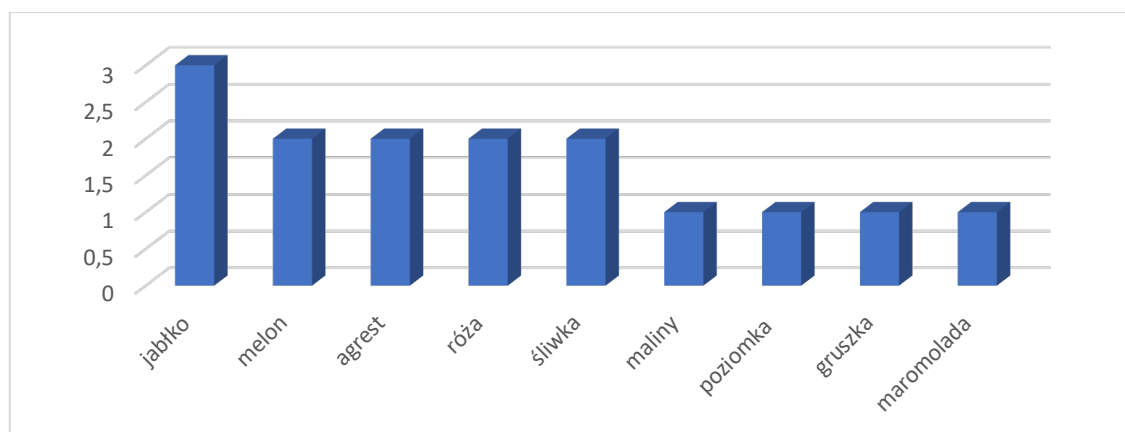


Wykres 45 Wykorzystanie warzyw w recepturach Skrzętej gospodyni

Korzystanie z zasobów gospodarstwa domowego, zaakcentowane w *Skrzętej gospodyni*, widać nie tylko poprzez rodzaje używanego mięsa lub przypraw, ale przede wszystkim owoców i warzyw. Nadaremnie szukać w książce drogich ananasów czy cytrusów. Autor często za to wykorzystywał jabłka. Znajdują się one na liście składników zup, ciast, legumin, naleśników i omletów. Podobnie często spotykamy melony i agrest.

¹⁰⁷⁵Ibidem, s. 13.

Z obu produktów Szyttler proponował czytelnikowi przygotowanie legumin i chłodników. W przepisach nie brakuje innych popularnych polskich owoców: śliwek, gruszek, malin, dziko rosnących poziomki czy dzikiej róży, która w *Skrzętnej gospodyni* służyła do wykonania „Krup różowych”¹⁰⁷⁶ o zapachu dzikiej róży i niecodziennym kolorze.



Wykres 46 Wykorzystanie owoców w recepturach *Skrzętnej gospodyni*

6.3.2. PRZYPRAWY

Cukier, sól i cebula otwierają listę najważniejszych przypraw używanych przez Szyttlera w *Skrzętnej gospodyni*, co obrazują receptury na „Omlet szpinakowy”: „[...] tyleż cukru, szpinaku usiekanego i przez sito przetartego pół kwarty”¹⁰⁷⁷, „Zupę malinową na gorąco lub na zimno”: „Samą miazgę malinową posypać mialko tłuczonym cukrem”¹⁰⁷⁸, „Omlet z śledziem holenderskim”: „[...] dodać szczypiorku lub cebulki, nieco soli i pieprzu na koniec noża”¹⁰⁷⁹, „Zupę z bulby włoskiej na gorąco”: „Woda zasolona, z dodaniem nieco soli powinna się warzyć w rondlu”¹⁰⁸⁰.

Ocet był ważnym składnikiem w zakwaszaniu potraw. Cytryny – drogie i trudno dostępne – nie mogły zastąpić octu, który domowe gospodynie były w stanie wykonać

¹⁰⁷⁶Ibidem, s. 64.

¹⁰⁷⁷Ibidem, s. 89.

¹⁰⁷⁸Ibidem, s. 7.

¹⁰⁷⁹Ibidem, s. 90.

¹⁰⁸⁰Ibidem, s. 10.

samodzielnie. Produkt wykorzystywany był m.in. w recepturze na „Chłodnik ze szczawiu lub botwinki”: „[...] rozprowdza się octem przegotowanym w miarę potrzebnej ilości kwasu, z estragonem skrojonym”¹⁰⁸¹. Korzenie, kwiat muskatołowy, szafran, cynamon podkreślały smak potraw, ale już nie dominowały, nie zasłaniały swoją intensywnością naturalnego aromatu produktów. Cynamon w *Skrzętnej gospodyni* to jedna z tych przypraw korzennych, która używana była wielokrotnie. Dodawana zwłaszcza do owocowych chłodników, pieczonych owoców, pierożków, kołdunków czy potraw wytrawnych.

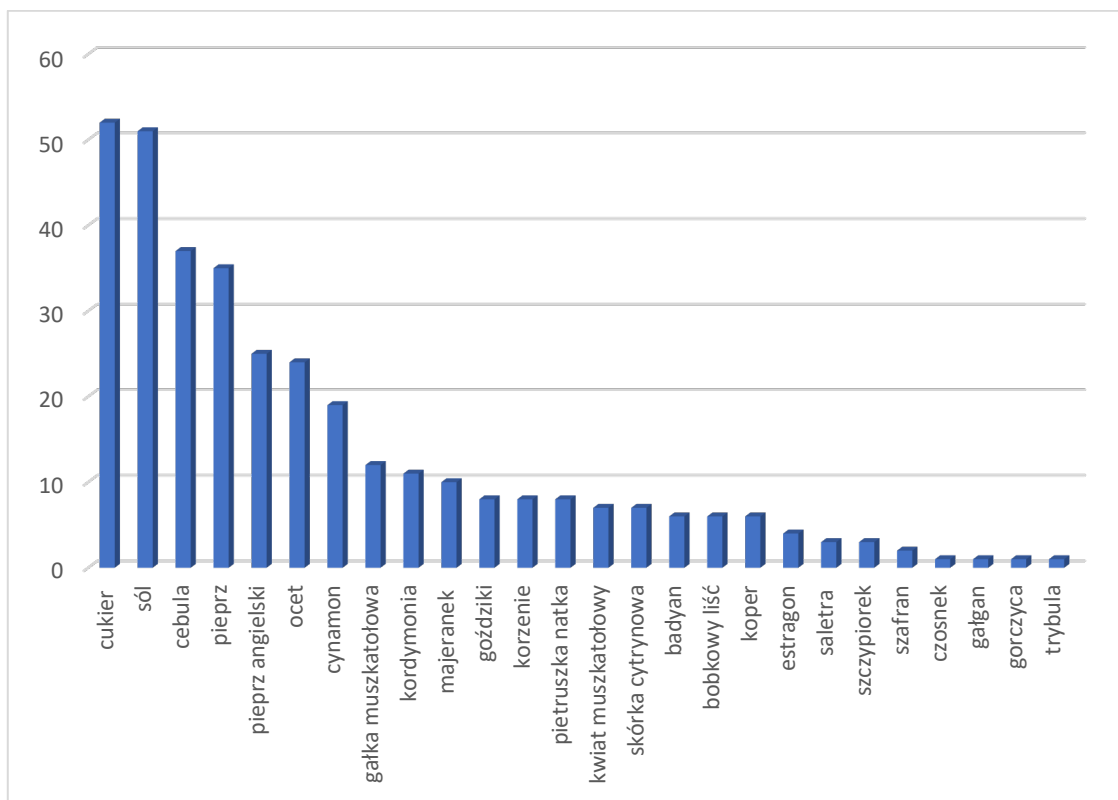
Innym przykładem użycia przyprawy korzennej, tym razem badjanu (anyżu), jest przepis na „Babkę z wątróbek cielęcych”: „[...] łyżkę stołową cukru, nieco soli, badjanu lub cynamonu kawianą łyżeczkę, dobrze jest dodać skórki cytrynowej drobno usiekanej”¹⁰⁸². W książce pojawił się majeranek, który nadawał mięsu przyjemny aromat. W przepisie na „Kałdunki z mięsa wołowego z serem i sosem” był ważnym dodatkiem do farszu: „[...] dodać w miarę soli, pieprzu trochę prostego i angielskiego, cebuli najdrobniej usiekanej a wprzód odgotowanej na miękko, majeranu trochę suszonego”¹⁰⁸³. Szyttler używał cytryn lub skórki cytrynowej w przepisach, gdzie oszczędność i umiar były cnotą, a egzotyczne przyprawy oraz owoce odrobiną luksusu i namiastką innego świata, jak w przepisie na „Cietrzewie z huzarska, z sosem”: „[...] teraz wrzucić cytryny w talerzyki skrojonej, jeżeli jest zdrowa i świeża, to ze skórką”¹⁰⁸⁴.

¹⁰⁸¹Ibidem, s. 13.

¹⁰⁸²Ibidem, s. 38.

¹⁰⁸³Ibidem, s. 41.

¹⁰⁸⁴Ibidem, s. 29.



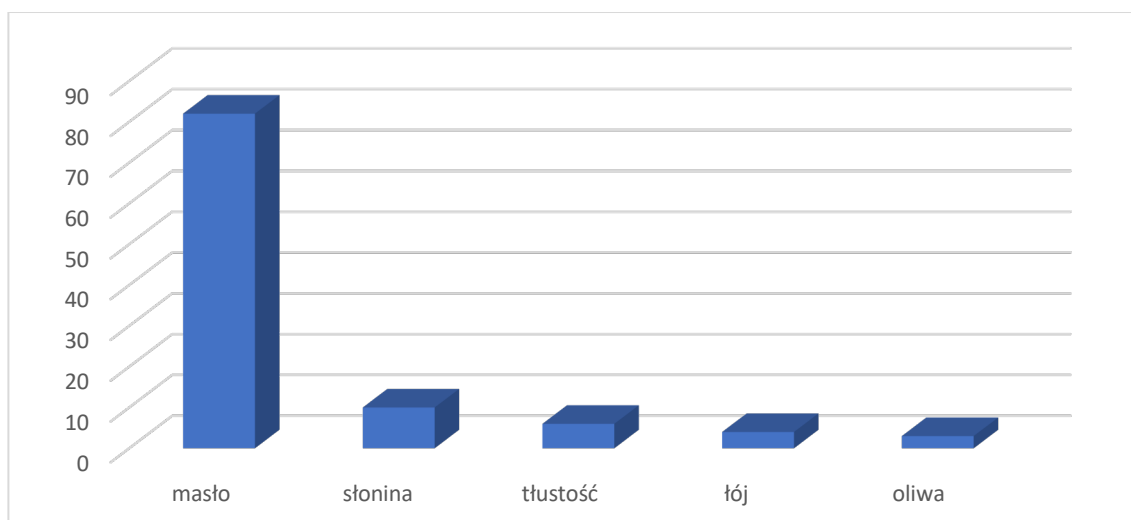
Wykres 47 Wykorzystanie przypraw w recepturach Skrzętej gospodyni

6.3.3. TŁUSZCZE

Kuchnia Szyttlera była kuchnią maślną. Masło funkcjonowało jako podstawowy tłuszcz w recepturach, ale nie jedyny. Poza nim pojawiła się słonina, łój i olej. Słonina była łatwo dostępna. Pozwalała na uzyskanie smalcu, który Szyttler wykorzystywał jako tłuszcz pomocniczy i środek konserwujący żywność. Masło występowało aż w osiemdziesięciu dwóch recepturach w książce, a słonina w zaledwie dziesięciu. Gorszego gatunku tłuszcz, łój, uzyskiwany był od bydła. W przepisie na kałdunki Szyttler użył łożu jako dodatku do mięsa nadającym mu wilgotność: „Oczyściwszy z żył najkruchsze części mięsa wołowego, skroić najdrobniej, mało co mniej niż drugie tyle łożu nerkowego świeżego także drobno skrojonego domieszać”¹⁰⁸⁵. Oliwa występowała tylko trzykrotnie. Przykładem jej wykorzystania może być przepis na „Omlet z śledziem holenderskim”: „[...] pokropiwszy masłem lub oliwą, wstawić do gorącego pieca”¹⁰⁸⁶.

¹⁰⁸⁵Ibidem, s. 41.

¹⁰⁸⁶Ibidem, s. 90.



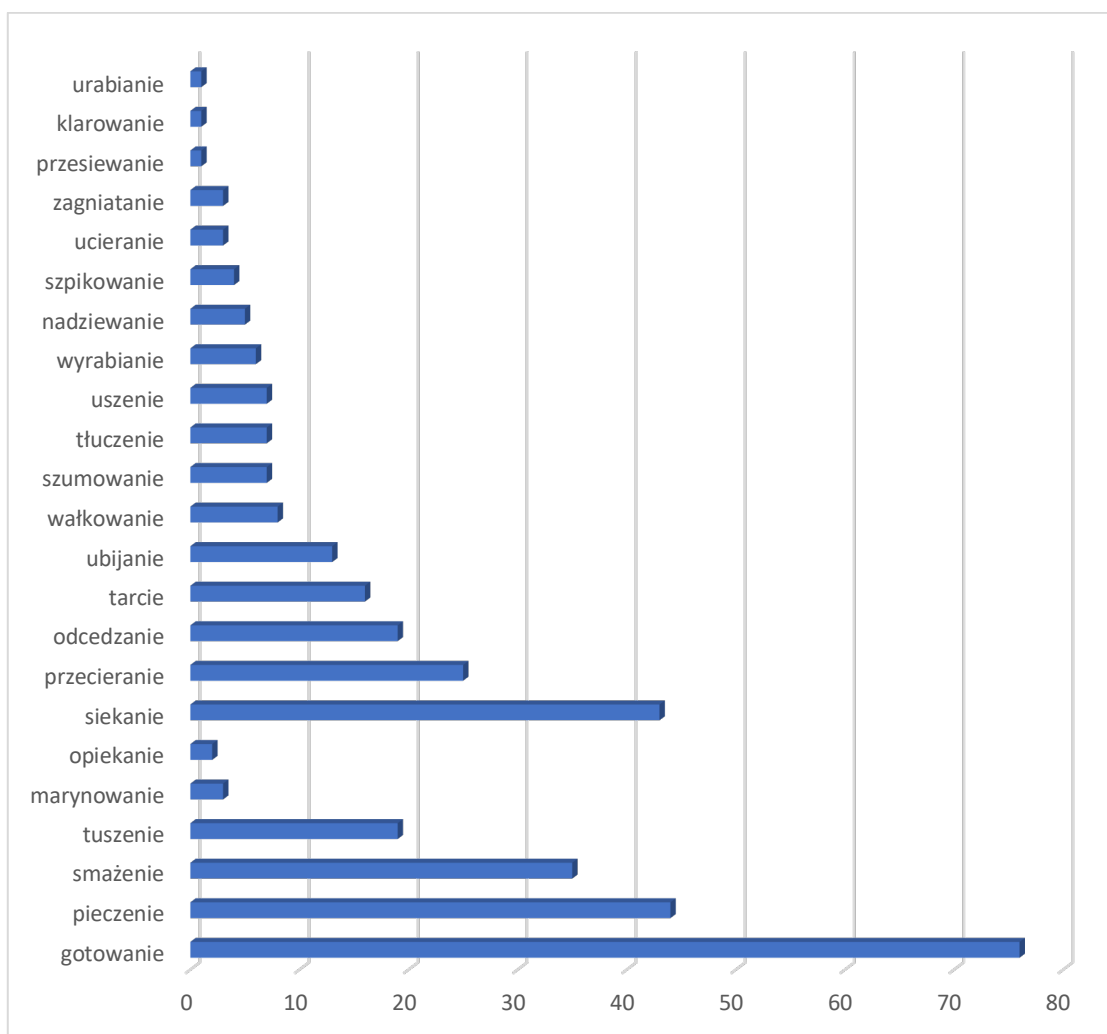
Wykres 48 Typy wykorzystywanych tłuszczów w recepturach Skrzętej gospodyni

6.3.4. TECHNIKI I CZYNNOCI KULINARNE

Pośród stosowanych technik najpopularniejszą było gotowanie. Aż siedemdziesiąt sześć razy Szyttler poddawał różne produkty procesowi gotowania, następnie czterdzieści cztery razy pieczenia. Na trzecim miejscu znalazło się smażenie, czego przykładem może być przepis na „Potrawkę z wątróbek cielęcych”, gdzie smażył cebulę: „Wziąć dobrą łyżkę masła świeżego, wrzucić łyżkę drobno usiekanej cebuli, a gdy dobrze się podsmaży, dodać łyżkę mąki i znowu trochę zasmażywszy, rozprowadzić bulonem”¹⁰⁸⁷. Redukowanie Szyttler wykorzystywał w procesie przyrządzania sosów. W przepisie na „Potrawkę z jaj” autor opisywał, jak zredukować sos do dania: „[...] lejąc po trochu półtory kwarty śmietanki i gotować nie na płomieniu, lecz na żarze, gdy się pół kwarty wygotuje, sos będzie gęstawy, a w gotowaniu dodać kilka listków kwiatu muszkatolowego”¹⁰⁸⁸.

¹⁰⁸⁷Ibidem, s. 159.

¹⁰⁸⁸Ibidem, s. 26.



Wykres 49 Typy wykorzystywanych technik kulinarnych w recepturach *Skrzętnej gospodyni*

Aby potrawa miała odpowiednią konsystencję, była puszysta i delikatna, nie tylko przecierał ją przez sito, ale dodawał ubite białka, które nadawały całości delikatności, jak w przepisie na „Babkę z mózgu”, gdzie autor aż z dziesięciu białek ubijał pianę: „[...] mózgi przetrzeć przez sito rzadkie [...] Ubić z pozostałych białków piankę wymieszać z masą, złożyć do rondelka lub formy i wstawić na godzinę do miernie wypalonego pieca”¹⁰⁸⁹. Dodatkowo można zauważyć wykorzystywanie czynności związanej z estetyką potraw, czyli szumowania. Szyttler dbał o wygląd potraw, dlatego szumował ścięte białko podczas gotowania, jak w przepisie na „Potrawkę z podróbek gęsich”: „[...] zagotować w wodzie, aby szum i męt odszedł zupełnie”¹⁰⁹⁰. W procesie klarowania ważne były białka jaj, które zbierały wszelkie nieczystości z powierzchni płynu.

¹⁰⁸⁹Ibidem, s. 35.

¹⁰⁹⁰Ibidem, s. 20.

6.3.5. UTENSYLIA

Sprzęt kuchenny, którego używał Szyttler do gotowania, to przede wszystkim rondel. Wykorzystał go aż czterdzieści pięć razy. Rondelek, czyli mniejszy rondel, użyty został trzydzieści cztery razy. Półmisek pojawił się trzydzieści siedem razy. Na półmisku, w towarzystwie garniturów, autor zalecał serwowanie potraw. Przykładem może być „Babka z mózgów”: „Wyjąwszy babkę z pieca, zalać na półmisku sokiem wiśniowym, malinowym lub innym podług gustu, byle w cukrze smażonym”¹⁰⁹¹. Zupy Szyttler serwował w wazach, co było estetyczne i eleganckie, jak w „Zupie szpinakowej na gorąco”: „Do wazy w miejscu grzanek, mogą służyć kluski z zaparzonego ciasta, spuszczone na wodę łyżką stołową”¹⁰⁹².

Do wyposażenia kuchni należały nie tylko garnki, rondle, patelnie, ale także sprzęt drobny: stolnice, moździerze, miotłki do mieszania w rondlach, formy czy rożen do opiekania, który ułatwiał proces przygotowania dania i oszczędzał czas. Kuchnia Szyttlera była bardzo dobrze wyposażona. Wykorzystywał wiele rodzajów utensyliów. Przykładami mogą być receptury na „Potrawkę z podróbek gęsich”: „Ciasto na makaron rozrabia się na stolnicy”¹⁰⁹³ oraz „Krupy i mąkę z ryżu”: „Wtenczas da się z łatwością utłuc w moździerzyku, gdy się utłucze, siać na gęste sito mąkę, a na gęsty przetak krupy, tym sposobem przygotowuje się ryż do najdelikatniejszych potraw”¹⁰⁹⁴. Autor nie zapominał o takich dodatkach, jak łopata do wyciągania bułek z pieca czy miotłka do mieszania w garnku, czego przykładem może być receptura na „Obwarzanki”: „[...] wybierać na łopatę, czyli wiosło, i trzymać w piecu, aby obeschły obracając na obie strony”¹⁰⁹⁵.

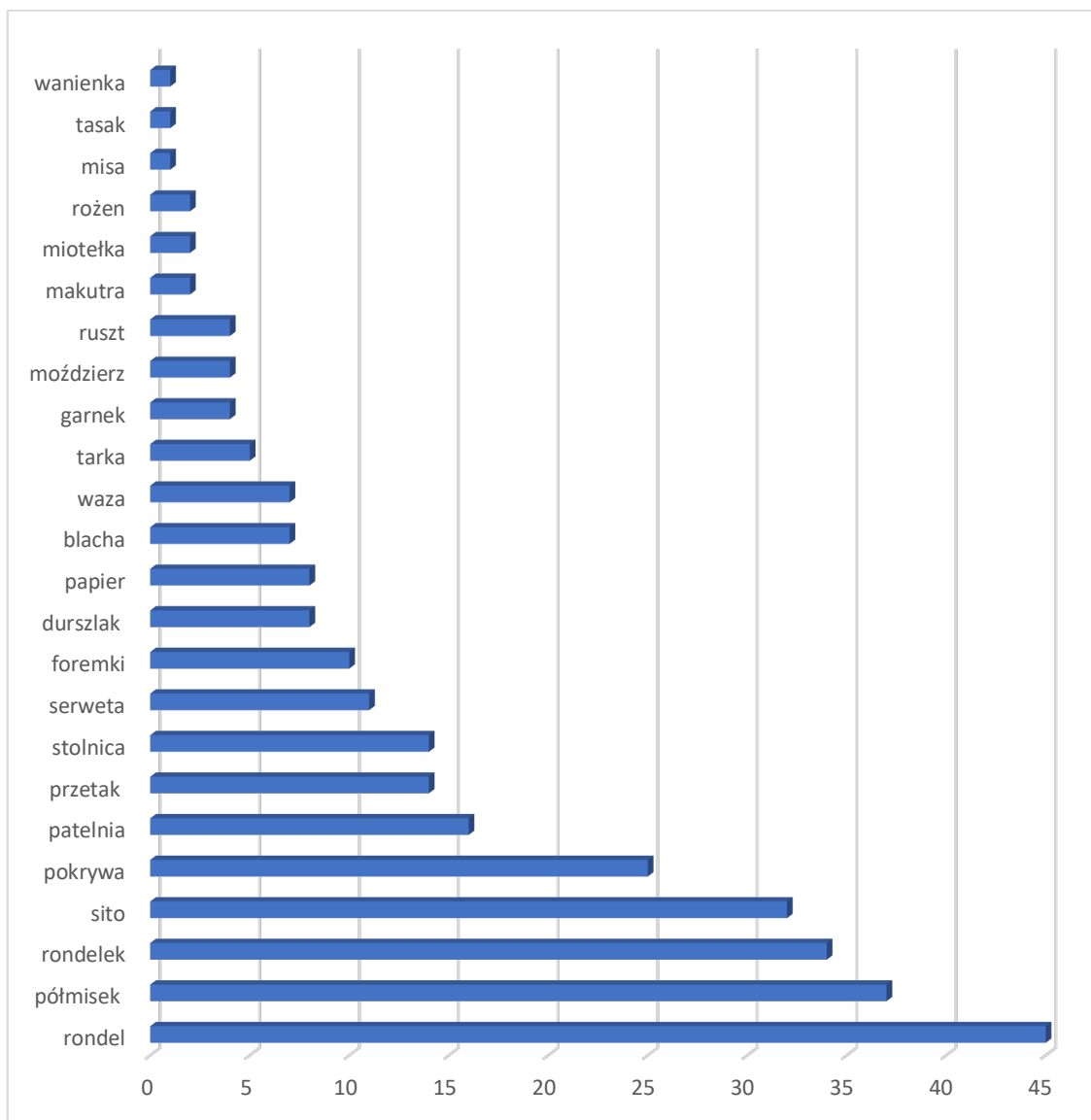
¹⁰⁹¹Ibidem, s. 35.

¹⁰⁹²Ibidem, s. 4.

¹⁰⁹³Ibidem, s. 20.

¹⁰⁹⁴Ibidem, s. 65.

¹⁰⁹⁵Ibidem, s. 120.



Wykres 50 Typy wykorzystywanych utensyliów w recepturach *Skrzętnej gospodyni*

Wyżej wymienione przykłady dowodzą tego, jak bardzo zorganizowana i przemyślana była kuchnia Szyttlera. Dania przygotowane i stworzone były w taki sposób, aby w miarę możliwości jak najłatwiej było czytelnikowi je odtworzyć w przestrzeni własnej kuchni. Autor często wykorzystywał te same narzędzia wielokrotnie. Nierzadko starał się, aby były maksymalnie uniwersalne. Zdarzało się, że wręcz musiał dobierać utensylia do przepisów tak, aby odpowiadały nieco mniej zamożnym domom. Wszak wszystkie książki, poza pierwszą, kierowane były do mniej uposażonej grupy społecznej. Wydaje się, że wszystkie niezbędne i łatwo dostępne sprzęty ułatwiające pracę osobom trudniącym się prowadzeniem kuchni zostały w *Skrzętnej gospodyni* zawarte.

7. PODSUMOWANIE

Niniejszy rozdział, będący najobszerniejszym w dysertacji, został poświęcony analizie książek autorstwa Jana Szyttlera, zarówno pod kątem społecznego odbioru, jak i treści. Same książki zawierające dedykacje i listy prenumeratorów stanowiły idealne źródło pozwalające wskazać, kto był odbiorcą Szyttlera i w jakich kręgach obracał się ówczesnie sam autor. Jak wskazuje Józef Długosz, autorskie dedykacje w książkach i zbiorach starych druków są przydatne pod kątem badania historii książki oraz powiązań pomiędzy konkretnymi osobami w przeszłości¹⁰⁹⁶. Jak wiemy, Szyttler umieścił w publikacjach dwie dedykacje. O ile pierwsza z nich, będąca wyrazem wdzięczności za pomoc w osiągnięciu sukcesu na polu zawodowym dla byłych pracodawców, Sapienhów, może być faktycznie uargumentowana, to druga, skierowana w stronę hrabiny Łopacińskiej, jest co najmniej zastanawiająca. Hrabina nie była pracodawczynią Szyttlera. Możliwe, że udzieliła mu pomocy finansowej przy wydaniu książek, a Szyttler uczestniczył w spotkaniach towarzyskich żywo przez nią organizowanych. Nadal jednak nie jest jasne, jaki był prawdziwy powód umieszczenia tej dedykacji.

Poddano analizie książki Szyttlera pod kątem częstotliwości wykorzystywanych produktów oraz elementów wskazujących, że publikacje były systematyczne. Jak wykazano, posiadały określenia miar, wag, proporcji.

W *Kucharzu dobrze usposobionym* największy udział na liście dań miały ryby, drób, esencjonalne zupy i sztuki mięsa. Wszystkie receptury bazowały na produktach dobrej jakości, dużej ilości mięs, warzyw, drogich przyprawach. Szyttler zabierał do kuchni delikatne ptactwo: jarzabki, kuropatwy, bażanty, pulardy, kapłony. Przyrządzał dziczyznę, gotował zupy na wywarach ze sporej ilości mięsa, układał rozmaite warzywne garnitury. Najczęściej wykorzystywaną przyprawą był, jeśli brać pod uwagę analizę danych z obu tomów książki, cukier. Jeśli poddamy analizie wyłącznie tom pierwszy, będzie to pieprz, następnie korzenie i natka pietruszki. Masło wiodło prym wśród tłuszczów. Posiada ogromną przewagę, przewyższającą częstotliwością wykorzystania wszystkie inne tłuszcze w publikacjach. W zakresie stosowania technik kulinarnych autor był dość stały. Najczęściej występowało gotowanie, pieczenie, smażenie, siekanie.

¹⁰⁹⁶J. Długosz, *Rękopiśmienne dedykacje autorskie w księgozbiornie Ossolineum*, Wrocław 1967, s. 17.

Zadziwiać może tylko to, jak często kazał przecierać dania przez sito czy serwetę w celu uzyskania gładkiego sosu lub kremowej zupy. Podobnie jest w przypadku częstotliwości wykorzystania utensyliów. Najczęściej występujące to: rondel, mniejszy od niego rondelek, sito, pokrywa, serweta.

W pozostałych książkach odnotowano brak nagminnego wykorzystania drogich produktów. Można zauważyć wysokie zużycie składników tańszych: większej ilości warzyw i lokalnych owoców (jabłek, malin, kapusty, ziemniaków, fasoli, marchwi), podrobów (krysek, mostków, mózgów), a zamiast wybujałej listy dań mięsnych Szyttler rozbudował rozdziały o zupach. Pojawiły się szeroko wykorzystywane mąki, krupy, ryż, kaszki i kasze, w mniejszych ilościach soczewica i jaglanka. Nadal dominującym tłuszczem było masło, ale już w mniejszym stopniu. Widać więcej udziału w całości oleju, łoju, słoniny i „tłustości”. Należy zaznaczyć, że zaobserwowano też spodziewane wzrosty wykorzystania niektórych produktów w zależności od typu książki.

ROZDZIAŁ III IDEE JANA SZYTLERA A NEOARCHAIZM KULINARNY W POLSCE

1. WSTĘP

W dodatku do „Kurjera Litewskiego” z 16 lipca 1837 roku ukazało się ogłoszenie Jana Szytlera reklamujące wydanie *Kuchmistrza nowego*:

Mam honor uwiadomić łaskawą mnie publiczność, iż wyłącznie pracując lat kilka, zamierzyłem wydać pożyteczne, dotąd w języku polskim nieegzystujące dziełko pod tytułem *Kuchmistrz nowy, albo kuchnia udzielna dla osób chorych, obarczonych wiekiem, tudzież rozmaicie osłabionych dla wszelkich stanów w proporcji na jedną osobę*. Przekonany o zaletach księgi i jej skutkach użytecznych, mam nadzieję łaskawej publiczności, że ją chętnie przyjąć raczy [...]. [Podpisano] Jan Szyttler, autor *Kucharza dobrze usposobionego i Kucharki oszczędnej*¹⁰⁹⁷.

W twórczości Szytlera, poza użytecznością, pojawia się szereg innych idei: edukacji, wiedzy, tradycji, lokalności. Podkreśliła to nawet Wincenta Zawadzka w przedmowie do „Kucharki litewskiej”: „Między kucharskimi dziełami, jeden prawdziwie Szyttler długim doświadczeniem w swej sztuce wyćwiczony, więcej niż inne tego rodzaju książki zawiera praktycznych przepisów, i długo był przez nasze Gospodynie poszukiwanym [...]”¹⁰⁹⁸.

W rozdziale przedstawione zostaną najważniejsze idee kulinarne pojawiające się w twórczości Jana Szytlera. Dodatkowo przeprowadzono analizę tego, w jaki sposób Szyttlerowskie idee funkcjonują w dzisiejszej kulturze kulinarnej: idea leczenia jedzeniem jako spożycie produktów zaliczanych do grupy *superfood*, docenianie lokalnych składników w kuchni jako ruch *slow food*, idea oszczędności i sprzeciw wobec marnotrawstwa jako działania proekologiczne *zero waste*.

Wśród receptur Szytlera pojawia się wiele odniesień do dawnych, tradycyjnych potraw, sięgających do barokowych tradycji kulinarnych. Próba zachowania przez autora

¹⁰⁹⁷Dodatek do „Kurjera Litewskiego”, nr 161 (16 lipca 1837).

¹⁰⁹⁸W. Zawadzka, *Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne, własnem doświadczeniem sprawdzone, sporządzenia smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i pospnych, oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych desserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadszych specjalów*, Wilno 1881, s. VI.

w kuchni niektórych zestawień smakowych lub interpretowanie na nowo archaicznych potraw stanowiło podstawę do analizy zjawiska rekonstrukcji kulinarnej i roli kucharza w utrzymaniu pamięci o dawnych symbolach narodowej gastronomii oraz wykorzystaniu komercyjnym historii jedzenia.

2. „DAWNE, ZDROWE I PRAWDZIWIE POSILAJĄCE”. ŻYWIENIOWE IDEE JANA SZYTTLERA

2.1. WIEDZA

XIX wiek był czasem wielkich odkryć naukowych, rozwoju medycyny i systematyzacji nauki. Szyttler mieszkał w Wilnie, gdzie prężnie działały towarzystwa i instytucje naukowe¹⁰⁹⁹, a wśród prenumeratorów jego książek odnaleźć można osoby dobrze wykształcone i pochodzące z kręgów nauki i sztuki¹¹⁰⁰. Jak autor zaznaczył w przedmowach, poprzez publikacje dzielił się wiedzą zebraną w czasie kilkudziesięciu lat pracy. Z analizy wstępów do książek wynika, że autor był świadomy innowacyjności swoich tekstów i dodatkowo podkreślał wagę wieloletniego doświadczenia w roli kuchmistrza.

Na początku XIX wieku książki kucharskie nie były nowością dla czytelników. Niemniej jednak trudno uznać wcześniejsze publikacje kulinarne za łatwo dostępne i przystępne w lekturze. Próżno było szukać w nich dodatkowych komentarzy i wyjaśnień edukujących odbiorców. Książki te nie podawały proporcji składników użytych do przygotowania danej potrawy czy szczegółowych instrukcji. Z czasem ulegało to zmianie. W 1881 roku, czyli już po śmierci Szyttlera, wydana została książka kucharska, której autorka reklamowała treść, stwierdzając, że jest tak prosto napisana, iż nawet dziecko będzie w stanie nauczyć się z niej gotować¹¹⁰¹. Książki Szyttlera nie były równie proste, ale autor wprowadził wiele usprawnień sprzyjających wykorzystaniu receptur w praktyce. Zastosował nawigację ułatwiającą dostęp do konkretnych przepisów. Umieścił jasne nazwy receptur, podzielił książki na praktyczne rozdziały, podawał proporcje wykorzystywanych składników. We wszystkich publikacjach Szyttlera umieszczone zostały spisy treści. Odnalezienie konkretnej pozycji nie sprawiało trudności, tym bardziej że autor zwykle stosował pełne nazwy receptur. Prawie w każdym przypadku w rozdziale o zupach rozpoczynał przepisy od słowa „zupa” i głównego składnika. Przepisy

¹⁰⁹⁹E. K. Valkenier, *Manfred Kridl: uczonego, pedagoga, działacza politycznego*, [w:] *Wilno i świat: dzieje środowiska intelektualnego*, red. E. Feliksiak, M. M. Leś, Białystok 2020, s. 12.

¹¹⁰⁰Patrz tabela nr 2: lista prenumeratorów książek Jana Szyttlera.

¹¹⁰¹A. Fisher, *What Mrs. Fisher Knows about Old Southern Cooking*, San Francisco 1881, s. 3.

traktujące o rybach najczęściej poukładane były według gatunków. Szyttler kierował się prostą i zrozumiałą logiką, tworząc w książkach grupy tematyczne. Często umieszczał dodatkowe komentarze w głównym tekście i przypisach. Dodatkowo zwracał uwagę na estetykę, formę podania i smak potraw. Proponował receptury na dania, które nie tylko atrakcyjnie wyglądały, ale i odpowiednio smakowały¹¹⁰².

W kuchmistrzostwie trudno o rozdział między teorią i praktyką. Uznany kucharz zdobywa doświadczenie przez lata. Michael Oakeshott wskazał, że kucharz nigdy nie nauczy się gotować tylko poprzez czytanie książek kucharskich. Rozumienie książki kucharskiej wymaga chociażby podstawowej wiedzy o gotowaniu¹¹⁰³. Martha Bradley, brytyjska autorka książek kulinarnych, w XVIII wieku pisała, że „we wszystkich naukach zaczyna się od rzeczy prostych, aby stopniowo przechodzić do rzeczy trudniejszych”¹¹⁰⁴. We własnych publikacjach zaczynała od łatwych metod: gotowania i pieczenia. Następnie przechodziła do bardziej skomplikowanych technik i receptur na bardziej wyrafinowane dania¹¹⁰⁵. Wielu autorów książek kucharskich nie uwzględniało w swoich dziełach podstaw z zakresu gotowania. Na przykład, gdy mowa o gotowaniu i pieczeniu, nie umieszczali informacji o tym, jakiego naczynia należało użyć, próżno szukać również danych na temat temperatury i czasu pieczenia. François Pierre de la Varenne był jednym z pierwszych kucharzy, którzy rozumieli, na czym polega przejrzystość metodyczna książek kucharskich. W *Le cuisinier françois* z 1651 roku rozróżnił proste sosy od bardziej skomplikowanych, uzyskując tym samym prostszą i bardziej przejrzystą strukturę książki¹¹⁰⁶. Z kolei Szyttler w *Kuchni postnej* podawał czas pieczenia, np.: „wstawić do miernie wypalonego pieca, na małe pół godziny przed wydaniem do stołu”¹¹⁰⁷, „wygotować w rondelku przez półtorej godziny z wodą”¹¹⁰⁸, „tak gotować na mocnym ogniu, ale najwięcej minut dziesięć”¹¹⁰⁹. Zamiast wskazania konkretnej temperatury opisywał ją obrazowo. Na przykład, że danie należy umieścić w rozgrzanym

¹¹⁰²„Wielu pokazało nam przepych stołów ustawionych potrawami na widok oko ludzi zdające się; ale nie mogące mi zaspokoić ani smaku, ani apetytu, który by skutki dobrego zdrowia zaręczał. Co do mnie ucząc się i praktykując przez znaczny przeciąg czasu przy najpierwszych kuchniach starałem się niniejsze dzieło tak ułożyć, aby we wszystkim zamiarowi swemu odpowiadało”. *KDU*, t. I, s. III.

¹¹⁰³M. J. Oakeshott, *Rationalism in Politics and Other Essays*, Londyn 1962, s. 119.

¹¹⁰⁴S. Sherman, *Fresh from the past. Recipes and revelations from Moll Flanders' kitchen*, Lanham 2004, s. 10.

¹¹⁰⁵M. Bradley, *The British Housewife*, Londyn 1756, s. 32.

¹¹⁰⁶F. P. de la Varenne, *Le cuisinier françois*, Paryż 1651, s. 67.

¹¹⁰⁷*KP*, s. 62.

¹¹⁰⁸*Ibidem*, s. 34.

¹¹⁰⁹*Ibidem*, s. 99.

piecu. Nie wskazywał poziomu trudności receptur. Podobnie jak w książce de la Varenne'a Szyttler podawał przepis na bazę dania, którą dalej można było wykorzystać w różnych wariantach, w zależności od dostępnych dodatków, wybranych produktów czy okoliczności.

W *Kucharce oszczędnej* dużą część wiedzy na temat sztuki kulinarnej Szyttler przekazywał we wstępach do rozdziałów. Wyjaśniał różnice w przygotowaniu receptury tak, aby uzyskać pożądaną efekt, i z góry uprzedzał, co stanie się, jeśli jakaś czynność zostanie wykonana inaczej. Przykładem może być fragment dotyczący przepisu na rosół, który może być biały lub klarowny. Autor wskazał, że w zależności od potrzeby kucharz powinien przygotować osobno ryż i makaron, co umożliwi uzyskanie przejrzystej zupy. Jeśli chce uzyskać rosół biały, to „powinien gotując przydać ryżu lub innych krupiek drobnych, które, gdy się przez długie gotowanie rozkleją, uczynią zupę białawą”¹¹¹⁰. We wstępie do „O sztuce mięsa w ogólności” wskazywał proporcje. Na przykład podawał, ile mięsa należy użyć: „W proporcji ośmiu osób, bierze się osiem funtów mięsa”¹¹¹¹. Wybiegał krok do przodu i odpowiadał na pytanie czytelnika, iż „nie jest to zbytek, gdyż po zgotowaniu obejmuje się kości”¹¹¹². W rozdziale siódmym, „Klucz do dystyllacyi”, udzielał rad, jak destylować produkt do końca, aby uzyskać mocny spirytus. Od razu też podał możliwe jego wykorzystanie: „skoro wsypawszy na łyżkę blaszaną prochu strzeleckiego, i wlawszy tego odchodkowego spirytusu proch się zapali, to jest już spirytusem mocnym i zdatnym dla stolarza pod politurę lub lakier spirytusowy, albo też pod maszynkę, gdyż rozpuszcza w sobie wszystkie żywiczne części”¹¹¹³.

Radził też, w jaki sposób przygotować zapasy zwierzyny. W sekcji „O przysposobieniu zwierzyny z jesieni na zimę” zalecał myśliwym, aby już jesienią przygotowali odpowiednie zapasy ptactwa: „To ptactwo na schyłku swojego wędrowania, gdy już coraz więcej odlata w inne strony, myśliwi przysposabiać powinni”¹¹¹⁴. Udzielał cennych rad w zakresie gromadzenia zapasów jedzenia, wyposażenia gospodarstwa w niezbędne sprzęty kuchenne czy przygotowania pokarmu dla domowych ptaków. Za przykład niech posłuży sekcja „Sposób utrzymywania młodego drobiu”:

¹¹¹⁰KO, s. 2.

¹¹¹¹Ibidem, s. 2.

¹¹¹²Ibidem, s. 22.

¹¹¹³Ibidem, s. 142.

¹¹¹⁴Ibidem, s. 174.

Gdy z wiosną dobrze pociepleje i nastaną kurczęta, indyczęta, zrobić dół głębokości łokcia, a długości i szerokości według potrzeby łokieć lub dwie, nasypać piasku czystego, potem nakłść ziemi z inspektów przestarzałej, nalać świeżą krwią z jednego lub dwóch zabitych wołów, po wierzchu polać pomyjkami zebranyymi od stołu, przykryć deską szeroką, po dwóch dniach znowu polać pomyjkami, a znajdują się robaczki, które będą przez całe lato. Każdego ranka rzucić ryglówką kurczętom na pokarm, co chciwie chwytać będą, na posypanym piasku około dołu, wieczorem także, zawsze dół przykrywając, kurczęta i indyczęta będą tego miejsca pilnować, a ten pokarm bardzo ich tuczy¹¹¹⁵.

Kuchmistrz nowy skierowany do profesjonalnych kucharzy jest mniej edukacyjny. Brak w książce wyjaśnienia prostych czynności kulinarnych. Przepisy zostały opisane jasnym, prostym językiem, ale nadal bez posiadania podstawowych umiejętności kulinarnych trudno by było z jej pomocą zostać specjalistą od kuchni dla osób chorych lub uczyć się sztuki gotowania. Książka ma charakter innowacyjny, jest pewnego rodzaju poradnikiem medycznym i efektem pogłębionych studiów autora nad dietą i medycyną¹¹¹⁶.

Kuchnia myśliwska także skierowana była do profesjonalnych kucharzy. Szyttler podkreślił to w przepisach na „Drop, indyk leśny, lub głuszcę pieczony po myśliwsku”: „Wybraną na pieczyste sztukę ptaka, należy ostrożnie z piór oczyścić, aby nie podrzeć skóry; nie mamy potrzeby mówić o sprawieniu: bo to każdy kucharz zna najdokładniej”¹¹¹⁷ czy „Grzyby myśliwskie”: „jeżeli więc kucharz nie będzie umiał z nią się obejść, ten dar zostanie bez użytku, a zatem utraci wszelkie swe znaczenia”¹¹¹⁸. Dalej pisał: „[...] gdzie zaś jest obfitość wszelkiego rodzaju zwierzyny nie podobna, aby zawiadowca kuchenny nie znał się na urządzeniu onej; a przecież tak się dzieje pospolicie, i to było powodem do napisania tej książki”¹¹¹⁹. W tekście używał języka kucharskiego, o czym wspominał w recepturze na „Kotlety sarnie lub zajęcze, w papilotach”: „Następnie każdy kotlet zawija się z osobna w papier, nazwany po kucharsku papilotem”¹¹²⁰. Poziom publikacji podnosiły konkretne wyjaśnienia. W „Potrawie z krzyków bekasów” autor zwracał się do czytelnika jak mistrz do ucznia: „Trzy są rodzaje

¹¹¹⁵Ibidem, s. 178.

¹¹¹⁶„Przeświadczony o tem i własnem mojem doświadczeniem i rozważą pism i podobnych przedmiotach traktujących, dołożyłem pracowitej usilności, ażeby zebrać w jedno i wydać przepisy potraw nieobciążających żołądka”. *KN*, s. V.

¹¹¹⁷*KM*, s. 66.

¹¹¹⁸Ibidem, s. 136.

¹¹¹⁹Ibidem, s. 140.

¹¹²⁰Ibidem, s. 100.

bekasów: dubelt, krzyk i ficzlauz; dublety i ficzlauzy są tłuste na piecyste; a krzyków dla odmiany, dobra jest potrawka z grzankami i sosem estragonowym”¹¹²¹.

Doświadczenie to słowo, które w treści książek Szyttlera pada często. Autor podkreślał swoją wieloletnią praktykę, np. w „Napoju zdrowym na łowach”: „Z doświadczenia wiem, iż w czasie upałów, uznojeni myśliwi, nie mogąc zaspokoić pragnienia, zwłaszcza tam, gdzie jest brak zimnych źródeł, tracą siły więc poczytuje poradzić im napój, którego mała ilość zdoła zaspokoić pragnienie, i siły im powrócić”¹¹²². Inną radą wynikającą z doświadczenia autora była ta zawarta w przepisie na „Flaki łosia zwyczajne”: „Nieodbitą jest rzeczą, aby flaki po wypatroszeniu, natychmiast były oczyszczone i oparzone: bo inaczej nabierają goryczy, stają się nieużytecznymi”¹¹²³.

Profesjonalizm kucharza to nie tylko wiedza o tym, jak przygotować, ale także jak wykorzystać każdy kawałek mięsa, aby żadnej nie poczynić straty. Szyttler swoje zamiłowanie do oszczędności podkreślił w komentarzu umieszczonym w przepisie na „Cynadry czyli nerki ze zwierzyny”: „Często na kilkudniowym polowaniu, ubija się dosyć wiele zwierzyny, a części jej po wypatroszeniu wewnętrzne zazwyczaj bez użytku się odrzucają lub psom bywają oddawane; domyślny jednak kucharz, ze wszystkiego umie korzystać, i smaczne urządza potrawki”¹¹²⁴. Autor zaznaczał, że często dochodziło do zaniedbań z powodu niedostatecznej wiedzy myśliwych i mięso świeżo ubitej zwierzyny marnowało się. W przepisie na „Szynki i pekeflejsz z łosia” tak o tym pisał: „Na wielkich polowaniach, zwykle ubija się podstatek zwierzyny, i najczęściej mięso zdatne do użycia, dla braku wiadomości, jak go uprawić i urządzić, idzie wniwecz i żadnej nie przynosi korzyści. Z tej przyczyny, poczytałem za obowiązek podać niniejszy sposób”¹¹²⁵. Innym przykładem pokazującym aktywne przekazywanie wiedzy kulinarnej przez Szyttlera jest podanie instrukcji na wykonanie piecyka¹¹²⁶, który miał służyć myśliwym podczas wielodniowych polowań. Autor wskazywał, że łowczy dzięki temu urządzeniu będą mogli się ogrzać, osuszyć odzież i ugotować posiłek.

Na podstawie wstępu do *Skrzętnej gospodyni* możemy uznać, że adresatkami książki były wiejskie gospodynie domowe: „Konieczną więc ujrzałem rzeczą, oznajomić

¹¹²¹Ibidem, s. 113.

¹¹²²Ibidem, s. 133.

¹¹²³Ibidem, s. 21.

¹¹²⁴Ibidem, s. 56–57.

¹¹²⁵Ibidem, s. 104.

¹¹²⁶Patrz załącznik nr 13: rycina piecyka, *Kuchnia myśliwska*, Biblioteka Narodowa.

gospodynie wiejskie i wszystkich, kto zechce usłuchać mej rady, jak jest korzystna znajomość przyrządzania mózgów do stołu”¹¹²⁷. To, że książka kierowana jest do odbiorcy mieszkającego na wsi, widać także w tytułach niektórych przepisów: „Zupa wiejska jabłeczna”¹¹²⁸, „Potrawa wiejska, menaż”¹¹²⁹, „Wiejska legumina, czyli miszkulancja”¹¹³⁰, „Wiejska potrawa z raków z mózgami”¹¹³¹. Inną grupą odbiorców mogły być młode szlachcianki opuszczające pensje. Przygotowywały się do prowadzenia gospodarstwa domowego, a książka oparta była na produktach pozyskanych z własnego mienia, sadu i ogrodu była pożyteczną dla nich wiedzą. Co więcej, autor często wskazywał też, jak wykorzystać to, co można zebrać w lesie. Opisując „Zupę malinową na gorąco lub na zimno”, zaznaczał, że jeśli nie posiada się w ogrodzie własnych malin, można użyć tych dziko rosnących: „Wziąwszy tylko co zebrane maliny, które wtenczas mają najprzyjemniejszy zapach i niepodległy jeszcze zepsuciu przez owad, w niedostatku mogą nawet i leśne być użyte”¹¹³². W książce przekazywał wiedzę, jak korzystać z produktów lokalnych i gotować oszczędnie. Zalecał skubanie mięsa z kości i wykorzystanie go do przyrządzenia sosu lub używanie jabłek jako wypełnienia pieczeni. Często wprost nawiązywał do oszczędności. W rozdziale „O smarszczach” pisał tak: „Ponieważ grzyby smarszcze są równie ważnym artykułem w ekonomice kucharskiej, i stanowią wyborny gatunek sobie właściwego przysmaku, nie będzie od rzeczy namienić tu o nich w szczególności”¹¹³³. O gospodarności wspominał też w recepturze na „Kaszę owarzaną ze smakiem grzybowym”:

Chociaż celem jest naszym jako najoszczędniejsze podawać przepisy potraw, lecz często rzecz jakaś trudna i zbyt droga w jednym miejscu, bardzo łatwo i tanno przychodzi w drugim, gdzie więc jest wielka łatwość dostania artykułu dobrego, nie widzę potrzeby zaniedbywania go, owszem radzę korzystać z położenia miejsca, i używać coś lepszego¹¹³⁴.

Podkreślał wagę dobrze zrozumianej oszczędności. Zauważał, że czasami warto kupić nieco droższy produkt, ale lepszej jakości:

¹¹²⁷SG, s. I.

¹¹²⁸Ibidem, s. 1.

¹¹²⁹Ibidem, s. 17.

¹¹³⁰Ibidem, s. 98.

¹¹³¹Ibidem, s. 164.

¹¹³²Ibidem, s. 2.

¹¹³³Ibidem, s. 77.

¹¹³⁴Ibidem, s. 110.

Oprócz tego, są zdarzenia, okoliczności w gospodarskim i oszczędnym nawet życiu, iż koniecznie wypada sporządzić lepszą ucztę lub obiad, czemu więc miałbym się ograniczyć na samych tylko ordynaryjnych i skąpych potrawach, kiedy to każdy uczynić by potrafił bez kucharskiej książki. Zamiarem jest moim nauczyć korzystać z wydarzających się nabyć, niewielkim kosztem, produktów jak i najoszczędniejszym wydatkiem spożywać smaczne i zdrowe pokarmy¹¹³⁵.

Poziom trudności w *Skrzętnej gospodyni* odbiegał znacząco od tego w *Kucharzu dobrze usposobionym*, gdzie poza samymi umiejętnościami kucharz musiał posiadać wiedzę o produktach sprowadzanych z zagranicy i ich wykorzystaniu. Można stwierdzić, że receptury, jakie Szyttler umieścił w *Skrzętnej gospodyni*, dbały o budżet domowy czytelniczek. Zaznaczał, że na potrzeby gotowania z okazji świąt powinno wykonać się rozsądne zakupy wcześniej. Dzięki temu gospodyni unikała dużych wydatków w jednym czasie, co mogło być problemem dla kondycji finansowej gospodarstwa domowego. Poza odrobiną szafranu, korzeni i oliwy nie ma w książce drogich przypraw. Brak czekolady, wielu drogich rodzajów mięs, esencjonalnych zup. Znajdziemy w niej za to podroby, kasze, dziko rosnące zioła, lokalne owoce, warzywa z okazjonalnym dodatkiem szczupaka, cielęciny czy dziczyzny.

Książki Szyttlera były bardzo precyzyjne jak na możliwości techniczne kuchni pierwszej połowy XIX wieku. Krok po kroku prowadził czytelnika przez przygotowanie dania. Średnikami oddzielał jedne czynności od drugich. Zwykle zaczynał od podania, na ile osób opisany jest dany przepis. Czasem używał określeń bardziej ogólnych, jak w przepisie na „Zupę wiejską jabłeczną”: „Stosując ilość dania, do ilości osób siadających do stołu, należy wziąć na każdą osobę po trzy sztuki jabłek winnych, zdrowych, dobrego gatunku”¹¹³⁶. W recepturze na „Chłodnik z melona” można zauważyć, że zachowywał logikę postępowania, wskazywał potrzebne ilości produktów, utensyliów, wymieniał konkretne czynności, jakie należy wykonać:

Wziąć żółtków dwanaście, rozmieszać z cukrem miałko tłuczonym, którego wziąć kubek kawiany, przygotować mleka kwart trzy z kwartą śmietanki, niekładąc nic w niego, z tego wziąć kwartę, przestudzić, i tym żółtka rozrobić, a potem razem zmieszać, i na ogniu zaciągnąć, z pilnością uważając, aby nie przydymić, i do gorąca, aby jaja nie trąciły surowizną, i nie zgotowały się, boby się zwarzyło; wlać w wazę i na lód. Na wydaniu, wybrać z dobrego melona sam środek mięsa,

¹¹³⁵KO, s. II.

¹¹³⁶Ibidem, s. 1.

utrzyć na tarce, kawał melona najlepszy uszatkować cienko, i to wszystko dodać do chłodniku na wazę¹¹³⁷.

Nie podawał temperatur przygotowania dań, co jest kluczowe w pieczeniu mięsa i ciast. Stwierdzenie, czy zostały upieczone, pozostawiał kucharzowi. Podobnie ogólnikowo odnosił się do rozgrzania pieca do odpowiedniej temperatury. Używał określeń potocznych, jak w przepisach na „Tort drożdżowy gospodarski”: „Postawić w ciepłe, a gdy ruszy ciasto, pozyngować i odpiec w piecu niezbyt gorącym”¹¹³⁸ czy „Tort szafranowy z serem na święcone”:

Gdy takowe ciasto urządzone i już rozwałkowane, położy się na pozyngowany papier, rozciągnąć ser po dnie, który się przygotowuje następnym sposobem. Wziąć ser świeży, niesłony, albo też dobrze wyciśnięty twaróg, którego potrzeba kwartę, trzec go w misie lub makotrze, dodając dziesięć żółtków, kubek masła, tyleż cukru, trochę szafranu, i z tem trzec najmocniej, a gdy się dobrze utrże, dodać drobne rozenki, z temi wymieszać; a jeśliby ser był za gęsty, dodać parę jaj całych. Pół luta szafranu, ususzyć z wolna, aby nie zczerniał, utrzyć w moździerzku na mąkę z kawałeczkami cukru, dodać łyżkę mleka, rozrobić i wlać do sera; ser pokrywszy z wierzchu kratkowanym ciastem odpiec. Takowy tort dobry i na gorąco dawać do stołu. Sadząc do pieca pozyngować jajami i cukrem spudrować¹¹³⁹.

Podawał pomysł na sprawdzenie, czy temperatura pieca jest odpowiednia. Aby tort nie spalił się od góry i od dołu, z góry można było go ochronić papierem, a z dołu użyć mąki. Proces Szyttler opisał w „Torcie marchwianym z migdałami”: „podobnież uważać, aby się spod nie przypalił i przed włożeniem tortu do pieca, wypróbować wrzuceniem garść suchej maki do pieca, jeżeli zbyt prędko mąką się zarumieni, i dym pokaże, wstrzymać się nieco z wsadzaniem tortu”¹¹⁴⁰.

Szyttler był precyzyjny w opisie receptur i kładł nacisk na opis detali. Za przykład klarowności receptury niech posłuży następujący fragment:

Mięso kruche, wyborne na zrazy, krajać w plastry szerokości czterech cali, długości do ośmiu, płaszczyc tasakiem na stolnicy, i trochę nożem karbować, rozciągając na każdym pewną proporcję przygotowanej cebuli; zwijać ściśle, ogładzić, zarumienić na patelni; wziąć do rondelka masła z ćwierć funta, podlać kwaterką bulonu, i zwolna na żarze tuszyć pod pokrywą, bacznie aby nie przypalić, lecz tylko nadać kolor rumiany; a gdy już zapach zrazów da się uczyć, natenczas dodać

¹¹³⁷Ibidem, s. 15.

¹¹³⁸Ibidem, s. 192.

¹¹³⁹Ibidem, s. 193.

¹¹⁴⁰Ibidem, s. 196.

łyżkę masła, tyleż mąki, rozrobić sos, i w nim niech bardzo zwolna dochodzi na miękko. Cebula sporządza się następnym sposobem. Kilkanaście cebul usiekać najdrobniej, wycisnąć z nich na serwetę płyn, który zwykle jest brudny i zbyt ostry, wtenczas cebula stanie się białą i da się najdrobniej usiekać, dodać tyleż łożu od nerek białego, również drobno usiekanego, tyleż bułki tartej, nieco majranu, w miarę pieprzu i soli, wbić parę jaj, wymieszać to wszystko należycie, i w tem nakładać zrazy, jak się wyżej powiedziało¹¹⁴¹.

Autor podał rodzaj mięsa, informował, jak je pokroić, na jaką grubość, zastosował dokładne miary. Przygotował instrukcję, jak mięso powinno wyglądać, i na końcu dodatkowo przestrzegł, aby uważać, żeby go nie przypalić.

Biorąc pod uwagę tematykę *Kuchni postnej* oraz jej listę prenumeratorów, można wskazać, że była przede wszystkim kupowana przez męskie i żeńskie zakony mieszczące się na terenie całej Wileńszczyzny. Szyttler umiejętnie podzielił przepisy na „postne”, „maślne” i „postne lub maślne”. Choć nie wszystkie receptury zostały w ten sposób określone, zadbał, aby odpowiednia informacja znalazła się w przepisie, jak przykładowo w recepturze na „Pierozki zwyczajne”: „gdy zaś chcemy dogodzić gustowi w dniach postu robi się sos rybny przez wygotowanie kości i włoszczyzny, dodając do tego smaku trochę mąki i oliwy; do maślnych pierożków, które są nierównie smakowitsze, sos ten zaprawia się masłem i śmietaną”¹¹⁴². Dawało to czytelnikowi dużą dowolność w interpretacji przepisu i jego użyciu na przynajmniej dwa różne sposoby. Jeśli przygotowanie dania w wersji postnej było niemożliwe, umieszczał stosowną informację, jak w przepisie na „Węgorza w pasztecie”. Jak czytamy, masła nie dało się wymienić się na oliwę, gdyż ta druga nie spełniłaby roli w daniu: „Potrawę tę nie można inaczej sporządzić tylko maślnie, gdy bez jaj straci ona właściwą sobie wartość, jaja zaś z oliwą wcale się nie zgadzają”¹¹⁴³.

Innym przykładem dydaktycznego podejścia Szyttlera do czytelnika jest dział „O żabach”. Na wstępie autor odnosił się do Włoch, gdzie płazy te były wielkim przysmakiem: „We Włoszech potrawy z żab wielkim są specjałem, w naszych nawet stronach są niektórzy koneserowie tego żywiołka”¹¹⁴⁴. Nieco więcej uwagi poświęcał ślimakom, ważnym elementem kuchni postnej: „Nie możemy tu przeminać o ślimakach, których w tych stronach można znaleźć obficie, a które są wyborne na postną kuchnię.

¹¹⁴¹Ibidem, s. 153.

¹¹⁴²KP, s. 200.

¹¹⁴³Ibidem, s. 107.

¹¹⁴⁴Ibidem, s. 32.

Zdarzyło mi się widzieć po zamożnych ogrodach ślimakarnie, gdzie ich mnóstwo chowano jako przysmak na wystawnych stołach¹¹⁴⁵. Pisał o tym, kiedy ślimaki były najlepsze: „Najlepsze są na wiosnę, gdy jeszcze są zasklepione¹¹⁴⁶ i jak oczyścić je przed przygotowaniem. Podawał przepis na klasyczne danie ze ślimaków doprawionych korzeniami, zapieczonych z pietruszką i bułką tartą:

[...] poczem zaczepiając widelcem dają się łatwo wyjmować ze skorupki, wtenczas odrzucić z nich odznaczającą się czarną kiszeczkę i wypłukawszy dobrze i dodawszy włoszczyzny, nieco kwiatu muszkatołowego, angielskiego pieprzu, w miarę soli, wygotować w rondlu przez półtorej godziny z wodą, aż się sos krótki zrobi; wyjąć potem ślimaki z tego smaku na stolnicę, drobno usiekać; usmażyć w maśle z cebulką jajeczną, usiekać drobno, z nią zmieszać ślimaki, dodać tartej muszkatołowej gałki, bułki tartej, masła, wbić jaj parę, wymieszać nakładać w pozostałe skorupki od tychże ślimaków pełno nad otwór, wierzch posypać tartą bułką, skropić masłem, odpiec w piecu, wyjąć na serwetę i w serwecie na półmisku na gorąco dawać do stołu, dla wydobycia ze skorupki daje się do stołu kavianne łyżeczki¹¹⁴⁷.

Już na samym początku rozdziału o rybach w *Kuchni postnej* wybrzmiewa mentorski styl Szyttlera. Ostrzegał czytelnika przed nieumiejętnym przygotowaniem ryb ze szkodą dla zdrowia:

Przystępując do opisu potraw rybnych, uczułem nieodzowną potrzebę uczynić wzmiankę o sposobach przygotowania ryby na surowo; co służyć będzie za przestrożę tym, którzy przez nieumiejętne jej sprawowanie, solenie lub gotowanie, odejmują rybie smak i odor naturalny, a przez to, tak ważny artykuł kuchenny, czynią nie tylko odrażliwym i przykrym, ale nadto szkodzącym zdrowiu¹¹⁴⁸.

Podkreślał świeżość ryby jako kluczowy element jej przyrządzania. Zepsuta ryba była bowiem przyczyną wielu chorób¹¹⁴⁹. Szyttler upominał oszczędne gospodynie, które kupowały starą rybę, czyniąc szkodę dla siebie i całej rodziny: „[...] gdyż wiem z doświadczenia, że często się zdarza niebaczny gospodyniom, przez źle rozumianą oszczędność kupować ryby najtańsze, nie uważając na ich zepsucie, czyli nieświeżość i przez to stawiać się powodem smutnych następstw¹¹⁵⁰. Dodatkowo uczył czytelnika tego, jak oprawić rybę, jak ją solić, w jakich naczyniach najlepiej przechowywać:

¹¹⁴⁵Ibidem, s. 33.

¹¹⁴⁶Ibidem, s. 34.

¹¹⁴⁷Ibidem, s. 34.

¹¹⁴⁸Ibidem, s. 51.

¹¹⁴⁹Ibidem, s. 52.

¹¹⁵⁰Ibidem, s. 52.

[...] solić nie w żadnym naczyniu miedzianym, chociażby było najlepiej pobielane, ale najlepiej drewnianem lub glinianem. Sól bowiem trawiąc miedź, wydobywa z niej gryszpan, będący trucizną. W naczyniu zatem drewnianem, glinianem lub fajansowem, solić należy rybę solą niezbyt grubą ani zbyt miążką tłuczoną da się długo przechować, zimą na miejscu zimnym, latem zaś na lodzie, wtenczas nie starci ona ani świeżości, ani naturalnego smaku. Ryby jest także własnością, iż podczas upałów dosyć jest kilku godzin, aby była niesprawioną, a już podlegnie zepsuciu¹¹⁵¹.

Cytowany opis po raz kolejny poświadcza ogromne doświadczenie autora i jego dydaktyczne przygotowanie do bycia nauczycielem oraz mistrzem. Aby umożliwić naukę, dawał odbiorcy wybór gatunku w zależności od zasobności finansowej i dostępności ryb:

W gotowaniu, rozmaite rodzaje ryb wymagają także doświadczenia i uwagi; jedne potrzebują długiego czasu, inne zaś bardzo prędko się rozgotowują – w pierwszym zdarzeniu niedogotowana ryba, staje się trucizną; w drugim, zbyt przegotowana, nie tylko, że traci smak, ale nadto rozkruszona w kawałki nie może być podana do porządnego stołu. Też sama przestroga służy i w smażeniu unikać należy niedosmażenia i zbytecznego wysuszenia ryby¹¹⁵².

Autor wymieniał listę ryb i sposoby ich przygotowania w zależności od typu:

Szczupak lub łosoś w całości wymaga gotowania na dobrym ogniu przez kwadrans, pocięty zaś w dzwony nierównie mniej, bo się pokruszy i rozgotuje. Lin potrzebuje więcej czasu, węgorz zaś jeszcze więcej powinien być gotowany w bardzo ostrym smaku. Som podobnie. Jesiotr mniej nieco. Karp, leszcz, sardak, wymagają pilności, gdyż bardzo rychło się rozgotowują¹¹⁵³.

Tak samo stokfisz – wymagał umiejętności kucharza w przygotowaniu: „Stokfisz, gdy jest wymoczony w ługu brzoźowym, w wapiennym mleku i na ostatku w czystej wodzie przez dni kilka, odmienając ją ciągle, natenczas po kilkuminutowym gotowaniu, może być na stół podany z właściwą sobie przyprawą”¹¹⁵⁴. Autor podał bardzo szczegółowy instruktaż jego obróbki w tekście „O stokfiszu”¹¹⁵⁵. Z uwagi na trudności w dostępności

¹¹⁵¹Ibidem, s. 54.

¹¹⁵²Ibidem, s. 54.

¹¹⁵³Ibidem, s. 54.

¹¹⁵⁴Ibidem, s. 55.

¹¹⁵⁵„Nim wymienimy potrawy, które się urządzają z tej ryby, należy wprzód obznajomić trudniących się kuchnią, jakim sposobem przygotowują się Stokfisz, aby mógł być użytym. Suchy Stokfisz, rąbać na pniu siekierą, ułożyć w naczyniu drewniane olchowe lub dębowe, nalać ługiem najmocniejszym, który powinien być z popiołu drzewa olchowego lub brzoźowego; ług do tego użyty dla zalania Stokfiszu, ma być bardzo czysto zcedzony, bez najmniejszej odrobiny popiołu, i ostudzony do zimna; tym płynem nalany Stokfisz powinien stać przez dni ośm; poczem wybrać Stokfisz do drugiego naczynia; wtenczas da się już skroić w kształtne dzwona, przetrząwszy więc każdą cząstkę, nalać wapiennym mlekiem, w którym gdy dwie lub trzy doby postoi zlać płyn zupełnie, nalać czystą wodą, z której znowu wybrawszy po dzwonek, przełożyć

innych gatunków lub trudną obróbkę celowo je pominął. Nie widział potrzeby koncentrowania się na owych, skoro już we wstępie przestrzegął czytelnika przed niepotrzebnie skomplikowanymi przepisami kulinarnymi. Hołdował idei lokalności w stosunku do produktów używanych w kuchni: „Mnóstwo jest jeszcze innych gatunków, wymagających oddzielnego i szczególnego sporządzenia, lecz jedne albo są mniej użyteczne i niezwykłe, albo niedostępne ku nabyciu lub sprowadzeniu, nie widzę zatem potrzeby wymienić onych”¹¹⁵⁶.

Edukacyjne porady Szyttlera dotyczyły też odpowiedniego przygotowania zapasów gospodarstwa domowego. Autor jako doświadczony kucharz wiedział, że nie można dopuścić do sytuacji, w której zabraknie odpowiedniej ilości przypraw, mięsa czy ryb. Poradom kulinarnym nie poświęcił osobnego rozdziału, zawierał je w tekstach przepisów. W rozdziale „O linie” przypominał kucharzowi o odpowiednim zaopatrzeniu kuchni:

Muszę tu jeszcze wspomnieć, iż obowiązkiem jest zajmujących się kuchnią uważać w razie potrzeby, na ile osób i jaka znajduje się w spiżarni prowizja; gdyż jeżeli się wezmą do sporządzania potraw, a braknie im przypraw do tego potrzebnych, które nie łatwo zwłaszcza po dworach od miast oddalonych pod ręką mieć można, usiłowanie ich będzie próżnem, nie odpowie bowiem ani oczekiwaniu, ani apetytowi osób będących u stołu. Dlatego radzę najstaranniej zaopatrywać spiżarnię i apteczki w różne korzenne przyprawy, soki, konfitury, rodzenki, migdały, pieprz rozmaity i inne artykuły, które najczęściej i nieodbitnie są potrzebne tak dla przyjemności, jako też dla zdrowia ludzkiego¹¹⁵⁷.

W przepisie na „Ostrygi przypiekane” tak instruował czytelnika: „Rybki w skorupkach, tak nazwane ostrygi, kiedy się same otwierają, tedy już nie są zdatne do użycia, lecz które z trudnością nożem otworzyć można, są najświeższe”¹¹⁵⁸. W przepisie na „Rybę zimną

do czystej wody – tak codziennie rano i wieczór wodę zmieniając, przez trzy lub cztery dni, a jeśli prędeż ma być użyty, po kilka razy na dzień, Stokfisz pozbędzie cierpkości ługowej, inaczej zatrzymawszy ją w sobie sprawiać będzie palenie. W dniu, kiedy się ma użyć, dobrze jest postawić go w naczyniu w oddaleniu od ognia, aby woda zwolna się ocieplała – Tym sposobem przygotowany Stokfisz będzie biały nakształt słoniny i kruchy. Im dłużej zaś stać będzie w codziennie zmienianej wodzie, tem będzie wysmienitszym do użycia. Coraz będzie kruchszy i bielszy i woda wyciągnie zeń zupełnie własność ługu i wapna; najlepiej jest wszakże przed przygotowaniem go na kuchnię, gdy się w wodzie ogrzewać będzie, próbować wodę w palcach, czy nie ma jeszcze śliskości, lub wapna. Biorąc z beczółki potrzebną ilość do użycia, resztę konserwować zmieniając zawsze wodę. Mleko wapienne tak się robi: Wziąwszy trochę niegaszonego wapna, zalać wodą, uważając, żeby się zrobiła białość nakształt mleka po dobrem wapna z wodą rozmieszaniu – Gdy po niej jakim czasie wapno na dnie osiędzie, sam płyn z wierzchu zlewa się na Stokfisz, pozostałe zaś wapno precz odrzucić”. Ibidem, s. 124.

¹¹⁵⁶Ibidem, s. 55.

¹¹⁵⁷Ibidem, s. 111.

¹¹⁵⁸Ibidem, s. 120.

sposobem włoskim” ostrzegał przed podawaniem tego konkretnego dania na kolację, gdyż w jego ocenie nadawało się ono wyłącznie na obiad: „Nie bez przyczyny umieszczam tu tę przestrożę, czuję bowiem obowiązek przestrzec niedoświadczonych, iż stąd wielkie niebezpieczeństwa wyniknąć by mogły”¹¹⁵⁹. W ślad za tym dzielił się dodatkową informacją, jak odpowiednio przygotować dany produkt, m.in. w przepisie na „Ciasto postne lub maślane z szafranem”: „Szafran, tak się przygotowuje: Wziąwszy łyżeczkę kawianą szafranu, wysuszyć go na papierze, utrzeć w moździerzu na mąkę, dodać mały kawałek cukru, z nim przetrzeć jak najcieniej, dodać łyżkę wody, rozrobić, i wlać do ciasta, wyrabiając tak, aby wszędzie był równy kolor”¹¹⁶⁰.

Szyttler za pomocą dydaktycznego tonu swoich książek wyrażał ogromną troskę i szacunek w stosunku do czytelników. Jego głównym założeniem było stworzenie publikacji, które miały być czytane i wykorzystywane w praktyce. Porady oraz komentarze autora odbierać należy w kategorii wrażliwości i odpowiedzialności społecznej. Nie ograniczał się tylko do nauczania tego, jak przygotować danie, czy udzielania rad związanych z przechowywaniem oraz konserwacją żywności. Podobnie jak w *Kuchni myśliwskiej*, gdzie podał instrukcję na wykonanie piecyka, w *Kuchni postnej* umieścił opis przygotowania drylownicy do owoców: „Chcąc mieć pomarańcze lub cytryny bez plam, zdrowe i zepsuciu niepodległe; należy rurką z blachy przepychając ją na wylot wzdłuż owocu, wydobywać sam środek miazgi i precz odrzucić”¹¹⁶¹.

Dydaktyczny ton dzieł Szyttlera pozwala wysnuć przypuszczenie, że pracował z uczniami. W „Encyklopedii Powszechnej” odnajdujemy o tym wzmiankę: „Umarł tamże 1850 r. Oddany namiętnie swoim zatrudnieniom, zbliżony do wszystkich klas mieszkańców Litwy, przez osobiste przymioty, znaczną liczbę uczniów przez niego wykształconych”¹¹⁶². Dodatkowo w jednym z wydań „Kurjera Litewskiego” odnaleźć można ogłoszenie umieszczone przez Jana Szyttlera z prośbą o przekazanie informacji o zaginionym Andrzeju Celedze, prawdopodobnie jego uczniu lub pomocniku kuchennym¹¹⁶³.

¹¹⁵⁹Ibidem, s. 135.

¹¹⁶⁰Ibidem, s. 154.

¹¹⁶¹Ibidem, s. 219.

¹¹⁶²F. M. S. [Sobieszczański], *op. cit.*, s. 887.

¹¹⁶³„Kurjer Litewski”, nr 83 (12 lipca 1820).

Cieszące się popularnością książki Szyttlera były wielokrotnie wznawiane jeszcze za życia autora. „Kurjer Warszawski” w 1833 roku informował czytelników o nowym, pomnożonym wydaniu *Kucharza dobrze usposobionego*¹¹⁶⁴. To samo czasopismo w 1850 roku opublikowało ogłoszenie, w którym napisane zostało, że „Xięgarnia Gustawa Sennewalda odebrała następujące nowości [...] Szyttler: *Kucharka oszczędna*, wydanie nowe (4te) poprawne i pomnożone”¹¹⁶⁵. *Skrzętna gospodyni*, biorąc pod uwagę sukces wcześniejszych wydań autora, wydana została na dwóch rodzajach papieru (na białym w droższej wersji). Tak o premierze książki pisał dodatek do „Kurjera Wileńskiego”, wskazując także ceny wszystkich książek Szyttlera znajdujących się w ofercie księgarni Rubena Rafałowicza:

Nakładem mojej księgarni wyszedł do druku tom drugi, powszechnie cenionego dzieła *Kucharka oszczędna*, czyli *Skrzętna gospodyni*, P. Jan Szyttler, który słusznie tak głośne imię w tym kraju sobie zjednał, po wydaniu pierwszej części *Kucharki oszczędnej*, pracował około lat piętnastu nad ułożeniem niniejszego drugiego tomu. Obfitość i smak potraw, jasność przepisów, łatwość ich wykonania, a mianowicie oszczędność najchlubniej zalecają tę jedną z najpożyteczniejszych prac autora. Cena kop. 75, na papierze zaś białym rs. 1. W tejże księgarni, która posiada prawem własności wszystkie dzieła Jana Szyttlera, dostać można: *Kucharę oszczędną*, wydanie trzecie, tom 1, kop. 75, *Kucharza dobrze usposobionego* w dwóch tomach wydanie 3-cie, rs. 1, kop. 50, *Kuchmistrza nowego, czyli kuchnię udzielną dla osób osłabionych*, kop. 75, *Poradnik dla myśliwych* 2 tomy, rs. 1 kop. 50, *Poradnik dla gospodyń, czyli nauka o ptastwie*, kop. 50, *Spizarnia dostatecznie opatrzona*, kop. 60¹¹⁶⁶.

Część wzmianek prasowych, poza krótkim wskazaniem nowości wydawniczych, zawierała bardzo rozbudowane reklamy. Przykładem może zostać tekst opublikowany na łamach dodatku do „Kurjera Litewskiego” z 10 marca 1837 roku, gdzie poza wymienieniem zalet samej publikacji, zacytowano fragmenty wstępu:

Bez wątpienia do przystojnego, uczciwego życia i utrzymania zdrowia w dobrym stanie, najbardziej się przyczyniają pokarmy porządne i gustownie zrobione; zarządzając tej potrzebie, JP. Jan Szytler, biegły Mistrz w swojej sztuce, dla użytku i wygody miejskich i wiejskich gospodyń, wydał książkę pod napisem: *Kucharka oszczędna* [...], która zaraz po swoim ukazaniu się została zupełnie rozkupioną. Teraz 1836 roku na nowo ją autor poprawiwszy i całym rozdziałem o śniadaniu, czyli zakąskach pomnożywszy, oddał pod sąd Szanownej Publiczności, od której już tyle łaskawych względów przy pierwszym jej wydaniu doświadczył. Nowa ta edycja

¹¹⁶⁴ „Kurjer Warszawski”, nr 223 (21 sierpnia 1833).

¹¹⁶⁵ „Kurjer Warszawski”, nr 221 (24 sierpnia 1850).

¹¹⁶⁶ „Dodatek do Kurjera Wileńskiego”, nr 92 (2 września 1846).

Kucharki oszczędnej, tak znacznie w wielu miejscach powiększonej, swojemu przeznaczeniu najlepiej zdaje się odpowiadać; albowiem celem Autora było, jak zaświadcza przemowa: "nie tylko ażeby uczestnicy stołów wymyślnych i wspaniałych znajdowali smak pożywając zdrowe i gustowne pokarmy, lecz i mniej uposażeni darami fortuny, równie mieli przyjemność w skromnych swoich biesiadkach, gdyż częstokroć potrawa mało kosztująca, ręką gospodyni z kuchnią obeznaną sporządzona, większą przynosi korzyść i przyjemniej bywa spożyta, niż kosztowne przyprawy bez gustu i oszczędności zgotowane". Że tym wszystkim warunkom zapowiedzianym Autor ściśle odpowiada w swojej książce, każdy z czytelniczek i czytelników łatwo się przekona, wzięwszy ją do praktycznego użycia. Można nabyć *Kucharkę oszczędną* w księgarni P. Zawadzkiego, w sklepie JP. Wojciechowicza lub w księgarni Rubina naprzeciw Łotoczka w domu Krawieckiego Cechu, za cenę kp. s. 75. Przytem podaje się do wiadomości, że taż sama księgarnia Rubina, posiada do sprzedania jak najnowsze książki polskie w rozmaitych przedmiotach¹¹⁶⁷.

Kucharka oszczędna znalazła się na liście bibliografii specjalistycznej – przydatnej rolnikowi – w piśmie poświęconym rolnictwu i przemysłowi „Ziemianin” z 1857 roku¹¹⁶⁸. Wznowień publikacji dokonywano także po śmierci autora. Za przykłady niech posłużą reklamy *Poradnika dla myśliwych* w „Gazecie Wielkiego Xięstwa Poznańskiego” z 2 października 1856 roku¹¹⁶⁹ oraz czwartego wydania *Kucharki oszczędnej* wydrukowanej w „Kurjerze Warszawskim” z 24 sierpnia 1850 roku¹¹⁷⁰. Książki Szyttlera swoją wartość utrzymywały jeszcze przez dziesięciolecia, a nawet zwiększały ją z biegiem czasu. W „Kurjerze Porannym” z 1933 roku można przeczytać, że *Kuchnia myśliwska* na targach książki osiągnęła zawrotną kwotę sprzedaży: „Były tu druki od XV do XX wieku. Razem przeliczytowano 378 książek [...]. Mieliśmy tu liczne niespodzianki. Bowiem ceny wywołania dzieliły niejednokrotnie od cen kupna wysokie skoki. [...] Szyttler J. »Kuchnia myśliwska, czyli na łowach«, Wilno 1845 – 34 zł [cena wyjściowa 6 zł]. [...] ta pozycja świadczy, jak dziwne są apetyty bibliofilskie oraz jest dokumentem, że stara i rzadka książka »bimba« sobie z kryzysu”¹¹⁷¹.

Szyttler był osobą o niebywale dużym talencie. Jego książki zdobywały uznanie wśród czytelników, a co za tym idzie, jednocześnie dawały autorowi możliwość podkreślenia swojego doświadczenia. Publikacji Szyttlera nie można traktować

¹¹⁶⁷Dodatek do „Kurjera Litewskiego”, nr 57 (10 marca 1837).

¹¹⁶⁸„Ziemianin: pismo poświęcone rolnictwu i przemysłowi”, *op. cit.*, sekcja na końcu wydania pt. „Bibliografia rolniczo-technologiczna nr 6”.

¹¹⁶⁹„Gazeta W. Xięstwa Poznańskiego”, nr 231 (2 października 1856).

¹¹⁷⁰„Kurjer Warszawski”, nr 221 (24 sierpnia 1850).

¹¹⁷¹„Kurjer Poranny”, nr 88 (29 marca 1933).

wyłącznie jako zbioru przepisów kulinarnych. To spisy kuchennych procedur, przelane na papier aspiracje i doświadczenia doskonałego specjalisty. Do tego jako patriota starał się, co szczególnie widać w *Kuchni myśliwskiej*, przemycać wątki o tradycjach polskich. Stworzył jedno z ważniejszych dzieł kulinarnych traktujących o postach – *Kuchnię postną*. Nawoływał do oszczędności, wyrzekania się zbytku na korzyść prostoty i skromności. Zbytek jawił się u niego jako coś ckiego, szkodliwego, był rozpustą z moralnego punktu widzenia. Wbrew logice Szyttlera było namawianie ubogich obywateli do tego, aby ich stół ugiął się pod drogimi, często niemającymi nic wspólnego z polską tradycją potrawami. Prosił młodych, zdolnych kucharzy, aby talentu nie marnowali na naśladowanie „nowomodnych kuchmistrzów”¹¹⁷². Chciał, aby kierowali go ku pożytkowi innych ludzi. Uważał, że w czasie kiedy cały świat poszukiwał sposobu na walkę z głodem, wydawanie ogromnych pieniędzy na żywność importowaną jest pozbawione sensu. W jego ocenie rolą kucharza jest stworzenie takich potraw, które niczym nie będą odbiegały od „nowomodnych”, ale pozostaną tańsze i równie pożywne, a przede wszystkim zdrowe. Według Szyttlera „[...] ci, którzy fałszywą dumą naśladowując dostatek lub przepych możniejszych trwonią na wytworne biesiady resztki obarczonej fortuny, wyrzec się powinni ślepego małpowania magnatów i wrócić do skromnego pożycia”¹¹⁷³.

Post był dla Szyttlera ważnym elementem życia społecznego. To nie tylko umartwienie ciała i ducha, do jakiego zobligowana jest osoba przestrzegająca reguł religijnych, lecz także dbanie o zdrowie, szanowanie zaleceń lekarza. Czynniki religijny dalej stanowił ważny element istnienia postu, przede wszystkim dla ludzi żyjących w mniejszych miastach i na wsiach. Szyttler rozprawiał się z przesadami dotyczącymi szkodliwej diety mięsnej: „[...] zdanie to, iż pokarmy postne osłabiają umysłowe siły, zdaje się być bardzo niedojrzałe, gdyż rozum zagrany popędem uniesienia ze krwi burzliwej pochodzącego, nigdy nic dobrego nie uczynił, a tyle znakomitych czynów z zimną krwią wykonano!”¹¹⁷⁴. Wydaje się, że autor jako jeden z pierwszych kucharzy pochylał się z zainteresowaniem nad wegetarianami i tak o tym pisał: „osoby, które od urodzenia czują odrazę do mięsnych potraw powinni także mieć radość z życia i jedzenia. Jako obywatele nie powinni czuć się one gorzej od tych które mięso lubią nade wszystko. Mają oni takie same prawo do równego traktowania”¹¹⁷⁵. Możliwe, że poza duchownymi

¹¹⁷²KP, s. VI.

¹¹⁷³Ibidem, s. VIII.

¹¹⁷⁴Ibidem, s. X.

¹¹⁷⁵Ibidem, s. XI.

oraz osobami ściśle przestrzegającymi postów odbiorcami *Kuchni postnej* mogli być XIX-wieczni wegetarianie. Post zatem jawił się już nie tylko jako zbiór reguł religijnych, których należy ściśle przestrzegać, ale także nowy styl życia.

2.2. KULINARNY PATRIOTYZM

Czy książki kulinarne i zawarte w nich receptury mogły być uznawane za element budujący i kreujący tożsamość narodową? Znany jest motyw dań typowych dla kraju, regionu, potraw narodowych, ale czy można odnaleźć w przepisach dane na temat historii danego obszaru geograficznego? Kiszona kapusta, kielbasa, pierogi, pizza, sushi, guacamole, barszcz to przykłady dań, które posiadają swoją historię, i wydaje się, że można wskazać ich pochodzenie geograficzne, chociaż wiele zostało na przestrzeni wieków zmodyfikowanych w taki sposób, że poza nazwą nie mają wiele wspólnego z oryginałem. Jedno z dań, które uznawane jest dziś za polskie danie narodowe, to bigos. W XIX-wiecznych książkach kucharskich można odnaleźć przepis na „Bigosik”. Nie przypomina jednak współczesnego bigosu przygotowywanego na bazie kapusty i mięsa. „Bigosik z jesiotra” podany na liście receptur *Kuchni postnej* przypomina bardziej zimną zupę rybną, inspirowaną *ceviche* popularnym w Ameryce Południowej:

Mięso jesiotra będąc mięsistym i jędnym, gdy w marynacie stężeje, z łatwością da się pokroić w jakie bądź cząstki. W zdarzeniu potrzeby prędkiego sporządzenia dobrej potrawy, która się często trafia z przyczyn niespodzianie przybyłego, a miłego w domu gościa, bigosik ten sprawi przyjemny i zdrowy zasiłek. Usmażyć parę dużych usiekanych cebul w maśle lub oliwie, na miękko, dodać trochę maki pszennej, znowu podsmażyć, rozrobić to na sosik smakiem z tejże samej ryby, dodać trochę cukru, rodzynek drobnych, cytrynowej skórki usiekanej, nieco octu, jabłko w kostkę skrojone, soli w miarę, trochę pieprzu, zagotować dobrze takową przyprawę włożyć skrojoną jesiotrzną i wydać¹¹⁷⁶.

Ponad sto pięćdziesiąt lat później Hanna Szymanderska w *Kuchni polskiej* podała przepis na „Bigos litewski” składający się z kapusty, jabłek, soku z cytryny, cebuli, wołowiny, tłustej wieprzowiny, zająca, smalcu, kielbasy, marchwi, pora, cebuli, liścia laurowego, pieprzu i soli¹¹⁷⁷. Porównując obie receptury, można z łatwością zauważyć, że

¹¹⁷⁶Ibidem, s. 39.

¹¹⁷⁷H. Szymanderska, *Sekret kucharski: czyli co jadano w Soplicowie*, Warszawa 1999, s. 113.

współczesny „bigos” i „bigosik” Szyttlera nie mają wiele wspólnego z przepisem, jaki wykorzystywany był kilkadziesiąt lat temu w Polsce.

Takie przemiany i kompilacje receptur badacze zajmujący się historią jedzenia nazywają kulturową konstrukcją dania. W latach 80. XX wieku stworzono zwrot „społeczne wyobrażenia kulinarne” mający opisywać to zjawisko¹¹⁷⁸. Benedict Anderson wskazuje, że historyczne receptury w zbiorowej świadomości są przechowywane jako wyobrażenie nabyte na podstawie doświadczeń z XX wieku i nie mają nic wspólnego z prawdą historyczną. Chcemy jeść dania inspirowane historią, ale oczekujemy jednocześnie, że będą dostosowane do współczesnego smaku. Gdy otrzymujemy je wykonane dokładnie według starego przepisu, w miarę możliwości autentycznych względem składników, gramatury i technik kulinarnych może się okazać, że są one niejadalne.

Słownik języka polskiego definiuje narodowość jako „przynależność do danego narodu; też: poczucie tej przynależności” w pierwszym znaczeniu, a drugim jako „narod”¹¹⁷⁹. W *Małym słowniku języka polskiego* pojęcie narodowości „dotyczy narodu, ogółu mieszkańców pewnego kraju; charakterystyczny dla danego narodu”¹¹⁸⁰. Czy taką przynależność można dostrzec również w kuchni? Czy dania, o których myślimy w kategorii narodowych, przynależą do danej wspólnoty czy są raczej wytworem regionalnej kultury kulinarnej?

Budowanie tożsamości narodowej opartej na jedzeniu jest doskonale znane w literaturze. Podróżujący po Europie w XVI wieku kucharz pałacowy Marx Rumpolt w swojej książce kucharskiej podał przepis na faszerowany żołądek owcy. Do przygotowania potrawy użył parmezanu. Zakładał, że to Niemieccy kuchmistrzowie nauczyli się od Włochów wykorzystywania tego sera. Do przepisu dołączył komentarz, w którym zaznaczył, że „każdy kraj ma swoje własne sposoby robienia rzeczy, które są charakterystyczne dla danego kraju”¹¹⁸¹. XVI wiek to czas renesansu, budzących się różnic narodowych i odrębności, nie tylko pod kątem stroju i języka (kiedy łacina straciła

¹¹⁷⁸B. Anderson, *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, Londyn 1983, s. 96.

¹¹⁷⁹M. Bednarczuk, *Rozumienie narodu i jego profilowanie we współczesnym języku polskim*, „Etnolingwistyka”, nr 21, 2009, s. 88.

¹¹⁸⁰*Mały Słownik Języka Polskiego*, red. E. Sobol, Warszawa 1994, s. 479.

¹¹⁸¹M. Rumpolt, *Ein new Kochbuch*, t. XXV, Frankfurt nad Menem 1581, s. 246.

pozycję na rzecz rozwijających się języków narodowych), ale i kulinariów¹¹⁸². Różnica stała się ważnym wyznacznikiem tożsamości narodowej. Anthony D. Smith zauważa, że członkowie danej społeczności – podobnie się ubierający, mówiący tym samym językiem i jedzący te same potrawy – różnią się od tych wszystkich, którzy nie noszą takich strojów i nie używają takiego samego języka¹¹⁸³. Zarówno różnice między kulturami, jak i przenikanie się wpływów kulturowych są dobrze zachowane w przepisach kulinarnych. Oryginalne receptury z danego miejsca lokalnie zastępuje się interpretacjami, zmodyfikowanymi przez dostępność produktów, często lokalnych i dzięki temu o wiele tańszych. W *Kuchni postnej* można zauważyć wpływy kuchni rosyjskiej, niemieckiej, angielskiej czy włoskiej. Zjawisko to nasilały ówczesne warunki polityczne, zapożyczenia kulturowe oraz inspiracje autora zebrane w czasie odbytych podróży. Szyttler podawał receptury na „Chłodnik postny ruski”¹¹⁸⁴, „Zupę z żółwia angielską zwaną à la tortiur”¹¹⁸⁵, „Okunie lub miętuzy z makaronem włoskim”¹¹⁸⁶, „Okunie po niemiecku”¹¹⁸⁷ czy „Ciasto niemieckie”¹¹⁸⁸, dostosowując je do lokalnych upodobań. Podobne praktyki miały miejsce w innych krajach. W XVII wieku na terenie dzisiejszych Stanów Zjednoczonych nie wykorzystywano w recepturach książek gotowanego czosnku, chociaż był rekomendowany przez Francuzów. Nie był doceniany, a zatem nie uprawiano go powszechnie¹¹⁸⁹. Pellegrino Artusi, włoski kupiec i autor książek kucharskich, krytykował angielski sposób gotowania warzyw bez przypraw. Uważał, że ludzie mieszkający na Południu Europy lubią bardziej wyraziste smaki¹¹⁹⁰. Pod koniec XVIII wieku Goethe, tłumacząc francuskie *pot-au-feu*¹¹⁹¹ na niemiecki, określił je jako danie narodowe. Był to przełom. Kilkadziesiąt lat później szkocka pisarka Christian Isobel Johnstone, pisząca pod pseudonimem Margaret Dods, wydała książkę kucharską z rozdziałem o nazwie „Szkockie dania narodowe i różnorodne dania narodowe”¹¹⁹².

¹¹⁸²W. J. Bouwsma, *The Waning of the Renaissance 1550–1640*, New Haven-Londyn 2000, s. 1.

¹¹⁸³A. D. Smith, *National Identity*, Londyn 1991, s. 75.

¹¹⁸⁴KP, s. 14.

¹¹⁸⁵Ibidem, s. 24.

¹¹⁸⁶Ibidem, s. 90.

¹¹⁸⁷Ibidem, s. 95.

¹¹⁸⁸Ibidem, s. 153.

¹¹⁸⁹V. Sardesai, *Introduction to clinical nutrition*, Boca Raton-Londyn-Nowy Jork 2012, s. 249.

¹¹⁹⁰P. Artusi, *Exciting Food for Southern Types*, Toronto 2003, s. 68.

¹¹⁹¹Rodzaj gulaszu, wywaru z mięsem.

¹¹⁹²W. Shurtleff, A. Aoyagi, *Early History of Soybeans and Soyfoods Worldwide (1024 BCE to 1899)*, Lafayette 2021, s. 399.

Wiele wspólnego z daniami narodowymi i kuchnią narodową mają dania lokalne, charakterystyczne dla danego regionu. Na przełomie XVIII i XIX wieku w Europie można było dostrzec fascynację powrotem do naturalności, prostoty i lokalności. Wyrażano tęsknotę za czasami kultury przedprzemysłowej, wartościami rodzinnymi i prostym, wiejskim życiem. Według Julii Csergo lokalne produkty i potrawy oraz metody przyrządzania posiłków stały się narzędziami do konstruowania idei lokalności i narodowości w kulturze, polityce i gospodarce XIX wieku¹¹⁹³.

W nurt romantyzmu kulinarnego wpisywał się także Szyttler. Odtwarzał to, co lokalne, wiejskie, swojskie i znane. Odwoływał się do oszczędności, sugerował korzystanie z produktów szeroko dostępnych, a jego dzieła były swoistą kulinarną odpowiedzią na zmiany społeczne i polityczne na ziemiach polskich. Według Hanny Dose książki kulinarne okazywały się bardzo ważne w czasach niepokojów społecznych i przemian. Rewolucja przemysłowa rzuciła wyzwanie dotychczasowemu modelowi rodziny i wizerunkowi gospodyni domowej. Stawiła ją w opozycji do rozwijającego się przemysłu spożywczego i oderwała od sztuki gotowania. Książki z regionalnymi przepisami pełniły wtedy funkcję identyfikacyjną¹¹⁹⁴. Podobnie dzieła Szyttlera odpowiadały na zapotrzebowanie ówczesnego społeczeństwa, które wraz z utratą niepodległości przez Polskę uległo wielu kryzysom.

Część badaczy sądzi, że rozważania dotyczące związków i różnic pomiędzy kuchnią narodową i regionalną są bezzasadne. Jean-François Revel twierdził, że prawdziwy kontrast możemy zauważyć dopiero pomiędzy kuchnią regionalną a międzynarodową. Kuchnia regionalna to zbiór receptur przypisany do danego regionu i wytwarzanych tam produktów. W kuchni międzynarodowej przepisy nie są już tak ważne. Skupiać powinniśmy się na sposobie przyrządzenia potrawy. Receptury mogą ulegać zmianie, być ulepszone, dostosowywane do lokalnego produktu i potrzeb lokalnej społeczności. To podejście nie ogranicza kuchni regionalnej do zachowywania smaku znanego wyłącznie społeczności danego regionu. Francuska *grande cuisine* podąża tym tropem i zbiera receptury z całego świata, jednocześnie poddając je zmianom typowym dla kuchni znad Sekwany. Revel uważa, że to kuchnia międzynarodowa jest kołem

¹¹⁹³J. W. Csergo, *L'émergence des cuisines regionales*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, red. J. L. Flandrin, M. Montanari, Paryż 1996, s. 838.

¹¹⁹⁴A. Wojnarowska, *O przekładzie tytułów bułgarskich przepisów kulinarnych na język polski*, [w:] *Slavica Iuvenum XXI*, red. S. Mizerová, L. Plesník, Ostrawa 2020, s. 509.

napędowym zmian zachodzących w gastronomii, a nie lokalna, gdyż jest ona skostniała i przyzwyczajona do jednego smaku¹¹⁹⁵.

Książki, także kucharskie, mogły być orężem w walce o niepodległość. Uczestnicy ruchów niepodległościowych podtrzymywali w ten sposób pamięć o narodowej historii i tradycji. W 1795 roku doszło do trzeciego rozbioru Polski¹¹⁹⁶ i finalnie kraj zniknął z mapy Europy na sto dwadzieścia trzy lata, stając się wartością wyłącznie symboliczną. To, co jeszcze niedawno było na wyciągnięcie ręki i budowało kulturową tożsamość: obyczaje, literatura i zwyczaje kulinarne, zostało pogrzebane przez zaborców¹¹⁹⁷.

W wydaniu „Kurjera Warszawskiego” z 31 października 1830 roku odnaleźć można ogłoszenie o rozpoczęciu sprzedaży *Kucharza dobrze usposobionego*: „W księgarni N. Gliksberga znajduje się dzieło nowe p.t. Kucharz dobrze usposobiony, ułożony przez Jana Szyttlera w Wilnie”¹¹⁹⁸. Książka wydana była więc na moment przed wybuchem powstania listopadowego. Nieudany zryw i próba walki o niepodległość każą sądzić, że Szyttler jakby z rozmysłem zmienił charakter książek i poradników kucharskich wydanych w następnych latach. Kolejne publikacje traktowały o kuchni prostszej i skierowane były do czytelnika o mniejszych zasobach finansowych, niemogącym pozwolić sobie na zakup drogich, importowanych towarów. Autor prawdopodobnie w ten sposób włączył się w walkę z zaborcą, wykorzystując własny talent – umiejętność pisania książek kucharskich. Publikacje traktujące o przepisach prostych i powstających z tańszych składników stawały się osiągalne dla szerokiego grona i mogły pomóc w zachowaniu ciągłości tradycji kulinarnej. Podobnie jak w romantyzmie gloryfikującym przeszłość Szyttler wykazał tęsknotę za utraconym rajem. Dla człowieka romantycznego wzorcem z przeszłości była średniowieczna kultura rycerskich zasad, manier oraz honoru. Dla poetów tej epoki staropolskie uczyty były przejawem genu gościnności. Jak pisze Małgorzata Burzka-Janik, uczyty świadczyły o panującym w domu gospodarza dostatku, a dziś opisy biesiad dostarczają informacji na

¹¹⁹⁵J. F. Revel, *Un festin en paroles: Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paryż 1979, s. 220.

¹¹⁹⁶Z. Góralski, *Austria a trzeci rozbiór Polski*, Warszawa 1979, s. 6.

¹¹⁹⁷A. Koseski, *Emigracja polska w przededniu Wielkiej Wojny*, [w:] *Polonia w walce o niepodległość i granice Rzeczypospolitej 1914–1921*, red. A. Koseski, Pułtusk 1999, s. 12.

¹¹⁹⁸„Kurjer Warszawski”, nr 293 (31 października 1830).

temat tradycji dawnej Polski¹¹⁹⁹. Jednym z takich źródeł jest *Pan Tadeusz*. W epopei Wojski przygotowywał ucztę, korzystając ze staropolskiej książki kucharskiej: „Księga ta miała tytuł: *Kucharz doskonały*. W niej spisane dokładnie wszystkie specjały stołów polskich”¹²⁰⁰. Wiemy, że Mickiewicz odwoływał się do ksiąg staropolskich – *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego i *Kucharza doskonałego* Wojciecha Wielądki. To nie przekazy ustne, ale wydania drukowane pozwalały Wojskiemu wskrzesić zapomniane polskie receptury¹²⁰¹. Można postawić tezę, że podobnie było w przypadku Szytlera. Słowo drukowane dawało możliwość podtrzymania narodowego ducha, szczególnie po 1830 roku. Receptury wcześniej przekazywane z pokolenia na pokolenie, jak „Szczupak na żółto” czy „Stokfisz po kapucyńsku”, stały się rodzajem pomnika pamięci. Tęsknota za narodowymi wartościami widoczna jest najbardziej u pisarzy i poetów tworzących na emigracji, „ku pokrzepieniu serc”¹²⁰², ale można ją odczytać również w twórczości kulinarnej.

Pan Tadeusz wielokrotnie odwoływał się do smaków, produktów i zwyczajów obecnych w domach dawnej Polski. Ucztowanie towarzyszyło nieustannie mieszkańcom Soplicowa. Gdy wszyscy zasiedli do stołu, służba roznosiła sztuce i potrawy. W porze śniadania jedzenie podawano na ogromnych, kwiecistych tacach, obok stały filiżanki z saskiej porcelany ze śmietanką do kawy. Uznawano, że takiej kawy jak w Polsce nie ma w żadnym innym kraju. Tajemnica tkwiła w jej przygotowaniu. Do parzenia napoju wyznaczona była jedna osoba z kuchni. Zajmowała się dobozem ziaren do palenia oraz zdobyciem świeżej śmietanki. Wskazuje to na pozycję osoby odpowiedzialnej za parzenie porannej czy popołudniowej kawy dla gospodarzy i ich gości. W czasie śniadania inne dania przygotowywano dla mężczyzn, inne dla kobiet. Panie piły gorące piwo ze śmietaną i twarogiem, panowie konsumowali wędzone domowym sposobem wędliny. Inaczej wyglądała uczta obiadowa. Goście wchodziłi do sali według ustalonego porządku. Z racji wieku najwyższe miejsce przy stole zajmował Podkomorzy. Gdy wszyscy zajęli miejsca, zakonnik odmawiał modlitwę w języku łacińskim. Następnie podawano wódkę i zabierano się do jedzenia chłodnika litewskiego. Rozmowy cichły do momentu, gdy posiłek się zakończył. Podczas kolacji, podobnie jak w czasie obiadu,

¹¹⁹⁹M. Burzka-Janik, *Biesiada w Soplicowie jako część boskiego ładu istnienia*, „Bibliotekarz podlaski”, nr 1/XLII, 2019, s. 244.

¹²⁰⁰A. Mickiewicz, *Pan ...*, *op. cit.*, s. 236.

¹²⁰¹I. Jarosińska, *Kuchnia polska i romantyczna*, Kraków 1994, s. 32–34.

¹²⁰²B. Cenda, D. Cenda, *Kościół, kaplice i dzwonnice drewniane: województwo małopolskie*, Piastów 2011, s. 111.

miejsca przy stole zajmowano wedle wieku i sprawowanego urzędu. Na początku odbywała się modlitwa. Jedzono raki, kurczęta i szparagi. Ucztowanie jednoczyło ze sobą ludzi, wprowadzało porządek w plan dnia i utrwalalo tradycję. Uczty opisane w *Panu Tadeuszu* były bardzo wystawne. Obfitujące w detale relacje pozwalają czytelnikowi zasiąść w wyobraźni przy stole w Soplicowie:

Jakoż po wszystkich izbach panował ruch wielki,
Roznoszono potrawy, sztuce i butelki;
Mężczyźni tak jak weszli, w swoich zielonych strojach,
Z talerzami, z szklankami chodząc po pokojach,
Jedli, pili lub wsparci na okien uszakach
Rozprawiali o flintach, chartach i szarakach;
Podkomorstwo i Sędzia przy stole; a w kątku
Panny szeptały z sobą; nie było porządku,
Jaki się przy obiadach i wieczerzach chowa.
Była to w staropolskim domie moda nowa;
Przy śniadaniu pan Sędzia, choć nierad, pozwalał
Na taki nieporządek, lecz go nie pochwalał.
Różne też były dla dam i mężczyzn potrawy:
Tu roznoszono tace z całą służby kawy,
Tace ogromne, w kwiaty ślicznie malowane,
Na nich kurzące wonnie imbryki blaszane
I z porcelany saskiej złote filiżanki,
Przy każdej garnuszek mały do śmietanki.
Takiej kawy jak w Polsce nie ma w żadnym kraju:
W Polsce, w domu porządnym, z dawnego zwyczaju,
Jest do robienia kawy osobna niewiasta,
Nazywa się kawiarka; ta sprowadza z miasta
Lub z wicin bierze ziarna w najlepszym gatunku,
I zna tajne sposoby gotowania trunku,
Który ma czarność węgla, przejrzystość bursztynu;
Zapach moki i gęstość miodowego płynu.
Wiadomo, czym dla kawy jest dobra śmietana;
Na wsi nietrudno o nią; bo kawiarka z rana,
Przystawiwszy imbryk, odwiedza mleczarnie
I sama lekko świeży nabiału kwiat garnie
Do każdej filiżanki w osobny garnuszek,
Aby każdą z nich ubrać w osobny kożuszek.
Panie starsze już wcześniej wstawszy piły kawę.
Teraz drugą dla siebie zrobiły potrawę

Z gorącego, śmietaną bielonego piwa,
W którym twaróg gruzłem posiekany pływa.
Zaś dla mężczyzn wędliny, leżą do wyboru:
Półgęski tłuste, kumpia, skrzydliki ozoru,
Wszystkie wyborne, wszystkie sposobem domowym
Uwędzone w kominie dymem jałowcowym;
W końcu wniesiono zrazy na ostatnie danie:
Takie bywało w domu Sędziego śniadanie¹²⁰³.

Fragment opisu wieczerzy:

„Goście weszli w porządku i stanęli kołem;
Podkomorzy najwyższe brał miejsce za stołem;
Z wieku mu i z urzędu ten zaszczyt należy.
Idąc kłaniał się damom, starcom i młodzieży.
Przy nim stał Kwestarz, Sędzia tuż przy Bernardynie.
Bernardyn zmówił krótki pacierz po łacinie;
Mężczyznom dano wódkę; wtenczas wszyscy siedli
I chołodziec litewski milcząc żwawo jedli.
Po chłodniku szły raki, kurczęta, szparagi,
W towarzystwie kielichów węgryzyna, malagi;
Jedzą piją, a milczą wszyscy¹²⁰⁴.”

Dla pisarzy tworzących na obczyźnie dawny smak był symbolem ojczyzny. Dlatego tak ważne dla Mickiewicza czy Słowackiego było wspomnianie tego, co już utracone, w tym niemożliwego do odtworzenia smaku. W liście do matki z 26 maja 1832 roku Słowacki wspominał zaproszenie na święcone w Paryżu, które przygotowała księżna Czartoryska. Tak opisywał to matce:

[...] Bardzo mi było miło – znalazłem tam piękny świat, ale nasz – wszystko, co tylko jest znacznego, było zebrane koło stoła, na którym między potrawami francuskimi świeciły się – nasze kołduny, barszcz, nieznanne tu naleśniki z konfiturami. Ale nasze baby, o! baby – tych już na całym świecie nie znajdują. Bab nie było – bo tutejszym biszkoptom ciastom tego nazwiska dać nie mogą. I było to raczej polskie śniadanie, do czego jeszcze iluzji przydawały zawijane zrazy, od których zacząłem – zrazy zupełnie takie jak u Babuni. I powtarzam, niepodobne to było do święconego – bo nie było nawet w salonie tego zapachu, który jest właściwy naszemu święconemu, a który ja

¹²⁰³A. Mickiewicz, *Pan... op. cit.*, s. 42–43.

¹²⁰⁴Ibidem, s. 9.

tak lubię – ten zapach nieopisany, niepojęty – rzekłbyś, że zapach święconej wody, pomieszany z emanacją bab, barwinku, jajek, baranków – zapach, który mnie ściga jak sen dzieciennych lat¹²⁰⁵.

Wielkość Rzeczypospolitej objawiała się zatem również w „książkach kucharskich” pamięci emigracyjnej poezji.

W czasach kryzysu w ramach stymulowania gospodarki rządy zachęcały obywateli do korzystania z produktów pochodzących z rynku wewnętrznego. Zalecane było kupowanie produktów krajowych. Samowystarczalność stała się symbolem XIX wieku, a uniezależnienie się od dostaw zagranicznych było rządowym celem. Już w XVIII wieku filozofowie tacy jak Rousseau czy Herder dyskutowali o samowystarczalności państwa. Herder poszukiwał sensu w ludowym życiu, pełnym naturalności i prostoty¹²⁰⁶. Doszedł do wniosku, że produkty zebrane z własnej ziemi nabierają wręcz narodowego znaczenia. Inni myśliciele prześcigali się w argumentach mających potwierdzać, że ludzie byłiby szczęśliwsi, gdyby jedli tylko to, co wyhodują, albo to, co urosło w ich otoczeniu. Idee te bardzo żywe były przede wszystkim w Rosji. Ekaterina Avdeeva w swojej książce kucharskiej pisała o rosyjskiej kuchni i recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie, bazujących na produktach uzyskanych z rosyjskiej ziemi¹²⁰⁷. Później skrajny nacjonalizm można było obserwować w Niemczech, gdzie od 1933 roku wszystko, co nie było niemieckie, było uznawane za gorsze. Odnosiło się to także do książek kucharskich. Według nich niemiecka gospodyni powinna używać tylko niemieckich ziół. W przedmowach do publikacji wzywano gospodynie do zjednoczenia się wokół wielowiekowej kulinarnej tradycji Niemiec. W czasach Hitlera wysokie znaczenie zyskały dania jednogarnkowe, symbol jedności i wspólnoty¹²⁰⁸.

Za sprawą zmian społecznych w XIX-wiecznej Europie próbowano zastąpić modne francuskie słownictwo kulinarne nazwami narodowymi. We Włoszech francuska terminologia kulinarna była tak rozpowszechniona, że trudno było znaleźć włoskie odpowiedniki niektórych terminów. Zetknięto się z trudnościami w łączeniu dialektów zrozumiałych tylko w danym regionie. Głównie dlatego, że tylko 2,5% obywateli Włoch

¹²⁰⁵I. Jarosińska, *op. cit.*, s. 64.

¹²⁰⁶D. Kubik, *Słowiańszczyzna wyobrażona. Próba opisu XIX-wiecznego dyskursu slawistycznego*, „Pamiętnik Słowiański”, nr LXII, 2012, s. 15.

¹²⁰⁷A. K. Smith, *Recipes for Russia: Food and Nationhood under the Tsars*, Chicago 2011, s. 157.

¹²⁰⁸S. Mann, *W przemyśle lotniczym*, [w:] *Z literą „P”: Polacy na robotach przymusowych w hitlerowskiej Rzeczy: wspomnienia*, red. R. Dyliński, M. Flejsierowicz, S. Kubiak, Poznań 1976, s. 367.

mówiło po włosku w momencie zjednoczenia kraju¹²⁰⁹. Dodatkowo borykano się z wysokim poziomem analfabetyzmu. Za ojca włoskiego języka kulinarnego uznaje się Pellegrino Artusiego. W swoim dziele *La scienza in cucina* powoli zmieniał dotychczas stosowany język kulinarny, wprowadzając do niego coraz więcej włoskich wyrażen. Jego celem było ujednoczenie języka mówionego i pisanego, a według włoskich badaczy Artusi zrobił więcej dla zjednoczenia Włoch niż ktokolwiek inny¹²¹⁰. Dzieła Szyttlera, może nie w tak spektakularny sposób, ale również odegrały niebagatelną rolę w utrzymaniu ducha kuchni narodowej w czasach zaborów.

W *Kucharzu dobrze usposobionym* odnajdujemy kilka przepisów określonych słowem „polski”: „Zupa chłodnik polski”¹²¹¹, „Jesiotr po polsku”¹²¹², „Kuropatwa z polskim sosem”¹²¹³. Szyttler odwoływał się także do starych przepisów. Receptura na „Stokfisz po kapucyńsku”¹²¹⁴ została najprawdopodobniej zaczerpnięta od wileńskich kapucynów i to zapewne na ich cześć autor umieścił ją w swojej pierwszej książce, mimo iż bracia kapucyni nie widnieli na liście prenumeratorów książki. Kapucyni słynęli z tego przepisu:

[...] Uczą się zaraz, wyszedłszy z nowicjatu kucharstwa i ogrodnictwa [Kapucyni], dlatego też w ogrodach frukta, kwiaty najprzedniejsze i potrawy najsmaczniejsze. Między potrawami stokfisz kapucyński był najślawniejszy, a to podobno dla tego, iż w innych kuchniach sprawić się z tą rybą tak dobrze jak kapucyni umieli, nie umiano. Królowa musiała go mieć zawsze na swym stole, ile razy był dla Kapucynów gotowany i koniecznie nie w innym naczyniu tylko w porcji zakonnej, co rozumem czyniła dla dogodzenia smakowi, bo kuchnia Augusta III w całej Europie była najwykwintniejsza¹²¹⁵.

Szyttler nie zapominał o klasycy kuchni polskiej, czyli rybach ściśle powiązanych z obyczajowością katolicką w Polsce. W dni postne stały się podstawowym źródłem białka. Autor wykorzystywał dziesiątki gatunków ryb, ale szczupakowi poświęcił najwięcej uwagi. Zanim Czerniecki podał recepturę na „Szczupaka po polsku”, na

¹²⁰⁹A. Kukliński, *Southern Italy, Eastern Germany and Eastern Poland: triple mezzogiorno? A methodological and pragmatic contribution*, [w:] *Southern Italy – Eastern Germany – Eastern Poland: the triple mezzogiorno?*, red. A. Kukliński, E. Malak-Pętlicka, P. Żuber, Warszawa 2010, s. 29.

¹²¹⁰J. F. Mariani, *How Italian Food Conquered the World*, Nowy Jork 2011, s. 23.

¹²¹¹*KDU*, t. I, s. 26.

¹²¹²*Ibidem*, s. 94.

¹²¹³*Ibidem*, s. 142.

¹²¹⁴*Ibidem*, s. 92.

¹²¹⁵E. Raczyński, *Obraz Polski i Polaków w XVIII wieku, czyli zbiór pamiętników, dyaryuszów, korespondencji publicznych i listów prywatnych, podróży i opisów zdarzeń szczególnych, służących do wyjaśnienia stanu Polski w wieku wspomnianym, wydany z rękopismów*, t. 7–8, Poznań 1840, s. 53.

wykorzystanie tej ryby opublikowane zostały dwie receptury w czeskiej książce kucharskiej z 1591 roku wydanej drukiem, *Kuchařství Bavora Rodovského*: „Štika v kořeni po polsku”¹²¹⁶ i nieco łatwiejsza „Štiku po polsku takto”¹²¹⁷. Przepis na „Szczupaka po polsku” znajdujemy w niemieckiej książce kucharskiej napisanej w 1598 roku przez Annę Wecker¹²¹⁸, a w wydanym w XVIII wieku zbiorze przepisów kucharskich „Szczupak po polsku” znalazł miejsce pośród innych ulubionych dań króla Stanisława Augusta¹²¹⁹. W książce Szyttlera znaleźć można receptury na „Szczupaka na szaro, któren się najbardziej zwykł dawać podczas kucyi”¹²²⁰ oraz „Szczupaka na żółto, po staro-polsku”¹²²¹. Warto zaznaczyć, że europejska elita jadła „Szczupaka po polsku” z sosem wykonanym na bazie grochu, grzanek, cebuli, pietruszki, gotowanym na winie, przetartym przez sito i doprawionym pieprzem, imbirem, kwiatem muszkatołowym, szafranem i cukrem. Ryba przechodziła smakiem egzotycznych korzeni i słodyczą cukru. W swoich recepturach Szyttler skromniej gospodarował przyprawami korzennymi. Echo dawnego mocnego smaku pobrzmiewało w przepisie na „Szczupaka w chrzanie”:

[...] Ułożyć dzwona świeżego szczupaka nieco posolonego do rondla, bulon zagotowany z włoszczyzny, wody i korzeni precedzić do niego, dodać pół butelki octu, i gotować go raptem pod pokrywą tak, aby się dobrze bulon wygotował. Skoro się to wykona wyjmuje się szczupaka, kładnie się na blat i zalewa się sosem; (któren się robi następującym sposobem: bierze się funt masła, łyżkę stołową pszennej mąki, półkwarty śmietany, pół kwarty bulonu, w którym się szczupak gotował, wszystko mieszając, zagotowawszy dodać nieco zielonej pietruszki drobno usiekanej); tak przygotowanym sosem zalewa się szczupaka¹²²².

Podobnie, ku podtrzymaniu tradycji, Szyttler umieścił w książce przepis połączony ściśle ze sztuką polowań, „Sztukę mięsa z żubra”¹²²³.

Kucharka oszczędna jawi się jako odpowiedź na potrzeby realiów przegranego powstania listopadowego i konieczności kontynuowania walki o niepodległość. Szyttler zadbał, aby przepisy były łatwe w przygotowaniu, nie wymagały wielu utensyliów czy

¹²¹⁶B. Rodovsky, *Kuchařství to jest Knižka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě: Každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná*, Praga 1975, s. 65.

¹²¹⁷Ibidem, s. 67.

¹²¹⁸H. Notaker, *op. cit.*, s. 35.

¹²¹⁹J. Dumanowski, *Szczupak króla Stanisława i kuchnia z kalendarza*, „Dziedzictwo dawnej Rzeczypospolitej. Dodatek edukacyjny magazynu Mówią Wieki”, nr 4, 2015, s. VIII.

¹²²⁰*KDU*, t. I, s. 79.

¹²²¹Ibidem, s. 80.

¹²²²Ibidem, s. 76.

¹²²³Ibidem, s. 61.

stosowania nowinek technicznych. Jak pisał, produkty były możliwe do uzyskania „[...] w dobrego Szlachcica zagrodzie”¹²²⁴. W kuchni chłopskiej wykorzystywano głównie kasze, marchew, cebulę, buraki, szczaw, maliny, poziomki, śliwki oraz mięso gęsi i kaczek. W przepisach Szyttlera widać umiar i oszczędność, czego przykładem jest m.in. wykorzystywanie kości do zupy. W rozdziale „O jarzynach” podawał, jak podawać jarmuż z kasztanami wiejskimi:

Jarmuż najprzywoiciej okładać kasztanami wiejskimi, które się tak przysposabia: wziąć odgotowanych na twardo żółtków dwanaście, łyżkę czyszczonych słodkich i dziesięć gorzkich migdałów, utłuc w moździerzu i dodać te żółtka stłuczone razem, porobić w ręku gałki wielkości kasztana; potem zagotować ćwierć funta cukru w rondelku nietłustym, nalawszy go półkwartę lub mniej wody, gdy się zacznie smażyć i robić się gęstawy, porobiwszy szpileczki powtykać, maczać w cukrze, kłaść prędko na półmisek cokolwiek oliwą posmarowany, nie dotykając jedno drugiego, póki cukier na nich nie zastygnie, którymi okładać jarmuż powyrzucawszy szpileczki z tych żółtków. Dosmażając cukier, zaraz włożyć szpileczkę, umoczyć w zimną wodą, gdy będzie kruchy po umoczeniu, znakiem będzie, że już gotowy, natenczas to się nazywa karmel, i w tym wraz się maczają żółtka¹²²⁵.

W *Kuchni myśliwskiej* znajdujemy wiele odwołań do polskich tradycji. W tytułach przepisów Szyttler często stosował przymiotnik „polskie”: „Polskie zrazy zawijane z łosia”¹²²⁶, „Polskie zrazy z sarniny, łosia lub daniela, innym sposobem”¹²²⁷, „Kuropatwy à la polone”¹²²⁸, „Krupnik polski z rurą”¹²²⁹, „Rosół polski posilny”¹²³⁰. To sentymentalny powrót do przeszłości i wyraźne zaakcentowanie tożsamości narodowej, podtrzymanie pamięci o wielkich królewskich polowaniach i zachęcanie myśliwych do kultywowania wielowiekowej tradycji. Z uwagi na fakt, że po powstaniu listopadowym nastąpiła konfiskata wyposażenia myśliwskiego, a co za tym idzie, ograniczone zostały możliwości upolowania zwierzyny, *Kuchnia myśliwska* jest nawiązaniem do tego, co w dużej mierze było wówczas zabronione. Również na kartach *Skrzętnej gospodyni* pojawia się wiele receptur określanych jako polskie, m.in. na „Kaszę polską sypką”¹²³¹, „Kaszę polską

¹²²⁴KO, s. II.

¹²²⁵Ibidem, s. 111.

¹²²⁶KM, s. 35.

¹²²⁷Ibidem, s. 37.

¹²²⁸Ibidem, s. 71.

¹²²⁹Ibidem, s. 89.

¹²³⁰Ibidem, s. 90.

¹²³¹SG, s. 107.

sypkę z krupek przecieranych”¹²³², „Kaszę polską sypką z krupek marchwianych”¹²³³, „O zrazach polskich”¹²³⁴, „Zrazy polskie zawijane”¹²³⁵.

W dziełach Szyttlera patriotyczny wydźwięk ma nie tylko *Kuchnia myśliwska*, ale również receptury związane z polskim postem. Mimo stopniowego ograniczania surowości postów Szyttler odpowiadał na zapotrzebowanie czytelników ich przestrzegających. Idea postu doskonale wpisywała się w kulinarny patriotyzm. Jawiła się jako post narodowy po utracie niepodległości, kiedy wyrzekano się pokarmów w intencji odzyskania niepodległości. Symbol ten widoczny jest również w poezji romantycznej. W III części *Dziadów* Mickiewicza jeden z więźniów mówi:

Tydzień nic nie jadłem,
Potem jeść próbowałem, potem z sił opadłem;
Potem jak po truciźnie czułem bóle, kłucia,
Potem kilka tygodni leżałem bez czucia,
Nie wiem, ile i jakim choroby przebywałem,
Bo nie było doktora, co by je nazywał.
Wreszcie jam wstał, jadł znowu i do sił przychodził
i zdaje mi się, że do tej stawy zrodziłem¹²³⁶.

Szyttler już we wstępie do *Kuchni postnej* odwoływał się do potraw obecnych od wieków w staropolskiej kuchni. Jednym z ważnych aspektów polskości było odpowiednie uczczenie Bożego Narodzenia, przygotowanie postnej Wigilii, obchodzenie Wielkiego Postu i Wielkiego Tygodnia. Szyttler pisał: „W wydaniu niniejszem nie omieszkalem załączyć ryb i potraw zwykle dawanych w dzień Wigilji Bożego Narodzenia na kucję, i w Wielki Czwartek, na Wieczere Pańską”¹²³⁷.

Można wskazać, że *Kuchnia postna* została poświęcona Polsce. Autor miał świadomość trudnej sytuacji politycznej i ekonomicznej kraju. Wydał książkę, mając siedemdziesiąt lat, był zatem świadkiem wielu ważnych dla kraju wydarzeń. Urodził się w Królestwie Polskim, przeżył wielkie zrywy narodowe, powstania, Insurekcję Kościuszkowską, Wiosnę Ludów, ale umierał w Polsce, która nie istniała. Mieszkał w

¹²³²Ibidem, s. 109.

¹²³³Ibidem, s. 109.

¹²³⁴Ibidem, s. 152.

¹²³⁵Ibidem, s. 153.

¹²³⁶A. Mickiewicz, *Dziady. Część I, II, IV i III*, Kraków 1915, s. 110.

¹²³⁷KP, s. XII.

Wilnie, gdy zamknięto Uniwersytet Wileński. *Kuchnię postną* można uznać za dzieło zaangażowane w niepodległościową walkę o zachowanie polskich tradycji. Szyttler wierzył, że nie trzeba szukać wymyślnych składników, które nie tylko są drogie, ale nie mają nic wspólnego z polską kulturą i tradycją¹²³⁸. Ubolewał nad ślepych podążaniem za modami, co doprowadziło do utraty niepodległości: „Z żalem przychodzi wyznaczyć, iż w czasach, kiedy wszelki zbytek, uważany z moralnego stanowiska za rozpustę, z ekonomicznego zaś za zgubę, występianym być powinien, wydawcy dzieł kucharskich, siłą się na przekór logice, mnożyć i wymyślać zbytkowne dania, zalecając, aby pod niemi uginały się stoły skromnych Obywateli. Zaiste jest to najpewniejsze remedium przeciw oszczędności i prostocie”¹²³⁹. Zaznaczał, że w chłopskich domach widać, iż tradycja wciąż jest żywa: „Każda z ubogich gospodyń ostatni prawie grosz wydaje na kupienie lichego szczupaka, bule dochować zwyczaj, który jej prababka święcie obchodziła. Zresztą, jest to popis kuchenny! Szczupak, o którym chcę mówić, niepoślednie miał miejsce na stołach polskich magnatów w dzień tak zwanej Kucji”¹²⁴⁰. Apelował, aby przekazywać wiedzę o Polsce z pokolenia na pokolenie również z pomocą receptur kulinarnych.

W poradnikach, poza omówionym odwoływaniem się do starych przepisów, brakowało wprost wypowiedzianych idei patriotycznych. W *Poradniku dla myśliwych* autor ubolewał nad faktem, że młodzież nie garnęła się już do sztuki myśliwskiej. Niegdyś był to element kształtowania charakteru młodego szlachcica, który uczył się przywiązania do tradycji, kształtował swój patriotyzm i umiłowanie Ojczyzny: „[...] Jedni widząc młodzież zapaloną do myślistwa, oddaną koniom i psom, a tym sposobem rujnącą fortuny nabyte przez przodków, i własne zdrowie, myślistwo potępili niebacznie jako rzecz najszkodliwszą”¹²⁴¹. Autor zaznaczał, że wielu uznawało myślistwo wyłącznie za zabawę: „[...] Drudzy uniesieni przyjemnościami, jakie myślistwo nastęrcza, w pełnym entuzjazmie językiem muz ubóstwiali niewinną zabawę”¹²⁴².

¹²³⁸ „[...] a tymczasem stare, zdrowe, posilne i okazałe potrawy zapomniane, ledwie się na środkującej klasy stołach pokazują”. Ibidem, s. 73.

¹²³⁹Ibidem, s. VII.

¹²⁴⁰Ibidem, s. 74.

¹²⁴¹J. Szyttler, *Poradnik dla myśliwych*, op. cit., s. 2.

¹²⁴²Ibidem, s. 2.

Szyttler zbierał tradycyjne receptury w dziełach i starał się ocalić je od zapomnienia. Wykorzystywał własne publikacje do ich ochrony przed wymazaniem z pamięci i przypominał czytelnikowi o smakach dawnej kuchni pomimo postępujących zmian i napływu mód kulinarnych.

2.3. TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ

Na podstawie analizy książek kucharskich można uznać, iż Szyttler łączył w sobie postawy zarówno nowatorskiego kuchmistrza, jak i rekonstruktora. Stare i archaiczne przepisy podawał w nowej formie. W „Szczupaku na żółto”¹²⁴³ stworzył własną wersję sosu. W jego wersji, poza kolorem, nie przypominał on staropolskiego pierwowzoru¹²⁴⁴. Podobnie było w przypadku karpia z sosem piernikowym, niekiedy nazywanego karpim po polsku. Przepis umieszczony w *Compendium ferculorum* miał mocno korzenny smak. W oryginalnej recepturze oskrobaną rybę rąbało się w dzwony, marynowało w miodowniku, soku wiśniowym, occie piwnym, pieprzu, imbirze, cynamonie, goździkach, a następnie piekło w brytfance, doprawiając masłem, winem, limonkami, cukrem i cynamonem¹²⁴⁵. Szyttler dostosował przyprawy i liczbę dodatków w taki sposób, aby

¹²⁴³ „Wziąwszy szczupaka znacznej wielkości, skoro się oczyści i pokraje w zwyczajne dzwony, należy nieco posolić; skuteczniejszy to, układają się dzwona do rondla (które, jeśli się komu podoba, mogą być faszerowane), wlać dwie butelki wina, butelkę octu, włoszczyzny tressowanej (która powinna być uprzednio ugotowana), włożyć funt oliwek, tyleż rodzynek dużych, trzy limony pokrajane. Stawi się to pod pokrywą na mocny ogień; gdy się ugotuje, wyjmuje się szczupak na blat. Bierze się do rondelka szklanek oliwy, pół funta cukru i kwaterkę pszennej mąki, łut szafranu miało utartego; skoro się to dobrze rozmiesza, rozprowadza się wówczas bulonem, odgotowanego szczupaka i gotuje się mieszając, póki nie stanie się zawiesisty; tym się sosem zalewa szczupak, oliwki zaś i rodzyнки naokoło się niego układają, zamiast garnituru”. *KDU*, t. I, s. 80.

¹²⁴⁴ Receptura o nazwie „Szczuka żółto w swojej jusze”: „Weźmij szczukę, oczesz, zryśnij, przywarz, nakraj pietruszki w kostkę i wzdłuż, zastaw nasoliwszy. A gdy odważysz, odlej w garnek podlewkę, w której wrzała. Daj szafranu, pieprzu, imbiru, gałki, limonij. Jeżeli chcesz, przywarz, a jeżeli trzeba przysolić, wlej tej polewki, w której rybę odważyłeś. Takim sposobem wszystkie ryby odwarzaj, oprócz węgorza”. S. Czerniecki, *op. cit.*, s. 134.

¹²⁴⁵ Receptura o nazwie „Ryba czarno”: „Weźmij karpia, oczesz. zryśnij, wstaw w wodzie, zasól, warz, a odwarzywszy, zlej wodą, wlej powideł przebitych przez sito, rozpuszczonych octem, przydaj soku wiśniowego, słodkości, pieprzu, imbiru, goździków. Przywarz, a daj na stół”. *Ibidem*, s. 135.

uzyskać bardziej subtelny smak¹²⁴⁶. Ponadto tradycyjnie wykorzystywane w Polsce ryby przygotowywał w sposób nowatorski, np. poprzez dodanie czekolady¹²⁴⁷.

W jaki sposób autor podchodził do eksperymentów, mód i nowinek kucharskich? Pokazał nowatorskie podejście do deserów. Słodką śmietanę, masło i białka jaj zamieniał w „Zefir z pianki zamrożonej”¹²⁴⁸. Pospolite jabłka wykorzystywał do stworzenia „Zefira jabłecznego”¹²⁴⁹, a pozornie proste ciasto, „Babkę z szodą”¹²⁵⁰, łączył z szampanem i sosem winnym. Prezentował najmodniejsze smaki, wykorzystywał drogie towary, takie jak kawa, czekolada, kwiaty pomarańczy. Inspirując się Francją, podał recepturę na „Lody krem-brulè”¹²⁵¹.

Kucharz dobrze usposobiony zawiera w sobie receptury na wiele wyrafinowanych dań. Już we wstępie autor zaznaczył, że czytelnik może się spodziewać propozycji przygotowanych z większym przepychem. Szyttler proponował m.in. przygotowanie „Pasztecików z róż w klarze”:

Daje się z róży paszteciki w tę porę, skoro róża zacznie rozwijać, biorą się same pączki róż, maczają się w klarze, który się robi tym sposobem; bierze się do półmiska dziesięć żółtków, dwie łyżki stołowe mąki pszennej, tyleż oliwy rozmieszawszy to, należy ubić w osobnym naczyniu białka na piankę i razem wszystko dobrze wymieszać, umaczawszy w tym pączki róż, spuszczać się do gorącego klarowanego masła i podsmażają się tym sposobem dopóki nie będą rumiane; czyni się to dla odmiany, tam gdzie co dzień dają się paszteciki¹²⁵².

W rozdziale piątym, opisującym potrawy gorące, królowały kapłony, pulardy, serdelowe sosy z truflami. Szyttler przytaczał również kilka receptur na dania przyrządzone na

¹²⁴⁶Receptura „Karp z łuską”: „Wziąć żywego karpia, rozplatawszy go z łuską, pokrajać na części i razem ze krwią ułożyć do rondla, należy nieco posolić i trochę posypać goździkami tłuczonymi, oraz cynamonem. Gdy się to wykona, leje się dwie butelki czerwonego wina, szklankę oliwy, tyleż octu, trochę uprzednio odgotowanej włoszczyzny, razem z tymże bulonem; włożyć ćwierć funta cukru, tyleż suchego bulonu, trzy cytryny w talerzyki pokrajane. Przed wydaniem stawi się to pod pokrywą na silnym ogniu i gotować należy dopóki się sos przy rybie będący dobrze nie wygotuje; tak przygotowany karp, wydaje się do stołu”. *KDU*, t. I, s. 83.

¹²⁴⁷Receptura o nazwie „Karp pieczony z czekoladą”: „Skoro się karp oczyści z łuski i nieco posoli, wyciska się w serwecie, lub płótnie i kładnie się na blachę, która powinna być wyłożona masłem i cienką krajaną włoszczyzną. Bierze się funt czekolady, utarłszy ją na tarkę, sypie się do miseczki; dodaje się kilka białek i miesza się z kwadrans, aby się dobrze starła; tak przygotowaną oblewa się karp i wstawia się do gorącego pieca na półtorej godziny. Wyjąwszy z onego, kładnie się na blat i wydaje się do stołu. Można będzie do niego dodać jakiegokolwiek sosu”. *KDU*, t. I, s. 100.

¹²⁴⁸*KDU*, t. II, s. 31.

¹²⁴⁹Ibidem, s. 32.

¹²⁵⁰Ibidem, s. 38.

¹²⁵¹Ibidem, s. 51.

¹²⁵²*KDU*, t. I, s. 45.

sposób francuski: „Paszteciki francuskie”¹²⁵³, „Sposób robienia ciasta francuskiego”¹²⁵⁴, „Kotlety cielęce z rusztu sposobem francuskim”¹²⁵⁵. Wśród nich klasyki kuchni Francji: „Bryosz”¹²⁵⁶, „Makaroniki”¹²⁵⁷, „Krem brullé”¹²⁵⁸. Wykorzystywanie francuskich nazw czyniło książkę bardziej elitarną. Uważano, że każda książka powinna zawierać kilka dań francuskich, a menu w wykwintnej restauracji albo podawano w języku francuskim, albo umieszczano w nim francuskie dania¹²⁵⁹. Możliwe, że Szyttler nie miał na celu podniesienia rangi książki. Mógł umieścić odniesienia do Francji ze względu na swoje doświadczenie kulinarne w kuchni królewskiej. Jak podają Bronisław Borys i Jan Knapik, Paul Tremo, królewski kuchmistrz, który miał być mentorem Szyttlera, opisując sosy do sztuk mięsa, za pasujące do nich uznał sosy: chrzanowy, cebulowy, sardelowy lub ze śledzi. zaproponował przygotowanie potrawki z baraniną mostkiem upieczonym na ruszcie z posypką z tartego chleba. Potrawkę z wyjętej z rosółu kaczki, kury, cielęciny lub mostków baranin kuchmistrz ostatniego króla Polski opisał w osobnym, zbiorczym przepisie. Gotowe danie Tremo podawał z ryżem i zarumienioną bułką tartą. Podobne do receptury Tremo danie z baraniny z ryżem znajdujemy w *Kucharzu dobrze usposobionym* Szyttlera. Gotowane w rosolu mostki baranin radził dodatkowo doprawiać kwiatem muszkatołowym i niewielką ilością cukru¹²⁶⁰.

Druga część *Kucharza dobrze usposobionego* w całości poświęcona została deserom. Już samo zestawienie mnogości przepisów i ich różnorodności uczyniło z książki mistrzowskie dzieło cukiernicze. Autor podawał przepisy na najmodniejsze desery XIX-wiecznej Europy. Znajdziemy tam receptury na słodkie galaretki na mleku i śmietanie wykończone migdałami czy słodczyce wykorzystujące czekoladę. Szyttler dodawał do nich drogie, importowane przyprawy i produkty, np. wanilię („Sago z wanilią”¹²⁶¹),

¹²⁵³Ibidem, s. 36.

¹²⁵⁴Ibidem, s. 37.

¹²⁵⁵Ibidem, s. 133.

¹²⁵⁶KDU, t. II, s. 63.

¹²⁵⁷Ibidem, s. 70.

¹²⁵⁸Ibidem, s. 4.

¹²⁵⁹H. Notaker, *op. cit.*, s. 70.

¹²⁶⁰J. Dumanowski, „Potrawa, osobliwie baranek”. *Jagnięcina i baranina w kuchni staropolskiej*, [w:] *Potencjał ras rodzimych owiec w produkcji naturalnej żywności – tradycja, regionalność, jakość*, red. B. Borys, J. Knapik, Kraków 2019, s. 26.

¹²⁶¹KDU, t. II, s. 26.

ananas („Lody ananasowe”¹²⁶²) i kawę („Krem americano”¹²⁶³), sprowadzaną do Polski za sprawą Jana III Sobieskiego¹²⁶⁴.

Ponadto autor starał się dzielić z czytelnikami sposobami na wykorzystanie produktów w sposób bardziej nowoczesny. W jednym z przepisów *Kucharza dobrze usposobionego* wspomniał: „Rozpuściwszy dobrze funt masła, wrzucić należy tartego chrzanu i dobrze w nim wymieszać, dodać kawałek suchego bulonu. Też sama sztuka mięsa, może się przekładać serdelowym masłem lub kartoflami w miejscu chrzanu”¹²⁶⁵. Tak więc podał bardziej innowacyjny sposób przyrządzenia wskazanej sztuki mięsa.

Ciekawe połączenie smaków można zauważyć w recepturze na „Kotlety cielęce w foremkach”. Panierowane kotleczki Szyttler podawał w papilotach wypełnionych sosem na bazie słodkiej śmietany, cielęciny i szynki, na koniec zapiekał z parmezanem: „Kotlety odsmażone, mogą się dawać z rozmaitymi sokami, oraz z agrestem, któregośmy wyżej opisali”¹²⁶⁶. Innym innowatorskim połączeniem był kwaskowaty, niedojrzały pomidor faszerowany słodkim mięsem cielęcym, opisany w przepisie na „Indyczęta młode zamiast zwierzyny z pomidorami”: „Wziąwszy zielone pomidory, z których sok i ziarna precz powinny być odrzucone, albowiem do użycia nie są zdadne, wyplukawszy tak wybrane pomidory, nakładają się cielęcym farszem, i układają się na pokrywę, która powinna być wyłożona cienko krajaną słoniną. Stawi się pokrywę do pieca; gdy będą miękkie pomidory, wyjmuje się i używają do indyka”¹²⁶⁷.

Szyttler mistrzowsko łączył to, co lokalne, z tym, co egzotyczne. Podawał przepis na „Szpinak z wanillą”¹²⁶⁸, który przypomina raczej deser niż dodatek do dania głównego. Podobnie było w przypadku „Kremu śmietankowego z kwiatem pomarańczy”. W przepisie doskonale łączyły się dwa światy: bogaty, luksusowy – reprezentowany przez kwiat pomarańczy – i lokalny, wiejski – w odsłonie łatwo dostępnej śmietanki. Autor pokazywał, że odpowiednie połączenie obu może dać doskonały efekt kulinarny:

Wziąwszy pięć kwatek słodkiej śmietanki, gdy się zagotuje, sypie się łyżek dwie pomarańczowego kwiatu i odstawia się śmietankę od ognia. Skoro naciągnie odoru, kładnie się

¹²⁶²Ibidem, s. 49.

¹²⁶³Ibidem, s. 1.

¹²⁶⁴A. Wasilewski, *Dryndą po Krakowie*, Kraków 1976, s. 98.

¹²⁶⁵*KDU*, t. I, s. 56.

¹²⁶⁶Ibidem, s. 135–136.

¹²⁶⁷Ibidem, s. 152.

¹²⁶⁸*KDU*, t. II, s. 44.

wówczas funt cukru, dwadzieścia żółtków rozbitych. Zagrzawszy mocno, precedza się przez sito i dalej postępuje się jak wyżej. Tymże sposobem można robić krem z kwiatem suszonym jaśminowym, rozetowym lub suchą wanilią¹²⁶⁹.

Tutaj wyraźnie widać wielofunkcyjność przepisu. Zamiast kwiatu pomarańczy odbiorca mógł użyć róży lub jaśminu, czyli lokalnych produktów. Sago i ryż, jako produkty importowane, także pojawiały się w *Kucharzu dobrze usposobionym* w połączeniu z wodą różaną, wanilią albo czerwonym winem, jak w recepturach na „Ryż z grzankami”¹²⁷⁰ i „Pezy ryżowe”¹²⁷¹. Innym przykładem może być przepis na „Marchew czerwoną z gorzkimi migdałami”¹²⁷². Dodatek importowanych rodzynek, gorzkich migdałów, masła i słodkiej śmietany powodował, że z banalnej marchwi za pomocą odpowiednich składników, przypraw, kreatywności kucharza i jego wiedzy można stworzyć dania, które zadowolą gusta najbardziej wymagających gości. Jako że zupa z żółwia była pośród elit i arystokracji bardzo ceniona i pożądana, Szyttler podał dwa przepisy na ugotowanie tego zwierzęcia: „Zupę z żółwiów”¹²⁷³ oraz „Zupę z żółwiów angielską”¹²⁷⁴. Mięsa, zwłaszcza wołowe, cielęcina, ptactwo, dziczyzna, były oznaką bogactwa, dobrobytu i zamożności. Szyttler, łącząc wskazane z innym produktem luksusowym, jeszcze bardziej podkreślał ich wyjątkowość. W „Sztuce mięsa z kawiolem”¹²⁷⁵ proponował dodanie drogiego, sprowadzanego najpewniej znad Morza Kaspijskiego¹²⁷⁶ kawioru.

Autor mistrzowsko łączył w swoich książkach nowoczesne, modne wpływy i tradycyjną kuchnię polską. W ramach jednej książki, np. *Kucharza dobrze usposobionego*, zestawiał receptury z wykorzystaniem importowanych, luksusowych produktów z lokalnymi i swojskimi. Na wskroś polski kompot z agrestu lub śliwek węgierek stawiał obok odważnego kompotu z fig. Z szeroko dostępnych, pospolitych poziomek i malin tworzył piankę¹²⁷⁷. Z wyczuciem przełamywał tradycję, jednocześnie ganiąc ślepe podążanie za modą.

¹²⁶⁹Ibidem, s. 5.

¹²⁷⁰Ibidem, s. 33.

¹²⁷¹Ibidem, s. 35.

¹²⁷²Ibidem, s. 47.

¹²⁷³KDU, t. I, s. 30.

¹²⁷⁴Ibidem, s. 31.

¹²⁷⁵Ibidem, s. 54.

¹²⁷⁶B. Prus, *Kroniki*, t. 5, Warszawa 1953, s. 405.

¹²⁷⁷KDU, t. II, s. 42.

3. New Ancient Cuisine – kulinarne idee Szyttlera dziś

Jednym z wyzwań w XIX-wiecznej Europie było duże zapotrzebowanie na żywność. O ówczesnych dążeniach do odnalezienia metody produkcji żywności zaspokajającej rosnący popyt wspominał Szyttler w *Kuchni postnej*: „Wszyscy dziś niemal naturaliści i agronomowie europejscy, zachęteni nagrodami rządów, pragnących zapobiec powszechnej drożyznie i głodowi, pracują nad wynalezieniem substancji pożywność chleba zastępującej”¹²⁷⁸. Badania w zakresie odpowiedniego odżywiania stawały się interesującym materiałem nie tylko lekarzy, ale także rewidentów sanitarnych i inspektorów rządowych¹²⁷⁹. Szyttler wprost zwracał uwagę na to, aby wykorzystywać produkty dostępne lokalnie, przy tym tańsze i bardziej świeże, a zatem lepszej jakości. Krytykował marnotrawstwo niezależnie od tego, czy było wynikiem niewiedzy, czy niedbalstwa. Dbalność o odpowiednie żywienie w efekcie miała wpływ nie tylko na kondycję finansową gospodarstwa domowego, ale i na zdrowie jego członków. Sposób, w jaki autor konstruował przekaz, pozwala na wyodrębnienie szeregu idei kulinarnych, którymi się kierował, a które zaprezentowano w niniejszym rozdziale.

Część idei Szyttlera funkcjonuje do dziś w kulturze i przestrzeni publicznej w niezmięnionej formie, a część z czasem rozwinęła się i dopasowała do współczesnych realiów i nowych technologii. Promowana przez Szyttlera oszczędność obecnie przejawia się w postulatach ruchu *zero waste*. Silne wskazanie na wykorzystywanie produktów lokalnych współcześnie promowane jest przez organizacje *slow food*. Zwracanie uwagi na jakość jedzenia, jego wartości odżywcze i zdrowotne stanowi odpowiednik dzisiejszej fascynacji *superfood*. W pracy zaprezentowano zatem nie tylko charakterystyczne dla kuchni Szyttlera idee kulinarne, ale również ich potencjał oraz obecność we współczesnej kulturze kulinarnej.

¹²⁷⁸KP, s. VII.

¹²⁷⁹M. Demblińska, *Z badań nad dziennymi racjami żywnościowymi robotników przemysłowych w Królestwie Polskim w drugiej poł. XIX w.: próba interpretacji źródeł*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, t. 27, 1979, s. 146.

3.1. ZERO WASTE JAKO NOWA OSZCZĘDNOŚĆ

W XIX-wieku pojawiły się pierwsze ruchy mające na celu wprowadzenie zasad ochrony środowiska z uwagi na dynamiczny wzrost miast i rozwój przemysłu, co niosło za sobą większy stopień zanieczyszczenia powietrza i wody. Dopiero początek XX wieku był czasem zwiększonej świadomości ekologicznej. Wiedza na temat ochrony środowiska stale rosła. Nie tylko w Polsce, ale i za granicą podejmowano próby ratowania gatunków zwierząt zagrożonych wyginięciem. W Stanach Zjednoczonych prezydent Woodrow Wilson w 1916 roku powołał do życia organizację National Park Service, której zadaniem było i jest dbanie o naturalne zasoby USA. Greenpeace rozpoczęło proekologiczną działalność w 1971 roku w Kanadzie. W Polsce na początku XX wieku wprowadzono zasadę humanitarnego traktowania zwierząt nakazującą, by ich zabijanie odbywało się w sposób zapewniający szybką i bezbolesną śmierć. Aspekt ten znalazł odzwierciedlenie w konwencji Rady Europy o ochronie zwierząt przeznaczonych do uboju z 1979 roku¹²⁸⁰, a później w licznych aktach prawa Unii Europejskiej, zwłaszcza w odniesieniu do zwierząt gospodarskich i laboratoryjnych¹²⁸¹. Działania ekologów zostały formalnie wstrzymane ze względów politycznych. Po II wojnie światowej ideologia komunistyczna zakładała bezwzględne podporządkowanie przyrody człowiekowi mogącemu dowolnie zmieniać i kształtować oblicze Ziemi. Rozpoczęto realizowanie wielkich programów przekształcania środowiska naturalnego, które w krótkim czasie zaczęły doprowadzać do ogromnych katastrof ekologicznych. W ideologii okiełznywania przyrody w celu zaspokojenia swoich potrzeb zostało wychowanych kilka pokoleń ludzi w wielu krajach. Do końca lat 70. XX wieku rozwijano program rozwoju sektora przetwórczego i energetycznego, także w Polsce. Powstało wiele nowych okręgów wydobywczych, które dały pracę i miejsce zamieszkania dziesiątkom tysięcy ludzi. Do lat 80. XX wieku nie istniał w Polsce poważny dyskurs ekologiczny. Władze były zaabsorbowane chęcią przekształcania środowiska według swoich pomysłów i potrzeb, bez podejmowania konsultacji ze specjalistami z zakresu ekologii. Istniały co prawda różnego rodzaju komisje państwowe odpowiedzialne za ochronę środowiska,

¹²⁸⁰Internetowy System Aktów Prawnych, Europejska Konwencja o ochronie zwierząt przeznaczonych do uboju, Strasburg 10 maja 1979, dostęp 11.08.2021, <https://cutt.ly/LNENBtv>

¹²⁸¹M. Micińska-Bojarek, *Łowiectwo a ochrona środowiska – kontrowersje prawne i humanitarne*, „Studia z zakresu nauk prawnoustrojowych. Miscellanea”, t. 4, 2014, s. 102.

które często czyniły wiele dobrego, jednak z perspektywy czasu, analizując postępującą degradację środowiska naturalnego, działania te prowadzone były na zbyt małą skalę. Dopiero wzrost świadomości ekologicznej społeczeństwa przyspieszony przez katastrofę elektrowni atomowej w Czarnobylu oraz liczne inicjatywy pozarządowe umożliwiły ukształtowanie się trwałego dyskursu ekologicznego w polskich mediach¹²⁸². Ostatecznie na przełomie XX i XXI wieku w Polsce troska o środowisko naturalne rozwinęła się w wielu kierunkach. W tym czasie powstał m.in. ruch *zero waste*.

Zero waste w dosłownym tłumaczeniu oznacza „zero marnowania”. Definicja zwrotu przedstawiana przez organizację Zero Waste International Alliance brzmi: „*Zero waste* to ochrona wszystkich zasobów poprzez odpowiedzialną produkcję, konsumpcję, ponowne wykorzystanie i odzyskiwanie produktów, opakowań i materiałów, bez ich spalania, oraz bez zrzutów do ziemi, wody lub powietrza, które zagrażają środowisku lub zdrowiu ludzkiemu”¹²⁸³. Idea ta zakłada, że życie powinno być oparte na pięciu zasadach: *refuse* (odmawiaj) – nie wykorzystuj produktów, które zbędnie generują odpady i zanieczyszczenia; *reduce* (ograniczaj) – wykorzystuj i kupuj wyłącznie tyle, ile potrzebujesz, zredukuj liczbę wykorzystywanych przedmiotów; *reuse* (użyj ponownie) – używaj wielorazowych opakowań, wykorzystuj produkt ponownie, unikaj jednorazówek; *recycle* (segreguj) – dbaj o to, aby segregować generowane śmieci; *rot* (kompostuj) – wykorzystuj odpadki organiczne, otrzymując z nich nawóz lub energię, używaj przedmiotów, które są biodegradowalne i będą mogły trafić na kompost¹²⁸⁴.

Ze względu na szeroko zakrojone ruchy środowisk proekologicznych edukujących obywateli coraz więcej osób zwraca uwagę na to, aby generować jak najmniej odpadów, segregować śmieci, odzyskiwać surowce wtórne, zmniejszyć udział w zanieczyszczaniu środowiska, używać produktów powstałych w oparciu o zrównoważone procesy wytwarzania, naturalnych, jak najmniej przetworzonych.

Dziś *zero waste* w dużej mierze polega na obserwacji własnych działań i staraniach w ograniczeniu produkcji śmieci. Osoby, które posiadają świadomość ekologiczną, analizują to, co wyrzucają. Starają się kupować produkty bez opakowań lub używają własnych, dbają też o to, aby nadawały się do recyklingu. Korzystają z

¹²⁸²R. Domke, *Ekologia i ochrona środowiska w Polskiej Rzeczpospolitej Ludowej*, „Humanities and Social Sciences”, t. XXIII, nr 3, 2018, s. 31.

¹²⁸³Serwis internetowy Zero Waste International Alliance (ZWIA), dostęp 10.07.2021, <http://zwia.org>

¹²⁸⁴A. Bukowska, *Less Waste Polska*, Warszawa 2020, s. 28.

produktów jak najmniej przetworzonych, ubrań z naturalnych tkanin i biodegradowalnych akcesoriów. W Internecie i literaturze znajdują przepisy i pomysły na odpowiednie wykorzystanie odpadków¹²⁸⁵. Co więcej, powstają przedsięwzięcia kierowane ideą zero waste. W 2018 roku na Manhattanie w czasie targów NYCxDDesign powstało bistro działające w duchu zrównoważonego rozwoju zaprojektowane przez Lindę Bergroth¹²⁸⁶. Koncept powstał w celu podkreślenia krytyki marnotrawstwa i było próbą pokazania, że *zero waste* może przyjąć atrakcyjną formę. Wyposażenie lokalu zostało stworzone w oparciu o produkty z recyklingu. Meble, zastawę, podłogi wykonano z tetra paku¹²⁸⁷. Bistro nie wytwarzało śmieci. Odpady były segregowane i kompostowane. Żywność, której groziło zepsucie, lub odpady pokonsumpcyjne trafiały do banków żywności i były wykorzystywane jako pokarm dla zwierząt. Zużyta wodę filtrowano i wykorzystywano do mycia podłóg. Działalność tej restauracji była dowodem na to, że gastronomia w duchu *zero waste* jest możliwa i w przyszłości będzie to najpopularniejsza forma w tej branży. Oszczędność i wykorzystywanie wszystkich składników jedzenia w sposób przemyślany były bliskie ideowo Szyttlerowi. Wielokrotnie w swoich książkach odnosił się on do umiaru i głośno krytykował marnotrawstwo.

Szyttler nie miał okazji odnieść się do używania syntetycznych środków ochrony roślin. Pierwsze pestycydy stworzono pod koniec XIX wieku, a ich masowe wykorzystywanie w rolnictwie przypadało na lata 40. XX wieku¹²⁸⁸. Mimo wszystko można przypuszczać, że zauważał wpływ rewolucji przemysłowej na rozwój świata. Od 1800 do 1900 roku populacja Europy zwiększyła się dwukrotnie¹²⁸⁹. Rozwój miast i migracja ludności wymagały odpowiedniego podejścia do produkcji żywności i rozwoju rolnictwa. W drugiej połowie XVIII wieku holenderscy menonici rozpoczęli korzystanie z nawozów organicznych, zwiększając wydajność plonów. Wprowadzono system siedmioetapowego płodozmianu, rozwinięto mleczarstwo i produkcję serów¹²⁹⁰. W 1782 roku Jethro Tull wynalazł siewnik, który usprawnił zasiew pól i przyczynił się do

¹²⁸⁵S. Majcher, *Wykorzystuję, nie marnuję. 52 wyzwania zero waste*, Warszawa 2019, s. 41.

¹²⁸⁶*Zero Waste Bistro*, Fiński Instytut Kulturalny w Nowym Jorku, dostęp 10.07.2021,

¹²⁸⁷Kartonowe opakowania, w których kupuje się m.in. mleko. T. Ho, T. Braggins, *Quality of Fresh and Processed Foods*, Nowy Jork 2004, s. 208.

¹²⁸⁸A. Piwowar, *Chemiczna ochrona roślin we współczesnym rolnictwie w perspektywie ekonomicznej i ekologicznej – korzyści, koszty i preferencje*, „Monografie i Opracowania Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu”, nr 273, Wrocław 2018, s. 41.

¹²⁸⁹R. Tannahill, *Historia kuchni*, Warszawa 2014, s. 337.

¹²⁹⁰W. Marchlewski, *Menonici Życie Codzienne od Kuchni*, Warszawa 2014, s. 12–13.

oszczędnego gospodarowania zbożem¹²⁹¹. W momencie rozwinięcia technik zwiększających efektywność rolnictwa specjaliści zaczęli badać wpływ emisji środków owadobójczych na środowisko i zdrowie człowieka, ostatecznie wskazując je jako jedną z przyczyn powstawania nowotworów¹²⁹². Na tej bazie wprowadzano krajowe regulacje mające na celu ograniczenie zużycia pestycydów¹²⁹³. Owe działania miały fundamentalny wpływ na zwiększenie świadomości społecznej, wzrosło zainteresowanie problemem zanieczyszczenia wód i powietrza.

Na początku XIX wieku nastąpiły problemy w uprawie ziemniaków, które dotknęły teren od Irlandii, poprzez Francję, Niemcy, po ziemie polskie. Podwyżka cen zboża przełożyła się na wyższą cenę chleba. Chleb i ziemniaki, podstawa diety ubogich Europejczyków, stały się produktami trudno dostępnymi. Pociągnęło to za sobą klęskę głodu, a setki tysięcy obywateli opuściło swoje kraje w poszukiwaniu lepszych perspektyw¹²⁹⁴. To właśnie wtedy proceder podrabiania żywności przybrał na sile, stale podsycany przez rosnące zapotrzebowanie. Do pieprzu dosypywano ziarna gorczycy, jałowca lub mączkę grochową. Na wielką skalę podrabiano herbatę poprzez mieszanie drogich liści z suszonym kwiatem jaśminu. Zieloną chińską herbatę łączono z liśćmi głogu barwionymi grynszpanem¹²⁹⁵. Przeszto na ten proceder przemykać oko w momencie, gdy niemiecki naukowiec Frederick Accum dowiódł szkodliwości części substancji dodawanych do produktów w celu zwiększenia ich objętości. Od tego czasu opinia publiczna zaczęła interesować się sprawą i interweniować w przypadku nagminnego stosowania nieuczciwych praktyk¹²⁹⁶. W 1820 roku Accum wydał książkę *A Treatise on Adulterations of Food, and Culinary Poisons*¹²⁹⁷, w której opisał proceder podrabiania żywności wykorzystujący trujące substancje¹²⁹⁸. Opinia publiczna dowiedziała się, że zielone korniszony zawdzięczają swój kolor dodatkowi miedzi, wino stołowe o orzechowym smaku pozyskuje się przy użyciu gorzkich migdałów zawierających kwas pruski, smakowicie wyglądające kolorowe desery nafaszerowane są

¹²⁹¹R. Tannahill, *op. cit.*, s. 340.

¹²⁹²M. Grotowska, K. Janda, K. Jakubczyk, *Wpływ pestycydów na zdrowie człowieka*, „Pomeranian Journal of Life Sciences”, t. 64, nr 2, 2018, s. 42–50.

¹²⁹³A. Mickiewicz, B. Mickiewicz, *Stosowanie środków produkcji w świetle nowych zasad integrowania ochrony roślin*, „Roczniki Naukowe”, t. XVI, z. 5, 2014, s. 161.

¹²⁹⁴R. Tannahill, *op. cit.*, s. 346.

¹²⁹⁵Warto wspomnieć, że to roślina o trujących właściwościach. *Słownik polszczyzny XVI wieku*, red. S. Bąk, t. 8, Warszawa 1974, s. 183.

¹²⁹⁶R. Tannahill, *op. cit.*, s. 350.

¹²⁹⁷tłum. B. G.: „Traktat o podrabianiu żywności i kulinarnych truciznach”.

¹²⁹⁸N. Cox, *Retailing and the Language of Goods, 1550–1820*, Londyn 2016, s. 106.

solami ołowiu i miedzi. Ostatecznie Accum musiał wyjechać z kraju w obawie o własne życie, ale klienci zostali już wyedukowani, a władze sanitarne zwiększyły czujność. Zatrudniano naukowców, których zadaniem było badanie jakości jedzenia. W części raportów będących wynikiem ich pracy można odnaleźć informacje, że handlarze łączyli kakao z pyłem ceglanym, do chleba dodawali ałun¹²⁹⁹, kawę wzbogacali palonymi żołądziami i cykorią¹³⁰⁰. Zwiększenie produkcji żywności i zaspokojenie stale rosnącego popytu prawie zawsze odbywały się kosztem środowiska naturalnego.

Zwolennicy ochrony środowiska propagują dysponowanie zasobami naturalnymi w sposób zrównoważony. Wszak człowiek jest częścią ekosystemu, a działania mające na celu dbanie o kondycję środowiska podyktowane są dobrem ludzi: ich zdrowiem, prawom człowieka i ekologią otoczenia. Według danych z 2019 roku przeciętny Polak wyprodukował rocznie około trzystu trzydziestu dwóch kilogramów śmieci, z czego tylko 25% poddanych zostało recyklingowi. Ilość generowanych śmieci z roku na rok wzrasta¹³⁰¹. W jaki sposób je ograniczać, skoro stale rozwijający się przemysł dyktuje potrzebę pakowania żywności? Należy pamiętać, że potrzeba ta istnieje od tysięcy lat. Wieki temu pakowano żywność w liście, skóry zwierzęce, muszle. Wraz z rozwojem transportu zaczęto wykorzystywać trwalsze i bardziej wytrzymałe opakowania. W czasie XIX-wiecznej rewolucji przemysłowej producenci rozpoczęli sprzedaż produktów w zadrukowanych opakowaniach. Edukowały konsumenta, pozwalały na umieszczenie informacji o składzie, przeznaczeniu, a z czasem zaczęto traktować je jako przestrzeń reklamową. Początek wykorzystania opakowań jednorazowych przypadła na początek XX wieku, gdy zauważono, że korzystanie z tych samych naczyń pomiędzy grupą ludzi powodowało przenoszenie się chorób i zarazków. W 1907 roku przedsiębiorca Lawrence Luellen sprzedawał wodę na ulicach Nowej Anglii, wlewając ją z automatu do papierowych kubków. Z czasem urządzenia trafiły do przestrzeni publicznej i pociągów, stały się produktem popularnym. Podobnie sytuacja miała się względem talerzy oraz sztućców. Rozpoczęto masową produkcję opakowań z plastiku, ponieważ jest tani i lekki. Mało jednak ma wspólnego z naturalnymi, tradycyjnymi opakowaniami dla żywności,

¹²⁹⁹Mineralny środek wybielający. S. Stawicki, *Papirusy Tebańskie: antyczne źródło wiedzy o technikach artystycznych*, Wrocław 1987, s. 53.

¹³⁰⁰R. Tannahill, *op. cit.*, s. 351.

¹³⁰¹*Gospodarka mieszkaniowa i infrastruktura komunalna w 2019 roku*, Główny Urząd Statystyczny, Warszawa 2020, dostęp 15.07.2021, <https://cutt.ly/dNRgjIN>

które znane były wcześniej: papierem, kamieniem, ceramiką, drewnem, metalem czy szkłem.

Zero waste w książkach Jana Szyttlera to idea oszczędnego gospodarowania zasobami: wykorzystywanie wszystkich części ubitych zwierząt, przerabianie resztek na inne dania, proponowanie wymiennych składników i alternatyw dla gotujących.

Aby zapobiec zmarnotrawieniu kości, autor wykorzystywał je do gotowania bulionów jako bazy zup, czego przykładem może być następujący fragment: „Do kury lub kapłona przykładac należy mięsa wołowego świeżego, lub kości cielęcych”¹³⁰². Odwołania do wykorzystywania produktów żywnościowych w sposób pozostawiający jak najmniej odpadów szczególnie zauważalne są w *Kucharce oszczędnej*. W recepturze na „Bulon z pomidorów”¹³⁰³ Szyttler sugerował, aby zachować i wysuszyć ziarna z owocu, gdyż mogą posłużyć na siew. W *Kuchni myśliwskiej* wskazywał na marnotrawstwo, jakiego był świadkiem w czasie polowań:

Sam nie raz byłem obecny wielkim polowaniem i obławom, gdzie od kilkunastu do kilkudziesięciu sztuk grubej zwierzyny ubijano, a prócz skór żadnego z niej nie czyniono użytku – dlaczego?... oto dla tego, że pomimo możności nie miano z sobą potrzebnych zapasów, kuchennych naczyń za całą zaś przyprawę sól i pieprz służyły¹³⁰⁴.

Podał także sposób na wykorzystanie starych soków: „W zimie dla braku świeżych jagód, można robić z różnych soków starych i zepsutych”¹³⁰⁵. W *Skrzętnej gospodyni* zaprezentował wykorzystanie mózgu wołowego. Podkreślił, że ten produkt z racji braku odpowiednich umiejętności kucharek często był wyrzucany: „Artykuł ten tak specjalny, często przez niewiedomość bywa źle użyty, a niekiedy zupełnie nawet w niwecz idzie. Konieczną, więc ujrzałem rzeczą, oznajomić gospodynie wiejskie i wszystkich, kto zechce usłuchać mej rady, jak jest korzystna znajomość przyrządzania mózgów do stołu”¹³⁰⁶. Zaproponowane przez Szyttlera sposoby oszczędności skupiały się nie tylko na racjonalnej gospodarce zasobami, lecz także maksymalnym wykorzystaniu dostępnej żywności i przetwarzaniu nawet tej pozornie niezdatnej już do spożycia.

¹³⁰²KO, s. 1.

¹³⁰³Ibidem, s. 173.

¹³⁰⁴KM, s. 139.

¹³⁰⁵Ibidem, s. 146.

¹³⁰⁶SG, s. 32.

3.2. SLOW FOOD JAKO NOWA LOKALNOŚĆ

Masowa produkcja żywności, międzynarodowa wymiana handlowa i globalizacja rynku żywności powodują, że wiele produktów żywnościowych straciło swoją tożsamość narodową i regionalną¹³⁰⁷. Z biegiem czasu masowa produkcja jedzenia, szczególnie wysoce przetworzonego, zaczynała coraz silniej budzić sprzeciw społeczeństw. Zwiększona świadomość wpływu żywności na zdrowie człowieka i nasilenie degradacji środowiska przy produkcji żywności spowodowały powstawanie inicjatyw mających na celu ochronę i promocję produktów wytwarzanych lokalnie. Największą tego typu organizacją jest Slow Food International.

Slow food można zdefiniować jako ruch mający na celu promocję i ochronę tradycji kulinarnych na świecie. Jego członkowie skupiają się na propagowaniu tradycyjnych metod w procesie od produkcji żywności, upraw rolnych, uzyskiwania nasion po hodowlę i prowadzenie gospodarstw rolnych. Celem jest zachowanie jak największej naturalności charakterystycznej dla danego regionu¹³⁰⁸. Hasłem przewodnim działań organizacji jest „dobre, czyste i sprawiedliwe”¹³⁰⁹, a część członków uzupełnia je dodatkowo o słowo „lokalne”. *Slow food* w praktyce promuje lokalnych producentów żywności wytwarzających produkty w sposób tradycyjny, tworzy banki niemodyfikowanych sztucznie nasion, edukuje konsumentów o ryzyku spożywania przetworzonej żywności, specyfice upraw monokulturowych, lobbuje przeciw używaniu sztucznych środków ochrony roślin¹³¹⁰ czy organizuje szereg wydarzeń i targów na całym świecie w celu zwiększania świadomości na temat *slow food*¹³¹¹. W Polsce od piętnastu lat funkcjonuje oddział tej organizacji – Slow Food Polska. Chęć powrotu do naturalnych, lokalnych produktów deklarują także szefowie kuchni. Ferran Adria, Heston Blumenthal, Thomas Keller i Harold McGee wydali manifest „New cookery”, w którym oznajmili, że „możemy [kucharze] używać nowoczesnych zagęszczaczy substytutów cukru, enzymów,

¹³⁰⁷M. Wiśniewska, *Żywność, życie i turystyka w stylu „slow”*, „Zarządzanie i finanse”, nr 10/3, 2012, s. 161.

¹³⁰⁸M. F. Fontefrancesco, P. Corvo, *Slow Food: History and Activity of a Global Food Movement Toward SDG2*, [w:] *Zero Hunger. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals*, red. W. Leal Filho, A. M. Azul, L. Brandli, P. Özuyar, T. Wall, Berlin 2019, s. 2.

¹³⁰⁹org. „good, clean and fair”.

¹³¹⁰Strona internetowa Slow Food, dostęp 12.12.2020, <https://cutt.ly/7NRg8Yz>

¹³¹¹J. R. Page, *Slow food revisited*, „Journal of Agricultural & Food Information”, t. 13/1, 2012, s. 4.

ciekłego azotu, sous-vide, dehidralizatorów, innych nieoczywistych urządzeń, ale to nie definiuje naszego gotowania. To tylko kilka narzędzi, których możemy używać [...] do tworzenia pysznych i inspirujących dań”¹³¹². W mnogości nowoczesnych technik, sposobów przygotowywania dań jakby wprost z laboratorium pojawiła się coraz większa chęć, aby powrócić do tradycji, korzeni kulinariów, gdzie bazą są produkty lokalne.

Szyttler wprost nawiązywał do wykorzystania produktów szeroko dostępnych. W zupach wiosennych *Kuchmistrza nowego* określał pory roku, umieszczał receptury sezonowe. W *Skrzętnej gospodyni* opierał przepisy na produktach lokalnych, pozyskiwanych z własnego gospodarstwa, sadu, ogrodu, lasu lub łąk. Przykładami mogą być „Budyń z lebiody”¹³¹³, „Krupy lebiodowe”¹³¹⁴ czy „Chłodnik ze szczawiu”¹³¹⁵. W recepturze na „Zupę malinową” wskazywał, że jeśli gospodyni nie posiada własnych malin, może wykorzystać dzikie¹³¹⁶. W *Kucharce oszczędnej* już w przedmowie Szyttler zwracał uwagę, że produkty niezbędne do przygotowania potraw z przedstawionych receptur „łatwo skrzętna gospodyni znaleźć może [...] w swojej wiejskiej spiżarni i domowym gospodarstwie”¹³¹⁷.

Slow food stoi na straży nie tylko produktów lokalnych, ale i tradycyjnych receptur na podstawie których są one wyrabiane. Żywność oznaczona symbolem organizacji Slow Food musi spełniać określone warunki¹³¹⁸. Okazuje się, że z czasem wzrosła świadomość żywieniowa konsumentów, a wraz z tym zwiększył się respekt dla dziedzictwa kulturowego. Światowy pęd ku globalizacji pobudził szczególnie zainteresowanie tym, co swojskie, naturalne, indywidualne, jedyne w swoim rodzaju¹³¹⁹. Wraz z polepszeniem się sytuacji finansowej gospodarstw domowych ludzie coraz częściej sięgają po produkty o wyższym standardzie (także zdrowotnym) i są skłonni zapłacić więcej za produkt lepszej jakości, wymagający dłuższego procesu produkcji.

¹³¹²F. Adria, H. Blumenthal, T. Keller, H. McGee, *Statement on the New Cookery*, dostęp 12.12.2020, <https://cutt.ly/hNRg0xv>

¹³¹³SG, s. 90.

¹³¹⁴Ibidem, s. 63.

¹³¹⁵Ibidem, s. 13.

¹³¹⁶„Wziąwszy tylko co zebrane maliny, które wtenczas mają najprzyjemniejszy zapach i niepodległy jeszcze zepsuciu przez owad, w niedostatku mogą nawet i leśne być użyte”. Ibidem, s. 7.

¹³¹⁷KO, s. I.

¹³¹⁸B. Kopczyńska-Jaworska, *Czy „oscypek” jest osobliwością regionalną tylko Podhala? Gospodarka mleczna w Karpatach*, [w:] *Polska-Słowacja: pogranicze kulturowe i etniczne*, red. J. Kamocki, Wrocław-Cieszyn 2009, s. 167.

¹³¹⁹M. Staszczak-Ciałowicz, *Slow Food, smalec babuni i co dalej...?*, „Kultura – Historia - Globalizacja”, nr 20, 2016, s. 159.

Jednocześnie rolnicy i społeczności oferujące produkty *slow food* zaczęli mocniej identyfikować się z lokalną kulturą, kontynuowali tradycje kulinarne, a przez to promowali inicjatywę i chronili dziedzictwo kulinarne regionu¹³²⁰. Jako że konsumenci oczekują rzetelnego potwierdzenia zarówno jakości, jak i pochodzenia produktu, wprowadzono proces certyfikacji. Odznaczeń udziela się producentom, którzy wytwarzają żywność za pomocą tradycyjnych metod produkcji przekazywanych z pokolenia na pokolenie od co najmniej dwudziestu pięciu lat¹³²¹.

Szyttler wskazywał na produkty, które wyróżniały się jakością w zależności od regionu, z jakiego pochodzą, lub były charakterystyczne dla danego obszaru. Autor, opisując wódki i likiery w *Spiżarni dostatecznie i przezornie urządzonej*, określał, że „[...] w Gdańsku innej wódki nie używają, tylko z pszenicy, przedniejsze zaś likiery robią z wina. W małej polsce, pędzą wódkę po części z kartofli albo na połowę z żytem. W królestwie zaś polskiem i Litwie robią z żyta, z kartofli jest najgorsza i rzadko się zdarza, aby dla właściwego sobie kleju, nieprzypaliła się w kotle”¹³²².

3.3. SUPERFOOD – IDEA JEDZENIA JAKO LEKARSTWA

Tadeusz Müller, twórca konceptów gastronomicznych, wskazał, że dziś o wiele ważniejsza od smaku jedzenia jest jego wartość zdrowotna¹³²³. Superżywność¹³²⁴ szybko zdobyła popularność wśród osób ceniących prozdrowotne właściwości jedzenia. Samą nazwę *superfood* stworzyli sprzedawcy bananów w XX wieku. Firma The United Fruit Company reklamowała banany jako źródło taniego, łatwo przyswajalnego białka. Podawano, że banan jako owoc posiadający grubą skórę chroniony jest przed działaniem bakterii, pleśni i innych czynników powodujących psucie się. Stąd w dosłownym tłumaczeniu określenie „superjedzenia”. W kolejnych latach termin został rozszerzony na grupy produktów posiadających wysokie właściwości odżywcze.

¹³²⁰A. Siczko, *Tworzenie rynku produktów tradycyjnych i regionalnych*, „Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie – Problemy Rolnictwa Światowego”, nr 4/19, 2008, s. 399.

¹³²¹Ibidem, s. 400.

¹³²²J. Szyttler, *Spiżarnia dostatecznie i przezornie urządzona*, Wilno 1841, s. 122–123.

¹³²³P. Siwiec, A. Pawłowski, *Gościnność od kuchni*, Warszawa 2020, s. 71.

¹³²⁴ang. *superfood*

Dziś za *superfood* uznajemy żywność bogatą w składniki odżywcze, minerały, witaminy, substancje bioaktywne, enzymy, kwasy tłuszczowe, szczególnie korzystne dla zdrowia człowieka i jego dobrego samopoczucia¹³²⁵. W 2004 roku doktor Steven Pratt w książce „Superfoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life” wskazał, że produkty zaliczane do grupy superżywności nie są przeznaczone wyłącznie dla tych osób, które chcą zrzucić zbędne kilogramy. Zaproponował włączenie ich do codziennej diety: „it’s the non-diet diet. It’s food you can eat for a lifetime”¹³²⁶. Szczególnie w ciągu ostatnich dziesięciu lat można było zauważyć wzrost zainteresowania naukowców oraz konsumentów tematyką wykorzystania *superfood* w celu utrzymania zdrowia i zmniejszenia ryzyka wielu chorób. Według badaczy istnieje grupa produktów żywnościowych o działaniu antyoksydacyjnym, które odpowiednio skoncentrowane pozwalają na niwelowanie wolnych rodników mogących prowadzić do wielu chorób nowotworowych. Do szeroko omawianej grupy *superfood* należą m.in. jagody acai, jagody goji, kakao, awokado, nasiona chia. Warto zaznaczyć, że do *superfood* zaliczają się także produkty lokalnie występujące w Polsce. Są to m.in. czosnek, miód, produkty pszczele, pigwa, rokitnik, czarny bez, aronia¹³²⁷. Ich wykorzystanie opisywał również Szyttler.

Wysocze zaawansowane techniki laboratoryjne pozwalają na dokładne zbadanie każdego produktu żywnościowego, a przeprowadzane eksperymenty i badania wprost wskazują, czy posiada on jakiegokolwiek właściwości prozdrowotne. W czasie kiedy tworzył Szyttler, badania tego typu dopiero się rozwijały i były dalece niedoskonałe. Badano składniki odżywcze napoi, używek, przypraw i innych produktów, niemniej jednak nadal przede wszystkim opierano się na wieloletnich doświadczeniach i obserwacjach. Idealnym przykładem może być wiedza na temat działania ziół¹³²⁸. Na podstawie podobnych oględzin została oparta treść książki wprost dedykowanej osobom pragnącym powrotu do zdrowia – *Kuchmistrza nowego*.

¹³²⁵E. McDonell, R. Wilk, *Tracking Superfoods: An Introduction*, [w:] *Critical Approaches to Superfoods*, red. R. Wilk, E. McDonell, Londyn 2020, s. 18.

¹³²⁶łum. B. G.: „To dieta bez bycia na diecie. Jedzenie, które możesz jeść przez całe swoje życie”. S. Pratt, *op. cit.*, s. 12.

¹³²⁷K. Banach, B. Rutkowska, P. Glibowski, *Polska „superżywność” w prewencji chorób nowotworowych*, „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna”, nr 2, 2017, str. 106–107.

¹³²⁸J. Grochowicz, P. Dominik, A. Fabisiak, *Możliwości wykorzystania żywności naturalnej jako efekt ogólnoswiatowego trendu w zakresie zapotrzebowania na żywność prozdrowotną*, „ZNUV”, nr 54(3), 2017, s. 228.

Warto zaznaczyć, że w XIX wieku świadomość na temat wpływu odżywiania na zdrowie człowieka była coraz większa. Może potwierdzać to fakt, że w przedmowie do *Kuchmistrza nowego* Szyttler wskazywał, iż na rynku wydawniczym znajdowało się ówczesnie wiele książek związanych z tą tematyką. Autor bezsprzecznie rozumiał, jak ważne jest prawidłowe odżywianie i jaki wpływ miało na jakość życia, podkreślał również wartość posiłku w procesie odzyskiwania zdrowia. Dodatkowo Szyttler odnosił się do natury człowieka, co daje podstawy sądzić, że nawiązywał do teorii humoralnej Galena, która wraz z rozwojem nauk przyrodniczych w XIX wieku przechodziła stopniowo do historii¹³²⁹. Mimo że w przedmowie do *Kuchmistrza nowego* odwoływał się do lekarza jako autorytetu naukowego, jednocześnie wspominał o naturze człowieka i roli doboru posiłków: „[...] nie jest rzeczą bynajmniej obojętną, jakże więc w stanie chorowitym, jedynie częstokroć od jego natury, tudzież sposobu sporządzania i przygotowania, ułatwienie powrotu do zdrowia, nie ma zależeć?”¹³³⁰. Nowatorsko łączył medycynę z dietetyką. W *Kuchmistrzu nowym* wskazywał: „Lekarstwa bowiem, chociażby najstosowniej zalecone i najskuteczniejsze, żadnego nie przynoszą pożytku i pomocy, ba jeszcze szkodliwie częstokroć działają i pogorszą cierpienie, jeżeli chory przyzwoitej diety nie zachowa”¹³³¹. Najbardziej charakterystycznym przykładem odnoszącym się do diety humoralnej jest cukier i jego zastosowanie. W czasach średniowiecza uznawany był za lekarstwo i to przekonanie o jego mocy leczniczej utrzymywało się przez kolejne wieki. W rozdziale poświęconym bulionom medycznym w przepisie na „Bulion z płuc cielęcych” Szyttler kazał użyć kubka¹³³² cukru na parę płuc¹³³³. Nie był lekarzem, ale zapewniał czytelników o tym, że dzięki doświadczeniu zdobywanemu przez lata był w stanie wydać publikację tak mocno o zdrowiu traktującą¹³³⁴. Przy tym w treści receptur korzystał z produktów, które z punktu widzenia dzisiejszej nauki zaliczane są do grupy superżywności: jarmużu, ryb, miodu, śliwek, szparagów, buraków, kapusty, groszku, migdałów.

¹³²⁹Ch. F. Salazar, *Galen*, [w:] *Reader's Guide to the History of Science*, red. A. Hessenbruch, Londyn-Chicago 2000, s. 273.

¹³³⁰*KN*, s. III.

¹³³¹*Ibidem*, s. III.

¹³³²ok. 600 gram.

¹³³³*KN*, s. 54.

¹³³⁴„Przeświadczony o tem i własnem mojem doświadczeniem i rozwągą pism o podobnych przedmiotach traktujących, dołożyłem pracowitej usilności, ażeby zebrać w jedno i wydać przepisy potraw nie obciążających żołądka, a razem zasilających chorych, lub też osłabionych ludzi, u których zwyczajnie, powracając do zdrowia, odzywa się apetyt natarczywy”. *Ibidem*, s. V.

Zaznaczał także dość często, że dany produkt czy danie może być uznane za „zdrowe”. W *Kucharce oszczędnej* w recepturze na sagowe krupy zaznaczał, że „w upałach ta potrawka bardzo jest zdrowa”¹³³⁵, radził, aby mordwin¹³³⁶ najlepiej wykorzystywać w maju „dla posiłku i zdrowia”¹³³⁷, w *Kuchni myśliwskiej* podawał, że „smarszcz jest grzybem wyśmienitym i zdrowym”¹³³⁸, recepturę jednej z zup kończył zdaniem: „Rosół ten w podróży zwłaszcza doskonałym jest i zdrowym posiłkiem”¹³³⁹, a w recepturze na „Szynek z warchlaka na gorąco” sugerował zebrać „tłustość” w czasie gotowania, aby „zdrowiu nie szkodziła”¹³⁴⁰.

¹³³⁵KO, s. 139.

¹³³⁶Rodzaj nalewki, likieru.

¹³³⁷KO, s. 153.

¹³³⁸KM, s. 40.

¹³³⁹Ibidem, s. 91.

¹³⁴⁰Ibidem, s. 55.

4. HISTORYCZNE REKONSTRUKCJE I EDUKACJA PRZEZ HISTORIĘ JEDZENIA

4.1. REKONSTRUKCJE MUZEALNE

Cornelius Holtorf uważa rekonstrukcję jako zjawisko, w którym przeszłość jest fenomenem teraźniejszości¹³⁴¹. Stała się ona zatem narzędziem, dzięki któremu można pokazać jak najbardziej wierną wizję przeszłości lub zaprezentować ją sposobem interesujący dla współczesnego odbiorcy. Według Piotra Kwiatkowskiego pojęcie rekonstrukcji należy zastąpić pojęciem odtwórstwa, bo niesie za sobą nie tylko opowieść o historii, ale i relacjach międzyludzkich oraz zachowaniach społecznych¹³⁴². Kwiatkowski sądzi, że rekonstrukcja jako słowo ogranicza jej odbiór poprzez wąskie rozumienie samego pojęcia. Rekonstrukcja w dosłownym tego słowa znaczeniu odnosi się do przedmiotów, które powinny być zrekonstruowane wiernie przy użyciu danych materiałów, technik i narzędzi. Współcześnie jest to często fizycznie niemożliwe, stąd idea zastąpienia pojęcia rekonstrukcji odtwórstwem¹³⁴³. Z kolei historyk Michał Bogacki używa sformułowania „odtwórstwo historyczne”. Według naukowca opisuje ono zjawisko rekonstrukcji jako odtwarzania działalności człowieka w przeszłości¹³⁴⁴. Ostatecznie wszyscy wymienieni badacze zgadzają się, że pojęcie rekonstrukcji historycznej nie oddaje do końca jego znaczenia i dosłownie opisuje wyłącznie zjawisko odtworzenia przedmiotu z wykorzystaniem wiernych danej epoce materiałów¹³⁴⁵.

Rekonstrukcja kuchni i jedzenia napotyka na opór ze strony historyków, mimo iż badania nad jedzeniem (*food studies*) są już od lat prężnie rozwijającą się dyscypliną naukową. Powraca tu argument o braku dostępu do historycznych produktów żywnościowych, co uniemożliwia wierną rekonstrukcję np. historycznych dań. Prawdą natomiast jest, że książki kucharskie kierowane były niegdyś do najbogatszych obywateli,

¹³⁴¹C. Holtorf, *Destruction and Reconstruction of Cultural Heritage as Future-Making* [w:] *The Future of the Bamiyan Buddha Statues*, red. M. Nagaoka, Berlin 2020, s. 159.

¹³⁴²P. T. Kwiatkowski, *Rekonstrukcje historyczne jako sposób doświadczania przeszłości*, [w:] *Współczesne społeczeństwo Polskie wobec przeszłości. Pamięć zbiorowa społeczeństwa polskiego w okresie transformacji*, red. M. Pluta, A. Szpociński, t. II, Warszawa 2008, s. 185.

¹³⁴³Ibidem.

¹³⁴⁴M. Bogacki, *Wybrane problemy odtwórstwa wczesnośredniowiecznego w Polsce*, [w:] *Kultura ludów Morza Bałtyckiego. Nowożytność i współczesność*, red. M. Bogacki, M. Franz, Z. Pilarczyk, t. II, Toruń 2008, s. 269.

¹³⁴⁵Ibidem.

a co za tym idzie, rekonstrukcja tych dań nie pokazuje w całości tradycji kulinarnej danego kraju. Mamy do dyspozycji jednak wyniki badań archeologicznych, na podstawie których możliwe jest uzupełnienie historii o brakujący element diety niższych klas społecznych. Bill Sutherland, odtwarzając receptury ze starożytnej Mezopotamii liczące prawie cztery tysiące lat, postanowił skorzystać z dwudziestu pięciu przepisów wyrytych na tablicach odnalezionych i odszyfrowanych przez archeologów, m.in. na pieczeń z jagnięciny z ciastkami jęczmiennymi, szalotkami, czosnkiem i porami¹³⁴⁶.

Praktycznie rzecz ujmując, gotowanie na podstawie historycznych przepisów nie jest rekonstrukcją. Kucharze nie mają możliwości przygotowania dań na palenisku, z wykorzystaniem dawnych naczyń i sprzętów kuchennych. Stare książki kucharskie, pamiętniki i zawarte w nich przepisy służą raczej jako inspiracja dla współczesnych kucharzy. Jean-Louis Flandrin już w drugiej połowie XX wieku naukowo zajmował się badaniem jedzenia w aspekcie wrażliwości kulinarnej, co było wówczas swoistą rewolucją. Położył nacisk na znaczenie jedzenia, obyczaju, kultury stołu jako samodzielnych dziedzin. Jego badania udowodniły, że kuchnia i jedzenie podlegają szeregom historycznych zmian. Zmianie na przestrzeni wieków ulega smak, struktura posiłku, elitarność i dostępność danych produktów żywnościowych¹³⁴⁷.

Propagowanie dawnej kuchni i odkrywanie narodowego dziedzictwa kulinarnego niosą za sobą nie tylko walory poznawcze. Stanowią element stymulujący współczesną gastronomię, pracę szefów kuchni i agronomię. To popularność kuchni historycznej przywróciła do życia zapomniane już albo niedoceniane składniki, takie jak: orkisz, gęszina, topinambur, zioła lecznicze. Nie tylko składniki dawniej popularne w kuchni zyskały nową młodość, ale do łask powracają i dawne utensylia. Przykładem mogą być tu prace brytyjskiego historyka jedzenia Ivana Daya, który zajmuje się przywracaniem obiektom muzealnym związanym z kuchnią ich naturalnej funkcji oraz ukazaniem ich w kontekście kultury stołu. W XVII-wiecznym wiejskim domu prowadzi kursy kuchni historycznej. Dbą o to, aby ich uczestnicy mieli możliwość skorzystania z tradycyjnych metod gotowania i zapoznania się z obszerną kolekcją przyrządów kuchennych z danej epoki¹³⁴⁸.

¹³⁴⁶S. Barnes, *Professor Cooks 3,770-Year-Old Recipes from Mesopotamia and Shares Surprising Results*, dostęp 21.03.2020, <https://cutt.ly/VNRklRn>

¹³⁴⁷J. L. Flandrin, *Arranging the Meal: A History of Table Service in France*, Berkeley-Los Angeles-Londyn 2007, s. 22.

¹³⁴⁸Strona internetowa Ivana Daya, dostęp 7.09.2021, <https://cutt.ly/xNRkUI9>

Propagowanie wiedzy o tradycji polskiej było ważne dla Jana Szyttlera. W książkach pozostawiał wzmianki na temat tradycyjnych sposobów przygotowania produktów czy wręcz pokusił się o rozwinięcie idei i opowieść o starych polskich zwyczajach, jak to miało miejsce w *Kuchni postnej* czy *Kuchni myśliwskiej*. Zwracał uwagę na fakt, że jego książki nie były pierwszymi książkami kucharskimi na rynku. Jednocześnie zaznaczał, że publikacje poprzedników nie zostały stworzone w sposób przystępny nauce sztuki kulinarnej. Pragnął, aby receptury zawarte w książkach były inspiracją dla innych. Przemyczał historyczne wątki edukacyjne. Chociaż tradycja szlacheckich polowań odchodziła w niepamięć, a co za tym idzie – nie było możliwości zdobycia konkretnych produktów wskazanych w recepturach (np. łap niedźwiedzia), Szyttler umieścił je w książce. Odnosił się też do polskich tradycji kulinarnych wynikających ze świąt. Wszystkie te wzmianki, niezwiązane wszak z ogólnie przyjętym społecznie celem wydania książki kucharskiej jakim jest przedstawienie przepisów, umieścił, żeby podtrzymywać pamięć o niegdyś ważnych elementach polskiej kultury. Poddawani wpływowi przez zaborcę młodzi ludzie, na jakich autor zwracał uwagę we wstępie do *Kuchni postnej*¹³⁴⁹, narażeni byli na obdarcie z tożsamości narodowej z uwagi na brak możliwości uczestniczenia w szeroko celebrowanych wcześniej obrzędach i praktykach. Według Szymona Wrześcińskiego w wychowaniu kluczowe jest przekazywanie jednostkom wiedzy na temat dziedzictwa kulturowego. Wskazuje, że wychowanie młodzieży w duchu patriotyzmu, które odwołuje się do chlubnych tradycji i wzorców osobowych, stanowi istotny element przygotowania młodego człowieka do życia w społeczeństwie¹³⁵⁰. Propagowanie tradycji kulinarnej, żeby zainteresować odbiorcę dawnymi zwyczajami, jest zatem ważnym elementem budowania tożsamości narodowej. Współcześnie pamięć o starych zwyczajach i tradycjach kultywuje się w gastronomii głównie poprzez rekonstrukcje historyczne. Rekonstrukcja może być pojmowana dosłownie (gdy starą recepturę próbuje się odtworzyć zgodnie z założeniami kucharza) lub w formie inspiracji (interpretując ją zgodnie ze współczesnymi realiami i oczekiwaniami odbiorcy).

Wiedzę o starych recepturach i gustach kulinarnych czerpać można z niewielu zachowanych dziś ksiąg kucharskich. Aby tego dokonać, książki kucharskie rozpatruje się w kontekście źródła kulturowych i społecznych tradycji oraz wyobrażeń i gustów

¹³⁴⁹KP, s. VI.

¹³⁵⁰S. Wrześciński, *Tajemnice rycerzy. Życie codzienne śląskich feudalów*, Warszawa 2008, s. 210.

kształtujących epokę. Jedzenie, kuchnia i smak są odbiciem kultury danego okresu historycznego i mówią wiele o upodobaniach naszych przodków. Badania nad kuchnią i smakiem można potraktować jako jeden ze sposobów poznawania świata oraz jego historii. Przemiany w kulturze kulinarnej wiążą się ściśle z przemianami historycznymi i światopoglądowymi społeczeństwa. Książki kucharskie można zatem potraktować nie tylko jako źródło przepisów, ale również jako archiwum panujących wówczas zwyczajów związanych z kulturą stołu, w szczególności staropolskich uczt. Staropolskie dzieła kulinarne nie tylko traktują o procedurach kucharskich, ale też pokazują, jak pobudzano wyobraźnię, zaskakiwano biesiadników, zachwycano wyglądem dań i sposobem podania potraw¹³⁵¹.

W *Kucharzu dobrze usposobionym* Szyttler przedstawił dania, które z punktu widzenia współczesnej kuchni mogą się wydawać kontrowersyjne, głównie pod kątem zaskakujących połączeń smakowych. Należy nadmienić, że *Kucharz dobrze usposobiony* zawierał przepisy, które i tak były bardziej wyważone niż te podawane na wytwornych stołach kilkaset lat wcześniej. Staropolska kuchnia zapisała się w historii jako kuchnia o ostrym, słodkim i kwaśnym smaku oraz zapachu, z mieszanką intensywnych przypraw i z wieloma dodatkami. Dania te mogłyby być uznane dziś jako wręcz niesmaczne, ale sposób ich przygotowywania motywowany był chęcią pokazania bogactwa domu. Archaiczne przepisy, na nowo zinterpretowane przez Szyttlera, były w pewnym sensie odwrotnością kuchni historycznej w XIX wieku.

Współcześnie o rekonstrukcji historycznej jedzenia mówi się jako o narzędziu do fizycznego poznania kultury przodków. Kulturoznawcy i historycy pracują nad zrozumieniem mechanizmów kulturowych, rozpowszechniania przekonań, praktyk, budowania struktur ekonomicznych, społecznych i politycznych w ramach wybranej kultury. Niezaprzeczalną jej częścią było jedzenie i kultura stołu. Poprzez przeprowadzanie rekonstrukcji historycznych istnieje możliwość badania idei, przedmiotów, ówczesnych praktyk na tle sytuacji politycznej i społecznej. Rekonstrukcja pozwala nam dodatkowo zrozumieć ewolucję jedzenia w kontekście kulturowym. Jeśli studia nad kulturą koncentrują się na społeczności, to badania nad historią żywności skupiają się nad jej wartością reprezentacyjną i symboliczną. Francuski teolog François

¹³⁵¹A. Matras, „Pieprzo i szafranno, moja mością panno”. *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania*, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów Uniwersytetu Jagiellońskiego. Nauki Społeczne”, nr 14/3, 2016, s. 56.

Pluquet w książce *De la sociabilité* wydanej w 1767 roku napisał, że „potrzeba jedzenia jednocy wszystkich ludzi i tworzy rodzaj więzi; jak mawiali starożytni, wydaje się, że podczas posiłku wszyscy goście tworzą jedno ciało i mają tylko jedno życie”¹³⁵². Badanie technik przygotowywania żywności, list zakupów, przepisów kulinarnych, tradycji żywieniowych pozwala nam na lepsze zrozumienie doświadczeń wcześniejszych pokoleń i dostarcza cennych danych analitycznych.

Starożytni Rzymianie tysiące lat temu poświęcali znaczne środki i czas na rekonstruowanie zwycięskich bitew. Na potrzeby projektów budowano wielkie baseny z wodą, rekonstruowano flotę, a następnie umieszczano na statkach grupy żołnierzy. Na tyle wiernie odtwarzano sceny, że zaangażowani w przedsięwzięcie ludzie walczyli na śmierć i życie¹³⁵³. Dzisiejsze rekonstrukcje wydarzeń historycznych nie są ani tak widowiskowe, ani nie wymagają podobnego poświęcenia ze strony rekonstruktorów. Przez stulecia rekonstrukcje odbytych bitew miały na celu podkreślenie wagi zwycięstwa rządzących jako narzędzie propagandowe w politycznej i społecznej grze. W późniejszych latach zaczęły wychodzić poza tematykę militarną i stały się dodatkowym medium w edukacji z elementami żywej historii, także w zakresie kuchni. Według The Association for Living History, Farm and Agricultural Museums żywa historia posługuje się obiektami historycznymi, miejscami i odtwórstwem w celu przedstawienia historii osób, które używały tych przedmiotów, tak aby pokazać historię i zaangażować odbiorców¹³⁵⁴. W 1891 roku szwedzki badacz folkloru Artur Hazelius założył muzeum, w którym zwiedzający byli w stanie obejrzeć i poczuć, jak wygląda życie na wsi, przyjrzeć się tradycyjnym zajęciom, rzemiosłom, przygotowywaniu pożywienia, oporządzeniu zwierząt, usłyszeć dawną muzykę¹³⁵⁵. Żywa historia często łamie stereotypy o epoce utrwalone w świadomości ludzi przez filmy, literaturę lub, co trzeba zaznaczyć, nieumiejętność przekazania wiedzy przez nauczycieli. Wiele ośrodków edukacyjnych dostrzega potrzebę kształcenia w tym zakresie. Cieszące się popularnością kursy żywej historii pod nazwą „A History of Royal Food and Feasting”¹³⁵⁶ organizuje Uniwersytet w Reading. Innym ważnym przykładem działań edukacyjnych jest projekt

¹³⁵²H. Notaker, *op. cit.*, s. 61.

¹³⁵³L. Maesano, *Ancient Rome Handbook. A historical guide for travelers*, Florencja 2017, s. 96.

¹³⁵⁴Strona internetowa The Association for Living History, Farm and Agricultural Museums, dostęp 7.09.2021, <https://cutt.ly/fNRvUa7>

¹³⁵⁵C. Hertz, *Swedish Folkdräkt*, [w:] *Dressing with purpose. Belonging and Resistance in Scandinavia*, red. C. Hertz, Bloomington 2021, s. 28.

¹³⁵⁶tłum. B. G.: „Historia jedzenia i biesiad na dworach królewskich”.

„Ogród – Kuchnia – Stół” realizowany przez dział edukacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Projekt zakłada pracę w formie żywej historii w trzech obszarach edukacyjnych: ogrodu otaczającego królewską rezydencję, kuchni stanowiącej nieodzowny element miejsca i stołu, swoistej sceny, gdzie dwa pierwsze elementy znajdują praktyczne urzeczywistnienie. W ramach działań powołano grupę rekonstruktorów o różnych profesjach: kucharzy, stolarzy, botaników, ogrodników, architektów krajobrazu. „Ogród – Kuchnia – Stół” odpowiada na zapotrzebowanie na edukację ekologiczną (prace w ogrodzie) i jedzeniową (poznanie kultury stołu, odtworzenie zapomnianych smaków kuchni polskiej). Pierwszym elementem projektu było stworzenie historycznego zielnika i ogrodu warzywnego. Stamtąd produkty trafiałyby do pałacowej kuchni, do grupy specjalizującej się w rekonstrukcji jedzenia¹³⁵⁷. To innowacyjny projekt w skali kraju. Podobne przedsięwzięcia realizowane są na świecie. Etnobotanik Michel Cambornac podjął się odtworzenia warzywnika zlokalizowanego w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni klasztornej w Fontevraud Abbey we Francji, a Sylvia Landsberg pracowała nad odtworzeniem ogrodów Królowej Eleonory Akwitańskiej z ok. 1200 roku¹³⁵⁸. W rekonstrukcji ogrodów jednym z priorytetów jest uzyskanie zgodnego z historycznym kształtu, nasadzeń i lokalizacji, a potem jego utrzymanie. Zamek w Villandry we Francji, zbudowany w 1532 roku według źródeł historycznych posiadał ozdobny ogród warzywny. Od 2009 roku zrekonstruowanym ogrodem opiekuje się Laurent Portugez, który stara się dbać o niego, jak w momencie utworzenia prawie pięćset lat temu. Zrekonstruowana przestrzeń stosuje metody ekologicznej produkcji, nawożona jest wyłącznie organicznymi nawozami, a ze szkodnikami walczy się tam z pomocą wrogich im owadów¹³⁵⁹.

¹³⁵⁷J. Tabaka, *Kultura naturze z Syrenką w tle. Dobre praktyki proekologiczne w warszawskich instytucjach kultury*, Warszawa 2020, s. 29.

¹³⁵⁸S. Landsberg, *The Medieval Garden*, Toronto 2003, s. 139.

¹³⁵⁹Strona internetowa Chateau Villandry, dostęp 7.09.2021, <https://cutt.ly/RNRmmaX>

4.2. KUCHARZE – REKONSTRUKTORZY. NOWE TRENDY KUCHNI HISTORYCZNEJ W GASTRONOMII

Pierwsza połowa XX wieku dała szansę szefom kuchni na wzmocnienie swojej pozycji społecznej. W latach 60. XX wieku na sile przybrał ruch *nouvelle cuisine*, który zrywał z dotychczasowymi tradycjami kuchni francuskiej. Łączył stary styl z nowym, składniki importowane i egzotyczne z lokalnymi, kuchnię tradycyjną z tą z innych krajów, podkreślał bogactwo smaków możliwe do uzyskania wyłącznie z najświeższych składników¹³⁶⁰. Jeden z prekursorów tego ruchu, Paul Bocuse, twierdził że szef kuchni może zyskać swobodę w gotowaniu dzięki posiadaniu własnej restauracji. Jak zauważyła Priscilla Parkhurst Ferguson geniusz Bocuse'a polegał na jego zdolności do promowania w tym samym czasie siebie, swojej kuchni i zawodu kucharza¹³⁶¹. W kolejnych latach kucharze nierzadko stawali się inspiracją dla działalności specjalistów i badaczy. W 1984 roku Harold McGee wydał książkę „Food and Cooking” opisującą procesy zachodzące w czasie przetwarzania jedzenia. Książka wywarła ogromny wpływ na późniejszego ojca kuchni molekularnej, brytyjskiego szefa kuchni, Hestona Blumenthala. Na uniwersytecie w Oxfordzie Nicholas Kurti rozpoczął badania nad chemią i fizyką jedzenia, a w 2010 roku UNESCO wpisało francuski posiłek gastronomiczny na listę niematerialnego dziedzictwa kultury. W ten sposób szefowie kuchni pokonali trudną drogę od słabo opłacanych służących do osób cieszących się uznaniem celebrytów, polityków, gwiazd mody, filmów. Wymagało to również wyjścia poza czysto techniczny aspekt kulinariów, połączenia tej wiedzy z zakresem nauk ścisłych, historii i kultury.

Dziedzictwo dawnych książek kucharskich nie stanowi dziś już tylko ciekawostki, anegdoty historycznej, ale może być podstawą budowania tożsamości kulinarnej w poszczególnych krajach, regionach, społecznościach. Przykładem tego typu przedsięwzięć może być „New Nordic Cuisine” (NNC). Inicjatywa powstała w 2004 roku w ramach projektu promującego i podkreślającego wyjątkowość nordyckiej kuchni. Na konferencji otwierającej szefowie kuchni ze Szwecji, Danii, Grenlandii, Norwegii, Islandii, Finlandii i Wysp Owczych podpisali manifest¹³⁶², który zawiera opis

¹³⁶⁰P. Ferguson, S. Zukin, *The Careers of Chefs: 'French' and 'American' Models of Cuisine*, [w:] *Eating Culture*, red. R. Scapp, B. Seitz, Nowy Jork 1998, s. 98.

¹³⁶¹P. Ferguson, S. Zukin, *op. cit.*, s. 107.

¹³⁶²A. Michelsen, *The New Nordic Diet: A sociological study of the acceptance and appropriation of a dietary regime*, Kopenhaga 2013, s. 11.

innowacyjnego podejścia do tradycyjnej żywności wytwarzanej w sposób etyczny. W treści czytamy, że „jako nordyccy szefowie kuchni odkrywamy, że nadszedł czas na stworzenie Nowej Kuchni Skandynawskiej, która swoim dobrym smakiem i szczególnym charakterem wypada korzystnie na tle najlepszych kuchni świata”¹³⁶³. Wyznaczono cele kuchni nordyckiej: wyrażenie czystości, świeżości, minimalizmu i etyki jako elementów, które powinny być kojarzone z regionem, działanie w zgodzie z sezonowością produktów, z poszanowaniem dla przyrody, porami roku, opieranie kuchni na składnikach, które są charakterystyczne dla regionu, lokalne, połączenie dobrego smaku ze zdrowiem i nowoczesną wiedzą na temat żywienia, promowanie skandynawskich produktów, producentów, edukacja w zakresie kultury skandynawskiej, promowanie dobrego traktowania zwierząt, etycznego procesu produkcji, eksploatacja mórz, gruntów rolnych, opracowanie nowych zastosowań dla tradycyjnych skandynawskich produktów spożywczych, mądre łączenie tego, co najlepsze w kuchni nordyckiej ze światowymi trendami, próba wykazania samowystarczalności regionu w zakresie pozyskiwania produktów jak najlepszej jakości, łączenie sił z rzemieślnikami, rolnikami, rybakami, producentami żywności, hurtownikami, badaczami, naukowcami, nauczycielami, politykami, władzami krajów uczestniczących w projekcie – wszystko z korzyścią dla krajów skandynawskich¹³⁶⁴.

Dziewięć lat później New Nordic Food wydało manifest o nazwie „Nordic Children's Kitchen Manifesto”, w którym poruszona została kwestia żywienia dzieci. Jak czytamy w tekście dokumentu, „każde skandynawskie dziecko ma prawo uczyć się, jak gotować dobrą, zdrową żywność”¹³⁶⁵. W ramach projektu rozpoczęto działania mające na celu dbanie o to, aby jedzenie przygotowywane dzieciom było pożywne, smaczne, tworzone z lokalnych składników, zgodne z sezonowością i produkowane w sposób etyczny. Zarazem posiłki dostarczane miały być regularnie, miały być zróżnicowane, pozwalając na poznawanie nowych smaków i naukę zdrowego odżywiania. Zwrócono uwagę na fakt, że dzieci mają prawo do posiadania własnego gustu i samodzielnego zdobywania doświadczeń w zakresie poznawania nordyckiej kuchni.

Kuchnia nordycka z inicjatywy krajów skandynawskich stała się silnym elementem narodowej identyfikacji. NNC jest przykładem, jak kuchnia i turystyka

¹³⁶³Strona internetowa Nordic Co-operation, dostęp 4.03.2021, <https://cutt.ly/yNRmBmx>

¹³⁶⁴Ibidem.

¹³⁶⁵Ibidem.

wychodzą poza narodowe granice. W każdym kraju idea *nordic* zakorzeniła się w inny sposób. W Danii jako nowoczesna i postępowa duńska kuchnia, w Szwecji poprzez NNC buduje się wizerunek kraju pod szyldem „Sweden – the new culinary nation”¹³⁶⁶. NNC udało się zmienić podejście do postrzegania skandynawskiej gastronomii. Twórcy stanęli przed wyzwaniem wprowadzenia zmiany do dotychczasowego przeświadczenia o kuchni francuskiej jako jedynej, która jest w stanie podać gościom najbardziej wyszukane dania¹³⁶⁷, a kuchni śródziemnomorskiej jako bardziej zdrowej diety niż ta charakterystyczna dla północy Europy. Wyrazili ambicję, aby kuchnia nordycka była tak samo smaczna i zdrowa jak śródziemnomorska oraz wykwintna jak francuska¹³⁶⁸. Naukowcy z Nordic Centre of Excellence znaleźli kilkanaście lokalnych nordyckich produktów poprawiających zdrowie, obniżających poziom cholesterolu we krwi i zmniejszających prawdopodobieństwo wystąpienia zawału serca¹³⁶⁹, co zostało wykorzystane w komunikacji marketingowej.

Flagowym przedsięwzięciem projektu została restauracja NOMA stworzona w latach 2005–2007 w Kopenhadze przez szefa kuchni René Redzepiego i duńskiego przedsiębiorcę spożywczego Clausa Meyera¹³⁷⁰. Sukcesy NOMY, okrzykniętej najlepszą restauracją na świecie w latach 2010, 2011, 2013 i 2014, sprawiły, że zainteresowanie kuchnią nordycką przerosło najśmielsze oczekiwania założycieli NNC i inicjatorów podpisania manifestu¹³⁷¹. Kopenhaga stała się kulinarną stolicą świata, a na rynku wydawniczym ukazał się specjalny przewodnik Michelin o kulinariach krajów nordyckich¹³⁷². Na oficjalnej stronie zarządzanej przez Radę Ministrów Krajów Nordyckich można przeczytać, że

[...] przez ostatnią dekadę dokonała się nie tylko zmiana kulturowa w podejściu do jedzenia, ale kuchnia nordycka stała się symbolem międzynarodowym. [...] Nordycki rząd postawił sobie za cel zwiększenie świadomości ludzi o kuchni nordyckiej i pokazać ją na kulinarnej mapie świata. Program został rozszerzony o manifest podpisany [...] przez dwunastu szefów z ogromną wizją zmian. Zaangażowali się w promowanie swoich krajów, jedzenia i kultury. Ich mottem było:

¹³⁶⁶H. Jönsson, *A Food Nation Without Culinary Heritage? Gastronationalism in Sweden*, “Journal of Gastronomy and Tourism”, t. 4, nr 4, 2020, s. 227.

¹³⁶⁷A. B. Trubek, *Haute cuisine: How the French invented the culinary profession*, Filadelfia 2004, s. 49.

¹³⁶⁸J. Heppenstall, *The New Nordic Cuisine*, dostęp 7.03.2021, <https://cutt.ly/5NRm2n6>

¹³⁶⁹I. Ladegaard, *Better health with a Nordic diet*, dostęp 21.05.2021, <https://cutt.ly/BNRm31V>

¹³⁷⁰J. Leer, *The rise and fall of the New Nordic Cuisine*, “Journal of Aesthetics & Culture”, t. 8, 2016, s. 2.

¹³⁷¹O. Troelsø, *Danmarks gastronomiske revolution – Historien om hvordan Danmark udviklede sig fra en gastronomisk udørk til en verdensberømt gastronomi destination*, Skodsborg 2015, s. 79.

¹³⁷²Ostatnie wydanie w czasie powstawania niniejszej dysertacji: *The Michelin Guide 2019. Nordic Countries. Denmark, Finland, Iceland, Norway, Sweden*, Newcastle 2019.

czystość, prostota i zdrowe jedzenie produkowane wg najwyższych standardów etycznych. Skoncentrowano się na trzech obszarach: jedzenie w przestrzeni publicznej, nagradzane jedzenie nordyckie, turystyka i branding¹³⁷³.

Doskonała restauracja zawsze będzie powodem do odwiedzenia regionu, zwiększenia ruchu turystycznego, a w konsekwencji polepszenia się sytuacji ekonomicznej kraju. Sukces NOMY zainspirował inne restauracje. W najdalszych zakątkach krajów nordyckich szefowie kuchni zwiększali swoją świadomość i wiedzę na temat lokalnej kuchni i zmian wynikających z manifestu NNC. Miejscowe społeczności powróciły do tradycyjnych metod produkcji, wykorzystywały zapomniane regionalne produkty. W konsekwencji zwiększenie rozpoznawalności Danii zapoczątkowało proces jej oderwania od kuchni krajów skandynawskich na rzecz promowania wyłącznie kuchni duńskiej. W ślad za tym Claus Meyer skoncentrował się na rozwijaniu duńskiej kultury jedzenia¹³⁷⁴. Wyjaśnił, że „duńskie jedzenie w pierwszym odruchu nie kojarzy się z jakością, jest jakby zanieczyszczone, ale kiedy powiesz *nordic*, ta nazwa zaczyna kojarzyć się natychmiast z czymś wolnym, otwartą przestrzenią, definiuje, czym to w rzeczywistości jest”¹³⁷⁵.

Szwecja postanowiła wzmocnić swoją tożsamość kulinarną tak, aby nie pozostawać w cieniu Kopenhagi. Na stronie Visit Sweden można przeczytać: „Kilka lat temu zdecydowaliśmy się zostać nowym kulinarnym kierunkiem – poprawiając jakość naszego jedzenia i jakość podróży przez nasz kraj”¹³⁷⁶. Chociaż od 2004 roku promocja kuchni nordyckiej jest dla krajów skandynawskich wspólnym projektem, w tekście umieszczonym na oficjalnej rządowej stronie nie znajdujemy słów „nordycki” czy „skandynawski”. Szwecja zaprasza do odwiedzin restauracji od Sztokholmu, przez Göteborg, po Malmö: „Szwecja: [jest] bogata w historię, pewna swojej przyszłości”¹³⁷⁷. Szukanie kulinarnej odrębności i relacji między tym, co szwedzkie, a nordyckie dotyczy projektów „Try Swedish” i „Eat like Sweden”. Koncentrują się one na różnicach w jedzeniu wynikających z położenia geograficznego i sposobu przechowywania, konserwowania jedzenia wypracowanego przez lata długich i srogich zim. Całokształt

¹³⁷³Nordic Council of Ministers, *New Nordic food – The emergence of new Nordic food culture*, dostęp 7.03.2021, <https://cutt.ly/nNRQuBL>

¹³⁷⁴J. Leer, *op. cit.*, s. 4.

¹³⁷⁵H. Byrkjeflot, J. S. Pedersen, S. Svejenova, *From label to practice: The process of creating New Nordic Cuisine*, „Journal of Culinary Science & Technology”, nr 3, 2013, s. 118.

¹³⁷⁶Strona internetowa Visit Sweden, dostęp 3.03.2021, <https://cutt.ly/6NRQsy6>

¹³⁷⁷Ibidem.

działań wskazuje na to, iż Szwedzi obawiają się, że poprzez wpływ nowoczesnych trendów utracą własną tożsamość kulinarną. NNC było fundamentem do stworzenia odrębnego, jak w Danii, projektu kulinarnego. W obu przypadkach działania wpłynęły korzystnie na wizerunek włodarzy, zwiększyły atrakcyjność turystyczną, ale tym samym przestały budować zespołową identyfikację.

4.3. Rekonstrukcja – pomnik pamięci?

Socjolog Jean-Pierre Poulain wyjaśnia, że nazwy dań mają podwójną funkcję: naukową i literacką. W XVIII wieku kucharze i autorzy książek zaczęli stosować formę naukową, czyli logiczny podział na działy ze słownictwa naukowego, *la cuisine scientifique*. Z kolei literacka funkcja ma na celu maksymalizację doznań i korzysta z nazw potraw i produktów, które podkreślają ich wyjątkowość. Podzielona została na trzy kategorie. Pierwsza, geograficzna, odnosi się do krajowych i regionalnych technik kulinarnych. Druga to nazwy królewskie, arystokratyczne, celebryckie – służą do podniesienia rangi dania z banalnego do bardziej fantastycznego. Trzecią kategorią są nazwy, które nie mają bezpośredniego związku z daną potrawą, ale wykorzystują siłę metafory¹³⁷⁸. W XIX i XX wieku wszelkiego rodzaju odniesienia do przyrody, świata mitycznego (np. „zefirek” czy „lekki jak chmurka”) wzbudzały uznanie wśród odbiorców¹³⁷⁹. Również Jan Szyttler wykorzystywał tego typu zabiegi w swojej twórczości. W *Kuchni postnej* odnaleźć można przepisy na „Stokfisz po kapucyńsku z masłem lub z postem”¹³⁸⁰, „Sądak sposobem stokfiszu po kapucyńsku z oliwą lub masłem”¹³⁸¹ czy „Kaszę gryczaną drobną z kolońską wodą”¹³⁸². Ciekawe nazwy potraw były atutem w przypadku kuchni królewskiej, arystokratycznej, papieskiej. W dzisiejszej kuchni, również tej inspirowanej historią, należy jednak pamiętać, aby nazwy dania współgrały z *genius loci*¹³⁸³, nie były zwodnicze. Elisabeth David w jednym z artykułów wskazuje, że zamiast skupiać się na nazwie, powinniśmy się koncentrować na daniu samym w sobie¹³⁸⁴.

Jan Szyttler w książkach umieszczał dania silnie związane z krajowymi zwyczajami, opisywał zapomniane praktyki. Można sądzić, że to przywiązanie do tradycji wynikało z jego patriotyzmu. Sam niejako był rekonstruktorem jedzenia. W drugim tomie *Kucharza dobrze usposobionego* podał trzy receptury na blamanże:

¹³⁷⁸J. P. Poulain, *Sens et fonctions des appellations culinaires au 19ème siècle*, “Sociétés”, nr 6, 1985, s. 21.

¹³⁷⁹J. Kulczycka-Saloni, A. Nofer-Ładyka, *Literatura polska drugiej połowy XIX wieku: realizm i naturalizm*, Warszawa 1970, s. 55.

¹³⁸⁰KP, s. 126.

¹³⁸¹Ibidem, s. 140.

¹³⁸²Ibidem, s. 160.

¹³⁸³A. C. J. Zingales, *Online/Offline Sharing Life*, [w:] *Multidisciplinary Design of Sharing Services*, red. M. Bruglieri, Mediolan 2018, s. 213.

¹³⁸⁴E. David, *Omelette and a Glass Of Wine*, Londyn 1986, s. 40.

„Blamanż śmietankowy”¹³⁸⁵, „Blamanż czekoladowy”¹³⁸⁶ i „Blamanż orszadowy”¹³⁸⁷, odwołując się do receptury na deser znany od czasów średniowiecza, „blanc-mange”¹³⁸⁸.

W czasie rozkwitu *nouvelle cuisine* szefowie kuchni nawoływali do rezygnacji z dziwnie brzmiących nazw historycznych, niezrozumiałych dla współczesnego odbiorcy i położenia nacisku na produkt, technikę przygotowania¹³⁸⁹, chociaż sam Paul Bocuse odtwarzał dania historyczne i wręcz był z tego dumny¹³⁹⁰. Współcześnie obserwuje się stały wzrost zainteresowania kuchnią historyczną. W Polsce prekursorami nad badaniami i rekonstrukcją można nazwać badaczy w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie prowadzących liczne warsztaty i zajęcia edukacyjne. W czasie Europejskiego Festiwalu Smaku w Lublinie zrekonstruowano pod kierunkiem Jarosława Dumanowskiego, badacza kuchni staropolskiej, święto upamiętniające podpisanie polsko-litewskiej unii lubelskiej. W National Museum of the American Indian w Stanach Zjednoczonych szefowie kuchni restauracji Mitsitam Native Foods Cafe znajdującej się na terenie muzeum serwują dania inspirowane kuchnią rdzennych Amerykanów, wykorzystując autentyczne produkty pozyskiwane w tradycyjny sposób. Odpowiedzią na światowe trendy w rekonstrukcji historycznej był cykl tematycznych kolacji Monumenta Culinaria Gothica poświęconych najstarszym średniowiecznym księgom kucharskim realizowany w Gothic Restaurant na Zamku w Malborku. W czasie pierwszej z nich menu inspirowane było francuskimi dziełami kulinarnymi sprzed setek lat. Kolejna traktowała o włoskich recepturach późnego średniowiecza i wczesnego renesansu wyselekcjonowanych przez Tessę Capponi-Borawską. W czasie innej kolacji, „Sapientia Aedificavit Sibi Domum”¹³⁹¹ w dniu Święta Podniesienia Krzyża, które uchodziło i uchodzi w Zakonie Szpitala Najświętszej Maryi Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie za najważniejsze święto w roku, szefowie kuchni Gothic rekonstruowali nie tylko dawne menu, ale również rytuały wprost z uczt Wielkiego Mistrza, m.in. zwyczaj obmycia rąk przed kolacją w wodzie aromatyzowanej płatkami róż¹³⁹², muzykę i oprawę wizualną. Wydarzenia

¹³⁸⁵KDU, t. II, s. 13.

¹³⁸⁶Ibidem, s. 14.

¹³⁸⁷Ibidem, s. 14.

¹³⁸⁸L. Civitello, *Cuisine and Culture: A History of Food and People*, New Jersey 2011, s. 81.

¹³⁸⁹A. Capatti, M. Montanari, A. O’Healy, *Italian Cuisine: A Cultural History (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History)*, Nowy Jork 2002, s. 201.

¹³⁹⁰P. Bocuse, *La cuisine du marché*, Paryż 1988, s. 8.

¹³⁹¹ tłum. B. G.: „Mądrość zbudowała sobie dom”.

¹³⁹²S. Gordon, *Mens Sana in Corpore Sanus: Water, Wellness, and Cleanliness in Five Fifteenth- Century Medical Manuals*, [w:] *Bodily and Spiritual Hygiene in Medieval and Early Modern Literature*, red. A. Classen, M. Sandidge, Berlin 2017, s. 429.

angażowały uczestników, rozwijały zainteresowanie historią, były inspiracją, odnawiały wiedzę na temat zapomnianych już zwyczajów, umiejętności, a nade wszystko przyczyniały się do zwiększenia zainteresowania miejscem, w jakim wydarzenie się odbywało. Spotkania tego typu budują most łączący profesjonalną sztukę kulinarną z badaczami historii, gośćmi, producentami produktów tradycyjnych i regionalnych.

Fabio Parasecoli podkreśla wagę rekonstrukcji historycznej i jej rozwoju w kontekście imigracyjnym. W jaki sposób rozwijają, zmieniają się tradycje kulinarne, zachowania, techniki, wartości w gastronomii? Jaki ma to wpływ na definiowanie i wyrażanie własnych przekonań, kultury, stylu życia? Według Parasecolego każdy składnik potrawy, danie, sposób przygotowania mogą być użyte jako forma demonstracji. Rekonstrukcja historyczna zatem może być wykorzystana jako element kultywowania danej kultury, przypomnienie historii, jako pomnik pamięci¹³⁹³.

Jedzenie i kultura stołu ulegają ciągłym zmianom. W czasie życia i twórczości Jana Szyttlera polska kuchnia ulegała modyfikacji m.in. poprzez wpływ mody francuskiej. Współcześnie ulega silnym oddziaływaniom społecznym, globalizacyjnym, ekonomicznym i politycznym. Nowe podejście do kuchni reprezentuje zmieniające się gusta i stale rosnący dostęp do nowych produktów spożywczych oraz nowych technologii w gastronomii. Autorzy książek kucharskich w XX wieku byli tego procesu świadomi. Gdy w 1903 roku Escoffier wydał *Le Guide Culinarie* miał świadomość, że książka nigdy nie będzie dziełem kompletnym, gdyż świat nieustannie się zmienia. Twierdził, że „postęp maszeruje i rodzi nowe receptury każdego dnia”¹³⁹⁴.

¹³⁹³F. Parasecoli, *Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities*, “Social Research”, t. 81, nr 2, 2014, s. 415–439.

¹³⁹⁴A. Escoffier, *Le Guide Culinaire*, Paryż 1903, s. VI.

4.4. REKONSTRUKCJA HISTORYCZNA W TURYSTYCE KULINARNEJ

Podróże kulinarne odbywane były od dawna, jednak zawsze w formie elementu dodatkowego, pobocznego. W średniowieczu zdarzało się, że podróżnicy zbaczali z wyznaczonej drogi po to, aby zjeść miejscowe przysmaki. Kilka wieków później orszaki władców zatrzymywały się na kilkudniowe postoje w celach odpoczynku i posilenia się. Biorąc pod uwagę fakt, że w niektórych miejscach stawali na znacznie dłuższy czas, można domniemywać, że powodem tego było właśnie jedzenie i komfort noclegu¹³⁹⁵. Tradycje żywieniowe w różnych częściach świata zmieniały się ze względu na sezonowość, położenie geograficzne, warunki pogodowe, dostępność jezior, mórz i lasów. Wraz z odkrywaniem różnic w tradycjach kulinarnych innych grup narodowościowych i rosnącą atrakcyjnością obcych kuchni pojawiła się właśnie turystyka kulinarna.

Pierwotnie miała ona elitarny charakter, a jej uczestnikami byli przedstawiciele najzasobniejszej warstwy społeczeństwa. Z czasem rozszerzyła się na bardziej liczny krąg konsumentów należących do pozostałych grup społecznych, stopniowo coraz częściej korzystających z ofert turystyki i kultury¹³⁹⁶. Dzisiaj dotarcie do najdalszych zakątków świata jest możliwe teoretycznie w ciągu maksymalnie trzech dni, a podróże stały się bardziej przystępne. Turysta, podejmując decyzję o wyborze konkretnej destynacji, kieruje się własnymi oczekiwaniami i wyobrażeniami na temat danego miejsca, często stereotypami. Jak opisuje Janet Chrzan:

Zamknij oczy i wyobraź sobie pocztówkę z Włoch. Zielony krajobraz z willami na wzgórzach. Cyprysy i mgliste powietrze ciepłego, jasnego popołudnia. Może jesteś w winnicy, może zapach gorącego spaghetti wdziera się do nosa, a może widzisz pasterza, który pędzi swoje owce z pastwiska starożytnym traktem przed wiekami łączącego starożytne miasta, może grupa roześmianych i głośnych ludzi przy długim stole będzie jadła pyszny posiłek przez cały wieczór, aż do późnej nocy. Taki obraz widzi każdy z nas w swoich głowach. Widzimy go w filmach, czytamy w książkach, oglądamy w magazynach turystycznych. Taka narracja buduje stereotyp Włoch i wypoczynku we Włoszech. Pokazuje, jak Włochy powinny wyglądać¹³⁹⁷.

¹³⁹⁵D. Orłowski, M. Woźniczko, *Polish cuisine and its importance in culinary tourism*, [w:] *Tourism in Poland*, red. E. Puchnarewicz, Warszawa 2015, s. 117.

¹³⁹⁶A. Mikos von Rohrscheidt, *Turystyka kulturowa. Fenomen, Potencjał, Perspektywy*, Poznań 2008, s. 12.

¹³⁹⁷J. Chrzan, *Culinary tourism: Media Fantasy, Imagined Traditions and Transformative Travel*, "Béaloides / The Journal of the Folklore of Ireland Society", nr 76, 2008, s. 235.

Niemniej jednak często wyobrażenia mijają się z rzeczywistością, a społeczności lokalne stają przed wyzwaniem zmagania ze wzrostem cen, tłumami oraz ich negatywnym wpływem na otoczenie, zabytki, faunę i florę¹³⁹⁸.

We Włoszech jedzenie jest głęboko osadzone w historii i kulturze narodowej. Podejście do tradycji w rozumieniu turystów oznacza element niezmienny, pozostający w wielowiekowej stagnacji. John Urry wskazuje, że gdy dochodzi do niszczenia lokalnej tradycji przez wpływy współczesności, należy się liczyć z rozczarowaniem części turystów. W pewnym starym włoskim domu przeprowadzone zostały warsztaty kulinarne. Prowadziła je rodowita Włoszka. Po przeczytaniu opinii w Internecie można było dojść do wniosku, że wydarzenie zostało perfekcyjnie zorganizowane, jedzenie smaczne, prowadząca w rzeczowy i ciekawy sposób prowadziła warsztaty. Jednak jeden z gości był rozczarowany, gdyż zauważył kuchenkę mikrofalową, co nie wpisywało się w jego wyobrażenie tradycyjnej, starej włoskiej kuchni¹³⁹⁹. Tradycyjna kuchnia śródziemnomorska, która historycznie obfitowała głównie w warzywa, dziś zadziwia szerokim wyborem mięs. Zmiana podyktowana była oczekiwaniami, wyobrażeniami turystów.

Turystyka kulinarna daje możliwość rozwoju lokalnej kultury, tożsamości społecznej miejscowych ludzi, pozwala na zbudowanie dobrego wizerunku lokalizacji i wzmacnia obszar ekonomicznie. W ocenie Janet Chrzan najprężniej rozwijającym turystykę kulinarnym miejscem na świecie jest Toskania¹⁴⁰⁰. To na południu Włoch rozpoczęto promocję dwóch obszarów – Apulii z miastem Puglia oraz Kampanii z Neapolem. Zachęcano turystów do odwiedzin, stawiając na czele benefitów jedzenie. Jednocześnie pojawiły się pytania, jaką cenę dane obszary muszą zapłacić za nadmierne zainteresowanie? W jaki sposób chronić lokalną społeczność? To ważne kwestie, wszak turystyka jest dla Włoch ważnym źródłem dochodu¹⁴⁰¹. Turystyka kulinarna daje możliwość rozwoju, a inne regiony Włoch, wzorem popularnych obszarów, wykorzystują

¹³⁹⁸A. Russo, *The „vicious circle” of tourism development in heritage cities*, “Annals of Tourism Research”, t. 29, nr 1, 2001, s. 265.

¹³⁹⁹J. Urry, *The Tourist Gaze*, Londyn 2002, s. 34.

¹⁴⁰⁰J. Chrzan, *op. cit.*, s. 235–251.

¹⁴⁰¹W 2015 roku zagraniczni turyści wydali we Włoszech trzydzieści sześć bilionów euro. W stosunku do 2014 roku o 10% wzrosła liczba odwiedzających ze Stanów Zjednoczonych. 13% Włochów zatrudnionych jest w sektorze turystycznym. L. Lazzeretti, *Mapping and Analysing Local Tourism Systems in Italy 1991–2001*, “Tourism Geographies”, t. 10, nr 2, 2008, s. 232. 75% turystów wyraziło zadowolenie z pobytu, a 77% spośród zadowolonych deklarowało, że są podróżnikami kulinarnymi *The American Culinary Traveler*, dostęp 19.03.2021, <https://cutt.ly/xNRRRFY>

narodowe dziedzictwo kulinarne, by zwiększyć ruch turystyczny. Przede wszystkim skupiają się na wzmocnieniu wizerunku lokalnych produktów. Celem jest m.in. zachęcanie do dyskusji o jedzeniu i różnorodności biologicznej oraz pomoc w rozwoju lokalnej identyfikacji¹⁴⁰². Tradycyjne jedzenie wzmacnia relacje międzyludzkie lokalnej społeczności. Buduje to autentyczność miejsca i jedzenia potęgowaną przez zjawisko tak zwanej transformacji¹⁴⁰³.

Historycznie Toskania była biednym regionem. Właściciele farm porzucali je na rzecz zdobycia pracy w dużym mieście, emigrowali za granicę. Sytuacja polepszyła się w momencie, gdy w 1985 roku włoskie prawo zezwoliło na czerpanie korzyści z agroturystyki¹⁴⁰⁴. Szybko zaczęły powstawać miejsca, które pozwalały na zwiększenie dochodów wiejskiej społeczności. Domy opuszczone po II wojnie światowej zaczęły być przejmowane na rzecz otwierania nowych punktów agroturystycznych, oferować pokoje ze śniadaniem, dostęp do winnic, degustacje. Rozpoczęto produkcję tradycyjnych wyrobów celem sprzedaży głównie turystom, otwierały się drogi do opowieści o tożsamości historycznej miejsca, jedzenia¹⁴⁰⁵. Odradzały się stare, zapomniane zawody, praca rzemieślnicza¹⁴⁰⁶. Odtwarzano także, w formie uproszczonej rekonstrukcji, tradycyjną kuchnię tokańską. Turystów karmiono prostymi i sezonowymi daniami. Dzięki owym działaniom w ciągu trzydziestu lat Toskania urosła do lidera krajowej agroturystyki i jest dziś jednym z najważniejszych elementów włoskiej identyfikacji kulturowej¹⁴⁰⁷.

Turystyka ożywia świadomość względem dziedzictwa kulturowego – i to obustronnie, czyli zarówno względem przyjezdnych, jak i mieszkańców. Posiadanie produktu, przedmiotu, elementu kultury, który jest na tyle interesujący, że potrafi ściągnąć ludzi z drugiego zakątka świata, staje się obiektem pożądania, wywołuje dumę i zwiększa wagę lokalnej identyfikacji.

¹⁴⁰²C. Hall, R. Mitchell, L. Sharples, *Consuming places: The role of food, wine and tourism in regional development*, [w:] *Food Tourism Around The World*, red. C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, B. Cambourne, Oksford 2003, s. 29.

¹⁴⁰³Oznacza odczucie turystów polegające na tym, że na wakacjach wszystko smakuje lepiej, gdyż jesteś ożywiony, masz inny plan dnia niż zwykła codzienność w miejscu zamieszkania, oglądasz nowe piękne miejsca, jesteś anonimowy. J. Urry, *op. cit.*, s. 34.

¹⁴⁰⁴R. Sonnino, *For a „Piece of Bread”?* *Interpreting Sustainable Development through Agritourism in Southern Tuscany*, „Journal of the European Society for Rural Sociology”, t. 44, nr 3, 2004, s. 289.

¹⁴⁰⁵F. M. Santucci, *Agritourism for rural development in Italy, evolution, situation and perspectives*, „British Journal of Economics, Management and Trade”, nr 3/3, 2013, s. 196.

¹⁴⁰⁶Ibidem, s. 197.

¹⁴⁰⁷National Tourism Agency 2012, dostęp 2.03.2021, <https://cutt.ly/MNRR2AV>

U wybrzeży Amalfi, w malowniczym Sorrento, odnaleźć można symbol regionalnej identyfikacji, który funkcjonuje już od wieków – ogrody cytrynowe. Najwcześniejsze datowane są na XI wiek. Kiedy odkryto, że witamina C zawarta w cytrynach leczy szkorbut, wzgórze Sorrento obsadzone zostały drzewami cytrynowymi¹⁴⁰⁸. Rośliny stały się symbolem okolicznych terenów. Z powodu specyficznych warunków nasadzeń nie jest możliwe zmechanizowanie prac przy uprawie, a rośliny stale uszkodzane są przez zmiany klimatycznie i okresowe braki wody. Wszystkie te czynniki wpływają na zwiększenie kosztów utrzymania upraw przy jednocześnie stale zmniejszającej się wydajności i rosnącej konkurencji, chociażby imporcie tanich argentyńskich cytryn. Na przestrzeni 2014 i 2015 roku zniszczeniu uległo 75% cytrynowych ogrodów i nikogo nie dziwi fakt, że wiele z nich zostało opuszczonych. Gdy zaczęto opuszczać uprawy, włoscy geologowie bili na alarm. Jeśli ogrody znikną, tarasy ulegną erozji i z biegiem lat osuną się do morza, a miejscowa ludność, wcześniej znajdująca zatrudnienie przy opiece nad drzewami, straci środki do życia. Mimo że w 2001 roku UNESCO objęło szczególną ochroną geograficzną cytryny z Amalfi¹⁴⁰⁹, ogrody mogą przestać istnieć. Inicjatywa ratowania tej lokalnej tradycji chroni nie tylko same ogrody cytrynowe, ale i podnosi stopień świadomości lokalnej społeczności, daje poczucie wspólnotowości, przeżywania jedzenia, jego tradycji i historii¹⁴¹⁰.

Innym przykładem tradycji kulinarnej może być cukiernicza pracownia sióstr zakonnych w regionie Apulia. Wspólnoty religijne od wieków miały duży udział w rozwijaniu tradycji kulinarnych. Trapiści wytwarzali znane do dziś belgijskie piwo. Przyklasztorne ogrody słynęły z uprawy ziół i przypraw. Duchowni mieli duże wsparcie właścicieli ziemskich. Dostarczano im szafran, cukier, migdały, importowane przyprawy. Głównie zajmowali się tym fundatorzy, wspólnoty religijne, chociaż bardziej popularne i dostępne produkty żywnościowe codziennego użytku przynosili także chłopcy¹⁴¹¹. Często otrzymywali w zamian wytworzone dania, np. na czas świąt. Dostęp do zróżnicowanej żywności dawał duchownym szansę na produkcję wyjątkowych wyrobów, a sprzedaż

¹⁴⁰⁸R. Litchfield, *The Arab Invasions and the Medieval Landscape of the Mediterranean Garden*, [w:] *History of the Italian Agricultural Landscape*, red. E. Sereni, Princeton 1997, s. 71.

¹⁴⁰⁹M. Spieler, *A Taste of Naples: Neapolitan Culture, Cuisine, and Cooking*, Lanham 2016, s. 58.

¹⁴¹⁰T. Sonneman, *Lemon. A Global History*, Londyn 2012, s. 104.

¹⁴¹¹L. M. Bitel, *Saints and Angry Neighbors: The Politics of Cursing in Irish Hagiography*, [w:] *Monks & Nuns. Saints & Outcasts. Religion in Medieval Society*, red. S. Farmer, B. H. Rosenwein, Ithaca-Londyn 2000, s. 151.

jedzenia stanowiła ważne źródło ich dochodu¹⁴¹². W Apulii siostry zakonne rozpoczęły produkcję ciastek, wykorzystując historyczną recepturę¹⁴¹³. Po II wojnie światowej, gdy spadła liczba zakonnicek, zmniejszyła się waga tradycji kulinarnych w klasztorach. Wypiekanie słodczy zeszło na drugi plan, a same siostry nie dbały o kontynuację pieczenia ze starych receptur. W 2015 roku w Altamura otwarto piekarnię, której celem było przypomnienie lokalnej społeczności o produktach wytwarzanych tradycyjnie w tym miejscu od wieków. Wykorzystuje oryginalne receptury sióstr zakonnych do wypieku ciasteczek.

Turystyka kulinarna wymaga od mieszkańców historycznie atrakcyjnych miejsc umiejętności połączenia *genius loci* z jego historycznym duchem, bez sterylizacji otoczenia i doświadczeń. Ważna jest również promocja przy jednoczesnym zachowaniu kulturowej wiedzy, relacji międzyludzkich, a także ochrona środowiska naturalnego wspólnie z utrzymaniem rentowności biznesów, miejsc pracy i infrastruktury.

¹⁴¹²C. Mazzoni, *The Women in God's Kitchen; Cooking, Eating, and Spiritual Writing*, Nowy Jork 2005, s. 85.

¹⁴¹³T. Head, *Saints, Heretics, and Fire: Finding Meaning through the Ordeal*, [w:] *Monks & Nuns. Saints & Outcasts. Religion in Medieval Society*, red. S. Farmer, B. H. Rosenwein, Ithaca-Londyn 2000, s. 238.

5. HISTORIA KUCHNI W MARKETINGU KULINARNYM – EDUKACJA I ADAPTACJA IDEI KULINARNYCH W PRAKTYCE NA PRZYKŁADZIE ZAMKU W MALBORKU

Nowoczesna restauracja to doświadczenie kodów. Architektura, serwowane posiłki, a nawet sami klienci są symbolami wbudowanymi w całościowy obraz. Restauracje zatem nie tylko serwują jedzenie. Serwują przeżycia¹⁴¹⁴.

Restauracja Gothic funkcjonowała na terenie Muzeum Zamkowego w Malborku przez niespełna piętnaście lat. Zanim wybuch pandemii COVID-19 spowodował jej zamknięcie, miejsce wyróżniało się na kulinarnej mapie Polski pod kątem propagowania historii poprzez kulinaria. Restauracja wykorzystywała wiedzę historyczną w promocji regionu, samego miejsca i współpracujących przy tym przedsięwzięciu osób. Poprzez działania związane z rekonstrukcją historyczną budowała swoją autentyczność, zaufanie, wizerunek i tożsamość.

Historycznie Malbork był odbierany przez wizytujących go gości jako kulinarna stolica XIV-wiecznego świata¹⁴¹⁵. Na podstawie zamkowych zbiorów, traktatów i średniowiecznych ksiąg kulinarnych szefowie kuchni Gothic Restaurant dokonywali rekonstrukcji historycznych lub współczesnych interpretacji historycznych dań. Ponieważ restauracja mieściła się w średniowiecznym zamku, to od kuchni średniowiecznej rozpoczęła się jej przygoda z rekonstrukcją kulinarną. Inspiracją dla opowieści o dawnych smakach był cykl tapiserii „Dama z jednorożcem” z końca XV wieku przedstawiający pięć zmysłów¹⁴¹⁶. Co ciekawe, szósty arras ze wspomnianego cyklu, zatytułowany „Mojemu jedynemu pragnieniu”¹⁴¹⁷ przedstawiał wyrzeczenie się namiętności symbolizowanych przez wzrok, słuch, węch i smak. Restauracja, kuchnia, jedzenie to mimo wszystko świat zmysłów, przeżyć i doświadczeń.

¹⁴¹⁴A. Shelton, *A theatre for eating, looking and thinking; The restaurant as symbolic space*, „Sociological Spectrum”, nr 10, 1990, s. 525.

¹⁴¹⁵Z. Kowalska, *Krzyżacy w innym świetle: od średniowiecza do czasów współczesnych*, Tarnów 1997, s. 97.

¹⁴¹⁶M. Piwocka, *Arrasy z groteskami*, [w:] *Arrasy flamandzkie w zamku królewskim na Wawelu*, red. J. Szablowski, Warszawa 1975, s. 400.

¹⁴¹⁷U. Schorlemmer, *Magia zbliżenia i tajemnica dystansu: Krystiana Lupy poszukiwania „nowych mitów” w teatrze*, Kraków 2007, s. 361.

„Najpierw jemy oczami” – ten aforyzm przypisuje się rzymskiemu pisarzowi kulinarnemu Apicjuszowi¹⁴¹⁸. Określenie odnosi się nie tylko do jedzenia, ale także do ukazania przez gospodarza całego majestatu miejsca. Mógł się o tym przekonać Kazimierz Wielki, który w 1366 roku odwiedził Wielkiego Mistrza w Malborku. Wielki Mistrz zaprezentował mu spichlerze pełne zboża. Najprawdopodobniej wtedy król zdał sobie sprawę, iż jakakolwiek interwencja militarna w celu odzyskania Pomorza może zakończyć się porażką. Oczywiście wizyta obfitowała w bankiety, przyjęcia i polowania, jednak wizja pełnych spichlerzy nie pozostawiała polskiemu królowi złudzeń co do pozycji Zakonu¹⁴¹⁹.

Czy współcześnie od wyglądu danej potrawy bardziej ważny jest jej smak? W 2015 roku jedzenie było najczęściej wyszukiwaną kategorią w Internecie¹⁴²⁰. Można sądzić, że ludzie szukają obrazów jedzenia, gdyż cały czas rośnie popularność estetycznych zdjęć na platformach *social media*. Potęguje to pewnego rodzaju obsesję robienia zdjęć przez gości restauracji czy też ciągłe doskonalenie potraw przez szefów kuchni nie tylko pod względem smaku, ale także estetyki. Wygląd dań jest zatem częścią konceptu restauracyjnego, dokładnie tak samo jak było w przypadku XV-wiecznych uczt. Alain Ducasse twierdzi, że nie możemy zabronić gościom restauracji dzielenia się emocjami za pomocą mediów społecznościowych¹⁴²¹. Tak samo jak dziś internetowo, tak przed wiekami o ucztach, gościnności, muzyce opowiadali ludziom bardowie¹⁴²². Philip Kotler w artykule na temat atmosfery pisze: „Jedną z bardziej znaczących cech produktu totalnego jest miejsce, w którym się go nabywa lub konsumuje. W niektórych przypadkach miejsce, a konkretniej atmosfera miejsca oddziałują na twoje decyzje o zakupie silniej niż sam produkt”¹⁴²³.

Największą inspiracją do działań restauracji była „Reguła Zakonu Szpitala Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie”. Tak więc goście siedzieli w ogrodzie pod płótnem przypominającym żagiel, w nawiązaniu do fragmentu reguły mówiącej o powstaniu Zakonu Domu Niemieckiego:

¹⁴¹⁸Apicjusz, *O sztuce kulinarnej*, przekł. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 2012, s. 9–13.

¹⁴¹⁹L. Rogalski, *Dzieje Krzyżaków oraz ich stosunki z Polską, Litwą i Prussami poprzedzone rysem dziejów wojen krzyżowych*, t. II, Warszawa 1846, s. 46.

¹⁴²⁰*Raport: konsumpcja treści online a marketing*, red. P. Kolenda, Warszawa 2016, s. 21.

¹⁴²¹F. Russo, *Causality and Causal Modelling in the Social Sciences*, Berlin-Heidelberg 2009, s. 208.

¹⁴²²I. Krasicki, *Dzieła poetyckie Ignacego Krasickiego*, t. I, Warszawa 1803, s. 267.

¹⁴²³P. Kotler, *Atmospherics as a marketing tool*, „Journal of Retailing”, t. 49, 1974, s. 48.

[...] grupa dobrych ludzi z Bremy i Lubeki, którzy przez miłosierdzie naszego Pana troszczyli się w różnych potrzebach o chorych w armii i założyli wymieniony szpital pod żaglem statku nazywanego koga, gdzie umieszczali chorych z wielkim nabożeństwem i starali się o nich z gorliwością¹⁴²⁴.

Szczególnie ważne były informacje dotyczące jedzenia i picia braci zakonnych:

[...] w trzy dni, niedzielę, wtorek i czwartek bracia tego zakonu mogą jeść mięso; w pozostałe dni mogą jeść sery i jaja, a w piątek powinni jeść potrawy postne; jakkolwiek mogą oni jeść mięso każdego dnia, w który przypada dzień Bożego Narodzenia, nawet jeśli to przypada w piątek, ze względu na radość ze świętego okresu. Dla wszystkich braci powinien być wydawany wspólny pokarm i rozdzielany zgodnie z możliwością, miejscem i potrzebami brata, podczas gdy wśród braci więcej uwagi powinno się zwracać na danie każdemu potrzebującemu niż na swoje potrzeby[...]¹⁴²⁵.

Punkt ten, historia stołu honorowego, opisy uczt na zamku zainspirowały restaurację do stworzenia produktu marketingowego, który nazwany został „Smakiem i Zapachem Zamku”¹⁴²⁶.

Jak podaje Kotler, w gastronomii w głównej mierze chodzi o sprzedanie doświadczenia, a jeszcze lepiej, jeśli można natychmiast podzielić się tym doświadczeniem w mediach społecznościowych¹⁴²⁷. W czasie kolacji „Smak i Zapach Zamku”, dbając o doświadczenia estetyczne gości, kelnerzy w historycznych strojach rozpoczynali, przy akompaniamencie średniowiecznej pieśni, ceremonię obmycia rąk wodą różaną. W tym momencie, jak w „Gastrofizyce” opisuje Spence, karmiono ich umysły, a nie tylko żołądki¹⁴²⁸.

Niektóre dania, np. sery, w restauracji podawane były z kartkami z fragmentami wypisów z ksiąg rachunkowych podskarbiego malborskiego informującymi o tym, ile dokładnie w danym roku zakupiono sera, jego rodzajów i ilości. Przykładem może być ten wskazujący dane z przełomu XIV i XV wieku: „pod koniec 1399 roku w kuchni znajdowało się aż 10 tys. serów, a w grudniu 1408 roku tylko 8 tys., w 1406 roku sprowadzono dla Wielkiego Mistrza 10 szt. sera angielskiego, za który zapłacono 2

¹⁴²⁴Reguła Zakonu Szpitala Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie, tłum. J. Trupinda, Pelplin 2011, s. 16.

¹⁴²⁵Ibidem, s. 44.

¹⁴²⁶tłum. B. G.: „Taste of Castle”.

¹⁴²⁷P. Kotler, S. Hollensen, M. O. Opresnik, *Social Media Marketing: A Practitioner Guide*, La Vergne 2019, s. 176.

¹⁴²⁸Ch. Spence, *op. cit.*, s. 31.

grzywny srebra”¹⁴²⁹. Dla porównania, za dwie grzywny srebra można było kupić ówczesnie sześćdziesiąt kur i trzysta jajek. Koszt nabycia tysiąca stu sztuk zwykłego sera wynosił pięć i pół marki¹⁴³⁰.

Wśród dań historycznych zrekonstruowanych przez kucharzy znalazła się „kura zielona”. Receptura inspirowana była „Królewską książką kucharską” datowaną na koniec XIV wieku. „Kura zielona” towarzyszyła restauracji od początku jej istnienia. Filozofia Gothic Restaurant w dużej mierze pokrywała się z tą hiszpańską restauracji Mugaritz. Jak mówi jej Chef Andoni: „Mugaritz to nie tylko restauracja. Droga wiodąca do niej, wiejski krajobraz, który możesz podziwiać z okien samochodu, zakręt za zakrętem, nasilają oczekiwania każdego naszego gościa. Mugaritz to także lokalizacja”¹⁴³¹. Restauracja na Zamku w Malborku siłą rzeczy musiała nawiązywać do tradycji historycznych miejsca, a dania z „Królewskiej książki kucharskiej” prawdopodobnie gościły na bankietach wydawanych przez Wielkiego Mistrza. O pamięci generowanej przez jedzenie pisał XIX-wieczny francuski fizjolog smaku Jean Anthelme Brillat-Savarin: „Rozkosze stołu są przywilejem każdego wieku, każdej kondycji, każdego kraju, każdego dnia: mogą być w zgodzie z wszelką przyjemnością i one na ostatek są nam pociechą po utracie innych”¹⁴³².

Towarzysząca Krzyżakom myśl o potędze i podbojach nie koncentrowała się wyłącznie na aspektach militarnych. Sukces w działaniach kulinarnych był na równi ważny z sukcesami na polach bitewnych. Wyjątkowość potraw, smaków i sposób ich prezentowania miały przyćmić wszystko, co do tej pory odwiedzający mieli okazję oglądać i kosztować. Około dwunastu gatunków wina, piwo, słodycze, cukier i szafran na stołach czyniły miejsce wyjątkowym. Wartość zamkowych spichlerzy i piwnic równać się mogła z malborskim Karwanem¹⁴³³. Wyjątkowości ucztom dodawała m.in. specjalnie zamawiana zastawa stołowa, o której można przeczytać w rachunkach zamkowych z 1403 roku. Mówią one o zakupie przez Wielkiego Mistrza Konrada von Jungingena czternastu srebrnych półmisek i jednocześnie renowacji siedemnastu innych¹⁴³⁴.

¹⁴²⁹W. Ziesemer, *Des Marienburger Aemterbuch*, Gdańsk 1916, s. 137–138.

¹⁴³⁰Ibidem, s. 140.

¹⁴³¹A. L. Aduritz, R. Nagore, *Mugaritz: A Natural Science of cooking*, Nowy Jork 2012, s. 25.

¹⁴³²J. A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo medytacja o gastronomii doskonałej*, Warszawa 2015, s. 8.

¹⁴³³Zbrojownia.

¹⁴³⁴R. Marek, *Wydatki wielkiego mistrza Konrada von Jungingen na zdobycie Żmudzi w latach 1398–1401 (w świetle księgi podskarbiego malborskiego)*, „Komunikaty Mazursko-Warmińskie”, t. 4, 2016, s. 461.

Mądrość włodarzy kazała traktować jedzenie jako część zakrojonej na szeroką skalę propagandy.

Rolą kuchmistrza w Malborku było stworzenie wyjątkowego menu zgodnego z kulinarnymi modami największych europejskich dworów, trzymając się przy tym zasady, iż w kuchni gotowano wedle upodobań panującego władcy. Zasady teorii humoralnej i drabiny bytów¹⁴³⁵ znane były także kuchmistrzom. Na stole Wielkiego Mistrza ilość przygotowanych i podawanych jednocześnie potraw dawała biesiadnikom możliwość wyboru zgodnego z ich upodobaniami i temperamentami. Zgodnie z teorią bytów bardziej ceniono ptactwo umięjące latać i zwierzęta chodzące po ziemi. Ryby pływające w wodzie czy korzenie rosnące głęboko w glebie uważano za jedzenie drugiej kategorii. Wszystko, co żyło bliżej Boga, wyżej nieba, było bardziej poważane od tego, co znajdowało się bliżej ziemi czy też pod ziemią, bliżej piekła¹⁴³⁶.

Rachunki zamkowe często wspominają o zakupach towarów luksusowych, które importowano m.in. z Flandrii, Francji, Hiszpanii, Portugalii lub Niemiec. Opisywały zakupy cukru, ryżu, migdałów, daktyli, fig i rodzynek. Przykładowo w 1402 roku Krzyżacy nabyli w Gdańsku „2 kosze fig za sumę 3 marek, 2 kamienie migdałów za 2 marki i 4 skojce, oraz 3 ½ kamienia rodzynek za 2 ½ marki i pół wiardunku”¹⁴³⁷. Spis inwentarzowy z marca 1404 roku wymieniał „16 funtów imbiru, goździków, cynamonu, 7 funtów szafranu i 30 funtów pieprzu”¹⁴³⁸. Wielcy Mistrzowie i goście lubowali się w wielościach rodzajów sosów do mięs. Mimo iż średniowieczne przepisy na dania z wołowiny należą do rzadkości, z rachunków zamkowych wynika, że wołowina cieszyła się dużym powodzeniem. 28 grudnia 1399 roku w kuchni znajdowało się „600 sztuk gotowanego mięsa, 92 sztuk mięsa gotowanego w smalcu oraz wołowiny suszonej z 40 wołów”¹⁴³⁹. W sosach do mięs głównymi składnikami były wino, musztarda, ocet, miód i przyprawy korzenne. Dość powszechnie gotowano wino z miodem, do którego następnie dodawano tarty imbir, czosnek i białka jaj. Popularny na dworach europejskich przełomu wieków XIV i XV był kwaśny sos *agraz* zaczerpnięty z rzymskiej tradycji kulinarnej, wytwarzany z kwaśnych jabłek lub winogron z dodatkiem wina, który

¹⁴³⁵W. Tatarkiewicz, *Historia filozofii: Filozofia starożytna i średniowieczna*, Warszawa 1978, s. 164.

¹⁴³⁶A. Brückner, *Kazania średniowieczne*, t. 3, Kraków 1896, s. 123.

¹⁴³⁷W. Ziesemer, *op. cit.*, s. 138.

¹⁴³⁸Ibidem, s. 137.

¹⁴³⁹Ibidem, s. 138.

gotowano na ogniu do momentu zgęstnienia¹⁴⁴⁰. Na szczególną uwagę zasługuje sos, który można używać do pieczonych warzyw: marchwi, pasternaku lub pietruszki. Według przepisu należy połączyć ocet z miodem, tartym pieprzem, anyżem i kminkiem, wszystko dobrze wymieszać i na koniec doprawić szafranem dla koloru¹⁴⁴¹ – zapewne głównie celem pokazania zamożności domu, ponieważ szafran był w tym czasie jedną z najdroższych przypraw.

Rozważając dzieje Zamku w Malborku, wyraźnie można dostrzec dwa bardzo różne światy, chociaż funkcjonujące obok siebie. Jeden to bracia zakonni żyjący wedle reguł, opiekujący się chorymi, toczący walkę z niewiernymi, modlący się kilka razy dziennie, poszczący dwieście pięćdziesiąt dni w roku¹⁴⁴². Dzielili się jedzeniem z ubogimi, spali tylko w domach zakonnych, nie polowali dla rozrywki, żyli w przyjaźni i braterstwie. Razem podejmowali decyzje, dawali dobry przykład, lokowali miasta i wsie, budowali młyny i kościoły¹⁴⁴³. Drugi świat był pełen przepychu. W nim zakładano ogrody i sady owocowe, budowano letnie rezydencje Wielkiego Mistrza, Pałac Wielkich Mistrzów z przestronnymi i ogrzewanymi wnętrzami, kuchnię z własnym ujęciem wody, windy i lady podawcze do transportowania gotowych dań z kuchni. Tam magazyny pełne były orientalnych przypraw, szafranu, pieprzu, kwiatu muszkatowego, ryżu i suszonych owoców.

Wykorzystanie źródeł historycznych, wiedzy o dawnej dietetyce, medycynie, obyczajach i kulturze stołu pozwoliło wzbogacić tradycyjną turystykę o aspekt kulinarny. Przywracanie zapomnianych receptur lub odczytywanie na nowo dawnych idei kulinarnych, jak w przypadku Szyttlera, może stać się ważnym elementem konstruowania nie tylko dziedzictwa kulinarnego, ale także elementem nowej turystyki kulinarnej.

¹⁴⁴⁰M. W. Adamson, *Food...*, *op. cit.*, s. 29.

¹⁴⁴¹M. Solomon, *The Literature of Misogyny in Medieval Spain*, Cambridge 1997, s. 170.

¹⁴⁴²J. Binns, *The T&T Clark History of Monasticism: The Eastern Tradition*, Londyn 2020, s. 22.

¹⁴⁴³T. Coomans, *Life Inside the Cloister. Understanding Monastic Architecture: Tradition, Reformation, Adaptive Reuse*, Leuven 2018, s. 53.

6. PODSUMOWANIE

Związek tradycji kulinarnych z historią jest nierozzerwalny. Choć większość osób postrzega jedzenie i jego spożycie wyłącznie biologicznie, kuchnia nadal pozostaje ważnym elementem kultury. Jej uwarunkowania bezpośrednio wynikają z historii danego obszaru geograficznego, tradycji religijnych, etnicznej identyfikacji¹⁴⁴⁴. W każdej kuchni, niezależnie czy traktowanej jako narodowa, czy regionalna, ważne jest zdefiniowanie wagi jedzenia i wynikających z niego wpływów na zwyczaje, obrzędy, obyczaje danego kraju¹⁴⁴⁵. Kucharze są jednymi z osób, które budują wizerunek kulinariów danego miejsca, stąd ważne jest, aby przeanalizować przygotowywane przez nich dania w szerszym kontekście, w tym motywów konkretnych działań i ich efektów.

Szyttler w tekstach posługiwał się językiem jasno wskazującym na fakt, że pisaniu przyświecały mu idee użyteczności, edukacji, wiedzy, tradycji i oszczędności. Pamiętać należy o tym, że wraz z postępowaniem XIX-wieczne nurty, z pewnością rozumiały i ważne dla ówczesnego człowieka, nie musiały znaleźć zwolenników dzisiaj. Podobnie jak unowocześnieniu uległa produkcja żywności, wyposażenie kuchni, zwiększył się dostęp do informacji na temat jedzenia czy samych badań na temat jego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie, tak zmianie uległo podejście do gotowania. Niemniej jednak można wskazać, że wszystkie idee umieszczone w książkach Szyttlera posiadają swoje odpowiedniki w czasach nam współczesnych, w zmodyfikowanych na potrzeby obecnych realiów formach. Podkreślenie roli Szyttlera na tym polu może wzmocnić współczesny dyskurs o tradycji kulinarnej i przyszłości polskiej kultury kulinarnej.

Dzisiaj w imię oszczędności konsumenci dbają o zakup produktów pochodzących z upraw o zrównoważonym rozwoju, ograniczają ilości kupowanej żywności, by nie ulegała zepsuciu, ograniczają zużycie plastiku, generowanie odpadów. Jeśli myślą o produktach zdrowych, nie uciekają się do przygotowania medycznego bulionu z *Kuchmistrza nowego*, a kierują zainteresowanie w stronę produktów o wysokiej zawartości składników odżywczych, mających realny wpływ na opóźnienie lub uniknięcie chorób. Grono lokalnych aktywistów pracuje nad tym, by uchronić lokalne

¹⁴⁴⁴A. Skworz, A. Niziołek, *Biblia dziennikarstwa*, Kraków 2010, s. 471.

¹⁴⁴⁵Z. Melosik, *Mass media, tożsamość i rekonstrukcje kultury współczesnej*, [w:] „Media – Edukacja – Kultura”, red. W. Skrzydlewski, S. Dylak, Poznań 2012, s. 34.

wyroby od zapomnienia, angażując przedsiębiorców do projektu mającego na celu ochronę dóbr i pozostanie przy często droższym oraz bardziej angażującym, ale tradycyjnym i naturalnym procesie produkcji. W edukowanie młodych adeptów sztuki kulinarnej włączają się dziesiątki szkół kulinarnych i niezliczone grono autorów książek kucharskich z przeróżnych dziedzin. W czasach kosmopolitycznych, otwartych granic, możliwości swobodnego podróżowania wydaje się uzasadnione dbanie o pamięć o narodowych zwyczajach, także prawdziwie polskiej kuchni. Jak wskazał Szyttler, odrzucić należy „niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów”¹⁴⁴⁶.

¹⁴⁴⁶KP, s. VIII.

ZAKOŃCZENIE

W niniejszej dysertacji podjęto kompleksową analizę dzieł i twórczości pierwszego polskiego autora systematycznych książek kucharskich, Jana Szyttlera. Dokonano analizy jakościowej i ilościowej publikacji, a także wyodrębniono na tej podstawie idee kulinarne. Zebrany materiał dotyczył nie tylko samych książek, ale i kontekstu społecznego, politycznego oraz kulturowego czasów, w których żył i tworzył Szyttler. Zabieg ten miał na celu przedstawienie tekstów nie tylko jako zbioru receptur, ale materiału ukazującego aspiracje autora do bycia postrzeganym jako osoba „użyteczna”. Sam Szyttler spełniał się jako nauczyciel, kreator, pomysłodawca, depozytariusz tradycji kulinarnej, *spiritus movens* zmian postrzegania i identyfikacji kuchni polskiej.

Głównym założeniem pracy było ukazanie przemiany Jana Szyttlera z kucharza pałacowego w ojca nowoczesnej XIX-wiecznej kuchni polskiej. Nie bez znaczenia są w tym kontekście wydarzenia społeczno-polityczno-gospodarcze w okresie, na który przypada jego twórczość. Nowe prądy filozoficzne i idee związane z kuchnią i żywieniem, panujące w pierwszej połowie XIX wieku w Europie znalazły odzwierciedlenie na kartach książek kucharskich wydawanych od 1830 roku w Wilnie.

W rozprawie zaprezentowana została zmiana, jaka zaszła w pisarskiej twórczości Szyttlera, odzwierciedlająca transformację polskiej sztuki kulinarnej. Pierwsza książka, *Kucharz dobrze usposobiony*, była publikacją na wskroś francuską. Na jej karty autor przelał najprzedniejsze receptury podkreślające jego ogromną wiedzę, wieloletnie doświadczenie i swoistą lekkość w gotowaniu, umiejętność operowania produktami drogimi, rzadkimi. Szyttler, praktykując w arystokratycznych kuchniach, będąc wręcz w nich wychowanym, został nauczony przygotowywać jedzenie w sposób typowy dla europejskich dworów podążających za ówczesną modą. Była to kuchnia bogata, esencjonalna i pełna smaku. Z pewnych względów druga i kolejne książki prezentują zaskakującą transformację autora, który odszedł od wytwornej kuchni dworskiej i skupił się na innych obszarach gotowania. Nagle prawie całkowicie zrezygnował z wykorzystania kosztownych, importowanych produktów. Nawoływał do skorzystania z lokalnie dostępnych warzyw, owoców, jagód, ziół, tanich podrobów. Jak się okazuje, nie

on jeden. Porównując kariery Alexisa Sojera i Jana Szyttlera pokazano, iż porzucenie przez wybitnych kuchmistrzów pałacowego, elitarnego gotowania na rzecz szeroko zakrojonych prac edukacyjnych i popularyzujących tanią i dostępną kuchnię nie było jednostkowym przypadkiem.

Dzięki uwikłaniu historycznemu Szyttlera w dwie epoki kulinarne jego dzieła stanowią jednocześnie pomnik dawnej kuchni i propagują nowoczesne wówczas idee, nie tylko kulinarne. Są pamiętnikiem kulturowej i kulinarnej transformacji w czasach rozbiorów. Świadectwem przejścia od kuchni wykwintnej i arystokratycznej do praktycznej, swojskiej, lokalnej i prostej. Idea zapoczątkowana przez Szyttlera kontynuowana była potem przez takich autorów jak chociażby Lucyna Ćwierczakiewiczowa. Jak ukazano w pracy, Szyttler mimo zdobytej sławy i uznania w pierwszej połowie XIX wieku dość szybko został zdetronizowany przez Ćwierczakiewiczową, która odcięła się od przeszłości, podążając za ideą kuchni prostej, przystępnej i powszechnej, czyniąc ze swoich publikacji niejako domowe biblie kucharstwa.

Jakościowa i ilościowa analiza kilku tysięcy receptur pochodzących z książek Szyttlera pozwoliła wyróżnić najważniejsze kierunki rozwoju autora oraz uchwycić moment transformacji i konstruowania jego idei kulinarnych. Jego debiut jako pisarza kulinarnego – *Kucharz dobrze usposobiony* – jest zarazem dziełem podsumowującym karierę Szyttlera w arystokratycznych kuchniach, jak i rodzajem testamentu, pożegnania z epoką, która odeszła bezpowrotnie. Kulinarne reminiscencje pojawiają się jednak w jego pracach wielokrotnie i szczególnie wybrzmiewają w publikacjach dotyczących kuchni myśliwskiej i łowów. W tym kontekście widać pewną dwoistość natury Szyttlera i wspomniane uwikłanie w dwie odmienne epoki. Apoteoza myślistwa – dawnej pasji autora – przeplata się tu z poetycznym wręcz opisem ptactwa domowego, w podobnym tonie jak w książkach Siergieja Aksakowa. Publikacje myśliwskie, które służyły już raczej jako rodzaj pamiętnika i pomnika dawnej kuchni polskiej obfitującej w dziczyznę, stoją w opozycji do kuchni oszczędnej, lokalnej, taniej, prostej i dostępnej, jaką widzimy w *Kucharce oszczędnej czy Skrzętej gospodyni*. Analiza składników, technik kulinarnych i używanych przypraw pozwala nam pokazać ewolucję dań kuchni Szyttlera: od kuchni wyrafinowanej, pełnej dziczyzny, kapłonów i cielęciny, szerokiego asortymentu ryb, doprawianych głównie pieprzem, skórą cytrynową, korzeniami i

cynamonem, przygotowywanych z użyciem masła, ale i dużej ilości oliwy, z dodatkiem egzotycznych i lokalnych owoców, do kuchni wiejskiej, w której dominował lokalny drób, wieprzowina, ziemniaki, kapusta, cebula, a z przypraw sól, pieprz, ewentualnie natka pietruszki bądź koperek, nie występowała za to praktycznie oliwa, a desery ograniczono do minimum.

Pomiędzy tymi skrajnymi przykładami umiejscowić można *Kuchnię postną*, dzieło przełomowe w karierze Szyttlera i zawierające w ramach wstępu manifest ideowy kuchmistrza. Mimo iż główną pobudką autora do wydania tego typu książki były potrzeby osób wierzących i poszcząjących, to nie sposób nie dostrzec tu również prologu do polskiego wegetarianizmu. Szyttler bowiem zdejmuje z osób stroniących od mięsa odium wstydu i dziwności, dedykując również im swoją książkę. *Kuchnia postna* jest także pochwałą tradycji i sprzeciwem wobec nowomodnych receptur, które nie tylko szkodziły żołądkowi, ale i nie dawały satysfakcji z jedzenia.

Zestawiając ze sobą te trzy nurty w pisarstwie Szyttlera, dostrzeżemy, iż książki kierowane były do zupełnie odmiennych grup odbiorców. Sztuka gotowania według Szyttlera pozostaje ta sama, nie widzimy wielkich modyfikacji, jeśli chodzi o wykorzystanie utensyliów kuchennych, metod gotowania czy technik przygotowania składników. Modyfikacji ulegają same składniki i pojawia się idea stosowania zamienników. W książkach dla gospodyń Szyttler pozwala bowiem na większą dowolność w doborze mięsa lub ryby, uznając, że nie zawsze dane gatunki mogą być dostępne. Dominują tu również porady dla biedniejszych, w jaki sposób oszczędnie gotować i jakich składników lepiej użyć. Ponad smakiem, estetyką i wyrafinowaniem górują tu praktyczność, dostępność i oszczędność. Nawet w *Kuchni postnej* uniwersalność przepisów jest czymś na porządku dziennym. Szyttler bowiem, wydając książkę specjalistyczną, czyni ją niejako uniwersalną poprzez pokazywanie, jak przepis postny zmienić na niepostny.

W swoich pracach, między wierszami receptur lub też we wstępach, Szyttler wielokrotnie zwracał uwagę na to, co jest narodowe w kuchni, i podkreślał wagę gotowania dań wprost wynikających z polskiej tradycji. Co więcej, umieszczał w książkach receptury na dania dość archaiczne i niemożliwe do przygotowania, biorąc pod uwagę ówczesne możliwości. Autor poprzez pisanie książek kucharskich chciał mieć swój wkład w walkę o zachowanie narodowej tożsamości i pamięci o tradycyjnej kuchni,

którą można było odczytać na nowo w realiach dynamicznych zmian zachodzących w XIX wieku.

W XIX wieku książki kucharskie były wykorzystywane głównie jako podręczniki nie tylko do nauki gotowania czy poszerzania umiejętności kucharskich, ale także udzielały rad w zakresie urządzenia kuchni, szczególnie jej wyposażenia w utensylia: rondle, garnki i inne¹⁴⁴⁷. Młode ziemianki, uczące się roli gospodyni, nie posiadały odpowiedniego doświadczenia, a więc lista propozycji obiadowych była niezwykle cenna¹⁴⁴⁸. Niemniej jednak, jak opisano w rozprawie, publikacje Szyttlera zawierały dodatkowe elementy, głównie związane z utrzymaniem narodowej tożsamości. Z tego powodu na liście prenumeratorów znaleźć można osoby wysoko postawione, w tym arystokrację, wojskowych, duchownych, osoby, które włączały się w walkę z zaborcą, co – jak zostało przedstawione – wielokrotnie skutkowało represjami wymierzonymi w ich stronę.

Chociaż w nielicznych fragmentach książek widać jeszcze upodobanie autora do dawnych, ciężkich, korzennych i szafranych smaków, Szyttler tworzył raczej obraz kuchni polskiej jako kuchni delikatnej, maślanej, o naturalnym smaku. Stąd umieszczona została analiza owych zmian w kuchni w odniesieniu do jedzenia w filozofii Jana Jakuba Rousseau. Zarówno Rousseau, jak i Szyttler postulowali zmianę sposobu przygotowywania jedzenia. W ich ocenie dany składnik powinien zostać przyrządzony w taki sposób, aby zachować jak najbardziej zbliżony smak do tego, jaki otrzymał w naturze, co też bezpośrednio wiązać się miało z dobroczynnym wpływem jedzenia na zdrowie człowieka. Jedzenie było też traktowane nie jako proste zaspokojenie biologicznych potrzeb, ale swoiste lekarstwo, a odpowiednia dieta miała być gwarancją dobrego i spokojnego życia. Szyttler był orędownikiem idei zdrowego jedzenia. Jako jeden z pierwszych twórców książek kulinarnych zwrócił uwagę, że wegetarianizm nie jest przykrą koniecznością w czasie obowiązywania postów, ale może być stylem życia. Uważał, że pozostanie przy diecie roślinnej powinno dawać taką samą satysfakcję z jedzenia jak spożywanie produktów mięsnych. Jednocześnie sygnalizował, że ograniczenie ich spożycia może mieć wpływ na jakość życia człowieka. Poświęcił

¹⁴⁴⁷E. Kowecka, *Mieszkania warszawskie w XIX wieku do 1870 roku*, [w:] *Wybrane problemy kultury materialnej miast polskich w XVIII i XIX wieku*, red. E. Balcerzak, E. Kowecka, J. Kruppé, Warszawa 1983, s. 25.

¹⁴⁴⁸W. Molik, *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku: kultura materialna*, Poznań 1999, s. 263.

jarskim recepturom jedną z książek – *Kuchnię postną* – oraz dodatkowo wydał inną, w całości dotyczącą receptur dla osób pragnących za pomocą odpowiedniej diety powrócić do sił, *Kuchmistrza nowego*. Choć *Kuchnia postna* nie jest wprost manifestem wegetariańskim, to można uznać Szyttlera jako prekursora tej idei w kuchni polskiej.

Kuchnia Szyttlera to przede wszystkim zakorzenienie w tradycji, ale i szacunek dla nowych idei oraz fascynacja nimi. Z pierwszego polskiego kucharza celebryty Szyttler zmienił się w kompetentnego nauczyciela i krzewiciela wiedzy kulinarnej powszechnie dostępnej. Jako propagator kuchni lokalnej, zdrowej i tradycyjnej stał się orędownikiem kulinarnego patriotyzmu, przestrzegając przed nowomodnymi recepturami. Szyttler okazał się kuchmistrem wszechstronnym, odpowiadającym swoimi dziełami na zapotrzebowania wielu grup społecznych. Jednocześnie w dobie masowych plagiatów i zapożyczeń był zwolennikiem profesjonalizmu kucharskiego. Zaciekle zwalczał plagiaty swych dzieł i krytykował autorów książek kucharskich, którzy nigdy kucharzami nie byli.

Idee kulinarne zaprezentowane w książkach Szyttlera dostrzegalne są również współcześnie. To, w jaki sposób pochodził on do kwestii jedzenia, jakimi wartościami się kierował, jest zauważalne i dziś. Bliska mu idea oszczędności doskonale wpisuje się w działania *zero waste*. Szyttler głównie skupiał się na faktycznym zaoszczędzeniu pieniędzy gospodarstwa domowego, stojącego w obliczu niekorzystnych zmian politycznych i ekonomicznych. Współcześnie *zero waste* głównie dąży do ograniczenia produkcji, także żywności, gdyż jej zwiększanie negatywnie wpływa na kondycję środowiska naturalnego. Aspekt rozumianej wprost oszczędności także jest silnym, ale wydaje się, że nie tak bardzo jak w XIX wieku. Inaczej jest w przypadku produktów, których spożycie ma polepszyć zdrowie. Podobnie jak w XIX, tak i XXI wieku ludzie decydują się na spożycie produktów o udokumentowanej wartości odżywczej. Z tą różnicą, że w czasach współczesnych Szyttlerowi w głównej mierze był to wynik wieloletnich eksperymentów i nabytej wiedzy, a dziś zakrojonych na szeroką skalę szczegółowych badań laboratoryjnych. W obliczu relatywnie łatwego dostępu do produktów żywnościowych z całego świata cieszy także wzrost propagowanej przez autora lokalności, dziś funkcjonującej pod szyldem *slow food*.

Rozprawa przybliży postać Jana Szyttlera, który miał ogromny wkład w budowanie historii kuchni polskiej, jednakże już w drugiej połowie XIX wieku popadł w

zapomnienie. Gotował dla cara, Napoleona, Kościuszki, odznaczał się doświadczeniem, intelektem i zmysłem twórczym. W niniejszej rozprawie poprzez analizę receptur pokazany został kunszt autora, jego wiedza, niebywała umiejętność łączenia smaków, a także wizjonerski ton książek wykraczający poza sferę kulinariów.

BIBLIOGRAFIA

ŹRÓDŁA RĘKOPIŚMIENNE:

Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie

Archiwum Kameralne

- sygn. III/506
- sygn. III/507
- sygn. III/525
- sygn. III/578
- sygn. III/1459

Archiwum Archidiecezjalne w Warszawie:

Archiwum parafii św. Andrzeja w Warszawie

- Księga chrztów 1744–1788 r., zespół 9159D.
- Księga chrztów 1788–1799 r., zespół 9159D.

Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne:

Archiwum parafii św. Jana w Wilnie. Księgi metrykalne parafii św. Jana lata 1805–1815:

- sygn. 21
- sygn. 23
- sygn. 233

Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka:

- sygn. 1325.BA-XV

ŹRÓDŁA DRUKOWANE:

- Adamson M. W., *Daz büch von güter spise (the Book of good food): a study, edition, and English translation of the oldest German cookbook*, Krems an der Donau 2000.
- Apicjusz, *O sztuce kulinarnej*, przekł. Mikołajczyk I., Wyszomirski S., Toruń 2012.
- Bartosiewicz J., *Kościół św. Andrzeja i Kanoniczki w Warszawie*, [w:] *Biblioteka warszawska. Pismo poświęcone naukom, sztukom i przemysłowi*, t. I, Warszawa 1850.
- Beecher C. E., *The New Housekeeper's Manual*, Nowy Jork 1873.
- Bradley M., *The British Housewife*, Londyn 1756.
- Brandes G., *Umysły współczesne: portrety literackie XIX wieku*, t. 1, Warszawa 1893.
- Brückner A., *Kazania średniowieczne*, t. 3, Kraków 1896.
- Ćwierczakiewiczowa L., *365 obiadów za pięć złotych*, Warszawa 1873.
- Ćwierczakiewiczowa L., *Sylwetki moich panien do towarzystwa*, [w:] *Kalendarz na rok 1899. Kolęda dla gospodyń przez autorkę 365 obiadów*, Warszawa 1898.
- Czerniecki S., *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, opr. Dumanowski J., Spychaj M., Warszawa 2012.
- Darwin K., *O pochodzeniu człowieka*, tłum. Maślowski L., Kraków 1874.
- Diderot D., *Entretien entre D'Alembert et Diderot*, Paryż 1965.
- „Dodatek do gazety Kurjera Litewskiego”, nr 161 (16 lipca 1837).
- „Dodatek do gazety Kurjera Litewskiego”, nr 57 (10 marca 1837).
- „Dodatek do gazety Kurjera Litewskiego”, nr 12 (27 stycznia 1832).
- „Dodatek do gazety Kurjera Litewskiego”, nr 161 (16 lipca 1837).
- „Dodatek do Kurjera Wileńskiego”, nr 92 (2 września 1846).
- „Dodatek pierwszy do Kurjera Litewskiego”, nr 57 (12 maja 1830).
- Dumanowski J., Dias-Lewandowska D., Sikorska M., *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, Warszawa 2016.
- Dumanowski J., Dias-Lewandowska D., Sikorska M., *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, Warszawa 2017.
- Dziarkowski J. A., *Poradnik domowy*, Warszawa 1819.
- Dziekoński B., *Przepisy rolnictwa i ogrodnictwa najnowszemi przykładami, wzorami i planami ekonomiki objaśnione i potwierdzone*, Supraśl 1796.
- Encyklopedia Kościelna podług teologicznej encyklopedji Wetzera i Weltego z licznemi jej dopełnieniami*, red. Nowodworski M., t. XX, Warszawa 1894.

- Encyklopedia Powszechna*, tom IX, Warszawa 1875.
- Escoffier A., *Le Guide Culinaire*, Paryż 1903.
- Fisher A., *What Mrs. Fisher Knows about Old Southern Cooking*, San Francisco 1881.
- „Gazeta Poranna”, nr 46 (17 lutego 1838).
- „Gazeta W. Xięstwa Poznańskiego”, nr 231 (2 października 1856).
- „Gazeta Wielkiego Xięstwa Poznańskiego”, nr 81 (6 kwietnia 1833).
- Glasse H., *The Art Of Cookery*, Londyn 1747.
- Gołębiowski Ł., *Domy i dwory przy tem opisanie apteczki, kuchni, strojów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpieli, łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni, błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Lwów 1884.
- Gołębiowski Ł., *Lud Polski, jego zwyczaje, zabobony*, Warszawa 1830.
- Helcel A. Z., *Dawne prawo prywatne polskie*, Kraków 1874.
- Hercius S. K., *Bankiet narodowi ludzkiemu*, Kraków 1660.
- Jankowski C., *Powiat oszmiański. Materiały do dziejów ziemi i ludzi*, cz. II, Petersburg 1897.
- „Jarskie życie: miesięcznik etyczny dla reformy społecznej”, nr 1, 1912.
- Jarzębowski J., *Precz z mięsożerstwem! Praktyczne wskazówki dla naszych „postępowców” do wyzyskania drożyzny mięsa w celu duchowego odrodzenia narodu polskiego*, Kraków 1907.
- Kallenbach J., *Pisma Adama Mickiewicza*, Warszawa 1921.
- Katalog książek polskich drukowanych od roku 1830 do 1850*, Lipsk 1852.
- „Kłoso. Czasopismo Ilustrowane Tygodniowe”, nr 1280 (2 stycznia 1889).
- Kończakowski J., *Wiadomości dotyczące się przemysłu i sztuki w dawnej Polsce*, Kraków 1888.
- Krasicki I., *Dziela poetyckie Ignacego Krasickiego*, t. I, Warszawa 1803.
- Kraszewski J. J., *Wybór pism. Oddział VI. Nowele, obrazki i fantazy*, Warszawa 1890.
- Książka kucharska dla użytku w domach miejskich i pańskich*, Lwów 1835.
- Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, opr. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, Warszawa 2013.
- „Kurjer Poranny”, nr 88 (29 marca 1933).
- „Kurjer Warszawski”, nr 221 (24 sierpnia 1850).
- „Kurjer Warszawski”, nr 273 (16 października 1850).
- „Kurjer Warszawski”, nr 211 (18 września 1865).

- „Kurjer Warszawski”, nr 215 (18 sierpnia 1850).
- „Kurjer Warszawski”, nr 221 (24 sierpnia 1850).
- „Kurjer Warszawski”, nr 223 (21 sierpnia 1833).
- „Kurjer Warszawski”, nr 268 (8 października 1838).
- „Kurjer Warszawski”, nr 293 (31 października 1830).
- „Kurjer Litewski”, nr 67 (4 czerwca 1830).
- „Kurjer Litewski”, nr 83 (12 lipca 1820).
- „L’Avant-coureur”, nr 9, 1767.
- Linde M., *Słownik języka polskiego*, tom VI, Warszawa 1814.
- Luraschi G., *Nuovo cuoco milanese economico*, Mediolan 1853.
- Mały Słownik Języka Polskiego*, red. Sobol E., Warszawa 1994.
- Mickiewicz A., *Dziady. Część I, II, IV i III*, Kraków 1915.
- Mickiewicz A., *Pan Tadeusz*, Lwów 1882.
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, opr. Dumanowski J., Jankowski R., Warszawa 2011.
- Moes-Oskragiełło K., *Jarstwo i welniarstwo w dziejach Słowiańszczyzny*, Warszawa 1888.
- Montino F. M., *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madryt 1611.
- Naruszewicz A., *Historia Narodu Polskiego*, t. VI, Kraków 1860.
- Niemcewicz J. U., *Zbiór pamiątek historycznych o dawnej Polsce z rękopismów, tudzież dzieł w różnych językach o Polsce wydanych, oraz z listami oryginalnemi królów znakomitych ludzi w kraju naszym*, t. V, Lipsk 1840.
- Niesiecki K., *Herbarz polski*, t. I, Lipsk 1839.
- Nowa kuchnia oszczędna*, Warszawa-Wilno 1837.
- Nowa kuchnia warszawska*, Warszawa 1838.
- Plater G., *Babcia z opowiadania*, Wilno 1911.
- Platina B., *De honesta voluptate et valetudine*, Rzym 1475.
- Podbereski L., *Miłość u surgunta opowiadanie humorystyczne*, Petersburg 1844.
- Pol W., *Pan starosta kiślacki: Tradycja myśliwska*, Poznań 1873.
- Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, red. Zgólkowa H., t. 5, Poznań 1994.
- Prus B., *Kroniki*, t. 5, Warszawa 1953.
- Przepisy Paula Tremo*, opr. Dumanowski J., Warszawa 2022.
- Przewodnik po drzewie żywota*, opr. Geller E., Warszawa 2015.

- Raczyński E., *Obraz Polski i Polaków w XVIII wieku, czyli zbiór pamiętników, dyaryuszów, korespondencyi publicznych i listów prywatnych, podróży i opisów zdarzeń szczegółowych, służących do wyjaśnienia stanu Polski w wieku wspomnianym, wydany z rękopismów*, t. 7–8, Poznań 1840.
- Reguła Zakonu Szpitala Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie*, tłum. Trupinda J., Pelplin 2011.
- Rocznik Cesarstwa Królewskiego Towarzystwa Naukowego Krakowskiego*, vol. 7, Kraków 1822.
- Rodovsky B., *Kuchařství to jest knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě: Každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná*, Praga 1975.
- Rogalski L., *Dzieje Krzyżaków oraz ich stosunki z Polską, Litwą i Prussami poprzedzone rysem dziejów wojen krzyżowych*, t. II, Warszawa 1846.
- Rousseau J. J., *Emil, czyli o wychowaniu*, t. 1, Wrocław 1955.
- Rousseau J. J., *Trzy rozprawy z filozofii społecznej*, Warszawa 1956.
- Rousseau J. J., *Wyznania*, t. 1–3, Warszawa 1930.
- Rozanow W., *Aforyzmy*, Warszawa 1984.
- Rumpolt M., *Ein new Kochbuch*, t. XXV, Frankfurt nad Menem 1581.
- Scappi B., *Opera*, Wenecja 1570.
- Słownik języka polskiego*, red. Drabik L., Kubiak-Sokół A., Sobol E., Warszawa 2006.
- Słownik polszczyzny XVI wieku*, red. Bąk S., t. 8, Warszawa 1974.
- Słownik staropolski*, red. Urbańczyk S., t. 11, z. 2(70), Warszawa 1996.
- [Sobieszczański] F. M. S., *Szyttler (Jan)*, [w:] *Encyklopedyja Powszechna*, t. 24, Warszawa 1867.
- Soyer A., *Soyer's Culinary Campaign. Being Historical Reminiscences of the Late War with the Plain Art of Cookery for Military and Civil Institutions, the Army, Navy, Public, etc.*, Londyn 1857.
- Stella-Sawicki J., *Domowy poradnik lekarski*, Lwów 1888.
- Szyttler J., *Kucharka oszczędna*, Wilno 1835.
- Szyttler J., *Kucharz dobrze usposobiony*, tom I i II, Wilno 1830.
- Szyttler J., *Kuchmistrz nowy*, Wilno 1837.
- Szyttler J., *Kuchnia myśliwska*, Wilno 1845.
- Szyttler J., *Kuchnia postna*, Wilno 1848.
- Szyttler J., *Poradnik dla gospodyń*, Wilno 1844.

- Szyttler J., *Poradnik dla myśliwych*, Wilno 1839.
- Szyttler J., *Skrzętna gospodyni*, Wilno 1846.
- Szyttler J., *Spiżarnia dostatecznie i przezornie urządzona*, Wilno 1841.
- Szyttler J., *Wyśmienity i niekosztowny kuchmistrz*, Wilno 1833.
- Tołstoj L., *Wojna i pokój. Rok 1812, Romans historyczny*, cz. VIII, Warszawa 1894.
- „Tygodnik Petersburski”, nr 3/11 (9 lutego 1832).
- „Tygodnik Petersburski”, nr 3/90 (22 listopada 1832).
- Varenne F. P., *Le cuisinier françois*, Paryż 1651.
- Volant F., Warren J. R., *Memoirs of Alexis Soyer with Unpublished Receipts and Odds and Ends of Gastronomy*, Londyn 1859.
- „Warszawska Gazeta Policyjna”, nr 1/64 (5 marca 1845).
- Wielądko W. W., *Kucharz doskonały*, opr. Dumanowski J., Kleśta-Nawrocka A., Warszawa 2012.
- Zawadzka W., *Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne, własnem doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i postnych, oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych desserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadszych specjałów*, Wilno 1881.
- Zawadzki J., *Opisanie roślin w Litwie, na Wołyniu, Podolu i Ukrainie, dziko rosnących, jako i oswojonych*, Wilno 1830.
- Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, opr. Dumanowski J., Bułatowa S., Warszawa 2021.
- „Ziemianin: pismo poświęcone rolnictwu i przemysłowi”, t. 2, z. 2, Poznań 1857.
- Zieseimer W., *Des Marienburger Aemterbuch*, Gdańsk 1916.

OPRACOWANIA:

- Adamiak Ks. S., *Dynamika ekspansji chrześcijaństwa w pierwszych wiekach*, [w:] *Chryścianizacja Europy. Kościół na przełomie I i II tysiąclecia*, red. Dobosz J., Strzelczyk J., Poznań 2015.
- Adamson M. W., *Food in Medieval Times*, Londyn 2004.
- Aduritz A. L., Nagore R., *Mugaritz: A Natural Science of cooking*, Nowy Jork 2012.
- Albala K., *The First Scientific Defense of a Vegetarian Diet*, [w:] *Vegetables*, red. Friedland S. R., Oksford 2009.
- Anderson B., *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, Londyn 1983.
- Arabas I., *Apteczki domowe w polskich dworach szlacheckich. Studium z dziejów kultury zdrowotnej*, Warszawa 2006.
- Artusi P., *Exciting Food for Southern Types*, Toronto 2003.
- Badyna P., *Wybrane historie kartofla – Fryderyk II i ziemie polskie od XVII do połowy XIX stulecia*, „Kultura – Historia – Globalizacja”, nr 18, 2005, s. 1–20.
- Bałabuch H., *Nie tylko cenzura. Prasa prowincjonalna Królestwa Polskiego w rosyjskim systemie prasowym w latach 1865–1915*, Lublin 2001.
- Banach K., Rutkowska B., Glibowski P., *Polska „superżywność” w prewencji chorób nowotworowych*, „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna”, nr 2, 2017, s. 106–114.
- Baranowski B., *Życie codzienne wsi między Wartą a Pilicą w XIX wieku*, Warszawa 1969.
- Baranowski B., *Początki i rozpowszechnienie uprawy ziemniaków na ziemiach środkowej Polski*, Warszawa 1960.
- Batorowska H., *Jan Nepomucen Bobrowicz: polski wydawca i księgarz w Saksonii w czasach Wielkiej Emigracji*, Kraków 1992.
- Bąbel A. M., *Garnek i księga: związki tekstu kulinarnego z tekstem literackim w literaturze polskiej XIX wieku*, „Teksty Drugie: teoria literatury, krytyka, interpretacja”, nr 6 (65), 2000, s. 163–181.
- Bąbel A. M., *Przemiany formy tekstu kulinarnego (III–XIX w.)*, „Napis. Pismo poświęcone literaturze okolicznościowej i użytkowej”, nr 6, 2000, s. 215–230.
- Bączkiewicz Ks. F., *Posty obowiązujące*, Kraków 2015.
- Bednarczuk M., *Rozumienie narodu i jego profilowanie we współczesnym języku polskim*, „Etnolingwistyka”, nr 21, 2009, s. 85–101.

- Besterman T., *The complete works of Voltaire 85–135: correspondence and related documents*, Oksford 1977.
- Białokozowicz B., *Z dziejów wzajemnych polsko-rosyjskich związków literackich w XIX wieku*, Warszawa 1971.
- Binns J., *The T&T Clark History of Monasticism: The Eastern Tradition*, Londyn 2020.
- Bitel L. M., *Saints and Angry Neighbors: The Politics of Cursing in Irish Hagiography*, [w:] *Monks & Nuns. Saints & Outcasts. Religion in Medieval Society*, red. Farmer S., Rosenwein B. H., Ithaca-Londyn 2000.
- Bloomfield M. W., *The Seven Deadly Sins: An Introduction to the History of Religious Concept with Special Reference to Medieval English Literature*, „Revue de l’histoire des religions”, nr 146–1, 1954, s. 289–291.
- Bochnakowa A., *Gdy przekład jest „oryginałem”*, [w:] *Między oryginałem a przekładem. Na początku był przekład*, red. Konieczna-Twardzikowa J., Filipowicz-Rudek M., Kropiwiec U., Kraków 1999.
- Bochnakowa A., *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*, Kraków 1984.
- Bocuse P., *La cuisine du marché*, Paryż 1988.
- Bogacki M., *Wybrane problemy odtwórstwa wczesnośredniowiecznego w Polsce*, [w:] *Kultura ludów Morza Bałtyckiego. Nowożytność i współczesność*, red. Bogacki M., Franz M., Pilarczyk Z., t. II, Toruń 2008.
- Boruc A., *Katalogi księgarskie i wydawnicze drugiej połowy XIX wieku jako źródło informacji o książce*, „Wiek XIX. Rocznik Towarzystwa Literackiego im. Adama Mickiewicza”, nr V (XLVII), 2012, s. 561–575.
- Bouwsma W. J., *The Waning of the Renaissance 1550–1640*, New Haven-Londyn 2000.
- Brandon R., *The People’s Chef: The Culinary Revolutions of Alexis Soyer*, Londyn 2009.
- Brantlinger P., Higgins R., *Waste and Value: Thorstein Veblen and H. G. Wells*, „Criticism. A Quarterly for Literature and the Arts”, nr 48/4, 2006, s. 453–475.
- Braudel F., *Struktury codzienności. Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm. XV–XVIII wiek*, Warszawa 2019.
- Brillat-Savarin J. A., *Fizjologia smaku albo medytacja o gastronomii doskonałej*, Warszawa 2015.
- Brown S., Goldsmith R., Foxall G., *Consumer Psychology for Marketing*, Londyn 1994.
- Buke P., *The Italian Renaissance: Culture and Society in Italy*, Oksford 1999.
- Bukowska A., *Less Waste Polska*, Warszawa 2020.

- Bukowska P., *Myślistwo – turystyka dla osób w każdym wieku*, [w:] *Spoleczne i ekonomiczne aspekty turystyki i rekreacji*, red. Muszkieta R., Żukow W., Napierała M., Barczak M., Bydgoszcz 2009.
- Burzka-Janik M., *Biesiada w Soplicowie jako część boskiego ładu istnienia*, „Bibliotekarz podlaski”, nr 1/XLII, 2019, s. 235–260.
- Buttross P. Jr, *Notions of Happiness in Rousseau’s “Julie”*, „LSU Historical Dissertations and Theses”, 1995.
- Bynum C. W., *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley-Los Angeles-Londyn 1988.
- Byrkjeflot H., Pedersen J. S., Svejenova S., *From label to practice: The process of creating New Nordic Cuisine*, “Journal of Culinary Science & Technology”, nr 3, 2013, s. 36–55.
- Bystron J. S., *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa 1976.
- Capatti A., Montanari M., O’Healy A., *Italian Cuisine: A Cultural History (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History)*, Nowy Jork 2002.
- Cenda B., Cenda D., *Kościoly, kaplice i dzwonnice drewniane: województwo małopolskie*, Piastów 2011.
- Charkiewicz W., *Bosiacki Wiktor*, Polski Słownik Biograficzny, t. II, z. 9, Kraków 1936.
- Chevallier J., *A History of the Food of Paris: From Roast Mammoth to Steak Frites*, Londyn 2018.
- Chodubski A., *Aktywność kulturalna Polaków w Azerbejdżanie w XIX i na początku XX wieku*, Gdańsk 1986.
- Chrzan J., *Culinary tourism: Media Fantasy, Imagined Traditions and Transformative Travel*, „Béaloideas / The Journal of the Folklore of Ireland Society”, nr 76, 2008, s. 235–251.
- Chrzęściewski L., *Jędrzej Śniadecki. Życie i dzieło*, Kraków 1978.
- Cieplewicz M., *Romer Jan*, Polski Słownik Biograficzny, t. XXXI/4, z. 131, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1989.
- Civitello L., *Cuisine and Culture: A History of Food and People*, New Jersey 2011.
- Coomans T., *Life Inside the Cloister. Understanding Monastic Architecture: Tradition, Reformation, Adaptive Reuse*, Leuven 2018.
- Copeman W. S. Ch., *Doctors and disease in Tudor Times*, Londyn 1960.
- Cowen R., *Relish: The Extraordinary Life of Alexis Soyer, Victorian Celebrity Chef*, Phoenix 2006.

- Cox N., *Retailing and the Language of Goods, 1550–1820*, Londyn 2016.
- Csergo J. W., *L'émergence des cuisines regionals*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, red. Flandrin J. L., Montanari M., Paryż 1996.
- Czapiewski E., *Między buntem a ugodą: kształtowanie się poglądów politycznych Józefa Ignacego Kraszewskiego*, Wrocław 2000.
- Czaplińska S., *Dynamika rozwojowa mykorhizy u topinambura i słonecznika*, „Acta Societatis Botanicorum Poloniae”, t. 22, nr 1, Warszawa 1953, s. 127–132.
- Czapliński W., Długosz J., *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa 1976.
- Dalewski Z., *W poszukiwaniu poprzedników – pierwsi Piastowie i ich wizja własnej przeszłości*, [w:] *Kultura polski średniowiecznej XIV–XV wieku*, red. Banaszkiwicz J., Dąbrowka A., Węcowski P., t. 1, Warszawa 1997.
- Danielou J., Marrou H. I., *Historia kościoła. Od początków do roku 600*, t. I, Warszawa 1986.
- David E., *Omelette and a Glass of Wine*, Londyn 1986.
- Dembińska M., *Dzienne racje żywnościowe w Europie w IX–XVI w.*, [w:] *Studia i materiały z historii kultury materialnej*, red. Kamińska Z., t. LII, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1979.
- Demblińska M., *Z badań nad dziennymi racjami żywnościowymi robotników przemysłowych w Królestwie Polskim w drugiej poł. XIX w.: próba interpretacji źródeł*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, t. 27/2, 1979, s. 145–156.
- Dembińska M., *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963.
- Dias-Lewandowska D., *Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII do początku XIX wieku*, Warszawa 2014.
- Dias-Lewandowska D., Sikorska M., *Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej*, [w:] *Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem*, red. Dybaś B., Woldan A., Ziemska A., Warszawa 2014.
- Długosz J., *Rękopiśmienne dedykacje autorskie w księgozbiornie Ossolineum*, Wrocław 1967.
- Dominik P., Chmiel A., *Od kuchni mazowieckiej do gastronomii warszawskiej w połowie XIX wieku*, „ZNUV”, nr 45/7, 2015, s. 37–59.
- Domke R., *Ekologia i ochrona środowiska w Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej*, „Humanities and Social Sciences”, t. XXIII, nr 3, 2018, s. 31–50.
- Drèma V., *Vilniaus namai archyvų fonduose*, Wilno 1998.

- Drozdowski M. M., *Warszawa w latach 1914–1939*, Warszawa 1991.
- Dudzik W., *Kobiety w karnawale*, [w:] *Karnawały kobiet. Badania etnograficzne w Polsce*, red. Rutkowska A., Warszawa 2015.
- Dumanowski J., *Old Polish fasting: discourse and dietary practices in the 16th-18th century*, [w:] *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa, auf der Suche nach Identität*, red. B. Dybaś, J. Bojarski, Göttingen 2021, s. 93-116.
- Dumanowski J., „Potrawa, osobliwie baranek”. *Jagnięcina i baranina w kuchni staropolskiej*, [w:] *Potencjał ras rodzimych owiec w produkcji naturalnej żywności – tradycja, regionalność, jakość*, red. Borys B., Knapik J., Kraków 2019.
- Dumanowski J., *Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów – kulinarny romantyzm Jana Szyttlera*, „Wiadomości Historyczne”, nr 3, 2015, s. 34–38.
- Dumanowski J., *Szczupak króla Stanisława i kuchnia z kalendarza*, „Dziedzictwo dawnej Rzeczypospolitej. Dodatek edukacyjny magazynu Mówią Wieki”, nr 4, 2015, s. VIII.
- Dumanowski J., *Szyttler Jan*, Polski Słownik Biograficzny, t. L, z. 206, Warszawa-Kraków 2015.
- Dumanowski J., *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, r. 62, nr 4, 2014, s. 527–540.
- Dumanowski J., Jankowski R., „*Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...*” *Nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej*, „Przegląd Historyczny”, nr 102/4, 2011, s. 675–696.
- Dumanowski J., *À la française, czyli sarmatyzm od kuchni*, [w:] *Człowiek w teatrze świata: studia o historii i kulturze dedykowane Profesorowi Stanisławowi Grzybowskiemu z okazji osiemdziesiątych urodzin*, red. Popiołek B., Kraków 2010.
- Dumanowski J., *La cuisine française en Pologne aux XVII–XVIII siècles. L’imaginaire et les pratiques culturelles*, [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVIIe siècle à nos jours*, red. Chaline O., Dumanowski J., Figeac M., Bordeaux 2009.
- Dzielska M., *W kręgu problemów religijnych cesarstwa rzymskiego*, [w:] *Chryścianizacja Europy. Kościół na przełomie I II tysiąclecia*, red. Dobosz J., Strzelczyk J., Poznań 2015.

- Ehrard J., *L'Idée de la nature en France dans la première moitié du XVIIIe siècle*, „Revue belge de Philologie et d'Histoire”, nr 47/3, 1969, s. 1059–1061.
- Elbert M., Drews M., *Introduction*, [w:] *Culinary Aesthetics and Practices in Nineteenth – Century in American Literature*, red. Elbert M., Drews M., Nowy Jork 2009.
- Elias N., *Przemiany obyczajów w cywilizacji zachodu*, Warszawa 2011.
- Escoffier G. A., *A Guide to Modern Cookery*, Cambridge 2013.
- Eskelner M., *Średniowiecze*, Cambridge 2019.
- Falkowski Ks. C., *Borowski Ignacy*, Polski Słownik Biograficzny, t. II, z. 9, Kraków 1936.
- Ferguson P., Zukin S., *The Careers of Chefs: 'French' and 'American' Models of Cuisine*, [w:] „Eating Culture”, red. Scapp R., Seitz B., Nowy Jork 1998.
- Fontefrancesco M. F., Corvo P., *Slow Food: History and Activity of a Global Food Movement Toward SDG2*, [w:] *Zero Hunger. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals*, red. Leal Filho W., Azul M. A., Brandli L., Özuyar P., Wall T., Berlin 2019.
- Francis M., Morrow J., *English Political Thought in the Nineteenth Century*, Londyn 1994.
- Franke J., *Lucyna Ćwierzakiewiczowa*, „Kwartalnik Historii Prasy Polskiej”, nr 31/1, 1992, s. 117–133.
- Friedrichs R. C., *The Early Modern City*, Londyn 1995.
- Galilej C., *XVII-wieczny poradnik rolniczy. Lingwistyczna charakterystyka gatunku (na przykładzie traktatów agronomicznych Jakuba Kazimierza Haura)*, „Prace Językoznawcze”, nr XIX/4, 2017, s. 31–63.
- Gałązka B., *Flaki z łosia i mózg z sarny. Jan Szyttler o dziczyźnie i kuchni myśliwskiej*, [w:] *Łowy i historia*, red., Gwiazdowicz D. J., Warszawa 2020.
- Ganowicz-Bącznyk A., *Człowiek, zwierzęta i moralność*, „Zoophilologica. Polish Journal of Animal Studies”, nr 2, 2016, s. 265–281.
- Gentilcore D., *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450–1800*, Londyn 2015.
- Getka-Kenig M., *Śniadecki Jędrzej*, Polski Słownik Biograficzny, t. LI/1, z. 208, Warszawa-Kraków 2016.
- Głuchowski A., Czarniecka-Skubina E., *Kuchnia modernistyczna w gastronomii*, „Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja”, nr 1(17), 2016, s. 193–206.

- Goliński J. K., „*Peccata capitalia*”: ze staropolskich dziejów motywów, „Pamiętnik Literacki: czasopismo kwartalne poświęcone historii i krytyce literatury polskiej”, nr 93/3, 2002, s. 69–86.
- Gordon S., *Mens Sana in Corpore Sanus: Water, Wellness, and Cleanliness in Five Fifteenth- Century Medical Manuals*, [w:] *Bodily and Spiritual Hygiene in Medieval and Early Modern Literature*, red. Classen A., Sandidge M., Berlin 2017.
- Góralski Z., *Austria a trzeci rozbiór Polski*, Warszawa 1979.
- Górnicki L., *Rozwój idei praw autorskich: od starożytności do II wojny światowej*, Wrocław 2013.
- Griškaitė R., *Eustachijus Tiškevičius – beletristas*, [w:] Būčys Ž., Griškaitė R., *Eustachijus Tiškevičius: darbai ir kontekstai. Mokslo straipsnių rinkinys*, Wilno 2014.
- Grochowicz J., Dominik P., Fabisiak A., *Możliwości wykorzystania żywności naturalnej jako efekt ogólnoświatowego trendu w zakresie zapotrzebowania na żywność prozdrowotną*, „ZNUV”, nr 54(3), 2017, s. 223–240.
- Grotowska M., Janda K., Jakubczyk K., *Wpływ pestycydów na zdrowie człowieka*, „Pomeranian Journal of Life Sciences”, t. 64, nr 2, 2018, s. 42–50.
- Gryglewicz T., *Groteska w sztuce polskiej XX wieku*, Kraków 1984.
- Grzybowski S. M., *Autorskie prawo*, [w:] *Encyklopedia podręczna prawa prywatnego*, red. Konic H., t. 1, Warszawa 1931.
- Hall C., Mitchell R., Sharples L., *Consuming places: The role of food, wine and tourism in regional development*, [w:] *Food Tourism Around the World*, red. Hall C. M., Sharples L., Mitchell R., Macionis N., Cambourne B., Oksford 2003.
- Head T., *Saints, Heretics, and Fire: Finding Meaning through the Ordeal*, [w:] *Monks & Nuns. Saints & Outcasts. Religion in Medieval Society*, red. Farmer S., Rosenwein B. H., Ithaca-Londyn 2000.
- Hertz C., *Swedish Folkdräkt*, [w:] *Dressing with purpose. Belonging and Resistance in Scandinavia*, red. Hertz C., Bloomington 2021.
- Higman W. B., *Historia żywności*, Warszawa 2012.
- Ho T., Braggins T., *Quality of Fresh and Processed Foods*, Nowy Jork 2004.
- Holtorf C., *Destruction and Reconstruction of Cultural Heritage as Future-Making* [w:] *The Future of the Bamiyan Buddha Statues*, red. Nagaoka M., Berlin 2020.

- Homola I., *Kuczkowski Tomasz*, Polski Słownik Biograficzny, t. XVI, z. 68, Wrocław-Warszawa-Kraków 1971.
- Hryniewiecki B., *Eysymontt Leopold Stanisław*, Polski Słownik Biograficzny, t. VI, z. 29, Kraków 1948.
- Jabłoński Z., *Kamiński Jan*, Polski Słownik Biograficzny, t. XI, z. 51, Wrocław-Warszawa-Kraków 1964–1965.
- Jarosińska I., *Kuchnia polska i romantyczna*, Kraków 1994.
- Jaworska A., *Polski przekład powieści The Romance of the Forest Ann Radcliffe oraz jego związek z Konradem Wallenrodem Adama Mickiewicza*, [w:] *Studia słowiaoznawcze*, red. Mucha D., t. 12, Piotrków Trybunalski 2016.
- Jemielity Ks. W., *Posty kościelne w XIX wieku. Diecezja augustowska, czyli sejneńska*, „Prawo kanoniczne”, nr 42, 1999, s. 215–231.
- Johnston R. A., *All Things Medieval. An Encyclopedia of the Medieval World*, vol. I, Santa Barbara 2011.
- Jönsson H., *A Food Nation Without Culinary Heritage? Gastronationalism in Sweden*, „Journal of Gastronomy and Tourism”, t. 4, nr 4, 2020, s. 223–237.
- Kalinowski D., *O Autobiografii Salomona Majmona*, [w:] *Żydzi wschodniej Polski*, red. Olech B., Ławski J., Białystok 2013.
- Kamionkowa J., *Życie literackie w Polsce w pierwszej połowie XIX w.: studia*, Warszawa 1970.
- Kamler A., *Polskie biesiady w relacji szwajcarskiego nauczyciela Henryka Wolfa. Wartość informacyjna źródła*, [w:] *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*, red. Kamler A., Pietrkiewicz D., Seroka K., Warszawa 2018.
- Kamolowa D., *Romer Michał Józef*, Polski Słownik Biograficzny, t. XXXI/4, z. 131, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1989.
- Kasprzak J., Brywczyński W., *Nielegalne posiadanie broni i amunicji. Studium prawnokryminalistyczne*, Białystok 2013.
- Kieniewicz S., *Mianowski Józef*, Polski Słownik Biograficzny, t. XX/3, z. 86, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1975.
- King C., *The Chef's Secret*, Nowy Jork 2019.
- Klesta-Nawrocka A., *Kitowicz, Burnett i Wielądko: trzy obrazy kuchni polskiej XVIII wieku*, „Przegląd Historyczny”, nr 102/4, 2011, s. 819–838.

- Kleśta-Nawrocka A., *Kucharz doskonały: historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, Warszawa 2016.
- Knappett C., *Thinking Through Material Culture: An Interdisciplinary Perspective*, Filadelfia 2005.
- Koc M., Simanowicz A., *W poszukiwaniu smaków Rzeczypospolitej Obojga Narodów*, Sokołów Podlaski 2012.
- Koczorowski S. P., *Baranowski Jan Józef*, Polski Słownik Biograficzny, t. I, z. 3, Kraków 1935.
- Koźłajtis-Dołowy A., Jeruszka-Bielak M., Wawrzyniak A., *Diety alternatywne, ich stosowanie w wybranych grupach osób oraz źródła informacji*, „Kosmos. Problemy nauk biologicznych”, nr 68/2, 2019, s. 185–200.
- Kołosowski T., *Post i zapobieganie jego ewentualnym skutkom zdrowotnym w świetle korespondencji św. Hieronima*, „Saeculum Christianum”, nr 26, 2019, s. 18–27.
- Kopczyńska-Jaworska B., *Czy „oscypek” jest osobliwością regionalną tylko Podhala? Gospodarka mleczna w Karpatach*, [w:] *Polska-Słowacja: pogranicze kulturowe i etniczne*, red. Kamocki J., Wrocław-Cieszyn 2009.
- Koper S., *Życie prywatne elit Drugiej Rzeczypospolitej*, Warszawa 2009.
- Koprowski M. A., *Białoruś: uparte trwanie polskości*, Toruń 2006.
- Korybut-Marciniak M., Zbrzeźniak M., *Życie prywatne Polaków w XIX wieku. „Portret kobiety”*. *Polki w realiach epoki*, t. I, Łódź-Olsztyn 2014.
- Koseski A., *Emigracja polska w przededniu Wielkiej Wojny*, [w:] *Polonia w walce o niepodległość i granice Rzeczypospolitej 1914–1921*, red. Koseski A., Pułtusk 1999.
- Kosiek Z., *Oczapkowski Michał*, Polski Słownik Biograficzny, t. XXIII/3, z. 98, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1978.
- Kosman M., *Uniwersytet Wileński 1579–1979*, Wrocław 1981.
- Kot S., *Historia wychowania. Wychowanie nowoczesne: od połowy wieku XVIII do współczesności*, t. 2, Warszawa 1996.
- Kotler P., *Atmospherics as a marketing tool*, „Journal of Retailing”, t. 49, 1974, s. 48–64.
- Kotler P., Hollensen S., Opresnik M. O., *Social Media Marketing: A Practitioner Guide*, La Vergne 2019.
- Kowalska Z., *Krzyżacy w innym świetle: od średniowiecza do czasów współczesnych*, Tarnów 1997.

- Kowalski P., *O jednorożcu, Wieczerniku i innych motywach mniej lub bardziej ważnych*, Kraków 2007.
- Kowecka E., *Mieszkania warszawskie w XIX wieku do 1870 roku*, [w:] *Wybrane problemy kultury materialnej miast polskich w XVIII i XIX wieku*, red. Balcerzak E., Kowecka E., Kruppé J., Warszawa 1983.
- Kozioł A., *Polski słownik kuchenny i biesiadny*, Kraków 2002.
- Kracik J., *Powszechny, apostołski, w historię wpisany: z wędrówek po kościelnej przeszłości*, Kraków 2005.
- Kraig B., *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism*, „The American Historical Review”, nr 2, 1997, s. 85–86.
- Krupowies W., *Krajobraz mentalny miasta (Na podstawie wspomnień wilnian)*, „Rocznik Stowarzyszenia Naukowców Polaków Litwy”, nr 13/14, 2014, s. 249–259.
- Krynicka T., *Choroba w wybranych pismach Izydora z Sewilli*, „Vox Patrum”, nr 78, 2021, s. 467–498.
- Kubik D., *Słowiańszczyzna wyobrażona. Próba opisu XIX-wiecznego dyskursu slawistycznego*, „Pamiętnik Słowiański”, nr LXII, 2012, s. 5–24.
- Kucharski R., Lamprecht M., *Młynarstwo regionu szadkowskiego i jego rozwój do I wojny światowej*, „Biuletyn Szadkowski”, nr 5, 2005, s. 67–97.
- Kuchnowicz Z., *Człowiek polskiego baroku*, Łódź 1992.
- Kukliński A., *Southern Italy, Eastern Germany and Eastern Poland: triple mezzogiorno? A methodological and pragmatic contribution*, [w:] *Southern Italy – Eastern Germany – Eastern Poland: the triple mezzogiorno?*, red. Kukliński A., Malak-Pętlicka E., Żuber P., Warszawa 2010.
- Kukło C., *Historia społeczna w teorii i praktyce badawczej Jerzego Topolskiego*, „Historyka. Studia Metodologiczne”, t. 50, 2020, s. 111–129.
- Kulczycka-Saloni J., Nofer-Ładyka A., *Literatura polska drugiej połowy XIX wieku: realizm i naturalizm*, Warszawa 1970.
- Kuśmierczyk B., *Współczesna myśl wegetarianizmu na zachodzie*, „Humanistyka i Przyrodoznawstwo”, nr 10, 2004, s. 127–137.
- Kwiatkowski P. T., *Rekonstrukcje historyczne jako sposób doświadczania przeszłości*, [w:] *Współczesne społeczeństwo Polskie wobec przeszłości. Pamięć zbiorowa społeczeństwa polskiego w okresie transformacji*, red. Pluta M., Szpociński A., t. II, Warszawa 2008.

- Flandrin J. L., *Arranging the Meal: A History of Table Service in France*, Berkeley-Los Angeles-Londyn 2007.
- Landsberg S., *The Medieval Garden*, Toronto 2003.
- Lazarski C., *Rousseau and the Roots of Modernity*, „Krakowskie Studia Międzynarodowe”, nr X/1, 2013, s. 243–256.
- Lazzeretti L., *Mapping and Analysing Local Tourism Systems in Italy 1991–2001*, „Tourism Geographies”, t. 10, nr 2, 2008, s. 214–232.
- Leer J., *The rise and fall of the New Nordic Cuisine*, „Journal of Aesthetics & Culture”, t. 8, 2016, s. 8–20.
- Lenarciak A., *Revenge of Money*, Blommington 2014.
- Litchfield R., *The Arab Invasions and the Medieval Landscape of the Mediterranean Garden*, [w:] *History of the Italian Agricultural Landscape*, red. Sereni E., Princeton 1997.
- Löw R., *Rzecz o Berku Neumanie – drukarzu wileńskim*, [w:] *Żydzi wschodniej Polski*, red. Olech B., Ławski J., Białystok 2013.
- Łaciak B., *Obyczajowość polska czasu transformacji, czyli Wojna postu z karnawalem*, Warszawa 2005.
- Łopatecki K., Walczak W., *The History of Branicki Palace Until 1809. The Influence of „Versailles of Podlasie” on the Development of Białystok*, Białystok 2015.
- Łubieński H., *Wspomnienia rodzinne odnoszące się do historii Królestwa Polskiego i Banku Polskiego*, Kraków 1886.
- Łuczak C., *Dzieje gospodarcze Wielkopolski w okresie zaborów (1815–1918)*, Poznań 2001.
- Machowska M., *Jeden jest tylko Szekspir i jedna Ćwierczakiewiczowa. Próba ukazania osoby Lucyny Ćwierczakiewiczowej w nowym świetle*, „Vade Nobiscum”, t. X, 2013, s. 77–86.
- Maesano L., *Ancient Rome Handbook. A historical guide for travelers*, Florencja 2017.
- Magruk A., *Przeto, ktokolwiek by jadł chleb i pił z kielicha Pańskiego niegodnie (...) sąd własny je i pije (1 Kor 11, 27–29) – czyli o właściwym przygotowaniu się do Świętej Eucharystii według nauki Ojców Kościoła*, „ELPIS”, nr 16, 2014, s. 49–59.
- Majcher S., *Wykorzystuję, nie marnuję. 52 wyzwania zero waste*, Warszawa 2019.

- Majewski M., *Zwierzęta czyste i nieczyste w Starym Testamencie. Omówienie prawa czystości zwierząt*, „Zeszyty Naukowe Stowarzyszenia Bibliistów Polskich”, nr 11, 2014, s. 375–398.
- Małecki A., *Od antyku do romantyzmu*, Kraków 1979.
- Mann S., *W przemyśle lotniczym*, [w:] *Z literą „P”: Polacy na robotach przymusowych w hitlerowskiej Rzeszy: wspomnienia*, red. Dyliński R., Flejsierowicz M., Kubiak S., Poznań 1976.
- Marchlewski W., *Menonici Życie Codzienne od Kuchni*, Warszawa 2014.
- Marczyk M., *Grzyby w kulturze ludowej*, Poznań 2003.
- Marek R., *Wydatki wielkiego mistrza Konrada von Jungingen na zdobycie Żmudzi w latach 1398–1401 (w świetle księgi podskarbiego malborskiego)*, „Komunikaty Mazursko-Warmińskie”, t. 4, 2016, s. 461–495.
- Mariani J. F., *How Italian Food Conquered the World*, Nowy Jork 2011.
- Matras A., „*Pieprzno i szafranno, moja gościa panno*”. *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania*, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów Uniwersytetu Jagiellońskiego. Nauki Społeczne”, nr 14/3, 2016, s. 55–68.
- Mazaraki M., *Łowiectwo w Polsce*, Warszawa 1993.
- Mazzoni C., *The Women in God's Kitchen; Cooking, Eating, and Spiritual Writing*, Nowy Jork 2005.
- McDonell E., Wilk R., *Tracking Superfoods: An Introduction*, [w:] *Critical Approaches to Superfoods*, red. Wilk R., McDonell E., Londyn 2020.
- McIntosh W. A., *The sociology of food*, [w:] *Routledge International Handbook of Food Studies*, red. Albala K., Londyn 2013.
- Melosik Z., *Mass media, tożsamość i rekonstrukcje kultury współczesnej*, [w:] „Media – Edukacja – Kultura”, red. Skrzydlewski W., Dylak S., Poznań 2012.
- Michelsen A., *The New Nordic Diet: A sociological study of the acceptance and appropriation of a dietary regime*, Kopenhaga 2013.
- Micińska-Bojarek M., *Łowiectwo a ochrona środowiska – kontrowersje prawne i humanitarne*, „Studia z zakresu nauk prawnoustrojowych. Miscellanea”, t. 4, 2014, s. 93–105.
- Mickiewicz A., Mickiewicz B., *Stosowanie środków produkcji w świetle nowych zasad integrowania ochrony roślin*, „Roczniki Naukowe”, t. XVI, z. 5, 2014, s. 160–168.

- Mikos von Rohrscheidt A., *Turystyka kulturowa. Fenomen. Potencjał. Perspektywy*, Poznań 2008.
- Mitrenga B. *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne*, Katowice 2014.
- Molik W., *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku: kultura materialna*, Poznań 1999.
- Morton T., *Consumption as performance: the emergence of the consumer in the romantic period*, [w:] *Cultures of Taste / Theories of Appetite. Eating Romanticism*, red. Morton T., Nowy Jork 2004.
- Mrozowska A., *Stopnie i tytuł w systemie szkolnictwa wyższego i nauki*, [w:] *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce*, red. Woźnicki J., Warszawa 2019.
- Nawrot D., *Litwa i Napoleon w 1812 roku*, Katowice 2008.
- Notaker H., *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*, Berkeley 2017.
- Nowacki T., *Wyniki pierwszego okresu pracy Instytutu Agronomicznego w Marymoncie*, [w:] *Studia z dziejów oświaty i kultury umysłowej w Polsce XVIII–XX w.: księga ofiarowana Janowi Hulewiczowi*, red. Hulewicz J., Dutkova R., Dybiec J., Hajdukiewicz L., Wrocław 1977.
- Nowak K., *Jak dawniej leczono, czyli o akcie siedemnastowiecznej porady medycznej*, [w:] *Bogactwo polszczyzny w świetle jej historii*, red. Kleszczowa K., Rejter A., t. 2, Katowice 2008.
- Nowakowski P., *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Wrocław 2015.
- Oakeshott M. J., *Rationalism in Politics and Other Essays*, Londyn 1962.
- Oliver K., *Animal Ethics: Toward and Ethics of Responsiveness*, „Research in Phenomenology”, nr 40, 2010, s. 267–280.
- Orłowski D., Woźniczko M., *Polish cuisine and its importance in culinary tourism*, [w:] *Tourism in Poland*, red. Puchnarewicz E., Warszawa 2015.
- Ostrowski W., Ostrowska H., Ciesielska-Borkowska S., *Materiały do „Słownika rodzajów literackich”*, „Zagadnienia Rodzajów Literackich / The Problems of Literary Genres”, t. 26, nr 1(51), 1984/1985, s. 97–98.
- Paczos K., *Zwierzę rozumne: zagadnienia podstawowe z filozofii niższych warstw duszy ludzkiej: perspektywa Arystotelesa i św. Tomasza z Akwinu*, Gdańsk 2004.
- Page J. R., *Slow food revisited*, „Journal of Agricultural & Food Information”, t. 13/1, 2012, s. 2–6.

- Parasecoli F., *Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities*, „Social Research”, t. 81, nr 2, 2014, s. 415–439.
- Parkhurst Ferguson P., *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago-Londyn 2004.
- Piątkowski K., *Kurdesz – nie tylko o decorum kultury sarmackiej*, [w:] *Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, red. Eichstaedt J., Ożarów 2000.
- Pinkard S., *A revolution in taste. The rise of French cuisine 1650–1800*, Cambridge-Nowy Jork 2009.
- Pitte J. R., *French Gastronomy. The History and Geography of a Passion*, Nowy Jork 2002.
- Piwocka M., *Arrasy z groteskami*, [w:] *Arrasy flamandzkie w zamku królewskim na Wawelu*, red. Szablowski J., Warszawa 1975.
- Piwożar A., *Chemiczna ochrona roślin we współczesnym rolnictwie w perspektywie ekonomicznej i ekologicznej – korzyści, koszty i preferencje*, „Monografie i Opracowania Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu”, nr 273, Wrocław 2018.
- Popiołek B., *Na dworze Marii Kazimiery*, [w:] *Studia i materiały z czasów Jana III Sobieskiego*, red. Matwijowski K., Wrocław 1992.
- Poulain J. P., *Sens et fonctions des appellations culinaires au 19ème siècle*, „Sociétés”, nr 6, 1985, s. 20–23.
- Preece R., *Sins of the Flesh. A History of Ethical Vegetarian Thought*, Vancouver 2008.
- Przęczek-Kisielak S., *Źródła do badań krakowskiego słownictwa kulinarnego w ujęciu historycznym*, [w:] *Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*, red. Przybylska R., Ochmann D., Kraków 2021.
- Radziwiński A., *Kobieta i rodzina w średniowieczu i na progu czasów nowożytnych*, Toruń 2012.
- Radziuk R., *Szkice przyrodniczo-myśliwskie w rosyjskiej literaturze radzieckiej lat 1953–1973*, Rzeszów 1978.
- Raport: konsumpcja treści online a marketing*, red. Kolenda P., Warszawa 2016.
- Revel J. F., *Un festin en paroles: Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paryż 1979.
- Rogucki M. Z., *Wojciech Wincenty Wielądko (ok. 1744–1822)*, „Zeszyty korytnickie”, t. 4, 2011, s. 5–45.

- Rosenberg A., *Food and Thought in Rousseau's Emile*, „Lumen”, vol. 14, 1995, s. 477–489.
- Rosiński F. M., *Uczta w ujęciu biblijnym*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. Kowalski P., Wrocław 1998.
- Rostworowski E., *Pelikan Waclaw*, *Polski Słownik Biograficzny*, t. XXV/3, z. 106, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1980.
- Rousseau S., *Food Media: Celebrity Chefs and the Politics of Everyday Interference*, Oksford 2012.
- Russo A., *The „vicious circle” of tourism development in heritage cities*, „Annals of Tourism Research”, t. 29, nr 1, 2001, s. 165–182.
- Russo F., *Causality and Causal Modelling in the Social Sciences*, Berlin-Heidelberg 2009.
- Salazar Ch. F., *Galen*, [w:] *Reader's Guide to the History of Science*, red. Hessenbruch A., Londyn-Chicago 2000.
- Samojlik T., Jędrzejewska B., *Żubr – puszcza bogaty skarb*, [w:] *Ochrona i łowy: Puszcza Białowieża w czasach królewskich*, red. Samojlik T., Białowieża 2005.
- Santucci F. M., *Agritourism for rural development in Italy, evolution, situation and perspectives*, „British Journal of Economics, Management and Trade”, nr 3/3, 2013, s. 186–200.
- Sardesai V., *Introduction to clinical nutrition*, Boca Raton-Londyn-Nowy Jork 2012.
- Schorlemmer U., *Magia zbliżenia i tajemnica dystansu: Krystiana Lupy poszukiwania „nowych mitów” w teatrze*, Kraków 2007.
- Scully T., *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge 1995.
- Selmaj-Pomaska P., *Problem praw moralnych bytów pozaludzkich*, „SEMINARE”, nr 28, 2010, s. 87–98.
- Shelton A., *A theatre for eating, looking and thinking: The restaurant as symbolic space*, „Sociological Spectrum”, nr 10, 1990, s. 507–526.
- Sherman S., *Fresh from the past. Recipes and revelations from Moll Flanders' kitchen*, Lanham 2004.
- Shprintzen A. D., *The Vegetarian Crusade: The Rise of an American Reform Movement, 1817–1921*, Chapel Hill 2013.
- Shurtleff W., Aoyagi A., *Early History of Soybeans and Soyfoods Worldwide (1024 BCE to 1899)*, Lafayette 2021.

- Sieczko A., *Tworzenie rynku produktów tradycyjnych i regionalnych*, „Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie – Problemy Rolnictwa Światowego”, nr 4/19, 2008, s. 397–407.
- Sikorska-Kulesza J., *Szumski Stanisław*, Polski Słownik Biograficzny, t. XLIX/3, z. 202, Warszawa-Kraków 2014.
- Sikorska M., *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa 2019.
- Siwiec P., Pawłowski A., *Gościnność od kuchni*, Warszawa 2020.
- Skworz A., Niziołek A., *Biblia dziennikarstwa*, Kraków 2010.
- Sławiński W., *Stanisław Bonifacy Jundziłł, profesor historii naturalnej Wszechnicy Wileńskiej*, Lublin 1947.
- Smith A. D., *National Identity*, Londyn 1991.
- Smith A. K., *Recipes for Russia: Food and Nationhood under the Tsars*, Chicago 2011.
- Smolka S., *Polityka Lubeckiego przed powstaniem listopadowym*, Warszawa 1984.
- Sokulski J., *Czudowski Tadeusz*, Polski Słownik Biograficzny, t. IV, z. 8, Kraków 1938.
- Solomon M., *The Literature of Misogyny in Medieval Spain*, Cambridge 1997.
- Sonneman T., *Lemon. A Global History*, Londyn 2012.
- Sonnino R., *For a „Piece of Bread”?* *Interpreting Sustainable Development through Agritourism in Southern Tuscany*, „Journal of the European Society for Rural Sociology”, t. 44, nr 3, 2004, s. 285–300.
- Spang R. L., *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, Londyn 2000.
- Spencer C., *The Heretic Feast. A History of Vegetarianism*, Hanover 1995.
- Spieler M., *A Taste of Naples: Neapolitan Culture, Cuisine, and Cooking*, Lanham 2016.
- Spittler J. E., *Animals in the Apocryphal Acts of the Apostles. The Wild Kingdom of Early Christian Literature*, Tübingen 2008.
- Stafford B. M., *Body Criticism: Imaging the Unseen in Enlightenment Art and Medicine*, Londyn 1991.
- Starzewski M., *Wstęp*, [w:] Rousseau J. J., *O umowie społecznej*, Wrocław 2002.
- Staszczak-Ciałowicz M., *Slow Food, smalec babuni i co dalej...?*, „Kultura – Historia – Globalizacja”, nr 20, 2016, s. 189–200.
- Stawicki S., *Papirusy Tebańskie: antyczne źródło wiedzy o technikach artystycznych*, Wrocław 1987.

- Stelmach A., *Zmiana i stabilność w systemie politycznym współczesnej Rosji*, Poznań 2003.
- Stępień Ks. T., *Wprowadzenie do antropologii filozoficznej św. Tomasza z Akwinu*, Warszawa 2013.
- Stuart T., *Bezkrwawa rewolucja. Historia wegetarianizmu od 1600 roku do czasów współczesnych*, Warszawa 2011.
- Sweers C. J., *Lent. Not Just for Christians*, Bloomington 2016.
- Syroka A., Płonka-Syroka B., *Życie codzienne w XVIII–XX wieku i jego wpływ na stan zdrowia ludności*, Wrocław 2003.
- Sztofisz M., *Pani od obiadów. Lucyna Ćwierczakiewiczowa. Historia życia*, Kraków 2018.
- Szytych D., *Kulturotwórcza rola żubra*, „European Bison Conservation Newsletter”, vol. 1, 2008, s. 161–190.
- Szymanderska H., *Sekret kucharski: czyli co jadano w Soplicowie*, Warszawa 1999.
- Ślęzak P., *Kulinaria w polskim prawie własności intelektualnej*, Warszawa 2022.
- Śmidoda Ks. F., *Bohdanowicz Józef*, Polski Słownik Biograficzny, t. II/3, z. 8, Kraków 1936.
- Tabaka J., *Kultura naturze z Syrenką w tle. Dobre praktyki proekologiczne w warszawskich instytucjach kultury*, Warszawa 2020.
- Tannahill R., *Historia kuchni*, Warszawa 2014.
- Tatarkiewicz W., *Historia filozofii: Filozofia starożytna i średniowieczna*, Warszawa 1978.
- The Michelin Guide 2019. Nordic Countries. Denmark, Finland, Iceland, Norway, Sweden*, Newcastle 2019.
- Thomson A., *Materialism and Society in the Mid-eighteenth Century; La Mettrie's Discours preliminaire*, Genewa 1981.
- Topolski J., *Gospodarka polska a europejska w XVI–XVIII wieku*, Poznań 1977.
- Topolski J., *Posty w Polsce w końcu średniowiecza i w czasach nowożytnych i ich rola kulturowa*, [w:] *Między polityką a kulturą*, red. Kukło C., Warszawa 1999.
- Toussaint-Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*, Warszawa 2002.
- Troelsø O., *Danmarks gastronomiske revolution – Historien om hvordan Danmark udviklede sig fra en gastronomisk udørk til en verdensberømt gastronomi destination*, Skodsborg 2015.

- Trojanowska-Malinowska P., *Spoleczno-kulturowe konteksty cielesności oraz seksualności w sferze publicznej i prywatnej. Granice wstydu i wstępu w poradnictwie medycznym*, Warszawa 2019.
- Trojanowska A., *Żywność więźniów w międzywojennej Polsce*, [w:] *Historia diety i kultury odżywiania. Zalecenia i regulacje dotyczące odżywiania w historii Europy (XIII–XXI w.) i w wybranych kulturach pozaeuropejskich*, red. Płonka-Syroka B., Syroka A., t. III., Wrocław 2020.
- Trubek A. B., *Haute cuisine: How the French invented the culinary profession*, Filadelfia 2004.
- Tuszyński T., Poreda A., *Narodowe i regionalne napoje alkoholowe*, „Żywność”, nr 3/36, 2003, s. 141–159.
- Tymieniecka-Suchanek J., *Literatura rosyjska wobec upodmiotowienia zwierząt. W kręgu zagadnień ekofilozoficznych*, Katowice 2013.
- Urry J., *The Tourist Gaze*, Londyn 2002.
- Valkenier E. K., *Manfred Kridl: uczyony, pedagog, działacz polityczny*, [w:] *Wilno i świat: dzieje środowiska intelektualnego*, red. Feliksiak E., Leś M. M., Białystok 2020.
- Waldenberg M., *Kwestie narodowe w Europie Środkowo-Wschodniej: dzieje, idee*, Warszawa 1992.
- Wasilewski A., *Dryndą po Krakowie*, Kraków 1976.
- Wdowiak L., *Alkohol – panaceum medycyny ludowej dawnych ziem polskich w XIX stuleciu i na początku XX w. Część II. Pozostałe bolączki*, „Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu”, nr 3/19, 2013, s. 344–350.
- Wellek R., *The Concept of „Romanticism” in Literary History II. The Unity of European Romanticism*, „Comparative Literature”, vol. 1, nr 2, 1949, s. 1–23.
- Węgorowska K., *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich: utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004.
- Wiśniewska M., *Żywność, życie i turystyka w stylu „slow”*, „Zarządzanie i finanse”, nr 10/3, 2012, s. 161–176.
- Wodzińska I., *Przepis kulinarny jako źródło do badań nad kulturą żywienia w Polsce*, „Rocznik przemyski”, t. 50, nr 3, 2014, s. 93–102.
- Wodzińska I., *Rodzina od kuchni. O obyczajach kulinarnych dworów na Kresach Północno-Wschodnich w pierwszej połowie XIX wieku*, „Krakowskie Pismo Kresowe”, nr 6, 2014, s. 75–92.

- Wojakowski J., *Księgozbiory Eustachego Kajetana Sapiehy (1797–1860) i Wacława Seweryna Rzewuskiego (1785–1831)*, Warszawa 1996.
- Wojciechowski L., „*Poloni Dicunt...*”: Wzmianki dotyczące Polski na kartach „*Liber de natura rerum*” Tomasza z Cantimpré, „*Roczniki humanistyczne*”, t. XLVIII, z. 2, 2000, s. 601–622.
- Wojnarowska A., *O przekładzie tytułów bułgarskich przepisów kulinarnych na język polski*, [w:] *Slavica Iuvenum XXI*, red. Mizerová S., Plesník L., Ostrawa 2020.
- Wójtowicz A., *Reakcja Tertuliana na współczesną obyczajowość – kwestia stroju chrześcijańskich kobiet*, „*Roczniki Humanistyczne*”, t. LII, z. 3, 2004, s. 132–149.
- Wrzesiński S., *Tajemnice rycerzy. Życie codzienne śląskich feudalów*, Warszawa 2008.
- Wyczański A., *Czy szlachta polska w XVI wieku była klasą próżniaczą?* [w:] *Dziedzictwo: ziemianie polscy i udział ich w życiu narodu*, red. Chrzanowski T., Kraków 1995.
- Wyczański A., *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969.
- Wyrwa A. M., *Symbolika ryby i miejsce ryb w diecie klasztornej. Zarys problemu*, [w:] *Ryby w kulturze i rekultywacja środowiska wodnego. Szkic historyczny i badania hydrobiologiczne*, red. Wyrwa A. M., Bydgoszcz 2012.
- Zingales A. C. J., *Online/Offline Sharing Life*, [w:] *Multidisciplinary Design of Sharing Services*, red. Bruglieri M., Mediolan 2018.
- Zoladz M., *Blogs about Food on the Internet or How Everyone has Something to Say about what we Eat*, [w:] *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking 2009*, red. Hosking R., Oksford 2010.
- Zuba K., *Aptekarze i apteki w dobrach Radziwiłłów linii nieświeskiej w XVIII wieku*, „*Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*”, nr 4, 2001, s. 89–110.
- Zyśk J., Czerniak G., *Wychowanie dziecka w XIX stuleciu w świetle praktycznych porad Lucyny Ćwierczakiewiczowej*, [w:] *Życie prywatne Polaków w XIX wieku. „Świat dziecka”*, red. Kita J., Korybut-Marciniak M., t. V, Łódź-Olsztyn 2016.
- Żarski W., *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.
- Żarski W., *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, red. Sokólska U., Białystok 2011.
- Żytkowicz L., *Minejko (Minejko) Tomasz h. Gozdawa*, *Polski Słownik Biograficzny*, t. XXI/2, z. 89, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1976.

Strony internetowe:

- Adria F., Blumenthal H., Keller T., McGee H., *Statement on the New Cookery*, dostęp 12.12.2020, <https://cutt.ly/hNRg0xv>
- Barnes S., *Professor Cooks 3,770-Year-Old Recipes From Mesopotamia and Shares Surprising Results*, dostęp 21.03.2020, <https://cutt.ly/VNRklRn>
- Gospodarka mieszkaniowa i infrastruktura komunalna w 2019 roku*, Główny Urząd Statystyczny, Warszawa 2020, dostęp 15.07.2021, <https://cutt.ly/dNRgj1N>
- Heppenstall J., *The New Nordic Cuisine*, dostęp 7.03.2021, <https://cutt.ly/5NRm2n6>
- Internetowy System Aktów Prawnych, *Europejska Konwencja o ochronie zwierząt przeznaczonych do uboju*, Strasburg 10 maja 1979, dostęp 11.08.2021, <https://cutt.ly/LNENBtv>
- Ladegaard I., *Better health with a Nordic diet*, dostęp 21.05.2021, <https://cutt.ly/BNRm31V>
- National Tourism Agency 2012, dostęp 2.03.2021, <https://cutt.ly/MNRR2AV>
- Nordic Council of Ministers, *New Nordic food – The emergence of new Nordic food culture*, dostęp 7.03.2021, <https://cutt.ly/nNRQuBL>
- Rules for Eating: Culinary Philosophies from J. J. Rousseau to Michael Pollan*, dostęp 11.04.2020, <https://cutt.ly/0NHNgno>
- Serwis internetowy Zero Waste International Alliance (ZWIA), dostęp 10.07.2021, <http://zwia.org>
- Strona internetowa Chateau Villandry, dostęp 7.09.2021, <https://cutt.ly/RNRmmaX>
- Strona internetowa Ivana Daya, dostęp 7.09.2021, <https://cutt.ly/xNRkUI9>
- Strona internetowa Nordic Co-operation, dostęp 4.03.2021, <https://cutt.ly/yNRmBmx>
- Strona internetowa Slow Food, dostęp 12.12.2020, <https://cutt.ly/7NRg8Yz>
- Strona internetowa The Association for Living History, Farm and Agricultural Museums, dostęp 7.09.2021, <https://cutt.ly/fNRvUa7>
- Strona internetowa Visit Sweden, dostęp 3.03.2021, <https://cutt.ly/6NRQsy6>
- The American Culinary Traveler*, dostęp 19.03.2021, <https://cutt.ly/xNRRRFY>
- Zero Waste Bistro*, Fiński Instytut Kulturalny w Nowym Jorku, dostęp 10.07.2021, <http://fciny.org/zerowastebistro>

ANEKS

Tabela nr 1: zestawienie idei kulinarnych występujących w książkach Jana Szyttlera

Książka	Idee				
	Zdrowie	Lokalność	Oszczędność	Tradycja	Edukacja
<i>Kucharz dobrze usposobiony</i> (1830 r.)					
<i>Kucharka oszczędna</i> (1835 r.)					
<i>Kuchmistrz nowy</i> (1837 r.)					
<i>Poradnik dla myśliwych</i> (1839 r.)					
<i>Spizarnia dostatecznie i przezornie urządzona</i> (1841 r.)					
<i>Poradnik dla gospodyń</i> (1844 r.)					
<i>Kuchnia myśliwska</i> (1845 r.)					
<i>Skrzętna gospodyni</i> (1846 r.)					
<i>Kuchnia postna</i> (1848 r.)					

Tabela nr 2: lista prenumeratorów książek Jana Szyttlera

Legenda:

Arystokracja

Lekarze, aptekarze, nauczyciele, profesorowie

Politycy, urzędnicy państwowi, wojskowi

Duchowni

Sędziowie

Inni

Nr	Wpis z listy prenumeratorów	<i>Kucharz dobrze usposobiony tom I i II</i>	<i>Kucharka oszczędna</i>	<i>Kuchmistrz nowy</i>	<i>Poradnik dla myśliwych</i>	<i>Kuchnia myśliwska</i>
1	Antoniewiczówna Maryanna		X		X	
2	Arendarenko Major				X	
3	Baranowska Zulema Str. Pttu Troc.		X			
4	Baranowski Jan				X	
5	Białocki Grzegorz Sowiec	X			X	
6	Białozor Józef Prezydent				X	
7	Biliński Ignacy Deputat		X		X	
8	Blok Ferdynand				X	
9	Bobrowski X Professor	X				
10	Bogdaszewski Ignacy			X		
11	Bogucki Felix Asesor				X	
12	Bohdanowicz Ignacy Pułkownik i Kawaler	X	X	X	X	
13	Bohdanowicz Józef X. Wizytator Mis.			X	X	X
14	Bohowiczówny		X			
15	Boniszewski Antoni		X			
16	Borowski X Kanonik		X			
17	Bosiacki X Wiktor Sup. XX Bazyl. Wil.		X			

18	Brodzki Piotr					X
19	Brunet Alexander Kapitan Wojsk Rosyjskich			X		
20	Brynk Józef				X	
21	Bukaty Stanisław	X				
22	Burzyński Maurycy Prezydent			X	X	X
23	Bukowski Wincenty Sekretarz				X	
24	Buksza Karol Prezydent M. Wilna				X	
25	Chałecki Aleksander Deputat Dworz.				X	
26	Chełmickowski Jan		X			
27	Chodakowski Ignacy Radca Honorowy				X	
28	Chodakowski Radzca					X
29	Chodoley Jan Pułkownik				X	
30	Chomiński Zastę: Marszałka Oszm				X	
31	Chomski Józef				X	
32	Chrapowicka Półkownikowa	X				
33	Chrużewski Julian				X	
34	Ciechanowiecki Marsz. Wil. i Kaw.					X
35	Ciendziewicki Melchior Odst. Półk. W. Ross.					X
36	Ciendziewicki Antoni b. Chor. Pta Borys.					X
37	Ciendziewicki Marsz. Borysow.					X
38	Cieńdziewicka Kamilla M.P.B.		X			
39	Cydzik Piotr Sowietnik	X				

40	Czudowska Justyna M.P.C.		X			
41	Czudowski Tadeusz Marszałek Rzeczycki				X	
42	Dauksza Adam Ass. Wil. Izby Cyw.					X
43	Dargiewicz Bartłomiej		X			
44	Dąbrowski Jakób		X			
45	Dąbrowski Ludwik b. Marsz. Trocki	X		X		X
46	Dąbrowski Wiktor Radzca Honor.					X
47	Dabre Aleksander Kapitan				X	
48	Dewitt Porucznik Inżynierow.					X
49	Dłużniewska Chorążyna	X				
50	Dmochowski Józef		X			
51	Dobkiewicz Jakób				X	
52	Dobożyński Ignacy			X		
53	Dobrowolski Tomasz	X				
54	Dobrowski Józef		X			
55	Dobrzański Wincenty		X			
56	Dołhoruki Książę Mikołaj				X	
57	Dombrowski Ludnik Marsz. Trocki Kawaler				X	
58	Dombrowski Wiktor Doktor Medycyny				X	
59	Dowrc Alexander Adjutant.			X		
60	Duchowiecka Elżbieta Pr.		X			
61	Dubniaków M. Nauczyciel				X	

62	Dubrowski X. Dziekan				X	
63	Drzewicki Sędzia	X				
64	D'eneve Professor	X				
65	Edward X. Prowincyal Karmelitów	X				
66	Estko Adam Prezydent Kawaler				X	
67	Eysymont S. W. G. R.		X			
68	Faszcz Stanisław Rejent				X	X
69	Faszcz Jan				X	
70	Feldmann b. Marsz. Ptn Oszm.					X
71	Florentyni Antoni					X
72	Fryczyński Professor Agronomii			X	X	X
73	Furnier Julia		X			
74	Giecołd Wincenty Radzca Dworu Kaw.		X			X
75	Giecewicz Tomasz S.G.P.T.		X			
76	Giedroyć Xiążę Adolf					X
77	Giedroyć Antoni Xiążę	X				
78	Giedroyć Józef Xiążę	X				
79	Giedroyciowa Xiężna	X				
80	Ginter Hrabia Adam			X	X	
81	Giżycki Wincenty				X	
82	Gorski Albert Marsz. Ptn. Telsz.					X
83	Gorska Marszałkowa		X			
84	Gorecki Bonifacy				X	
85	Glazer Porucznik W.R.		X			
86	Gładki Gubern. Sekr.		X			

87	Głogowski X Prowincyał XX. Pijarów.	X				
88	Gregutowiczowa Józefa G.A.		X			
89	Grotkowski Sędzia					X
90	Grycewicz Prezydent	X	X			
91	Gunther Hrabia Adam					X
92	Guttowa	X				
93	Hagersztatowa Justyna S.P.T.		X			
94	Hornicz Józef Werner Sędzia				X	
95	Hornowska Marya Marszał.		X			
96	Hornowski Kasper Marsz. Wileń.				X	X
97	Huwald Ignacy Sędzia				X	X
98	Howald Krzysztof Major	X			X	X
99	Hryniewicz Stanisław Pr.		X			
100	Hurczynowa Julia K.A.		X			
101	Huwald Seweryn Rotmistrz	X				
102	Huwald Jerzy	X				
103	Jadłowski Onufry				X	
104	Jagmin Marszałek		X			
105	Jakutowicz					X
106	Jamont Maciej Koll. Ass. i Kaw.					X
107	Jankowski Karol					X
108	Jankowski Marszał.					X
109	Janowiczowa Stolnikowa	X				
110	Jarmołowicz Józef		X			

111	Jastrzębski Regent	X				
112	Juchniewicz Jan Porucznik				X	
113	Ilcewicz Sowiec				X	X
114	Iliński Alexander Illicz Półkownik		X			
115	Kamiński Eleutery				X	
116	Kamiński Jan v. M.P.Z.		X			
117	Kamocki Michał Koll. Ass.					X
118	Karłowiczowa z Małachowców		X			
119	Karp Marszałek Gubernialny Wileński	X				
120	Karłowicz Wincenty		X			
121	Kaszczyk Marszałek	X				
122	Kątkowski Kassier Komm. Radziwił.					X
123	Kierbedź Ignacy Koll. Ass.					X
124	Konczewski Józef					X
125	Korwel Jakób Porucznik	X				
126	Kossakowski Hrabia Józef Jenerał			X		X
127	Kostko Onufry Assesor Sądu Głównego	X				
128	Kościalkowski Tomasz					X
129	Kowalewski Antoni	X				
130	Kozieł Ambroży Prezydent Wilkom.				X	
131	Kozieł Karol Sędzia				X	X
132	Kozieł Paweł Sędzia				X	
133	Krassowska Sztacka Sow.		X			

134	Krauz Baron				X	X
135	Karwowska Julia		X			
136	Krukowski X Józef Prowincyał XX Pijarów	X				
137	Kaszkiewicz Leon		X			
138	Każyński Dyonizy		X			
139	Kobylińska Katarzyna Prez.		X			
140	Korsak Edmund		X			
141	Kotwicz Xawery		X			
142	Kotwiczowa Regina z Żylińskich			X		
143	Koziczowa Karolina		X			
144	Korzeniewski Józef Chor. Pttu Pińskiego			X		
145	Krauzowa Justyna Baronowa			X		
146	Kraszewska Katarzyna R.G.P.T.		X			
147	Kraszewska Sędzina		X			
148	Kuczowski Tomasz Prezyd. Akad. Med.				X	
149	Kukielowa Anna		X			
150	Kukiewicz Ignacy b. Chorąży Ptu Borys.					X
151	Kurzeniecki Józef Chorąży				X	
152	Kuszewicz Aptekarz					X
153	Lamot Kassier	X				
154	Lamotowa Maryanna		X			
155	Laudański Maciej				X	
156	Lenartowicz X. Kazimierz Aleksander				X	
157	Link Artysta	X				
158	Lubański Marsz. Ptu Wilej.					X
159	Łancutta Sędzia					X

160	Łopaciński Hrabia Antoni					X
161	Łopaciński Hrabia Henryk					X
162	Łopacińska Marszałkowa	X				
163	Łopaciński Hrabia Władysław					X
164	Łosicka Tekla		X			
165	Łosicki Józef		X		X	
166	Łukasiewiczowa Anna					X
167	Łuskina Jerzy Odstawny Porucz. W. Ross.					X
168	Malczewski Alexander Sowiecnik					X
169	Malinowska Anna		X			
170	Malinowski Mikołaj					X
171	Magnuszewski X. P. XX. DD. Kalw.		X			
172	Markiewicz X. Jan Kau.		X			
173	Markiewicz Teodor Kol. Sekr.			X	X	
174	Matkowski Antoni Kol. Sekr.				X	
175	Maurycy X. Przełożony XX. Karm.		X			
176	Marcinowski Antoni					X
177	Masłowski Teodor					X
178	Menue X Jan P. i D.W.			X		
179	Mianowski Józef Prof. i Doktor Med.				X	
180	Mikuliczówna Paulina		X			
181	Minejko Tomasz				X	X

182	Mirski Appollo	X				
183	Mohuczy Półkownik					X
184	Moniuszko Alexander		X			
185	Mostowski Hrabia Edward Marsz.				X	X
186	Murawiew Mikołaj Podpułkownik			X	X	
187	Mutkowski Antoni Kollegski Sekretarz			X		
188	N.N. Rektor Pijarow			X		
189	N.N. X Karmelita			X		
190	Niewiarowicz Kajetan			X	X	
191	Niezabytowski Jakób Sz.W.P.					X
192	Nowicka Wenera S.		X			
193	Nowicki Kazimierz Sowietnik	X		X		X
194	Nowomieyski Sekretarz	X				
195	Oczapkowski Professor Agronomii	X				
196	Odyniec Ildefons			X		
197	Odyniec Władysław				X	
198	Ogiński Augustyn Xiążę			X		
199	Olendzki Julian Porucznik				X	
200	Olęcki Józef	X				
201	Orłowski Ignacy Assesor			X		
202	Orłowski Mateusz	X				X
203	Oskierko Podkomorzy					X
204	Osztorp Leon Marsz. Gub. Miń. Rzeczyw. Radzca Stanu Kaw. i Kom.					X

205	Oziębłowski Józef				X	
206	Pacowski					X
207	Pańkowski Karol					X
208	Parmanowski Ambroży Jędrzej				X	
209	Paszkiewicz Włodzimierz Poruczn. Gwar.				X	X
210	Paszkiewicz X		X			
211	Pelikan Waław b. Rek. Uniw. Wil. R.R.S.	X			X	
212	Petrutowicz X	X				
213	Piesankowa Anna S.		X			
214	Pilecki Podkomorzy	X				
215	Piłsudzka Antonina M.		X			
216	Piłsudzki Stanisław Marszałek			X		X
217	Piłsudzki Stefan					X
218	Piłsudzki Jan Marszałek	X				
219	Pisanka Rudolf Urząd. Mini. Zag. Inter.			X	X	X
220	Pisanko Jan Sędzia i Kawaler				X	
221	Pisanko Rafał Sędzia				X	
222	Platerowa Apollinara Hrabina		X			X
223	Plater Hrabia Adam					X
224	Plater Hrabia Stefan					X
225	Plater Hrabia Ignacy Kapitan				X	
226	Plater Konstancy Hrabia			X		
227	Platon Archimandryta			X		

228	Pochowska Franciszka H.P.T.		X			
229	Pociej Hrabia	X				
230	Podbipięta Romuald Marszałek			X	X	X
231	Podczaszynska Ewa	X	X			
232	Podhorecka Eleonora Majorowa					X
233	Podhorecka Ludwika K.		X			
234	Podhorecki Józef Major Wojsk Rosyjskich			X	X	
235	Posłowski Franciszek Marsz. Gub. Grodz.					X
236	Powstański Doktor Med.				X	
237	Poźniak Józef				X	X
238	Przedziecki Hrabia Konstanty Marsz. Gub. Podol. Rzecz. Radz. Stanu i Kaw.	X			X	X
239	Przedziecki Hrabia Mieczysław					X
240	Przedziecki Hrabia	X				X
241	Przedziecki Hrabia Alexander				X	X
242	Przyjałowska Tekla			X		
243	Przyjałowski Jan		X		X	
244	Pusłowski Franciszek Marsz. Gub. Grodzień. Kawaler				X	
245	Pusłowski Władysław b. Marsz. Wileń.				X	
246	Pusłowski Ksawery Marsz. Słonim.				X	
247	Pusłowski Wandalin Porucznik W. Ros.				X	

248	Radowicki Michał P.J.C.G.G.		X			
249	Reynhardt Ludwik		X		X	
250	Rokicka Apollonia		X			
251	Romer Alexander					X
252	Romer Edward				X	X
253	Romer Seweryn				X	
254	Romer Michał b. Marsz. Gub. Wileń. Kaw.				X	X
255	Rymkiewicz Michał		X			
256	Rymkiewicz Józef					X
257	Rzewuski Marszałkiewicz			X		X
258	Rzewuski Romuald Kapitan					X
259	Reut Justyn Sekretarz	X				
260	Ruszczyc Ferdynand Regent	X				
261	Sakowicz Komornik	X				
262	Samiug Jan				X	
263	Sanders Aniela z Mirskich			X		
264	Sawrynowicz Kanuty				X	
265	Siemaszko Tytus Doktor Medycyny			X		
266	Sienkiewicz Sekretarz	X	X	X	X	
267	Sienkiewicz Stanisław Rotm. Kaw.					X
268	Sienkiewicz X Kanonik	X		X		
269	Sienkiewiczowa Ewa S.		X			
270	Slepściowa W. Sędzina		X			
271	Siruć Józef Prezydent	X				

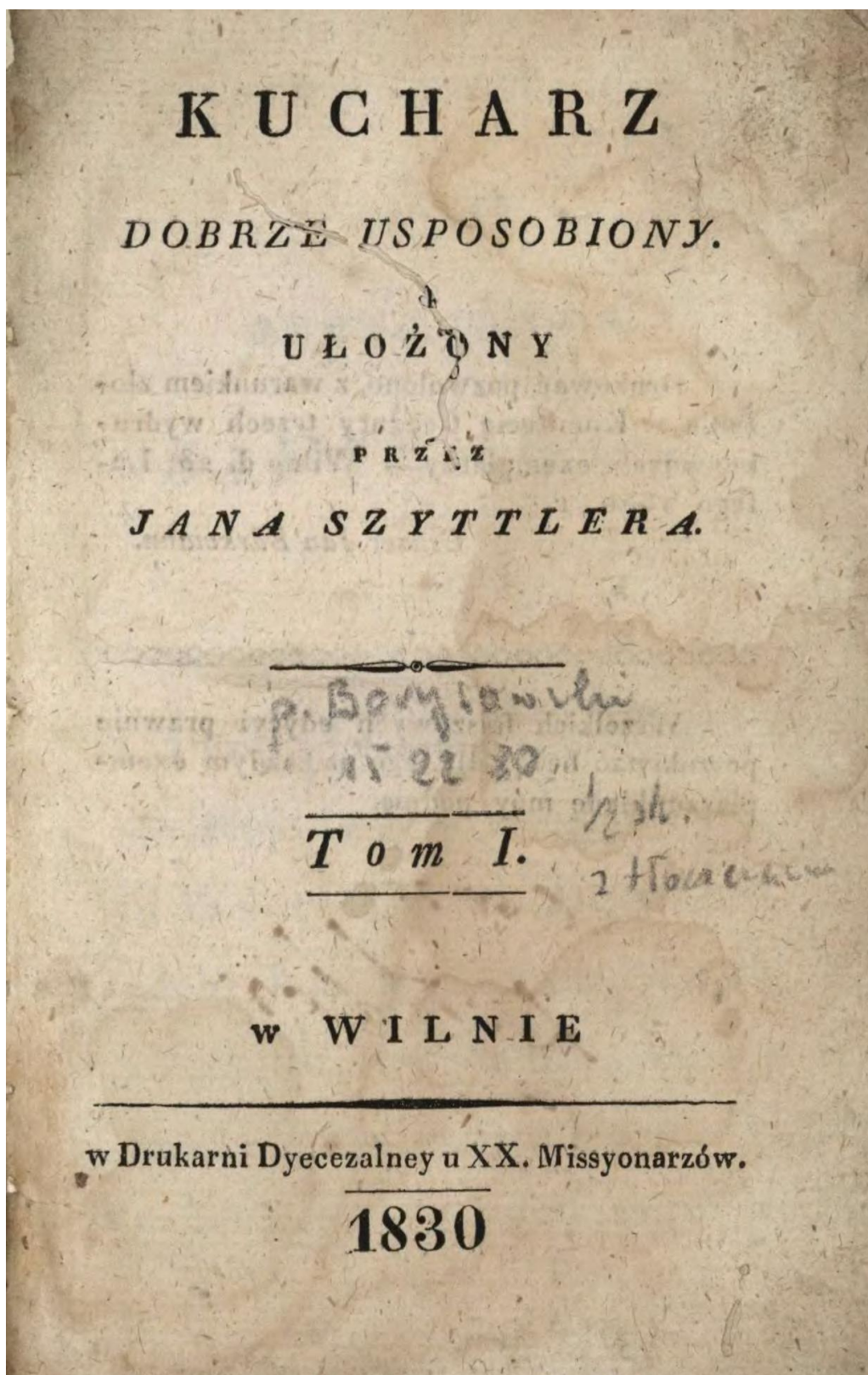
272	Skirmuntowa Konstancya Marszałkowa	X				
273	Słowaczewki Józef X Prowincyał			X	X	
274	Snarska Leokadia S.D.P.T.		X			
275	Snarski Adolf Strapczy Wileń.				X	
276	Sniadecki Jędrzey. Radca Stanu	X				
277	Sniadecki Józef				X	X
278	Sołohub Antoni Graff.	X				
279	Sołtan Aleksander Podporucz.				X	
280	Sokołowski Filip		X			
281	Sokołowski Leon D.P.T.		X			
282	Stacewicz Stanisław X. Proboszcz Kiernow.				X	
283	Starzynski Rotmistrz Kawaleryi Narodowey	X				
284	Strawinski Kazimierz Marszałek	X				X
285	Strutyński Hrabia			X	X	
286	Strokowski Ludwik		X			
287	Sulistrowski Alexander	X				X
288	Swiencicki Adolf Prezydent				X	X
289	Szachnowa Emilia K.P.T.		X			
290	Szadurski Ignacy Graff.	X				
291	Szebeko Pułkownik				X	
292	Szemiotowa Krystyna		X			

293	Szkulcecki Romuald Koll. Ass.					X
294	Szterliński Wincenty	X				
295	Szeniawski Józef	X				
296	Szumski Marszałek	X				
297	Szumski Józef	X				
298	Szweykowski Podkomorzy	X		X		X
299	Szymański Wiktor Medyk				X	
300	Szyryn Jan					X
301	Szyszko Tytus					X
302	Szyttler Karolina		X			
303	Taraniewski Ludwik Rotmistrz Pttu Upickiego	X				
304	Tarnowski S.K.		X			
305	Tur Aleksander Sędzia Trocki		X		X	
306	Tymiński Felix Koll. Sokr.					X
307	Trojanowski Leonard		X			
308	Tromszczyński Józef R.G.P.T.		X			
309	Tyszkiewicz Hrabia Pius Marsz.				X	X
310	Tyszkiewicz Hrabia Eustachy				X	X
311	Tube Ferdynand		X			
312	Tyzynhanz Hrabia Konstanty, Kurator Gim. Gub. Miń.				X	X
313	Ungier Hortensja		X			
314	Wagner Karol			X		
315	Wagnerowa Teressa		X			
316	Walentyłowicz Kazimierz		X			
317	Walentyłowicz Jerzy Rotmistrz					X

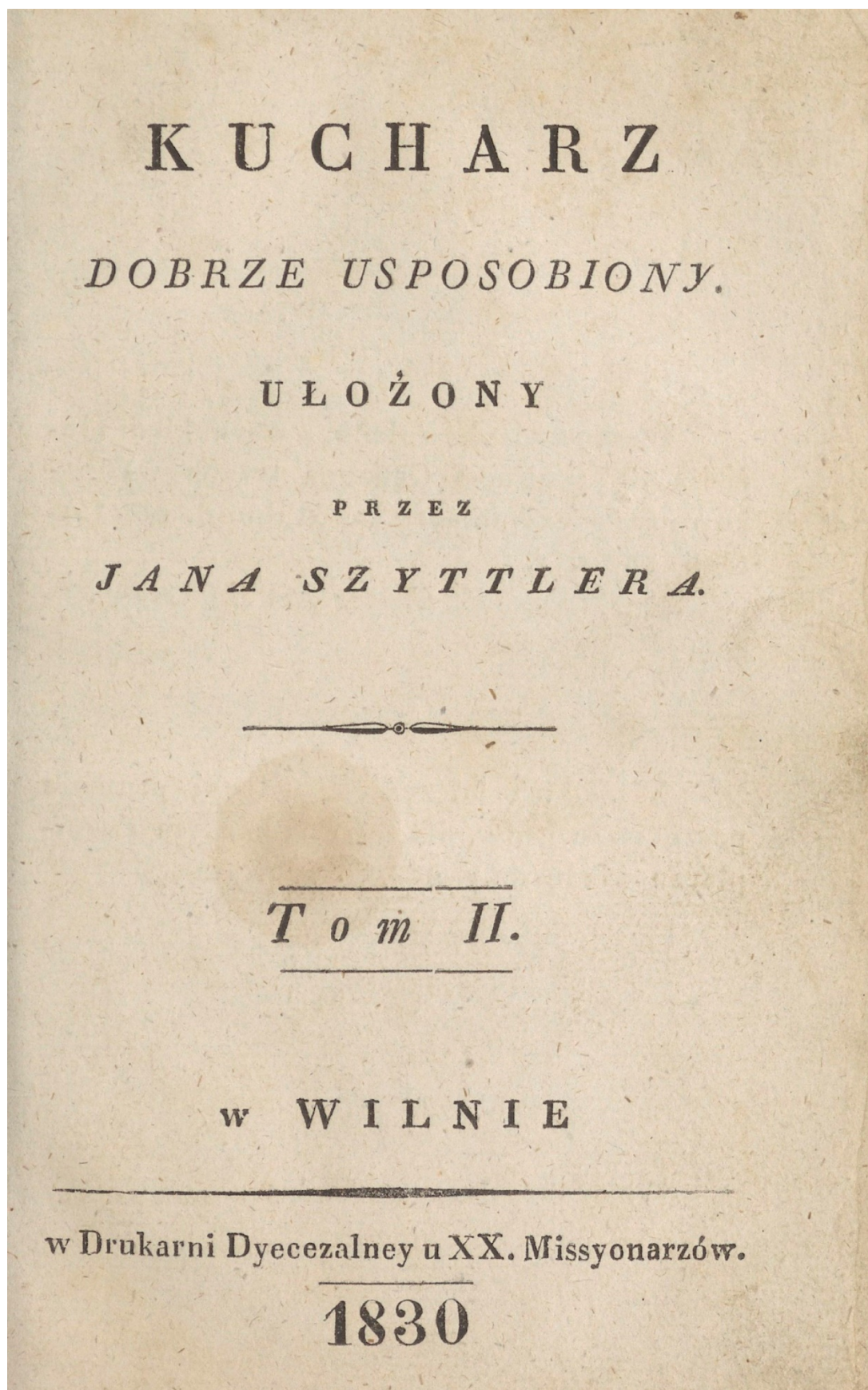
318	Warpachowski Piotr Jenerał – Major i Kaw.					X
319	Wawrzecki Jan Assesor Sądu Gł. 2go Depart	X				
320	Wersocki Adam Lekarz			X		
321	Wilczyński Jan Kazimierz Doktor M.				X	X
322	Wilga Eustachy Graff.	X				
323	Witerska Maryanna		X			
324	Wolański Piotr Sekretarz S. Ziem.				X	
325	Wolek Aptekarz					X
326	Wolf Baron			X		
327	Wołzacki Prez. Pt Oszm.					X
328	Wołczaninowa Agrypina		X			
329	Wołk Kapitan	X				
330	Wołk Prezydent	X				
331	Wołkowa Izabella Prezydentowa		X	X		
332	Woyciechowicz Franciszek	X	X	X		
333	Woyniłowicz Kapitan	X	X			
334	Woyniłowicz Podkomorzy	X				
335	Wróblewski X. Dziekan					X
336	Wróblewski Franciszek Dok. M. Kol. Sow. i Kawaler		X	X	X	X
337	Wróblewski Ludwik Doktor Med.				X	X
338	Zabięło Hrabia Kamerher J.C.M. Kawaler			X	X	

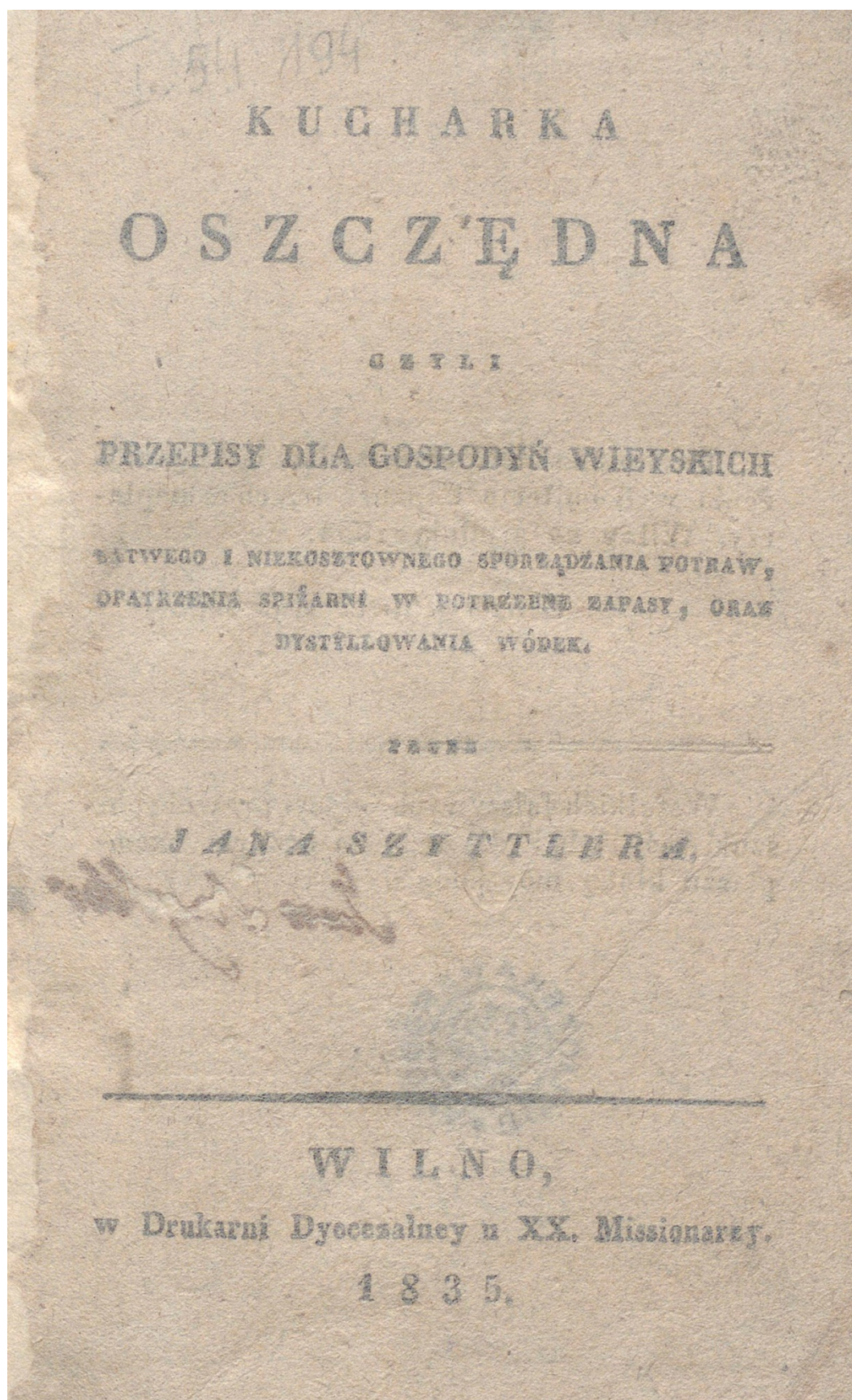
339	Zaleski Ignacy		X			
340	Zaleski Mateusz	X				
341	Załęski P. XX. DD. S.D.		X			
342	Zajęczkowski Sekretarz	X				
343	Zienkiewicz Józef Sędzia Graniczny			X		
344	Zienkiewicz Jan Rejent i Kawaler		X		X	
345	Zienkiewiczowa Rejentowa		X			
346	Zmiejewski Xawery					X
347	Żaba Marcinkiewicz Marsz. i Kaw.					X
348	Żebrowski Konstanty					X
349	Żyliński Półkownik					X
350	Żyliński Wacław Prałat			X		
351	Żylwiet Sowiec					X
352	X. N. N.		X			

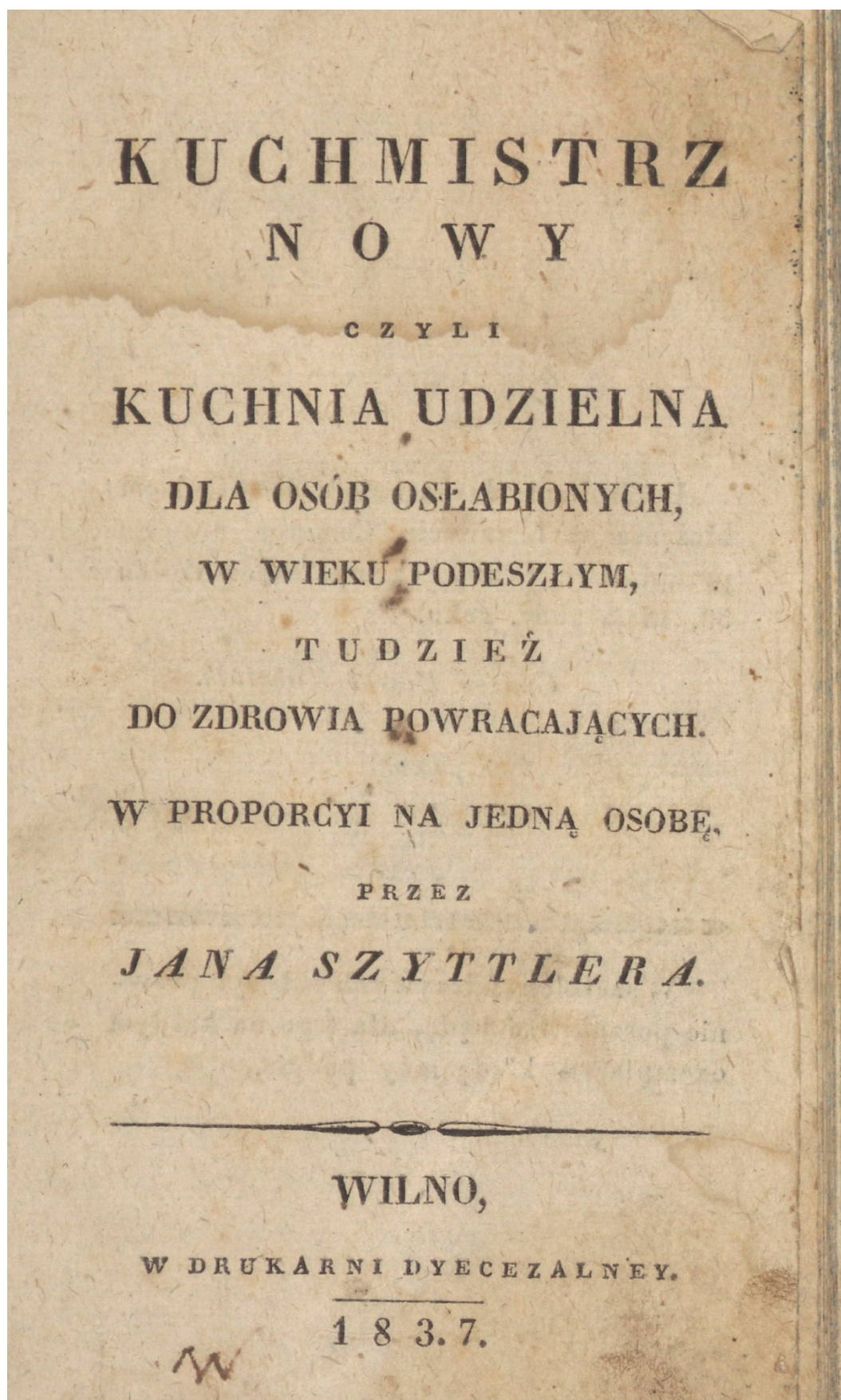
Załącznik nr 1: strona tytułowa *Kucharza dobrze usposobionego*, tom I, Biblioteka Narodowa.



Załącznik nr 2: strona tytułowa *Kucharza dobrze usposobionego*, tom II, Biblioteka Narodowa.







**KUCHNIA
MYŚLIWSKA**

C Z Y L I

NA ŁOWACH:

**DLA UŚMIERZENIA GŁODU, DOGADZA-
JĄC ORAZ NAJDELIKATNIEJSZEMU
SMAKOWI;**

Z D O D A N I E M

RAD I PRZEPISÓW,

**DO URZĄDZENIA UBITEJ ZWIERZYNY
CZWORONOŻNEJ LUB PTASTWA,**

TUDZIEŻ PRZYGOTOWANIA NAPRĘDCE POSIŁKU,

**Z WYBRANYCH ROZMAITYCH DROBNYCH CZĄSTEK
ZWIERZYNY,**

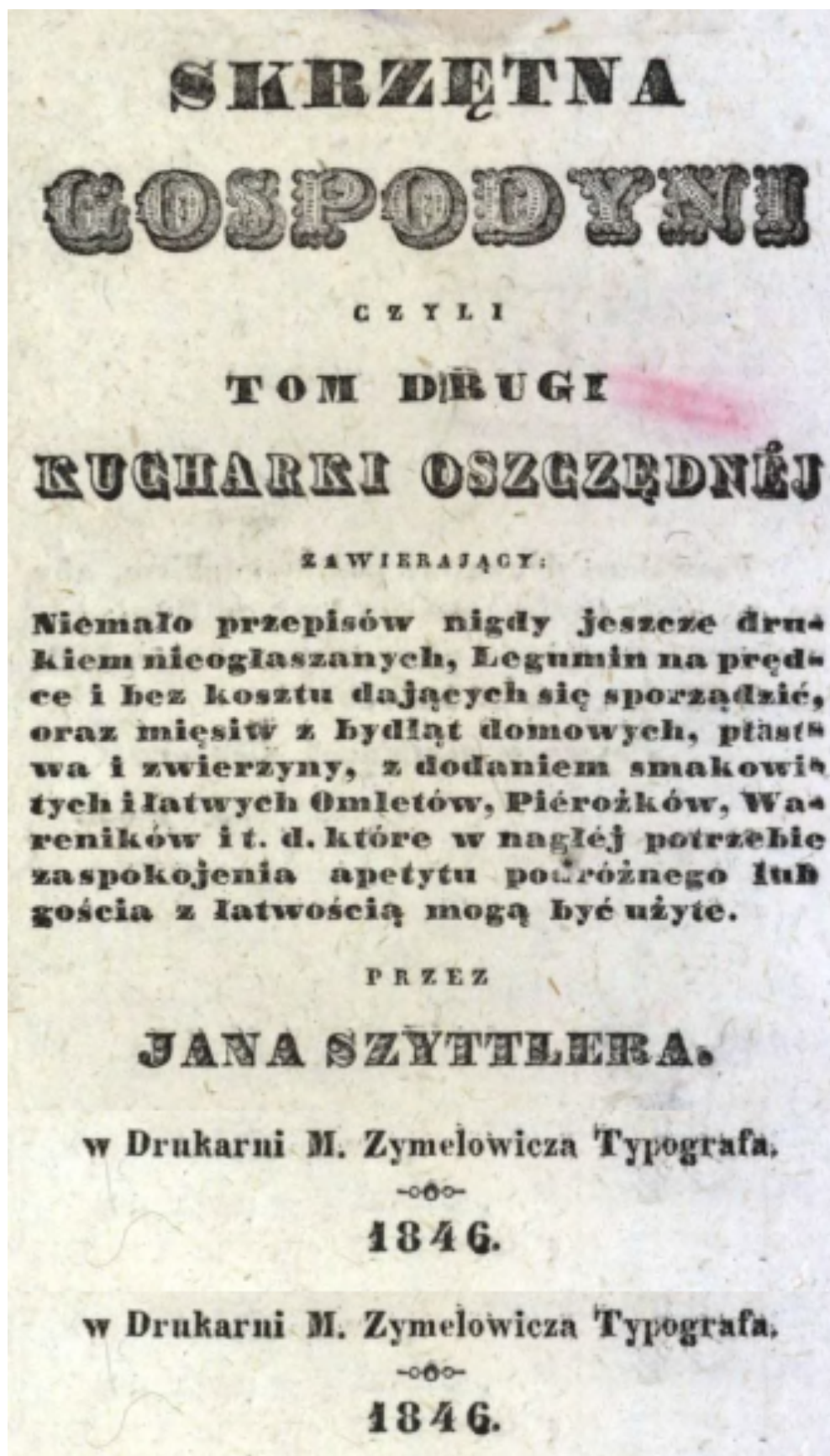
PRZEZ

JANA SZYTTLERA.

WILNO. Drukarnia A. MARCINOWSKIEGO.

1845.

Załącznik nr 6: strona tytułowa *Skrzętnej gospodyni*, Biblioteka Myśliwska Krzysztofa Daszkiewicza i Leszka Szewczyka.



KUCHNIA POSTNA,

PODAJĄCA NAJOSZCZĘDNIEJSZE SPOSOBY
SPORZĄDZANIA

Potraw Rybnych,

O R A Z

Zup, Chłodników, Pieczy-
stego, Marynat, Jarzyn,
Melszpeizów, Ciast it. p.

PRZEZ

Jana Szytlera.

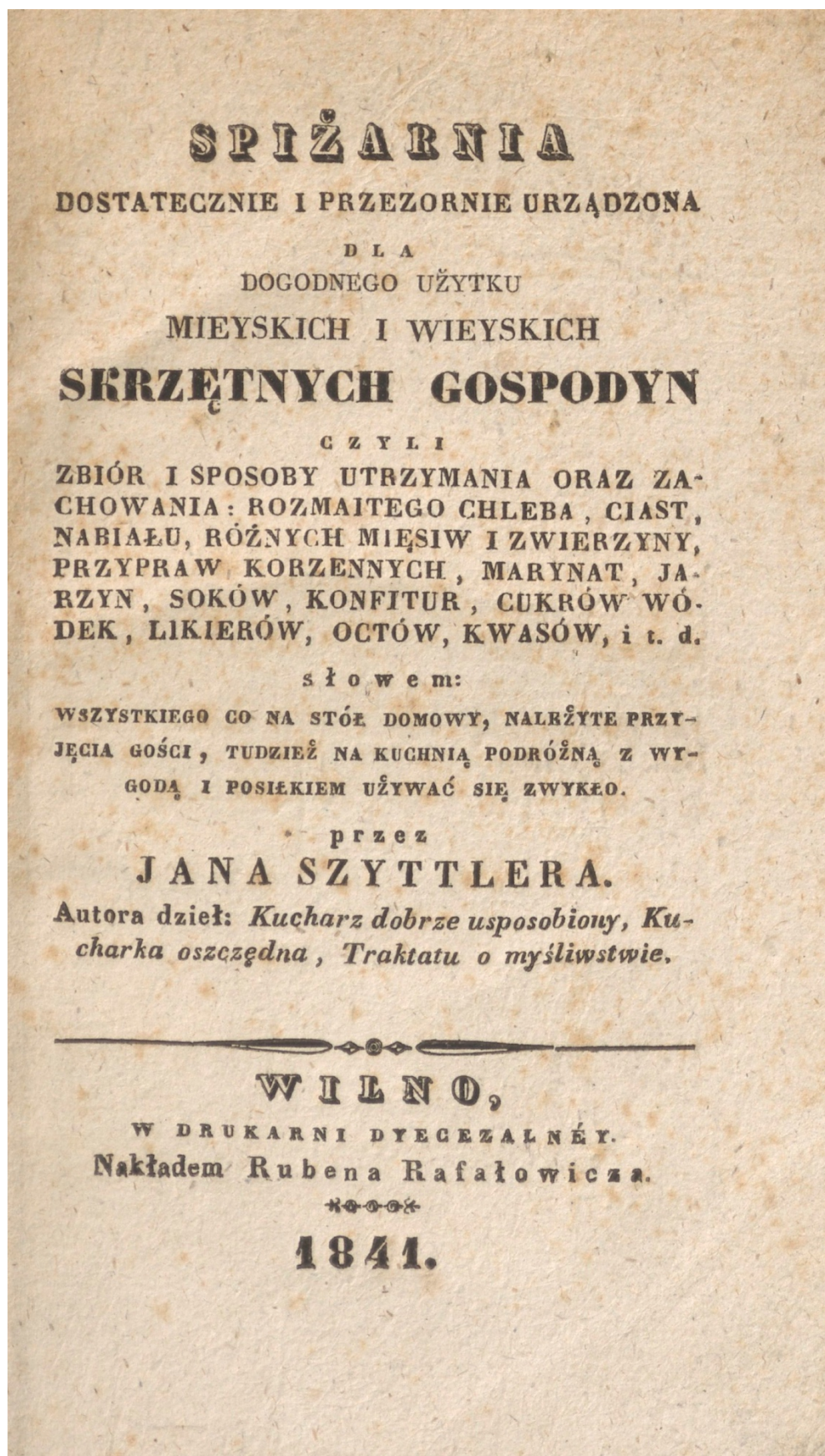
Nakładem Rubena Rafałowicza.

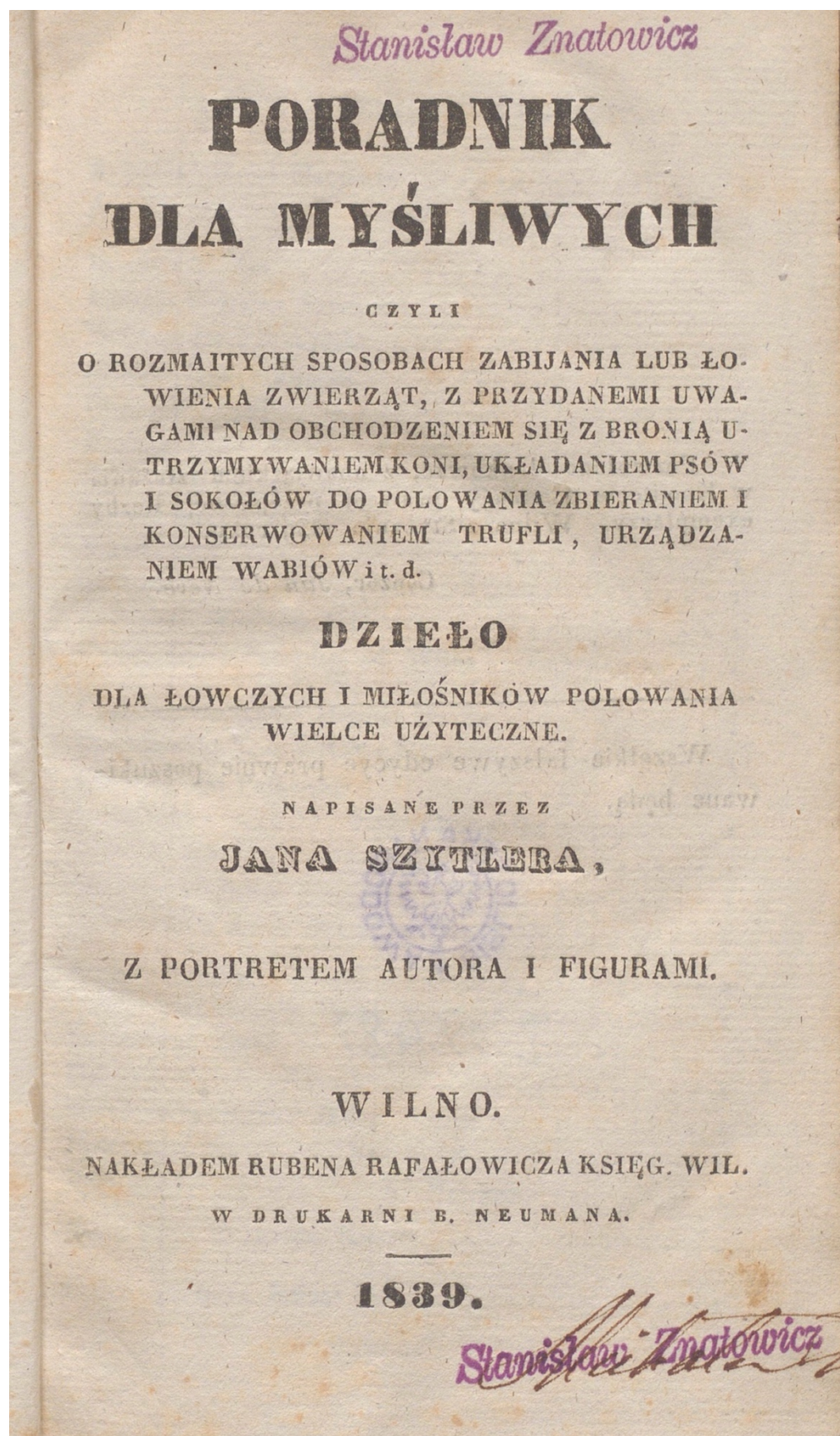
W I L N O.

DRUKIEM JÓZEFA ZAWADZKIEGO.

1848.

Cuius caecilius Selunolius





PORADNIK DLA GOSPODYŃ

CZYLI

NAUKA O PTASTWIE DOMOWEM I OSWOJONEM

ZAWIERAJĄCA W SOBIE:

NAJCIEKAWSZE SEKRETA, WEDŁUG NAJNOWSZEJ I NAJDOKŁADNIEJSZEJ TEORYI, LICZNE MI JUŻ DOŚWIADCZENIAMI SPRAWDZONEJ JAK CHODZIĆ OKOŁO DOMOWEGO DROBIU. ROZMNAŻAC PTASTWO WSZELKIEGO GATUNKU KORZYSTAC Z JEGO MIESA, PIOR, PUCHU, JAJ I T. D. JAK POSTĘPOWAĆ Z DZIKIM PTASTWEM ORAZ Z MAŁEMI DELIKATNEMI DLA ROZRYWKI I PRZYJEMNOŚCI SŁUŻYC MOGĄCEMI PTASZĘTAMI np. ZE SŁOWIKAMI, KANARKAMI, SKOWRONKAMI, KTÓRE WDJĘCZNYM SĄ OBDARZONE GŁOSEM. O CHOROBY PTASTWA DOMOWEGO I SPOSOBIE ICH LECZENIA NAOSTATEK JAK W DOMACH WIELKICH PANÓW I ZAMOŻNYCH SZLACHECKICH, POSTĄPIĆ MA RZĄDNA I PILNA GOSPODYNI WZGLĘDEM URZĄDZENIA SPIŻARNI W OPATRZENIU JĘJ ROŻNEMI ROSLINAMI OGRODOWEMI I CENNEMI, TAK DLA OZDOBY STOŁU JAKO TEŻ SKRZĘTNEGO PRZYGOTOWANIA ZAPASÓW.

UŁOŻONA PRZEZ

JANA SZYTTLERA

*Autora wielu znanych już powszechnie xiąg
pożytecznych w przedmiocie nauki my-
śliwskiej i sztuki kucharskiej.*

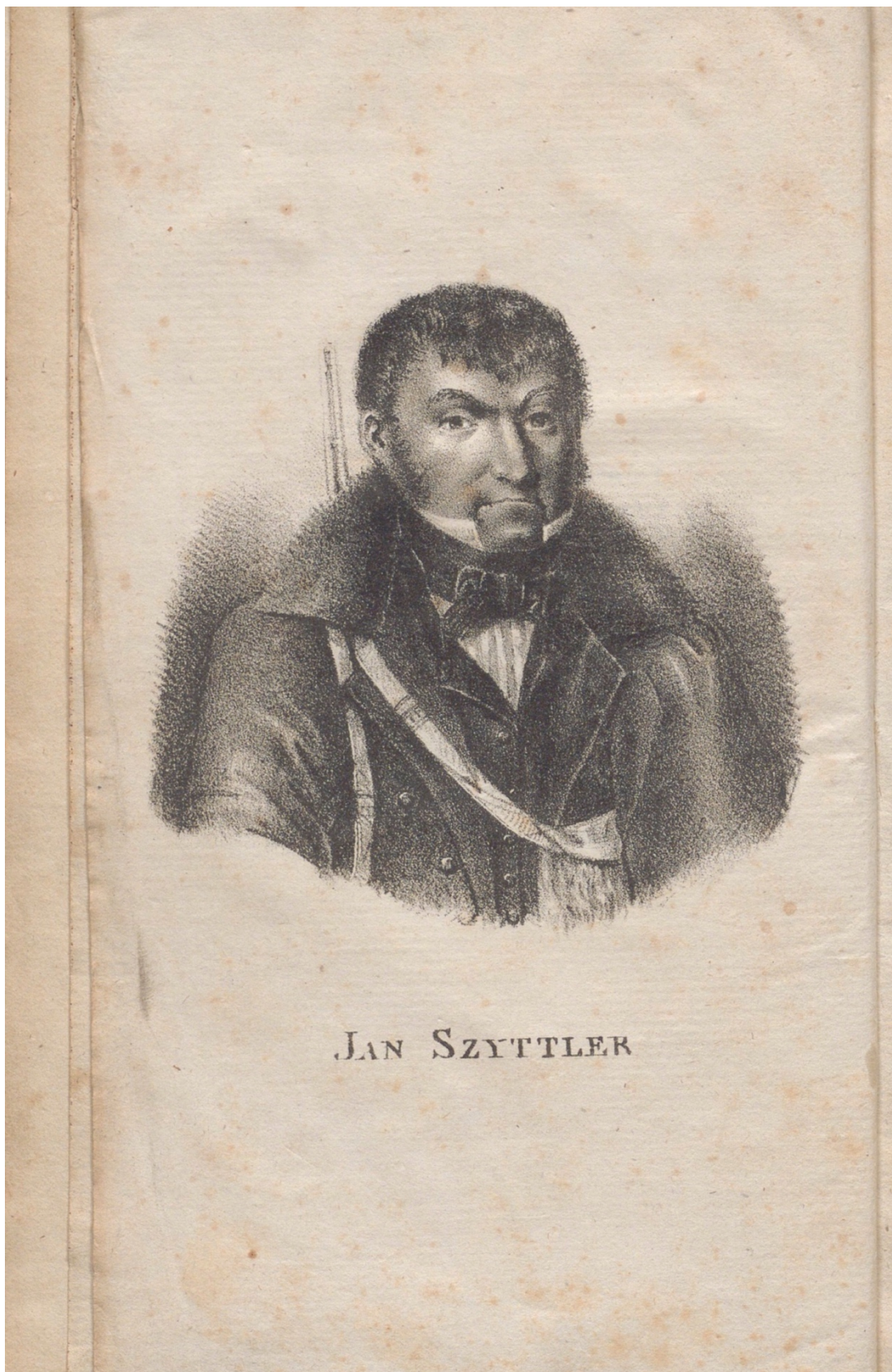
WILNO

NAKŁADEM RUBENA RAFAŁOWICZA KSIĘGARZA WILEŃSKIEGO.

w Drukarni M. Zymelowicza Typografa.

1844.

Załącznik nr 11: portret Jana Szyttlera, Biblioteka Narodowa.





Załącznik nr 13: ilustracja piecyka, *Kuchnia myśliwska*, Biblioteka Narodowa.



Załącznik nr 14: „Walka karnawału z postem”, Muzeum Historii Sztuki w Wiedniu.



Augustus 1807^e Annus. - Fol. 67

Dies

hactenus provisis diligenti examine habito utriusque libero consensu
 in Ecclesia Paroch. Vrb. S. Joann. matrimonio conjuncti cum
 benedicti. Testes fuerunt Hieronimus Nosobauer et
 Josephus Billewicz Frater Sponsi. In re a tergo Indultus
 scripti.

Mensis September 1807.

1279
 Ego Antonius Pawdowski v. Proptus Eccl. Paroch. Vrb.
 Joannis spect. Joannem Milewicz Juv. et Annam
 Orzechowska Virg. Paroch. Eccl. S. Joannis Vrb. pro
 diligenti examine provisis tribus canonicis, habito utriusque
 consensu nullog imped. san. detecto in Eccl. Paroch. Vrb.
 Joannis Matrimon. conjuncti eisdem benedicti.
 Sponsi et Testes manu propria sub. Dobrowolnie. Dobrowolnie
 ante spuzymu miedzy nami ten slub zawarliemy
 y nute iako nie unisyt ni zmatkowsyhami pozypisany
 Juv. Jan Milewicz Anna Orzechowska XXX.
 Byliemy tego sluba zawiadamy y nute z homa wdacnymi
 podpisany miedzy zawiadamy se stony iako nam dobre
 znaje me radney nie naitoz preschody a wyprzevnen
 zarszenia depowiedz nute bii przyznajemy. Stani
 stawa. Matashowshi Justyn Grabawshi P. Jan
 Koceni nie wior. XXX

1280.
 1807 Aug 29 Klater Daniel Bubiwicz Ord. de Obs. Joannem
 Szytler Juv. et Victoriam Juchniewiczowa Vid. Paroch. Vrb. Eccl.
 Joannis cum Indulto sub. Data 9 Aug. matrimonio con-
 junxit. Testes fuerunt Franciscus Karstanczy et Joannes Jurawicz.

1281.
 Ego Antonius Pawdowski v. Proptus Eccl. Paroch. Vrb. Joannis
 spect. Mattheum Pusyna Viduum et Dominicam Ci-
 chanowiczowa Virg. Paroch. Eccl. S. Joannis Vrb. pro
 diligenti examine provisis tribus canonicis, habito utriusque
 consensu nullog imped. san. detecto in Eccl. Paroch. Vrb.
 Joannis Matrimon. conjuncti eisdem benedicti.
 Sponsi et Testes manu propria sub. Dobrowolnie. Dobrowolnie
 ante spuzymu miedzy zawiadamy y nute z homa wdacnymi
 podpisany miedzy zawiadamy se stony iako nam dobre
 znaje me radney nie naitoz preschody a wyprzevnen
 zarszenia depowiedz nute bii przyznajemy. Stani
 stawa. Matashowshi Justyn Grabawshi P. Jan
 Koceni nie wior. XXX

Milewicz
Szytler
Pusyna

Załącznik nr 16: akt ślubu Jana Szytlera z Antonią Łosicką. Archiwum parafii św. Jana, sygn. 29, Litewskie Państwowe Archiwum Historyczne.

39.

Ner.	Data Zaślubienia	Kiedy? gdzie? kto? i po wie- lu wyszłych zapowiedziach ślub błogosławił?	Jakich mianowicie nowożeń- ców? iakiego urodzenia, sta- nu, wieku i Parafii oboje?	Kto z imienia i nazwiska o- boich nowożeńców Rodzi- ce? i kto świadkowie miano- wicie?
29.	11.	<p><i>Senty.</i> Roku Pańskiego 1804 roku dnia 11 sierpnia w parafii św. Józefa w wsi Łosice, powiat łosicki, przy obecności księdza proboszcza i świadków następujących: <i>Łosice</i></p>	<p><i>Litko</i> M. J. Szytlera z wsi Łosice, powiat łosicki, syn J. Szytlera z wsi Łosice, powiat łosicki, i Antonii Łosickiej z wsi Łosice, powiat łosicki, córki J. Łosickiego z wsi Łosice, powiat łosicki.</p>	<p><i>Litko.</i> M. Łosicki z wsi Łosice, powiat łosicki, syn J. Łosickiego z wsi Łosice, powiat łosicki, i J. Łosickiej z wsi Łosice, powiat łosicki, córki J. Łosickiego z wsi Łosice, powiat łosicki.</p>
30.	12.	<p>Roku Pańskiego 1804 roku dnia 12 sierpnia w parafii św. Józefa w wsi Łosice, powiat łosicki, przy obecności księdza proboszcza i świadków następujących: <i>Łosice</i></p>	<p><i>Łosice</i> M. Łosicki z wsi Łosice, powiat łosicki, syn J. Łosickiego z wsi Łosice, powiat łosicki, i J. Łosickiej z wsi Łosice, powiat łosicki, córki J. Łosickiego z wsi Łosice, powiat łosicki.</p>	<p><i>Łosice</i> M. Łosicki z wsi Łosice, powiat łosicki, syn J. Łosickiego z wsi Łosice, powiat łosicki, i J. Łosickiej z wsi Łosice, powiat łosicki, córki J. Łosickiego z wsi Łosice, powiat łosicki.</p>

Dies Mensis Majus 1808 Annus / test.

Illustri Dno Alexander Korsakow filii gubernatoris
 gloriarum Ordinum Eques et Maria Dna Mariana Benigna
 Elisabetha deo Hospitijs. Illud Octavius Choiseul Comes et
 Julia Heyniewicka.

10. Ego Vincentius Narbutt Mansion. Ede Joannis Pravi Infantem Mre
 Jacobum Bronificium natum T hujus et d. Pater Mathias
 Pawtowicz Mater Thela Abramowiczowa. Patrim fuerit J. Pau-
 lus Sapieński et Cleonora Potowicka.

10. Ego Antonius Pawdowski v. Proptus Eulz Pichlis filii Span-
 nis suplevi scas Penonias super deapet deus Alexan-
 drum natum 5 Februarij 1806 Annis ex legit Con-
 jugibus Pater J. Franciscus Fiorantini Matre
 J. Julia Potowicka. Sex J. Josephus Fiorantini et J.
 Teresa Hermanowa. J. Alexander Prigubli et J.
 Marianna Ryskiewiczowa.

11. 1808 Aprilis 13. Frater Gerardus Batranie Ord. Minor
 bavit ex sola aqua leontinam Jabellam. Aeram na-
 tam 11 April ex legit Con Pater J. Thoma Szpaciński
 Matre J. Teresa Kudnicka. Sex J. Josephus Szpaci-
 Ński et J. Ludewica Ryskiewiczowa.

12. 1808 Maji 1. Frater Gerardus Batranie sacer-
 das Ordinis de Obled bavit Sophiam the-
 repam Josepham natam 6 huj ex legit Con Pater J.
 Josepho Szpaciński Potowiczastro Eed Olim Polonijs Cha-
 rre J. Clotilda Wierzyńska de Dnu. Levantes fuerit
 Illud Joannes Szpaciński Capitanez Misilawius et Illud
 Victoria Wajciowska.

14. Ego Antonius Pawdowski v. Proptus Eulz Pichlis filii
 bari Alexandrum Joannem natum 2 huj ex legit Coniugibus
 Pater J. Dno Joanne Szyttler Matre vero J. Dna Victo-
 ria Sufarzewska. Sex Illud Vincentius Willewicz et Jan
 belanus Aulez Pol et J. Catharina Olshauska.

Batranie
 Fiorantini
 Szpaciński
 Szpaciński
 Szyttler

Dies	Mensis Julius Annus 1809. - 109.	166.
25 1809.	Ego Vincentius Narbuto Manjion Cite S. Joann. Bavi Infan. Nre Christinam Annam natam 12 d. hujus ex d. Cby Patre Joanne Sabrewicz Matre Victoria Klimanowska. Patrimi fuere P. Joanes Swyberger et Anna Menzinger. Apist Matthias Totwoko Cof. Regest. et Franisca Lybinska. Georgius Pomer et Magdalena Prosewinowa.	Sabrewicz
25 1809.	Ego Vincentius Narbuto Manjion Cite S. Joannis Suple in Ceremonias super infan. Nre Elisabetham Annam Proptisabam ex sola aqua ab aliquo Pter nardino Anno p. m. ex d. Cby Patre Jacobo Hasperowicz et Matrona Teresja Kawalewska. - Patrimi fuere Matthias Anskawicz et Anna Narkowyska Apist Ignatius Tumulowicz et Antonina Wazowierowa. Parentes restaverunt, quod M. Nre ex aqua non est inscripta in libro Proptisabot.	Hasperowicz
20 1809.	Ego Vincentius Narbuto Manjion Cite S. Joann. Bavi Infan. Nre Jacobum Paulum natum 28 d. hujus ex d. Cby Patre Vincentio Gusski Matre Catharina Mickiewiczowa. Patrimi fuere P. Josephus Adamowicz et Agatha Lincowska Apist Christophus Driscowicz et Margaretha Antobowska.	Gusski
20 1809.	Ego Vincentius Narbuto Manjion Cite S. Joann. Bavi Infan. Nre Lygmuntem Adolfum natum 12 d. Februarii Ant. eurent. ex Legitimis Conjugibus Patre M. Dno Theodoro Walter Secretar. Juber. Vihren. Matre M. Dna Anna Laborska. - Patrimi fuere M. Dnus Wladimirus Prabeut Vice Gubernator Vihren. et M. Dna Amila Presmyjska Uxor Soviet Colefent. Apist M. Dnus Valentinus Presmyjski Soviet Colefent. et M. Dna Constantia Lipsowska Uxor Soviet.	Walter
28 1809.	Ego Vincentius Narbuto Manjion Cite S. Joann. Bavi Infan. Nre Izabellam Praxedam natam 21 d. hujus ex d. Cby Patre P. Joanne Szyttler Matre Victoria Sukonowska. Patrimi fuere P. Dominicus Juchmewicz et Christina Danowska. - Vide inf. Aug. 1809.	Szyttler

Dies Mensis Julii 1810. Baptisator 1840

232. D 16 hujus ex Leyben Patre Andrea Piotrkow
 ihi elate Joanna Krywkowska. Lex Josephus
 Marienof et Agata Danowska.

233. D 17 Pontanus Rudziewice ord. Mis. bap. Sincant
 um ex aqua sola natus hodie ex Leyben Pa-
 tre Michaeli Dacusa et elate de data sola
 waiska. Lex Mis. d. Jac. Og. Priotet et Mariana
 Potuarnowa.

234. D 18 Joanes Kersak ex parita bap. Annam Magda-
 lenam natam hodie ex Leyben Patre Ignatio
 Hysochi elate Eva Sabowiczowa. Lex. Chini-
 phus Pirowski et Martiana Danowska.

235. D 18. Ex Antonius Pawlowski vice Prop. bap. Paki
 Gila et Joanis bap. ex sola aqua Sincantium
 Mathaum natus 17 hujus ex Leyben Patre G.
 Joanne Szy Her elate G. na Victoria Luchar-
 rowa. Lex G. Nicolaus Wolski et Sophia
 Szytlerowa.

236. D 31 Ex ut supra bap. Dominicum Caietanum
 natum 29 hujus ex Leyben Patre Domini-
 w. Lanie vice elate vice Constantia Ha-
 szkunowa. Lex Joanes Kerpowski et Ma-
 riana Russulic vicewa.

Augustus 1810.

237. D 1. Ex ut supra bap. Theclam Magdalenam
 natam 18 hujus ex Leyben Patre S. Josepho
 Sipyatto elate vice S. Magdalenae Lucha-
 rowicowa. Lex. Catimirus Jzevic
 et Gistrudis Krepawicowa.

238. D 2. Ex ut supra bap. Joannem Adamum natum
 19 Julij ex Leyben Patre S. Justo no Dudalewicz
 et Rusa Niedzwiecka. Lex Joanes Authow-
 ski et Hadwiga Stodulowna.

Danowski
 Hysochi by Her.
 Tomiewicz.
 Sipyatto
 Dudalewicz.

Dia Februarius 1811 Baptizator. ~~1811~~
 19. Ego Antonius Pawłowicz vice-Prop. Publ. S. Joannis et Petrus Danv. bari Constantinus Casimirum natum 16 hujus ex Leg. Patre Antonio Duterni Matre Magdalena Popławska. S. Nicolaus Laurynowicz et Thecla Rodziukiewiczowa.
 19. Ego ut supra bari Catharinam Alexandram natam 16 hujus ex Leg. Patre Michale Jagmitz Matre Praxeda Michalowicz, Ser. Dominus Jwanuwski et Agnes Sawacko powna.
 20. Ego ut supra bari Ignatium Casimirum natum 17 hujus ex Leg. Patre N. Antoni Kominiowski Matre uxor N. Catharina Kusynska. Ser. Joannes Dutkiewicz et Marianna Wysocka. Pauperes.
 20. Patre Joannes Olski bari bari Juliam natam 12 hujus ex Leg. Patre G. Francisco Walentiewicz Matre N. Joanna Andrusiewiczowa. Ser. Michal Sawicki et Albina Rezhowna.
 22. Ego Antonius Rodaczki vice-Prop. Publ. S. Joannis bari Eugenium Despaerianum natum 28 Janu. ex Leg. Patre c. d. No. Antonio Chylewzki Com. S. Matre c. d. Carolina Pyschiewiczowa. Ser. G. D. D. Justinus Parafianowicz Schamberk A. G. Pall. et Monica Tabietowa ap. Hieronymus et Antonius succam S. Thoma et Victoria Rejsicowa Centwiska.
 22. Ego ut supra sup. l. S. Ceremonias super Baptiz. Mathoum Simentium natum 17 Julij 1810 ex Leg. Patre

Antem. Eugenius Kominiowski, baptyzator. Szyttler.

230.

Die Martius 1813 vs. Baptizator 1399

Casimir Makurwin et Anna Gawecka. Lys Lau-
rentius Portuchi et Maria Szarwicka.

30 Ego Ant Pawtowski vice-Prop. Eula Puchlis Sibis
Sponsi Casi Joannem Georgium 29 hujus natum
ex Ley Con Patre Stephano Neymanowicz et Con-
lina Prublewcha. Sex Michael Zuhowski et
Catharina Swirkowcha. Pater pater.

19 die Martij 1813. M. D. Dillathias Woytkiewicz
Mansioni Eula Sponsi Casi de sola aqua calida
Oram 22 hujus natum ex L. Patre Josepho Kobis-
ski et Theresia Turasnowiczowa. Sex Stefa-
nus Woytkowicki et Victoria Husaryna.

Aprilis 1813 vs.

2 Ego Ant Pawtowski Con Brest vice-Prop. Eula Puchlis
Sponsi Casi Joannem huius natum ex Ley
Con Patre M. Stanislaw Proharszewicz et marga-
rita Sabowcha. Sex Ant Jadowicki et Bar-
bara Proharszewiczowa.

6 Ego ut supra Casi Sinecutioni 22 Martij natum ex Ley
Patre S. Thoma Jurciewicz et Anna Dombrowsiczowa.
Sex Ignatius Radzickiewicz et Eva Dambrowsiczowa.

6 Ego ut supra Casi Susannam Catharinam Thujus na-
tam ex Ley Con Patre Laurencio Zyliniski et Rosa-
li Dani Lewiczowa. Sex Joannes Kosanewicki
et Barbara Dabrowska.

6 Ad Josephus Rosch Casi Eula Sponsi Casi Helenam natam
viginti mo Martij ex Ley Con Patre Pawlo Wrauz et Maria
na Lipinska. Sex Dominicus Dambrowski et Helena
Zajgrowska.

6 Idem Casi Petroniam expositam et natam 28 Martij
Sex 29 Joachimus Romanciewicz et Paulina Tomkowiczowa.

11 Ego Ant Pawtowski Con Brest Casi Eleonoram 21 die Martij
natam ex Ley Con Patre 29 Joanne Szyttler et Victoria
Sucharszewiczowa. Sex M. Stanislaw Jurciewicz et Odro-
milla Szlegelowna.

All

Makurwin, Gawecka, Portuchi, Szarwicka, Puchlis, Sibis, Neymanowicz, Prublewcha, Zuhowski, Swirkowcha, Husaryna, Kobiski, Turasnowiczowa, Woytkowicki, Dillathias, Woytkiewicz, Proharszewicz, Sabowcha, Jurciewicz, Dombrowsiczowa, Radzickiewicz, Dambrowsiczowa, Zyliniski, Kosanewicki, Dabrowska, Wrauz, Lipinska, Dambrowski, Zajgrowska, Romanciewicz, Tomkowiczowa, Szyttler, Sucharszewiczowa, Szlegelowna.

Załącznik nr 23: rycina przedstawiająca ustawienie wytwornego stołu w Kucharzu dobrze usposobionym, serwis One Bid.



Załącznik nr 24: rycina przedstawiająca trufle i przyrząd służący do ich kopania, *Kucharz dobrze usposobiony*, serwis One Bid.



15. Użycie trufli świeżych na śniadanie

Oczyszczyć one doskonale z ziemi, wzięcią się do czystej wody, która powinna być zasolona dodając do tego nieco pieprzu angielskiego liści bobkowych i czosnku kilka ząbków w całości wszystko to razem przystawia się do ognia aby się gotowały półgodziny pod pokrywą. Po ugotowaniu odstawia się od ognia, wybierają się same trufle, żywką druzlakową, wkładają się na półmisek zastany serwetą, drugą serwetą okrywają się aby gorące były i dają się do młodszego masła na śniadanie.

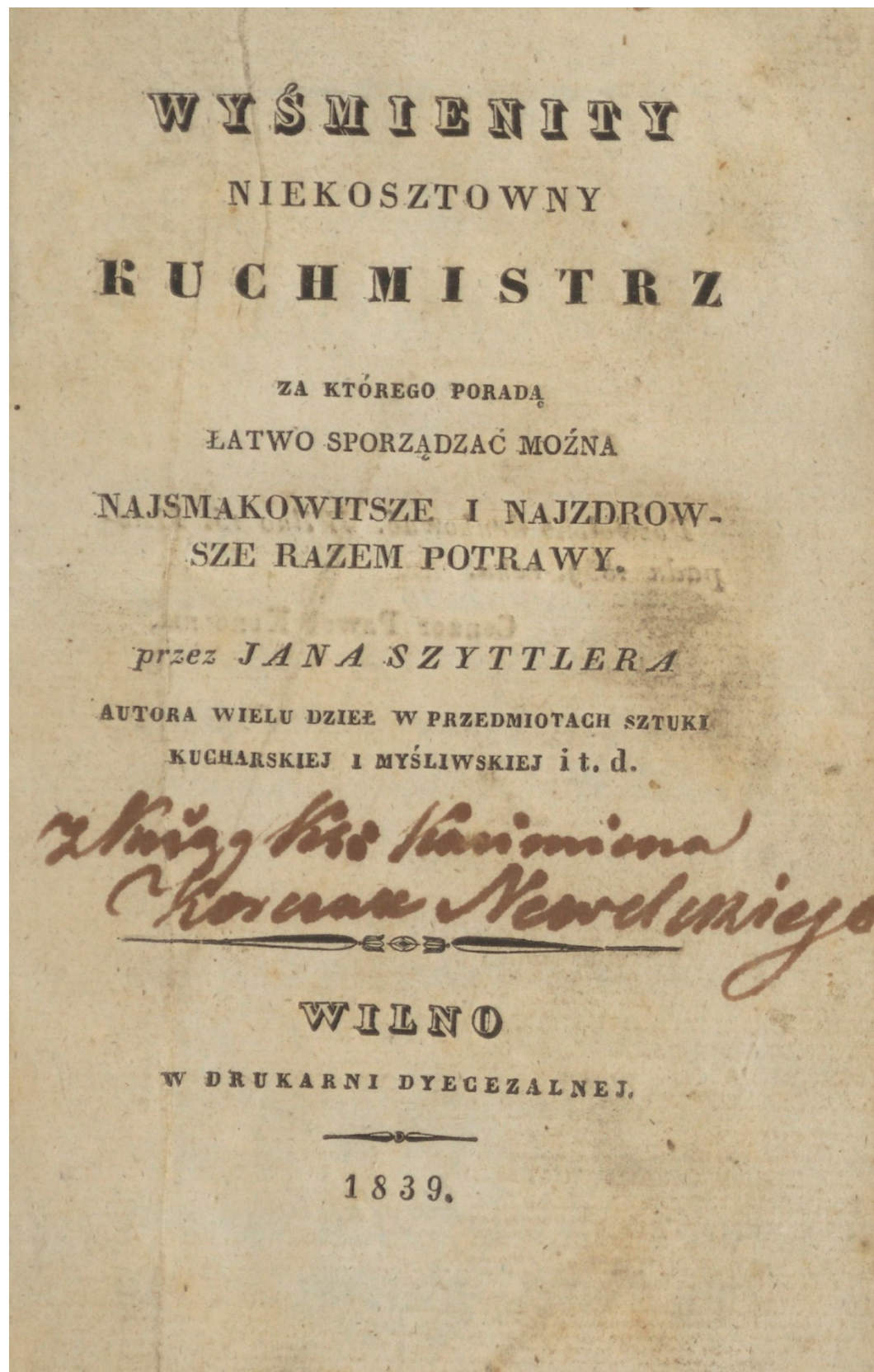
Można innym sposobem przygotować świeże trufle do śniadania. Zarabia się mąka pszeniana z wodą, w ciasto z wyciżone twarde, oblepia się każdą oddzielnie trufła dobrze oczyszczona tym ciastem, układają się na białe, stawia się do gorącego pieca na półgodziny, po upłynięciu tego czasu wymunają się z pieca i dają się w całości ciepłe do świeżego masła.

Trufła czarna gdy się dobywa z czarnej ziemi, ziemia około niej sucha krupkowata, a między ziemią białą jakby żyłki okazują się, wyalższy te miejsce należy ogrodzić aby świnię lub bydło nie wryły lub nie zdeptały.

KONIEC.

ku
8
10
11
5. Galareta z ananasów

Załącznik nr 25: strona tytułowa *Wyśmienitego i niekosztownego kuchmistrza*, Biblioteka Narodowa.



Dziś już możemy udzielić szczegółowe powody nadzwyczajnej łuny, jaka o godzinie 11tej w nocy z dnia onegdajszego na wczorajszy przeraziła mieszkańców *Warszawy*. Pożar wszczął się w *Grochowie*, na 5tej wiorście za *Wisłą*, na trakcie *Brzesko-Litewskim*. Pierwszy ogień pokazał się w stajni, a ogarnawszy takową, niebawem z powodu zbyt silnego wichru, objął wszystkie sąsiednie przedmioty. Tym to sposobem zajęło się w jednej chwili 12cie stogów siana, stajnia, ogromna stodoła mieszcząca w sobie również siano i w tej samej liczbie, to jest stogów 12cie; a nadto *dwieście* sążni wyschłego drzewa. Żaden ratunek nie zdołał powstrzymać rozhukanego żywiołu. Wszystko cośmy wymienili powyżej, stało się pastwą płomieni, i pozostało po sobie popiół. Wystana z rozkazu J.O. Xięcia NAMĘSTNIKA Królestwa, pomoc wojskowa, składająca się z 50ciu ludzi konnych, ocalała od zniszczenia resztę dobytku. Ludzie ci bowiem za przybyciem na miejsce, rzucili się pomiędzy gorejące sążnie, i rozrzućwszy takowe, przecięli zupełnie komunikację z resztą drzewa, stojącego obok siebie. Silny wicher dął ciągle, ale szczęśliwym trafem, w kierunku przeciwnym dalszym zabudowaniom, bo od drogi bitej na pole, i z tego powodu ominął stojącą tuż obok pożaru szmelcarnię, należącą do tutejszych P.P. Mydlarzy, oraz 5 stogów siana, które z liczby 17tu, zdołały ocaleć. Ciężka ta strata dotknęła głównie Wgo *Karpińskiego*, Poczthaltera Pocztańtu *Warszawskiego*, jako Właściciela zgorzałych przedmiotów, a sądząc po ich wartości i liczbie, jest nader znaczną. O ile nam wiadomo, tak budynki jako i inne zgorzałe przedmioty, są assekurowane w Dyrekcji Ubezpieczeń.

Dzisiejszej nocy, pożar nawiedził *Warszawę*, skutkiem którego przy ulicy *Marjensztadt* i *Zródlowej*, spłonął dom *Grohnerta*.

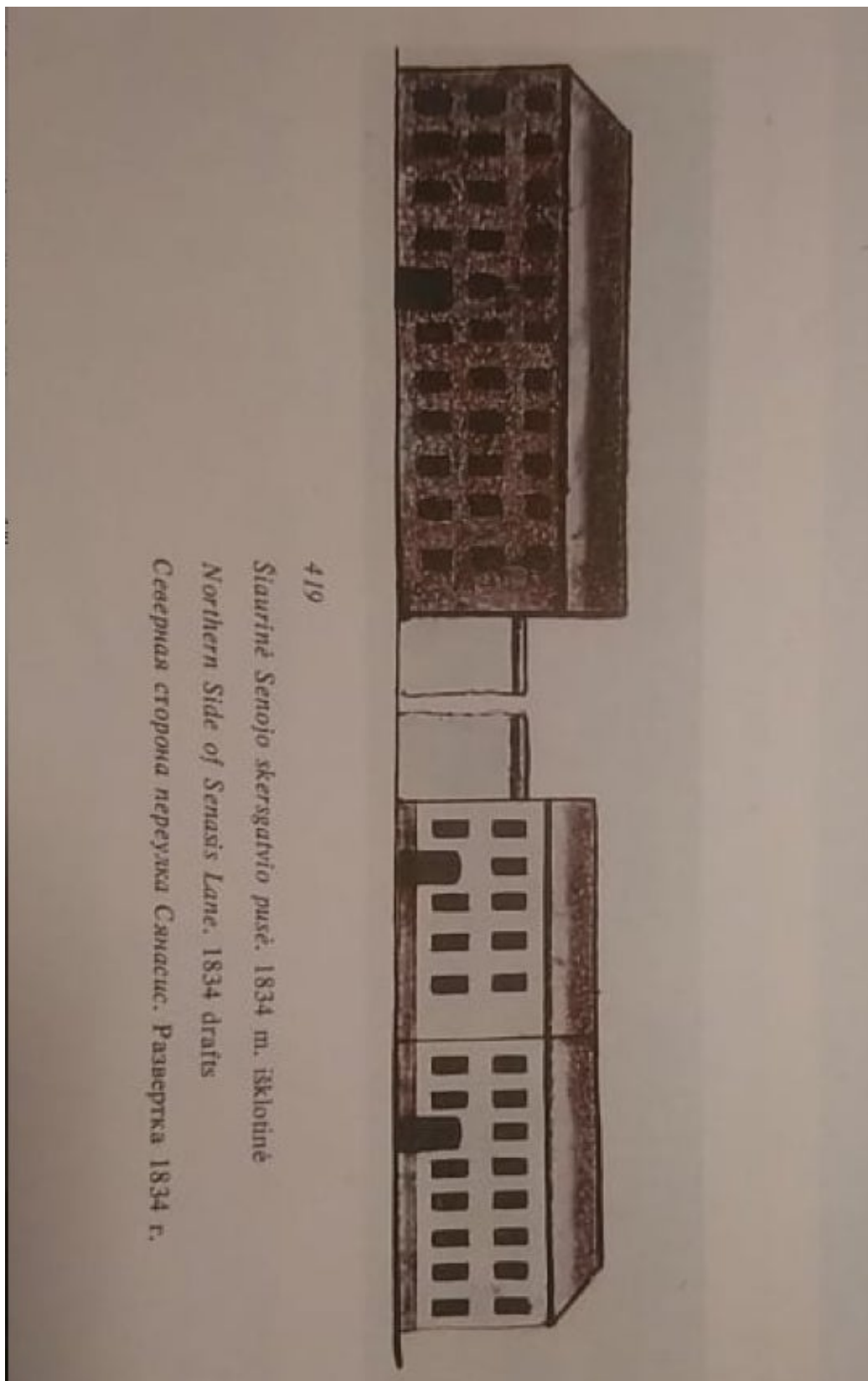
Dnia 6go Czerwca b. r. umarł w *Wilnie* Jan Szytler, znakomity Kuchmistrz i Autor wielu dzieł wydanych w przedmiocie jego powołania. Oddany namiętnie swoim zatrudnieniom, zbliżony do wszystkich klas mieszkańców *Litwy*, przez osobiste i miłe w obcowaniu przymioty, znaczną liczbę uczniów przez niego ukształconych, ciągle urządzenie uczt, wesel i święconego w domach zamożnych Obywateli, naostatek dzieła, bez których żadna gospodyni, żaden dom obejść się nie może, uczyniły imię jego nadzwyczajnie popularnym na *Litwie*. Przed dwoma laty, Szytler złożył swoje Pamiętniki w rękę piszącego, z prośbą, ażeby po jego zgonie ogłoszona była wiadomość o jego życiu. Z nich dowiadujemy się, że ś. p. Jan, syn *Alexandra Szytler*, urodził się w *Warszawie*, początkowe nauki pobierał w uprzywilejowanej szkole Pana *Deton*; w 14ym roku życia oddany został na naukę sztuki kucharskiej do *Siedlec*, rezydencji Hetmanowej *Ogińskiej*, gdzie ojciec jego był także Kucharzem. Z tamąd postąpił do kuchni Królewskiej pod dozór Pana *Tremon*; po wyjeździe zaś Dwo-

ru z *Warszawy*, Hrabina *Soltyk* i córka jej *Piaskowska*, Starościna *Taraszczańska*, przyjeły do siebie Szytlera. Po jej śmierci w 1804 roku, Szytler dostał się do *Tulczyna*, gdzie examina zdał na pierwszego Kuchmistrza, i dostał na to patent *wyzwolenia*. Następnie z rodziną *Starzyńskich* odbył podróż za granicą, był we *Lwowie*, w *Węgrzech* i *Wiedniu*. Śmierć matki powołała go na *Podole*, gdzie w *Czarnym-Ostrowie* Hrabia Karol *Przedziecki*, przyjął go i wywiózł do *Litwy*. Od *Przedzieckiego* dostał się Szytler do *Sulistrowskiego*, *Wileńskiego* Gubernskiego Marszałka, a r. 1812 zostawał w obowiązku u Jenerał-Gubernatora *Litewskiego* *Hogendorpa*. Od roku 1820 stale zamieszkał w *Wilnie*, i oddał się pracom pisarskim. Drukiem ogłosił dzieła następujące: *Kuchmistrz nowy* czyli Kuchnia udzielna dla osób osłabionych, *Wilno* 1837; *Wyśmienity niekosztowny Kuchmistrz*, 1839; *Poradnik dla myśliwych*, 1840; *Kucharz dobrze usposobiony*, tomów 2, 1840; *Kucharka oszczędna*, w 1840, wydanie trzecie; *Spizarnia dostateczna i przeczornie urządzona*, 1841; *Poradnik dla Gospodyń* i t. d., 1844; *Kuchnia myśliwska*, 1845; *Kuchnia posna* i t. d., 1848 roku. Prace jego bez zaprzeczenia, w kuchniach smak lepszy, w spizarniach zaś oszczędność zaprowadziły na *Litwie*. W Pamiętnikach swoich zostawił Szytler opisanie stołów, jakie pamięta, i potraw używanych różnocozasowie w naszym kraju. W życiu jego na uwagę zasługują epoki, w których się odznaczył; i tak, należał do urządzenia stołu w czasie bytności w *Siedlcach* Króla *STANISŁAWA AUGUSTA*, kiedy Hetmanowę *Ogińską* odwiedził; w 1794 roku, robił w obozie śniadanie dla Jenerała *Kościuszki*; w 1812. urządził bal w *Zakrecie*, dany dla w. p. *CESARZA ALEXANDRA*, a wkrótce potem bal dla *Napoleona*, dany w pałacu *Paca* w *Wilnie*. Wspomina, że »śniadanie Wodza Naczelnego było skromne, a ulubione potrawy Króla: *Czamunada*, to jest sztukamięś rumiana, najzbytckowniej przyrządzona, karpie z krwią ich własną w burgundzkim winie gotowane; ogólnie zaś świadczy, że Króla gust różnił się od ówczesnej mody, gdzie w potrawach więcej było ornamentów niżeli smaku.» Uwagi swoje nad różnicą stołów opowiada naturalnie, i wiele zajmujących szczegółów dodaje, opuszczonych tutaj, bo zgoła do jego życiorysu nienależących. Umarł w 87 roku życia, pogrzebiony na smętarzu Śgo *STEFANA* w *Wilnie*. Wypełniając wolę zmarłego, z przyjemnością tę wzmiankę o jego życiu udzielam czytającej Publiczności, bo przekonany jestem, że w epoce w której żył, Szytler był rzeczywiście pożytecznym człowiekiem. ***

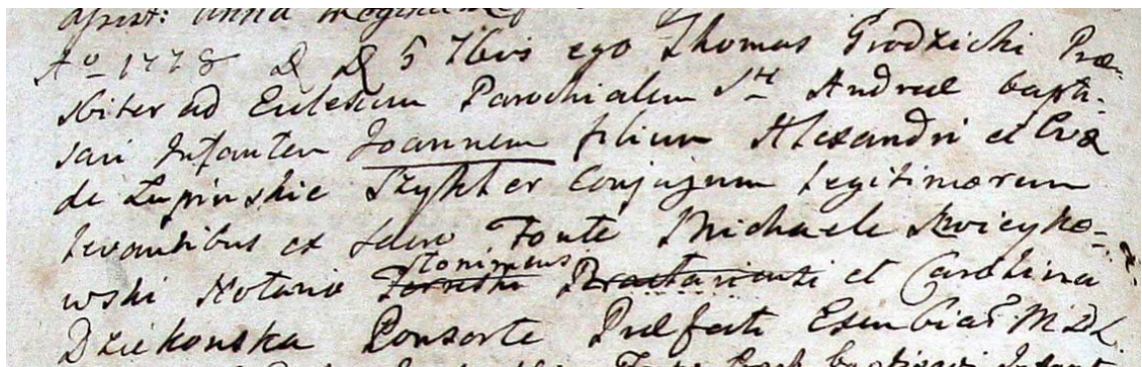
Z Kalisza. — W dniu 6ym bieżącego miesiąca, to jest w *Niedzielę*, zapowiedziany koncert amatorski, zgromadził w *Resursie Kaliskiej*, w pięknie kwiatami przyozdobionej wielkiej sali hotelu *Polskiego*, przeszło 200 osób. Po odegraniu przez orkiestrę uwertury z opery *Przerwana Ofiara*, utalentowani amatorowie i ama-

(*)

Załącznik nr 27: rycina prezentująca budynki należące do Deputata Przyjałgowskiego przy ulicy Szwarzowej w Wilnie. Najprawdopodobniej w jednym z nich mieszkał Szyttler. V. Drema, *Lost Vilnius*, Wilno 1991.



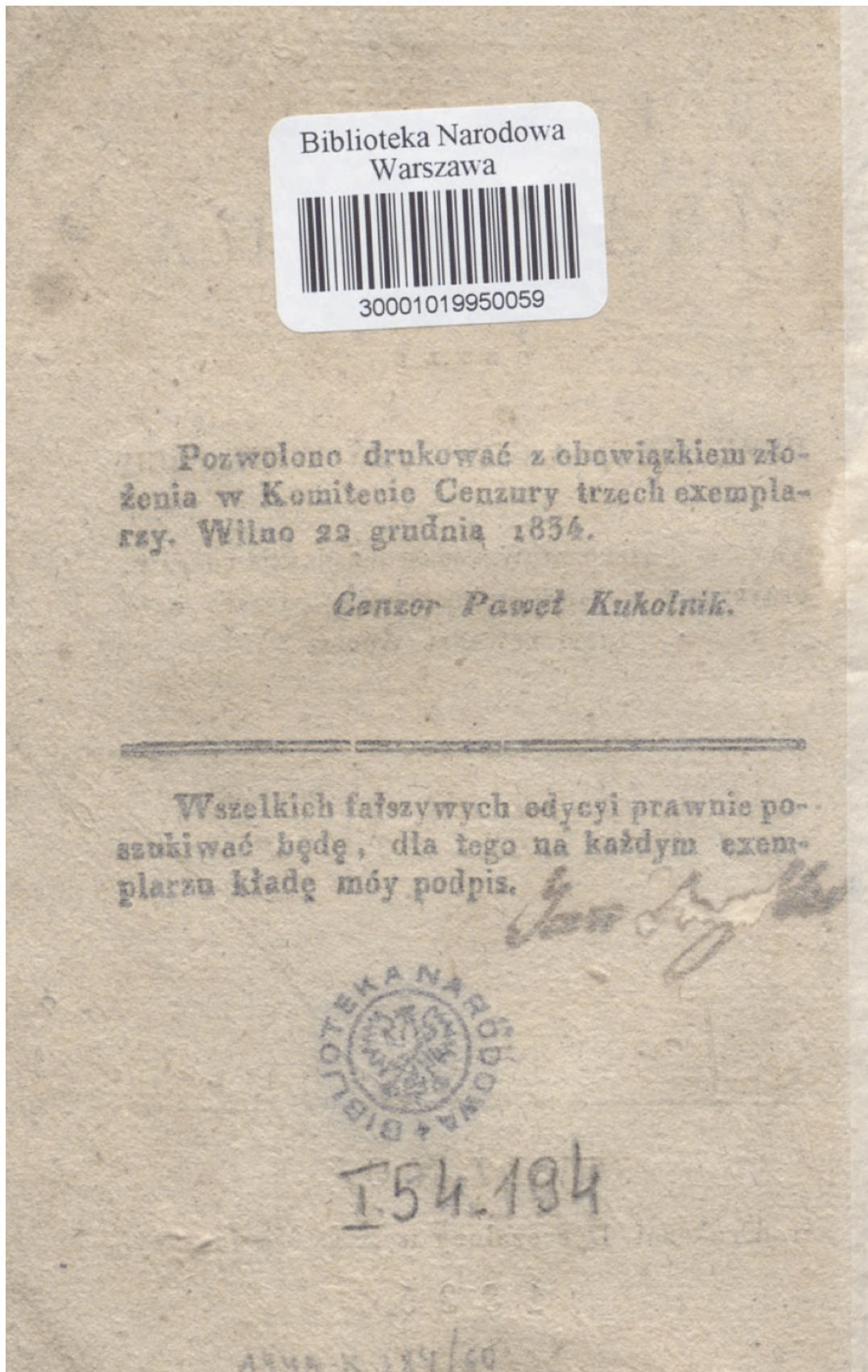
Załącznik nr 28: akt urodzenia Jana Szytlera. Księgi metrykalne parafii rzymskokatolickiej św. Andrzeja w Warszawie. Księga chrztów 1744-1788 r., zespół 9159/D, Archiwum Archidiecezjalne w Warszawie.



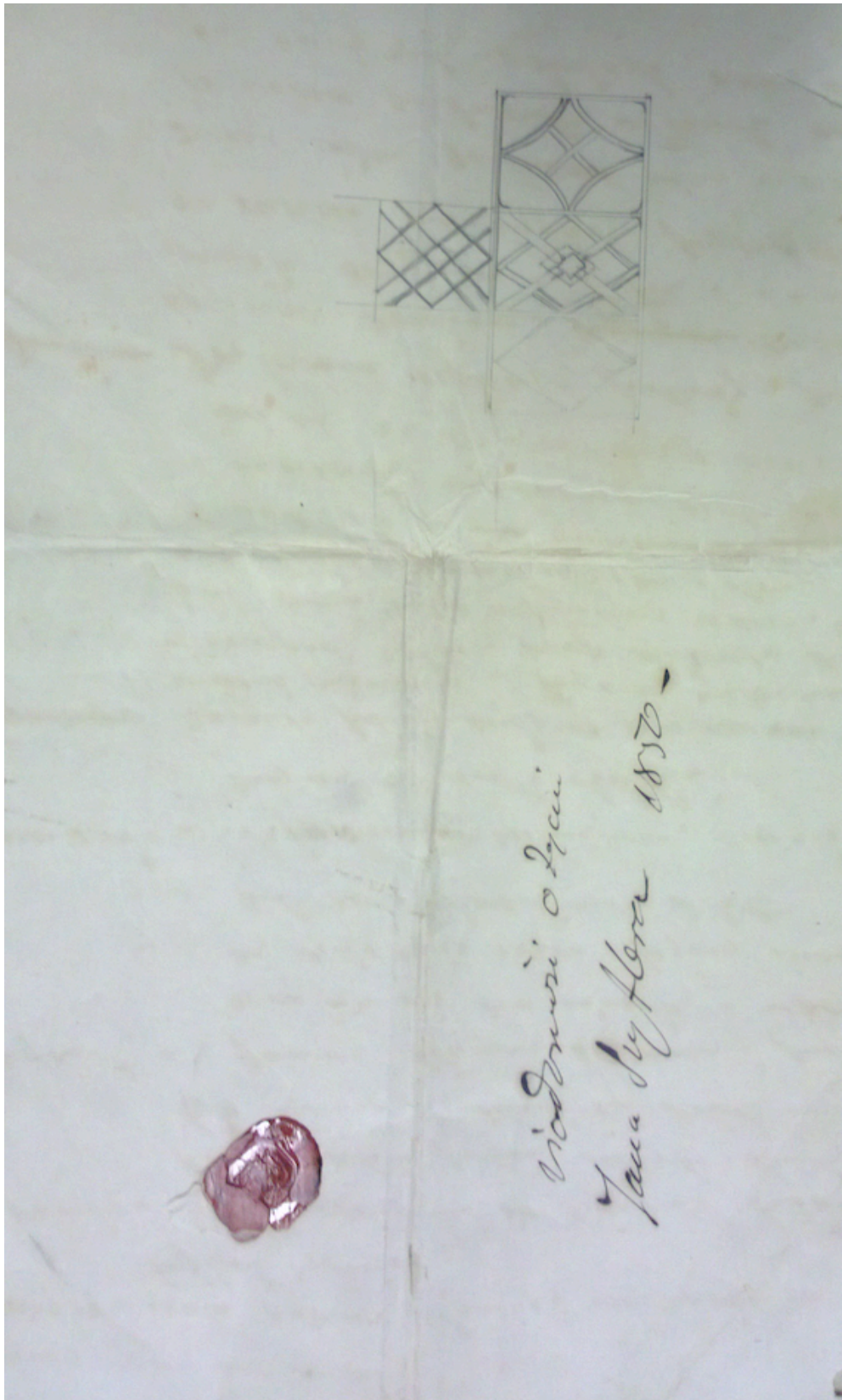
A handwritten Latin birth record from a church register. The text is written in a cursive script on aged paper. It begins with 'Apost: unna mequ...' and 'No 1778'. The main text describes the birth of a child named Jan Szytler, son of Alexander and Maria de Lupin'skie. The parents are identified as legitimate spouses of Leonhardt and Maria Swickowski. The birth is noted as having occurred on the feast of St. Michael. The record is signed by the priest, Thomas Grodzicki, and the parish clerk, Edmund Mick.

Apost: unna mequ...
No 1778
Hic ego Thomas Grodzicki Prae-
biter ad Ecclesiam Parochialem S^{ti} Andree bapti-
savi Infanter Joannem filium Alexandri et Mariae
de Lupin'skie S^{ty}ph^{ani} conjugum legitimorum
legitimus ex Leon^hard^o Fonte Michaeli Swicko-
wski Notario ~~Foro~~ Praetaxanti et Carolina
Dzickowska Consorte Praefate Edmundi Mick.

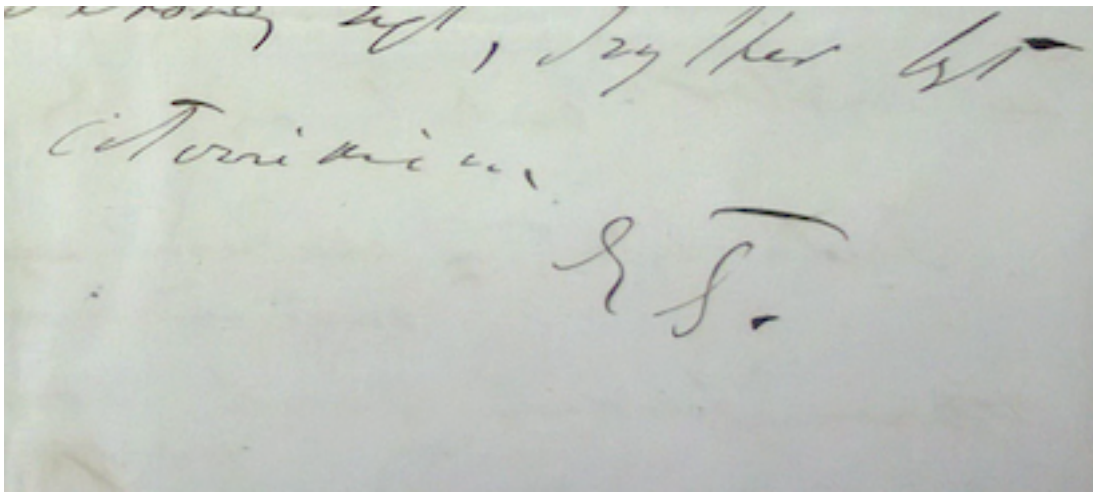
Załącznik nr 29: własnoręczny podpis Jana Szytlera w *Kucharce oszczędnej*, Biblioteka Narodowa.



Załącznik nr 30: strona tytułowa notatek Eustachego Tyszkiewicza z podpisem i pieczęcią. Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka, sygn. 1325.BA-XV.



Załącznik nr 31: podpis Eustachego Tyszkiewicza znajdujący się w notatkach sporządzonych na podstawie pamiętników Jana Szytlera. Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka, sygn. 1325.BA-XV.



The image shows a close-up of a handwritten signature in cursive script. The signature is written in dark ink on a light-colored, slightly aged paper. The text is difficult to decipher due to the cursive style, but it appears to be a personal name followed by a surname. The signature is written in a fluid, connected style characteristic of the 18th or 19th century.

Nekrolog

5 6

6. czerwca k. r. rozchadził się stymczasem wstąpił Jacek Szyttler, kuchmistrz
miejscowości i prawdziwy obywatel swojej ołkowskiej - Szyttler, który polubił
tego na zdrowie, stał się prawdziwym przyjacielem, zaczął chodzić z nim
niezwykle, dietę w przedmiocie kucharzowi Szyttlerowi, ustatkował
całkowicie w porządku przedmioty swoje, uczęszczał i inni jego
kuchmistrzowie popularni na zdrowie - był to człowiek odważny i
nieustraszeni przedmiotami kucharzowi Szyttlerowi, nie porównywał
zadany przez niego samego, wyjątkowo Szyttlerowi Szyttlerowi
lub ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
złoty, a gdy ustatkował francuzów, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
delikatny goście lub ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
potrawami ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
potrawami ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
ich ustatkował ustatkował. - Ustatkował pod zdrowie k.
Szyttler, mnie Szyttlerowi ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
złoty, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
za jego panie, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
i ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
pracy i ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
Szyttler, jego wola, iax ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował,
Szyttler, jego wola, iax ustatkował, ustatkował, ustatkował, ustatkował.

⑤
www

6