

Miłość i nienawiść, czyli cudzoziemców do polskiej kuchni stosunek

13 września 2014

Nazwy współcześnie dostępnych wiktuałów roją się od przymiotników „staropolski” lub „szlachecki”. Czy nasze wyobrażenie o staropolskiej kuchni jest słuszne, naprawdę była tak dobra, jak dziś sądzimy? A może była... lepsza?

Dzisiaj, kiedy niemalże 1/3 Polaków mieszka poza granicami kraju a Polska jest coraz chętniej odwiedzana przez zagranicznych turystów, można zaryzykować stwierdzenie, że jesteśmy na dobrej drodze ku oswojeniu świata z naszymi rodzimymi potrawami. René Redzepi, szef kuchni kopenhaskiej Nomy, uznanej za najlepszą restaurację świata, w 2012 roku podczas wizyty w Polsce zaryzykował stwierdzenie, że wkrótce świat oszaleje na punkcie polskiej kuchni – tak jak pokochał kuchnię skandynawską. Jednak droga, która zaprowadziła bigos i pierogi na stoły Europy nie była usłana różami. Jakie zdanie mieli obcokrajowcy na temat naszych rodzimych dań w XVII i XVIII wieku?

Poczynając od XVI w., za sprawą rozwoju technologicznego i podnoszącego się poziomu wiedzy o otaczającym świecie, coraz więcej osób decydowało się na wyruszenie w podróż, aby na własne oczy zobaczyć odległe kraje. Nie wystarczy powiedzieć, że dalekie wyprawy stały się dostępne dla mniej zamożnych warstw społeczeństwa. Obycie w świecie było modną i podziwianą cechą w każdej grupie społecznej. Już nie tylko dyplomaci wysyłani w celach politycznych czy żołnierze wyruszający na wojnę pakowali walizki. Obok pielgrzymów i kupców na szlakach pojawił się nowy typ podróżnika – turysta. Rozwój literatury podróżniczej był zarówno przyczyną, jak i skutkiem tego stanu rzeczy. We wspomnieniach z podróży, utworach literackich które

najprościej określić jako pisane przez podróżników dla podróżników, wiele miejsca poświęcano codziennym zwyczajom mieszkańców opisywanego kraju – szczególnie tym, które rażąco różniły się od tych rodzimych. Co za tym idzie, są one niewyczerpaną kopalnią wiedzy na temat opinii cudzoziemców o szlacheckich zwyczajach żywieniowych. A przyznać trzeba, że dla autorów wspomnień, którzy liczyli na opisanie wyjątkowych kuriozów, był to temat niebywale wdzięczny.

CHCESZ ZJEŚĆ SMACZNIE? WEŹ SWOJEGO KUCHARZA!

Ten raczej mało zachęcający podtytuł nie dotyczy na szczęście potraw kuchni szlacheckiej, a pobytu w przydrożnej karczmie. Niemal każdy podróżnik, zanim znalazł schronienie na dworze gościnnego szlachcica, był zmuszony spędzić przynajmniej jedną noc w karczmie. Najczęściej był to pierwszy kontakt z żywnością na terenie Rzeczypospolitej. Skromność dostępnych opcji robiła na podróżnikach piorunujące wrażenie. Osoby, które wcześniej podróżowały po Europie, szczególnie po Włoszech, mając na myśli karczmę widziały oczami wyobraźni budynek przygotowany do przyjęcia na nocleg gości, oferujące ciepłe i pożywne posiłki. Nic dziwnego, że w zetknięciu z polską karczmą, która w swojej najpopularniejszej wersji oferowała raczej alkohol, niż pożywienie i nie miała pokoi gościnnych o zbytnio wyrafinowanym standardzie (jeśli w ogóle je miała), oczekiwania cudzoziemca dalece różniły się z rzeczywistością. Obcokrajowcy, którzy w nieskończoność wyliczali niewygodę z którymi zetknęli się nocując w gospodzie najczęściej nie zdawali sobie sprawy z tego, że były to posłania prowizoryczne, przygotowane dla nich wyłącznie z powodu dobrej woli karczmarza który nie zajmował się na co dzień usługami noclegowymi. Gaspar de Tende, wieloletni dworzanin Jana Kazimierza, przez okoliczności zmuszony został zatrzymać się na nocleg w przydrożnej karczmie. Po nocy spędzonej na sianie, w pomieszczeniu z rodziną gospodarza i zwierzętami gospodarskimi przyzwyczajony do wysokich standardów dworzanin był co najmniej przerażony. Czarę goryczy

przełała jednak postawiona w rogu pomieszczenia beczka z kiszoną kapustą, która wydzielalała tak intensywny zapach, że de Tende nie był w stanie zmrużyć oka. Nic dziwnego, że wstrząśnięty poleca wszystkim podróżnym spać we własnych saniach i pod żadnym pozorem nie wchodzić do karczm. Nieco mniej emocjonalnie swoje spostrzeżenia dotyczące karczm opisał Fynes Moryson, angielski podróżnik, który pod koniec XVI wieku wyruszył w podróż po Europie, która trwała cztery lata. Oprócz Rzeczypospolitej, w której przebywał przez kilka tygodni, odwiedził on także Niemcy, Niderlandy i Włochy. Notował swoje spostrzeżenia, które zostały wydane w 1617 roku (traktowane były one jako swego rodzaju przewodnik po państwach Europy). Przypomina podróżnikom o zaopatrywaniu się we własne produkty spożywcze, które można wręczyć gospodyni, aby przygotowała z nich posiłek. Dzięki temu zabiegowi, nie trzeba było się martwić o pusty brzuch, ale jeśli komuś zależało na smacznym posiłku nie było innej rady, jak wozić swojego kucharza – Moryson mocno wątpił w kulinarne zdolności karczmarek.

PIEPRZNIE I SZAFRANNO MOJA PANNÓ

Kiedy już podróżnik, po próbach posilenia się w karczmie, znalazł się na szlacheckim dworze, czekały go kolejne zaskoczenia. Cudzoziemcy opisują stół szlachecki pod dwoma aspektami – co szlachta jadła i jak jadła. W pierwszej kwestii prawie jednogłośnie cenionymi potrawami są te przyrządzone z ryb. Nawet najbardziej krytyczni autorzy zachwalają ryby rzeczne i morskie przyrządzone na dziesiątki sposobów. Nie powinno to dziwić – Rzeczpospolitą w tamtym czasie śmiało można określić „rybną potęgą Europy”. Stało się tak za sprawą postów, które w Rzeczypospolitej były postrzegane najsurowiej. W przeciwieństwie do okolicznych krajów zakazane było spożywanie nie tylko mięsa innego niż rybie, ale także nabiału. Czasem pozwalano sobie na drobne „puszczenie oczka” między konsumentem a kucharzem i podawano karpia ze skwarkami, czy spożywano ogon bobra (plusk) uznając go za „rybią” część tego zwierzęcia z uwagi na to, że był pokryty łuskami. Jednak

chcąc nie chcąc, Polacy byli zmuszeni nauczyć się przyrządzać ryby na wiele sposobów. W polskiej książce kucharskiej „Compendium feculorum”, czyli zebranie potraw Stanisława Czarnieckiego aż jedną trzecią zajmują potrawy rybne. Wyjątkowo ceniono także polską kawę, której sposób zaparzania był naśladowany w całej Europie.

Niestety, w tym momencie fanfary milkną – większość opinii dotyczących pozostałych produktów jest, delikatnie mówiąc, nieepochlebna. Przykładem niech będzie historia sióstr Zgromadzenia Nawiedzenia Marii Panny, które 20 sierpnia 1653 wyruszyły statkiem w podróż do Polski. Niestety dla nich, z planowanych trzech dni, czas spędzony na okręcie wydłużył się do 10 dni, a w związku z tym niewielkie zapasy produktów spożywczych skończyły się przed czasem. Osłabione głodówką, przestraszone siostry zostały przyjęte obiadem w Malborku, jednak podany im posiłek po spróbowaniu okazał się tak niesmaczny, że wolały one kontynuować głodówkę niż go zjeść. Niestety w źródłach nie zachowała się informacja czym uraczono wówczas siostry.

Guillaume de Beauplan, kartograf który w XVII wieku odwiedził Rzeczpospolitą, ze spotkanych przez siebie potraw wylicza pierogi, placki z gryki – prawdopodobnie bliny, kapustę podawaną z soloną słoniną, groch, kaszę i kluski. Są one według niego zbyt wymyślne i nie przypominały znanej mu kuchni francuskiej. Zdecydowanie wolałby spożywać ragout niż jakąkolwiek serwowaną mu w Koronie potrawę. Nie odpowiada sposób duszenia mięsa w jednym kawałku, a sos którym jest ono polewane dość bezpośrednio określa „bryją”.

Innym przykładem, który całkowicie kompromituje polską szlachecką kuchnię, jest relacja Jeana de Labourera. Jako członek orszaku Ludwika Marii odwiedzającej Rzeczpospolitą miał okazję brać udział w ucztach wydanej na cześć królowej w Lęborku. Francuz z oburzeniem opowiada, że uczestnicy tego przyjęcia wyszli z niego głodni, ponieważ przygotowane potrawy z powodu nadmiaru przypraw były wręcz niejadalne:

„I ułożenie potraw, i piękna zastawa nęciły oczy i podniebienie, ale ci którzy jako pierwsi zakosztowali przypraw, więcej już do nich nie wracali i wkrótce dziwna jakaś wstrzeźliwość dała się odczuć ogólnie wśród Francuzów i Francuzek. Natomiast Polacy zajadali ochoczo chwaląc obfitość korzeni, szafranu, soli, których kucharze nie szczędzili” (J. La Labourer, Relacja z podróży...).

Z powodu zmęczenia podróżą królowa nie brała udziału w tej uczcie. Na kolejnym przyjęciu wydanym na jej cześć w Gdańsku, podobnie jak jej podwładni, nie zjadła zbyt wiele: potrawy przyrządzone na polski sposób – obficie przyprawione szafranem, miodem i korzeniami – były dla władczyni nie do przełknięcia. Stosowanie ostrych przypraw bez umiaru jest częstym zarzutem ze strony obcokrajowców. Nic dziwnego – „Pieprznie i szafranno moja panno” – to powiedzenie, które wpajano do głów młodym szlachciankom, najlepiej obrazuje przyjęty sposób gotowania. Używanie tych sprowadzanych przypraw, które niekiedy osiągały zawrotne ceny, nie służyło do poprawy smaku przygotowanych dań, ale było sposobem, aby wśród zaproszonego na ucztę towarzystwa uchodzić za osobę bogatą, modną i światową. Szafran pozyskiwany był między innymi na terenach Iranu, Krety i Grecji z kwiatów krokusa fioletowego. Osiągał ceny horrendalne, ponieważ aby zdobyć kilogram szafranu należało zebrać do kilkuset tysięcy kwiatów. Dlatego tych, których było na to stać, dodawali szafran oraz przyprawy korzenne bez umiaru. A dodawano go do wszystkiego – tak słodkich wypieków jak i mięs czy ryb. Uboższa szlachta, której nie było stać na taki wydatek zastępowała go często tańszą przyprawą, pozyskiwaną z krokosza oleistego.

Oskarżanie szlachty o nieliczenie się ze smakiem potraw byłoby co najmniej niesprawiedliwe. Osoby spożywające duże ilości ostrych przypraw przyzwyczajają się do nich – typowe potrawy z jakimi szlachta miała do czynienia na co dzień były dla niej co najwyżej pikantne. Inaczej było w przypadku nacji, których kuchnie były dość łagodne. Hubert Vautrin, przebywający w

Polsce pod koniec XVIII wieku podsumował szlachecką kuchnię słowami – „Polak jest raczej żarłokiem niż smakoszem” (H. Vautrin, Obserwator w Polsce...).

Warto tutaj zatrzymać się i poświęcić parę słów temu Francuzowi, autorowi wspomnień, którym bliżej do pamfletu, niż obiektywnej relacji. Cały jego pobyt w Rzeczypospolitej był pasmem wielkich niepowodzeń – w latach 1777 – 1781 został zatrudniony jako nauczyciel dla syna księżnej Elżbiety Sapieżyńskiej – Kazimierza Nestora Sapiehy. Jednak od samego początku współpraca między rodziną a Vautrinem nie układała się dobrze. Wychowywany bezstresowo młodzieniec miał za nic nauki przekazywane mu przez Francuza, a jego matka nie wykazywała zbyt dużej życzliwości dla nauczyciela. Po ciężkich 4 latach pracy Vautrin nie otrzymał nawet grosza. Jego relacja jest pełna goryczy i oskarżeń, i chociaż subiektywna – nie można odmówić autorowi w wielu kwestiach racji.

ZŁOTY PASZTET I CUKROWA PIRAMIDA

Badając przepisy szlacheckiej kuchni pochodzące z XVII i XVIII w. odnosi się wrażenie, że to nie sposób podania potraw, ich ułożenie i obfitość odgrywały główną rolę, a przede wszystkim pomysłowość kucharzy, którzy prześcigali się w jak najbardziej finezyjnych konstrukcjach z jedzenia. Na wspomnianej uczcie w Lęborku opisywanej przez Labourera dania zostały przybrane nie tylko płytkami złota. Pasztety i dania mięsne – w zależności z jakiego zwierzęcia zostały przygotowane, uformowano w jego pierwotny kształt i pokryto prawdziwą sierścią lub piórami. Z kolei na uczcie wydanej cześć Ludwici Marii w pałacu w Warszawie należącym do Adama Kazanowskiego, marszałka królewskiego dworu, Francuz z największym podziwem opisuje dekoracje stołu:

„Zastawa była wspaniała, a jej wartość po prostu bezcenna z uwagi na dużą ilość przedmiotów złotych i srebrnych i kunsztowne ich wykonanie, wszystkie bowiem sztuki posiadały niezwykle wyjątkowy wygląd. Wspomnę tu tylko o Bachusie naturalnej

wielkości, siedzącym na złotej beczce o złotych obręczach. Napoje w bardzo pięknych kryształowych pucharach na złoconych tacach rozносиło pięćdziesięciu dworzan w barwach marszałka” (J. La Labourer, Relacja z podróży...).

Należy również dodać, że podczas tej uczyty na sali zainstalowano fontannę, która tryskała wodą zapachową, a gdy uczestnicy biesiady zasiedli do stołów – popłynęło z niej wino. Kolejną kwestią, którą wspomina La Labourer, są pojawiające się na stołach piramidy cukrowe. Były to różnego rodzaju rzeźby utworzone z cukru. Czasem przybierały kształt piramid, czasem były to małe rzeźby, a niekiedy scenki rodzajowe. Nie pojawiały się na stołach jako potrawa, ale raczej jako dekoracja, która miała świadczyć o zamożności gospodarza.

W XVII wieku cukier osiągał bardzo wysokie ceny. W każdej szlacheckiej kuchni znajdowała się specjalna szafka zamykana na kluczyk, który nosiła przy pasku gospodyni lub pani domu. W szafce tej znajdował się właśnie wspomniany cukier, który był ściśle racjonowany, dlatego na ucztach, na których pojawiały się cukrowe piramidy, nagminnym procederem było potajemne odłamywanie przez gości ich fragmentów i chowanie do kieszeni.

Tworzenie cukrowych rzeźb nie było rzadkim zjawiskiem, nawet w rodzimych przekazach możemy się dopatrzeć ich śladów. Chociażby w Panu Tadeuszu Adam Mickiewicz tworzy obraz uczyty w Soplicowie, gdzie kultywowane były tradycje patriotyczne i szlacheckie. Na stole pojawiła się rzeźba cukrowa dużych rozmiarów, przedstawiająca scenkę patriotyczną. Tworzenie rzeźb z cukru stało się tak popularne, że zwiększono standardowy rozmiar stołów, aby można było zmieścić bardziej okazałe dzieła. Za każdym razem misternie przygotowane dania i dekoracje budziły wielki zachwyt, La Labourerowi wręcz brak słów aby opisać swój podziw dla pięknych dekoracji i chwalił kucharzy, chociaż, co wydaje się paradoksalne, przygotowanymi przez nich potrawami nie udało mu się zaspokoić głodu.

CIĘŻKIE ŻYCIE ABSTYNENTA

Zachowany przepis pochodzący z 1775 roku z Kalendarza Kruszyńskiego, mówi jak przygotować pijany drób. Autor zaleca, aby kurze wlać w gardło alkohol tak, aby upić ją do nieprzytomności. Następnie oskubać ją i opiec lub obgotować w taki sposób, aby wyglądała na pierwszy rzut oka jak gotowa potrawa, dbając o to, by kura wciąż była żywa. Następnie, gdy podczas uczt któryś z gości da się nabrać i zapragnie wziąć sobie kawałek pieczeni, pijana i oszalała z bólu kura zerwie się z półmiska i zacznie uciekać, wprawiając gości w osłupienie i radość. I chociaż nie ma żadnej relacji która by potwierdzała wcielenie w życie tego szalonego przepisu, doskonale oddaje on ducha ówczesnych uczt. Polacy lubili biesiady głośne i dynamiczne, na których nie mogło zabraknąć trunków. Spożywanie alkoholu w nieograniczonych ilościach było w dobrym tonie – abstynenci musieli liczyć z różnymi nieprzyjemnościami, od pogardliwych określeń takich jak „Francuz” czy „wędziskiszka”, po całkowite wykluczenie towarzyskie. Powszechne stało się przymuszanie gości do spożywania alkoholu, często oznaczało ono brutalne wlewanie kolejnych porcji do gardeł bez wyraźnej zgody zainteresowanego. Francuz Payen padł ofiarą okrutnego żartu szlachcica, który pod pretekstem nieopłacenia należności za wkroczenie na jego posesję porwał nieszczęśnika na swój dwór, aby tam wmuszać w niego ogromne ilości wina i jedzenia, co sam rozumiał prawdopodobnie jako wyraz swej szczodrej gościnności.

Pijanym ucztującym wyjątkowo ciężko było zachować chociaż pozory kultury osobistej. W efekcie goście często zasypiali przy stołach, pod nimi, czy też tam, gdzie aktualnie się znajdowali. Uczestnicy biesiad nie dbali o czystość miejsca swojej zabawy.

„Zachowują się niesłychanie grubiańsko, wycierając na przykład brudne talerze o obicia bądź rękawy zwisające u sukien własnych panów, bez szacunku dla panów ani ich ubiorów” (G. de Beauplan, Opis Ukrainy...).

z przejściem relacjonuje Beauplan, wypominając, że biesiadnicy wyrzucali resztki ze swoich talerzy prosto pod stół, dlatego zaraz po uczcie sala nie nadawała się do tańca. Był to na tyle powszechny problem, że zalecano, aby pośród służby zatrudnić także specjalną osobę która odpowiadała za zamiatanie podłogi przed tańcami, a także zaopatrzyć ją w taczki i łopaty. Co ciekawe, pomimo oburzenia, jakie u cudzoziemców wywoływały szlacheckie pijatyki, w Europie nie przodowaliśmy w rankingach pijaństwa. Dużo więcej wódki spożywano na ziemiach Ukrainy i Rosji, a najwięcej alkoholu w Wielkiej Brytanii – tam ulubionym trunkiem był gin.

Przez XVII i XVIII wiek cudzoziemcy którzy zostawili po sobie relacje dotyczące zwyczajów związanych z kulturą stołu podkreślali odmienność Rzeczypospolitej na tle ich krajów. Szokowało ich niemalże wszystko – od sposobu przyrządzania potraw, przez kulturę osobistą ucztujących, po sposób dekorowani stołów. O ile w kwestii smaku potraw w opisach cudzoziemcy nie są zbyt pochlebni, w każdej relacji widać, że w Rzeczypospolitej zasiadanie do stołu nigdy nie było wyłącznie spożywaniem posiłku. Smak potraw zawsze stał na drugim miejscu, po chęci zaprezentowania swojej zamożności z jak najlepszej strony. Gościnność była nie tylko pożądaną zaletą, ale obowiązkiem każdego gospodarza, a wspólne biesiadowanie, czasem wielodniowe, urosło do ogromnej rangi, nie spotykanej na zachodzie Europy.

Autor: Małgorzata Dmowska

Źródło: Histmag.org

Licencja: [CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

BIBLIOGRAFIA

1. De Beauplan Guliamme., Opis Ukrainy jako części Królestwa Polskiego (1630–1647), [w]: Gintel Jan., Cudzoziemcy o Polsce: Relacje i opinie, Kraków 1971,s.260-273
2. Bockenheim Krystyna, Przy polskim stole, Wrocław 2003,

3. Burszta Józef, Wieś i karczma. Rola karczmy w życiu wsi pańszczyźnianej, Warszawa 1950,
4. Chynczewska Hennel Teresa, Rzeczpospolita XVII wieku w oczach cudzoziemców, Wrocław, Warszawa, Kraków 1993,
5. Czerniecki Stanisław, Compendium ferculorum albo zebranie potraw, oprac. Jarosław Dumanowski i Magdalena Spychaj, Warszawa 2010,
6. Ginter Jan, Cudzoziemcy o Polsce: Relacje i opinie, T. 1-2, Warszawa 1971,
7. Kuchowicz Zbigniew, Obyczaje staropolskie, Łódź 1975,
8. De Laboureur Jean., Relacja z podróży królowej polskiej (1646), [w]: Gintel Jan., Cudzoziemcy o Polsce: Relacje i opinie T.1,, Kraków 1971, s.238-259
9. De Tende Gaspar., Relation historique de la Pologne, Kraków 1971,
10. Vautrin H., Obserwator w Polsce, w: Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców, T. 2, oprac. Wacław Zawadzki, Warszawa 1963, s. 765-775