

## Kuchnia staropolska w oczach podróżników

**Gaspard de Tende**, autor *Relation historique de la Pologne*, wydanej po raz pierwszy w 1684 roku w Paryżu, wywodził się z francuskiej szlachty. Do Rzeczypospolitej trafił wraz z orszakami ślubnym Ludwika Marii Gonzagi, przyszłej królowej Polski, który w 1646 roku wyruszył do Warszawy. De Tende był młody i ambitny. Szybko osiągnął dworskie zaszczyty i stał się skarbnikiem królowej oraz intendentem dworu. U boku pary królewskiej przebywał w Polsce aż 25 lat! Opis Rzeczypospolitej jego autorstwa stał się punktem odniesienia dla wielu innych autorów podejmujących trud przybliżenia swoim czytelnikom historii, ustroju i obyczajów panujących w Polsce.

Dzieło de Tende było szeroko zakrojoną pracą traktującą o historii, ustroju, wyznaniu i polityce Rzeczypospolitej. Pomędzy tymi poważnymi tematami, znalazło się także miejsce dla opisu jedzenia spożywanego przez Polaków i obyczajów z nim związanych, którym chcielibyśmy poświęcić poniższą analizę źródłową. Były to raczej spostrzeżenia czynione na marginesie politycznego dyskursu, ale są dla nas bardzo cenne, gdyż mówią nam o dawnych różnicach kulturowych. Analizując dziś ten tekst opieramy się na założeniu, że badanie jedzenia to badanie różnych wartości, które ludzie nadawali jedzeniu, różnych koncepcji smaku, które jako kategoria estetyczna podlegały historycznym przemianom, różnych koncepcji dietetycznych, dotyczących zdrowego życia, a także wpływu polityki czy religii na myślenie o jedzeniu i codzienne praktyki kulinarne.

Opinie obcokrajowców o kuchni Polaków zazwyczaj stawiały nas w niekorzystnym świetle. Zwłaszcza w relacjach Francuzów podkreślany był brak wyczucia w używaniu przypraw korzennych przez Polaków, zwłaszcza szafranu i wynikającą z takiego ostrego przyprawiania, niezjadliwość dań polskiej kuchni. W przypadku relacji de Tende polskie praktyki kulinarne porównywane były i oceniane względem kuchni francuskiej, stąd analizie poniższych tekstów powinna towarzyszyć refleksja: czy podróżnik komentujący potrawę, lub obyczaj, który wydaje się mu dziwny, mówi nam więcej o Polakach czy może o swojej własnej kulturze? Kwestia percepcji jest niezwykle ważna w analizie tego typu źródeł.

Opis potraw spożywanych w Rzeczypospolitej i praktyk kulinarnych, które dla Gasparda de Tende, wydawały się zupełnie odmienne od francuskich zwyczajów, został w całości zapożyczony przez Irlandczyka, Bernarda O'Connora. Po krótkim pobycie w Rzeczypospolitej, w charakterze nadwornego lekarza króla Jana III Sobieskiego, O'Connor opublikował w 1698 roku w języku angielskim *History of Poland in several letters to persons of quality*. Jego dzieło zostało przetłumaczone na język niemiecki w 1700 roku, a następnie na jego podstawie Johann Heinrich Zedler przygotował hasło encyklopedyczne w *Grosse vollständige Universal-Lexicon Aller Wissenschaften und Künste* dotyczące polskich posiłków. Tak więc opis polskich posiłków, pozostawiony przez Gasparda de Tende, nie tylko daje nam wgląd w historię polskich obyczajów, ale i z nim samym wiąże się ciekawa historia.

**Gaspard de Tende, *Relation historique de la Pologne*, Paris 1686, s. 317-320.**

Les Polonais ne déjeunent jamais, ou fort rarement, et n'aiment pas à manger de la viande froide. Les hommes et les femmes principalement prennent tous les matins un bouillon chaud à la bière avec du gingembre, des jeunes d'œufs, et du sucre (...).

Ils aiment fort les cochons de lait, qui sont fort bons rôtis, mais de fort mauvais goût, comme ils les accommodent à la daube. Les plus grands Seigneurs ne disent guère sans un plat de pois au lard, mais avec des tranches de lard jaune qu'ils mettent par-dessus. Ils mangent toute sorte de champignons qui viennent dans les bois, et même de ceux qui croissent contre les arbres, qu'on amasse et qu'on fait sécher pour les conserver. On n'oserait en France manger de cette sorte de champignons : parce qu'on aurait peur de s'empoisonner. Il se peut faire que ce serait un poison en France, et que ce n'en est point en Pologne, non plus que la graine de pavot, que tout le monde y mange comme du millet.

Les Polonais ne se servent point de potage. Mais quand les cuisiniers français en font, ils en mangent bien, et les trouvent fort bons. Ils ne font point tant bouiller leurs viandes que les Français : aussi leur bouillie a plus de goût. Leurs sauces sont aussi extrêmement différentes des nôtres. Ils en ont une jaune avec du safran ; une blanche avec de la crème ; une frise avec des oignons ; et une noire avec le jus de pruneaux et dans toutes les sauces, ils mettent beaucoup de sucre, de poivre, de cannelle, de gingembre, de clous de girofle, de muscade, d'olives, de câpres, de pignon, et de raisins de Corinthe ; mais surtout dans le poisson qu'ils accommodent mieux que les Français. Ils dépensent tant en épicerie, qu'il y a des Seigneurs qui y emploient plus de cinquante mille livres tous les ans.

**Bernard O'Connor, *The history of Poland, in several letters to persons of quality: giving an account of the antient and present state of that kingdom*, vol. 2, London 1698, s. 214-215.**

### ***Customs in Eating and Drinking***

For their Customs in eating and drinking, it must be observ'd, that they seldom or never eat any Breakfasts, and do not care for cold Meat. In the Mornings both Men and Women generally drink Ginger, Yolks of Eggs and Sugar boyl'd in Beer. They are immoderate Lovers of Pig roasted, tho' their Sauces have commonly an odd Taste. The Great Men seldom dine without a Dish of Peas and yellow rusty Bacon slic'd, which it seems they prefer. They eat all manner of Mushrooms, not excepting those that cleave to the Trees, which they gather and dry, to preserve them. Those of above a Nights Growth, we commonly esteem Poyson, and which perhaps may be so here and not there, no more than Poppy Seeds, which they likewise eat in great Quantities, for they drink the Milk of them, as also make it into several Sauces or Dishes by it self. They also make abundance of Oyl of this Seed, as likewise of Hemp and Flax Seeds, etc. which they eat on fasting Days.

### ***Potage and Sauces.***

They seldom eat any *Potage*, unless what the *French* Cooks make, which they will feast on with a great deal of Pleasure. They do not boil their Meat over much, and that gives it the better Relish. Their Sauces also differ extreamly from ours; some whereof are yellow

and made with Saffron; others white, consisting chiefly of Cream; a third Sort grey, being of Onyons; and a fourth black, being made with the Juice of Plums. Into these Sauces they put a great Quantity of Sugar, or sometimes Pepper, Cynamon, and sometimes Ginger, Cloves, Nutmeg, Olives, Capers, Kernels of Pine Apples, and Prunes. Their Fish Sauces excel both ours and the *French*. The *Poles* use Spices to that Degree, that some Great Men have been found to spend above fifty thousand Livres a-Year in that single Commodity: They do not want for all Sorts of choice Potherbs, and some that are not to be found elsewhere. They have also Sweet-Meats of various Kinds, and all Manner of *Deserts*, especially *Pistacho* Nuts.

***Polnische Mahlzeiten und Speiss-Arten [in:] Grosse vollständige Universal-Lexicon Aller Wissenschaften und Künste, hg. v. Johann Heinrich Zedler, Bd. 28 (1741), s. 1256-1257.***

Die Polen frühstücken gar selten oder niemahls; sie pflegen auch von kalten Speisen nichts zu halten. Des morgens nehmen so wohl Manns= als Weibs= Personen warm Bier zu sich, worein sie Zucker, Ingber und Eyer thun. Gebratene Spanferckel essen sie über alle massen gerne, wiewohl ihre Brühen gemeinlich einen wunderlichen Geschmack haben. Bey der Mittagsmahlzeit lassen sich fast alle vornehme Leute eine Schüssel mit Erbsen auffsetzen, und gelb gebratenen Speck darüber streuen, welches letztere ihnen am besten zu schmäcken scheint. Von Erdschwämmen essen sie alle Arten, auch so gar die Baumschwämme nicht ausgenommen, welche sie trocken und hernach aufheben. Die so gleich in einer Nacht aufwaschen, halten wir gemeinlich vor giftig, und es kan auch wohl seyn, daß sie bey uns würcklich giftig sind. Allein in Polen sind sie es eben so wenig, als der Mohnsaamen, welchen sie gleichergestalt häufig essen und hernach Milch darauf trincken. Wiewohl sie auch sonst mancherley Brühen und Gerichte davon zu machen wissen. Sie pressen auch Oel aus diesem Mohnsamen, eben so wohl als aus dem Hanfe und Flachssaamen, welches sie nachgehends an ihren Fasttügen gebrauchen.

Von Potagen essen sie wenig, ohne was von Frantzösichen Köchen zugerichtet worden, welches sie mit besonderm Appetit zu geniessen pflegen. Ihre Speisen lassen sie nicht allzu sehr kochen, und eben dieses giebt denselben einen bessern Geschmack. Ihre Brühen sind von den unsrigen gar sehr unterschieden. Etliche sind gelbe, und mit Saffran gemacht. Etliche sind weiß und bestehen hauptsächlich aus Milchrahm. Etliche grau, und sind mit Zwiebeln zugerichtet. Etliche sind auch schwartz, welche mit Pflaumenmuß gemacht werden. In diese Brühen thun sie sehr viel Zucker, bisweilen auch Pfeffer, Zimmet, Ingber, Würznelken, Muscatennüsse, Oliven, Kapern und Pflaumen.

Ihre Fisch-Brühen sind besser, als die, so bey uns und auch in Franckreich gemacht werden. Von Gewürtze brauchen die Polen dermassen viel, daß man Exempel von einigen Grossen hat, welche nur allein davon über sechzehen tausend Thaler jährlich ausgegeben.

**Pytania do tekstu źródłowego:**

1. **Percepcja.** W relacji de Tende pojawia się stwierdzenie, że Polacy nie jedzą śniadań i nie jedzą zup. Jak francuskie praktyki kulinarne wpłynęły na takie postrzeganie polskich obyczajów przez podróżnika?
2. **Smak.** Nie wszystko co obce było niesmaczne. Za co chwalono kuchnię polską i co tworzyło odmienny smak polskich potraw.
3. **Post.** Jakie praktyki kulinarne, na które zwrócił uwagę de Tende rozwinęły się w Rzeczypospolitej w związku z długotrwałymi postami?