

Jarosław DUMANOWSKI

O CZYM OPOWIADA HISTORIA KUCHNI?

Paul Tremo, kucharz wieku filozofów

Paul Tremo żył i działał w epoce filozofów, jego pasje, teksty i działania były ściśle związane z oświeceniowymi ideami utylitaryzmu oraz z oświeceniową fascynacją nauką, zwłaszcza biologią i chemią. W całej Europie pałacowi kucharze i autorzy książek kucharskich uzasadniali swoją szczególną rolę kulinarnych autorytetów jako uczestników uczonego dyskursu toczonego przez przedstawicieli wykształconej elity. Rolę kuchmistrza pojmował jako misję eksperta, który dzięki eksperymentom, doświadczeniom i poszukiwaniom posiadał wiedzę, jaką można wykorzystać dla dobra ogółu.

Postać Paula Tremo (1734-1810), kuchmistrza Stanisława Augusta Poniatowskiego, będzie dla nas okazją do odpowiedzi na tytułowe pytanie: O czym opowiada historia kuchni? Jedzenie stało się w ostatnich latach ważnym przedmiotem refleksji humanistycznej. Z jednej strony mamy do czynienia ze wzrastającą specjalizacją w tej dziedzinie namysłu oraz z dążeniami do jej instytucjonalizacji, z drugiej zaś specyficzne miejsce, jakie problematyka jedzenia zajmuje w mediach i w kulturze popularnej, skłania wielu badaczy i komentatorów do formułowania ad hoc swoich obserwacji o znaczeniu tej aktywności. Odkrywamy więc bezustannie, że jedzenie jest czymś ważnym, że jest ono częścią kultury, że zasługuje na to, by stać się obiektem akademickiej refleksji. W tradycji anglosaskiej istnieje już tradycja food studies, w ujęciu europejskim zaś, zwłaszcza w przypadku krajów romańskich, kładzie się nacisk na istnienie tak zwanych kultur jedzenia, podkreślając w nich szczególną rolę historii, tradycji i dziedzictwa¹. Oba ujęcia od lat się przenikają, a ich istotę stanowią daleko posunięta interdyscyplinarność i eklektyzm metod, celów oraz języka opisu.

Mój szkic o Paulu Tremo dotyczy historii kuchni: przetwarzania produktów (elementów natury) na jedzenie (sferę kultury). Historia kuchni obejmuje określoną wiedzę na temat zasad i idei dotyczących jedzenia oraz związanych z nim, utrwalonych i rozpowszechnianych modeli postępowania. Kulinarne wybory, estetyka smaku, sposób definiowania i oswajania natury, stosowanie

¹ Zob. np. *Routledge International Handbook of Food Studies*, red. K. Albala, Routledge, London – New York 2013; *The Handbook of Food Research*, red. A. Murcott, W. Belasco, P. Jackson, Bloomsbury, London 2013; *The Oxford Handbook of Food History*, red. J.M. Pilcher, Oxford University Press, Oxford, 2012.

się do religijnych i dietetycznych zaleceń oraz różne wartości i komunikaty wyrażane przez jedzenie zrozumiałe są tylko przez odwołanie się do kulturowego kontekstu, wartości i języka epoki².

Spróbujemy zatem o tym wszystkim opowiedzieć na przykładzie kuchni Paula Tremo, szefa kuchni Stanisława Augusta Poniatowskiego. Królewski kuchmistrz decydował o zakupach, wyborze produktów i dostawców, ustalał menu i organizował pracę podległego mu personelu. Tremo przygotowywał słynne obiady czwartkowe³, a jako osobisty kucharz króla miał uprzywilejowany dostęp do monarchy. Pełnił szereg nieoficjalnych, ale ważnych funkcji o charakterze reprezentacyjnym i quasi-dyplomatycznym. Jako kuchmistrz króla był wzorcem i punktem odniesienia dla innych kucharzy oraz ich pracodawców, a jego kulinarne kreacje były pilnie obserwowane tak przez uczestników dworskich uczt, jak i przez szerszą publikę czytającą i kopiującą jego rękopiśmienny zbiór receptur.

Tremo był przede wszystkim kucharzem i zajmował się gotowaniem. Kucharz (królewski czy szlachecki, zawodowy czy gotujący dla rodziny, mężczyzna czy kobieta) przede wszystkim dostarcza jedzenia, żywi swoich pracodawców, rodzinę lub klientów. W epoce powszechnego głodu, niedożywienia i wysokiej ceny produktów żywnościowych ta oczywista funkcja miała szczególne, trudno już dla nas uchwytnie znaczenie. Jedzenie stanowiło wówczas o wiele bardziej intensywną niż dziś formę ekspresji różnych wartości i komunikatów tworzonych w sferze kulinarnej. Michael Symons, autor historii kucharzy i gotowania, podkreślał, że kucharz przede wszystkim dostarcza przyjemności⁴. Może to być, jak manifestacyjnie ogłoszono w tytule pierwszej drukowanej książki kucharzkiej z roku 1470, „uczciwa przyjemność”⁵, doznanie estetyczne i zmysłowe, ale może też ona jawić się jako coś grzesznego, cielesnego i niskiego, demoralizującego, zwłaszcza w swej luksusowej, hedonistycznej odmianie.

Kucharz komunikuje wreszcie status, co w przypadku szczytu hierarchii społecznej wymaga szczególnie złożonych zabiegów i doskonałej orientacji nie tylko w kulinarnych modach i żywieniowych ideach, ale także w estetyce i stylistyce epoki, we wrażliwości, wiedzy i pasjach wyrafinowanych konsumentów.

² Zob. J. D u m a n o w s k i, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharzkie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 62(2014) nr 4, s. 527-540.

³ Por. R. K a l e t a, *Obiady czwartkowe na dworze króla Stanisława Augusta (próba monografii)*, „Studia Warszawskie” 16(1973) nr 2, s. 21.

⁴ Por. M. S y m o n s, *A History of Cooks and Cooking*, University of Illinois Press, Urbana-Chicago 2004, s. 96-98.

⁵ Zob. B. P l a t i n a, *On Right Pleasure and Good Health: A Critical Edition and Translation of De Honesta Voluptate et Valetudine*, tłum. M.E. Milham, red. M.E. Milham, Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, Tempe 1997.

W przypadku Paula Tremo mamy do czynienia z kuchmistrem-twórcą, człowiekiem swojej epoki, który żył i gotował w „wieku filozofów”. Zanim przyjrzymy się jego pracy i spróbujemy rozszyfrować zasady, na których opierała się jego kuchnia, oraz komunikaty, które tworzyła, przedstawimy związany z epoką oświecenia kontekst jego działalności, przybliżymy jego postać i wreszcie poddamy analizie jego receptury.

KONTEKST

W osiemnastym stuleciu elitarna kuchnia kształtowana była głównie przez wzorce francuskie. Od połowy wieku siedemnastego francuski model kulinarny i postrzeganie kuchni jako sztuki odgrywały coraz większą rolę wśród elit całej Europy⁶. W Paryżu, a następnie w Wersalu doszło do całkowitego przewartościowania pojęć i zasad smaku oraz roli kuchni⁷. Francuscy kucharze i autorzy książek kucharskich przeciwstawili się wielowiekowej, wręcz odwiecznej tradycji jak największego przetwarzania smaku, struktury i wyglądu potrawy. Najbardziej charakterystyczną cechą dawnego, zakorzenionego jeszcze w średniowieczu kanonu kulinarnego było obfite używanie egzotycznych, orientalnych przypraw, symbolu bogactwa kojarzonego z biblijnym rajem, wyrafinowaniem oraz społeczną i kulturową wyższością. Przypisywano im właściwości lecznicze i przede wszystkim, zgodnie z założeniami starożytnej dietyki humoralnej, efekt wzmacniania ludzkiej natury, zwłaszcza w przypadku osób starszych i chorych. „Gorące” korzenie, zgodnie z teorią Hipokratesa i Galena, miały w szczególności łagodzić szkodliwe działanie „zimnych” humorów, którym przypisywano osłabianie ludzkiej „kompleksji”⁸.

Orientalne przyprawy należały do najdroższych składników średniowiecznej i nowożytnej diety i były podstawowym elementem konstruuującym smak i estetykę jedzenia. Przywoływana niekiedy ahistoryczna racjonalizacja, wskazująca na konieczność używania przypraw w celu konserwacji żywności lub ukrycia posmaku psującego się jedzenia, całkowicie pomija dawny kontekst

⁶ Zob. *Le modèle culinaire français (XVIIe-XXIe siècle)*, red. B. Lauriou, K. Stengel, Presses Universitaires François Rabelais, Tours 2021.

⁷ Zob. S. Pinkard, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine, 1650-1800*, Cambridge University Press, New York 2009; F. Quellier, *The Taste of the Bourbon's Reign and the Fabrication of the Renowned French Cuisine (Seventeenth-Eighteenth Centuries)*, w: *The Power of Taste: Europe at the Royal Table*, red. J. Dumanowski, F. Parasecoli, A.K. Kuropatnicki, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2020.

⁸ Dietetyka humoralna doczekała się już szeregu pogłębionych analiz i wszechstronnych opracowań (zob. np. K. Alcala, *Eating Right in the Renaissance*, University of California Press, Berkeley – Los Angeles 2002; N. Richa, *Passions of Tempers: A History of the Humours*, Harper Collins, New York 2007).

kulturowy. Wątpliwa logika takiego tłumaczenia łączy się z przekonaniem o konieczności poprawiania smaku mięsa czy ryb, a więc produktów lokalnych, świeżych i relatywnie tanich, przez używanie o wiele droższych i trudno dostępnych produktów egzotycznych. Jest ahistoryczna i pozbawiona kontekstu, gdyż z góry przyjmuje, że ludzie żyjący setki lat temu musieli kierować się motywami, jakimi kierują się ludzie współcześni.

Smak i wyróżnienie łączyły się tu z implikacjami surowego chrześcijańskiego postu, który będąc zastosowaniem wskazań starożytnej dietyki humoralnej, zalecał spożywanie w określonych dniach i porach roku pokarmów o „chłodnej” naturze: ryb, owoców morza i produktów roślinnych. Oparty na starożytnej dietyce i śródziemnomorskim modelu żywieniowym, zakaz spożywania nie tylko mięsa, ale i produktów odzwierzęcych (tłuszczów i nabiału) powodował duże trudności w adaptacji tego rodzaju zaleceń na północy i wschodzie Europy⁹. W kuchni elitarniej sięgano po trudno na północy dostępne produkty południowe (rodzynki, migdały, kasztany, orzeszki piniowe, cukier, oliwę czy wino), co sprawiało, że kuchnia postna należała do najbardziej rozwiniętych i wyrafinowanych działów gastronomii¹⁰. Ograniczenia postne sprawiały, że w sztuce kulinarnej bardzo ceniono różne efekty iluzji, przyrządzając z produktów postnych potrawy naśladujące wyglądem i smakiem mięso oraz nabiał. Jednocześnie już w średniowieczu trudności z adaptacją śródziemnomorskich wzorców żywieniowych na północy kontynentu skłaniały do stawiania pytań o uniwersalność praktyk postnych i samej nauki Kościoła, programowo odnoszącej się do partykularnej, regionalnej kultury żywieniowej.

Kulinarna estetyka średniowiecza, renesansu i baroku opierała się na zasadzie maksymalnego przetworzenia produktu i jego smaku, co uznawano za istotę sztuki kulinarnej. Egzotyczne, ostre przyprawy były tylko jednym z elementów takiej konstrukcji. W ujęciu tym dobry smak to smak złożony, połączenie wielu różnych smaków w jednej potrawie. W średniowiecznej i nowożytnej kuchni orientalne korzenie chętnie łączono ze smakiem kwaśnym (octu, cytryny i innych owoców cytrusowych, zwłaszcza tak zwanych limonii, czyli kiszonych cytryn lub cedratów oraz „agrestu”, soku z niedojrzałych winogron – franc. *verjus*; ang. *verjuice*, *verjus*) oraz słodkim (cukru trzcinowego traktowanego jako przyprawa, rodzynek, soków i słodkich przetworów z owoców). Kompleksowość doznań i ukrycie pierwotnego smaku produktu wpro-

⁹ Zob. J. 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, V&R unipress, Göttingen 2021, s. 93-116.

¹⁰ Zob. tenże, *Wine, Olive Oil and Fasting: The Mediterranean in Old Polish Cuisine*, w: *Does Poland Lie on the Mediterranean?*, red. R. Kusek, J. Sanetra-Szeliga, Międzynarodowe Centrum Kultury, Kraków 2012, s. 387-418.

wadzało zmysły w stan zagubienia – uważano, że biesiadnik powinien być nieustannie zaskakiwany smakiem i wyglądem potraw. Smak ów, wyrazisty i natychmiast wyczuwalny przez konsumenta, miał sprawiać, że jego zmysły podlegały agresywnemu atakowi kontrastowych, silnych doznań. Uważano, że jedzenie powinno być „sztuczne”, czyli stanowić formę sztuki pojmowanej jako ujarzmianie i podporządkowywanie sobie natury.

Ten wielowiekowy kanon elitarnej kuchni europejskiej, konstrukcji zarazem estetycznej i dietetycznej, religijnej i społecznej, został w siedemnastym wieku zakwestionowany we Francji, a zmiana ta zaczęła stopniowo obejmować dwory i elity innych krajów. Jej kompleksowość polegała na odrzuceniu ostrych przypraw egzotycznych i używaniu łagodnych, swojskich ziół ogrodowych, na kulcie jednolitego i łagodnego smaku „naturalnego” oraz wyodrębnieniu smaku słodkiego jako podstawy osobnego działu sztuki kulinarnej. Autorzy francuskich książek kucharskich na wszystkie sposoby odmieniali słowo „delikatność”, naturę postrzegali jako oswojoną sferę ogrodów i pól i dopuszczali spożywanie nabiału (zwłaszcza masła) podczas postu, przyczyniając się w ten sposób do zakwestionowania uniwersalności i niezmienności żywieniowych regulacji religijnych. Szczególnie chętnie operująca kontrastami i iluzją kuchnia postna przestała być najbardziej rozwiniętym i skomplikowanym działem sztuki kulinarnej, a techniki przygotowywania potraw postnych utraciły wpływ na cały system. Umożliwiło to rozwój technik redukcji wywarów i sosów, uwydatniania i kondensacji smaku, wypracowania rozwiniętych, uporządkowanych metod postępowania, traktowanych przez kucharzy jako „nauka” o bulionach, bazach i sosach, stanowiących odtąd podstawę sztuki kulinarnej¹¹.

Ostry, agresywny smak, a nawet radykalna przemiana własności podstawowego produktu jako taka stały się oznaką braku gustu. Dawnego możnego wojownika ceniącego intensywne doznania zastąpił dworzanin, zorientowany w trendach mody i etykiety, kierujący się wyrobionym gustem oraz delikatnym, wrażliwym smakiem. Kontrasty ustąpiły pola niuansom¹², a pozorna, starannie konstruowana prostota zajęła miejsce pełnych fantazji i rozmachu konceptów, iluzji, zaskoczenia i przewrotnej gry ze zmysłami biesiadnika. Historycy jedzenia dopatrywali się w tej zmianie przejawu estetyki klasycyzmu, kartezjańskiego ducha organizacji i porządkowania, traktowania sztuki kulinarnej jako rozbudowanego, uporządkowanego systemu.

¹¹ Zob. t e n ż e, *La cuisine française en Pologne aux XVIIe-XVIIIe siècles. L'imaginaire et les pratiques culturelles*, w: *Le rayonnement français en Europe centrale du XVIIe siècle à nos jours*, red. M. Figeac, O. Chaline, J. Dumanowski, Maison des Sciences de l'Homme de l'Aquitaine, Bordeaux 2009, s. 169-179.

¹² Tę eliasowską ramę interpretacyjną rozwija w swych pracach Stephen Mennell (por. np. S. M e n n e l l, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, University of Illinois Press, Chicago–Urbana 1996, s. 317-331).

Rozprzestrzenienie się nouvelle cuisine w Europie oznaczało przyjmowanie francuskiego wzorca życia dworskiego, propagowanie chwały i wielkości monarchii Burbonów oraz wzrastający popyt na francuskie produkty żywnościowe. Uznanie francuskich mistrzów kuchni za arbitrów dobrego smaku, popularność francuskich książek kucharskich i związana z tym pozycja francuszczyzny jako języka kuchni pociągały za sobą akceptację hegemonii Wersalu i Paryża w wielu różnych dziedzinach.

Zakwestionowanie utrwalonego od wieków kanonu budziło w Europie różnorodne reakcje, od nieskrywanego zauroczenia, po otwartą niechęć i odrzucenie¹³. Stopniowo jednak najpierw elity, a potem szersze kręgi społeczne akceptowały nową estetykę smaku, nowe techniki kulinarne i nowy stosunek do postu. Radykalizm tej zmiany, daleko wykraczającej poza wąsko rozumiane kwestie kulinarne i zmieniającej utrwalaony sposób społecznego wyróżnienia, budził też jednak niepokój i poczucie zagrożenia. Doskonałym przykładem jest tu kuchnia Stanisława Czernieckiego, autora wydanego w Krakowie w roku 1682 dzieła *Compendium ferculorum albo zebrania potraw*¹⁴. Czerniecki opisywał potrawy oparte na smakowych kontrastach i obfitym użyciu orientalnych przypraw, przygotowywane z myślą o surowym poście. Powoływał się przy tym na przykład „kuchni cesarskich” (kuchni krajów habsburskich), w których opór przed konkurencyjnym, francuskim modelem życia dworskiego był szczególnie silny. Ów kuchmistrz wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego, jednego z przywódców stronnictwa francuskiego i zwolennika francuskiej mody i kultury, zamieścił też jednak w swoim dziele podrozdział o francuskich „potaziach” (zupach), używał francuskiej terminologii kulinarnej i stosował cenione w nowym modelu techniki duszenia, redukcji i kondensacji smaku.

Nowa kulinarna moda wpisywała się w starcie między stylem życia i wzorcami płynącymi z polsko-francuskiego dworu królewskiego w Warszawie a przywiązaniem do tradycji, zakorzenionym sposobem komunikowania statusu i poczuciem swojskości. Tradycja sarmacka była w dużej mierze oswojoną egzotyką i opierała się na orientalnych przyprawach oraz śródziemnomorskich produktach żywieniowych, a także na kosztownym, ale utrwalałym sposobie demonstrowania pozycji przez wykorzystywanie produktów drogich i rzadkich, których pojawienie się dostrzegał każdy, nawet nieprzygotowany konsument. Kwestia ta miała przede wszystkim wymiar tożsamościowy, związany

¹³ Na przykładzie niemieckiej literatury kulinarnej przedstawiła to ostatnio Marta Sikorska (zob. M. S i k o r s k a, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2019).

¹⁴ Zob. S. C z e r n i e c k i, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2021.

z sięganiem po francuskie wzorce stylu życia jako demonstracją politycznych sympatii i społecznej wyższości.

Czerniecki bronił średniowiecznej jeszcze koncepcji postu, która mimo widocznych symptomów liberalizacji w wieku szesnastym w następnym stuleciu stała się znakiem rozpoznawczym polskiego stylu kulinarnego. Tomasz Młodzianowski, kaznodzieja książąt Lubomirskich, dla których pracował Czerniecki, propagował w tym czasie koncepcję postu polskiego (*Ieiunium Polonicum*), o wiele bardziej surowego, niż nakazywały reguły obowiązujące w innych krajach katolickich, i odwołującego się do historii oraz narodowej tożsamości¹⁵.

To kulturowe starcie było w Polsce szczególnie wyraziste ze względu na powstanie w Warszawie dworu francuskiego w czasie, gdy nowy model kulinarny rozpoczynał swoją ekspansję w Europie. Wierność obyczajom przodków stała się ważnym orężem politycznej propagandy, a Stanisław Czerniecki, kuchmistrz jednego z przywódców stronnictwa francuskiego, znalazł się w samym centrum tego ideowego i politycznego sporu. Jego dzieło miało szczególne znaczenie jako pierwsza oryginalna polska książka kucharska i zyskało wielką popularność (wydane w roku 1540 Krakowie *Kuchmistrzostwo*¹⁶ było przekładem z języka czeskiego i opisywało średniowieczny jeszcze styl kuchni). Już w roku 1682, opublikowano dwie, różniące się wieloma drobnymi szczegółami, wersje tekstu Czernieckiego¹⁷. Książkę wznawiano pod różnymi tytułami aż do roku 1821, przy czym kolejne wydania kierowane były do coraz szerszej publiki. Z wyjątkiem edycji z roku 1784, w której do tekstu dodano kilkadziesiąt nowych receptur, tekst dzieła pozostawał niezmienny, choć z czasem stopniowo usuwano z niego wzmianki o Lubomirskich, wstępne uwagi Czernieckiego o misji kuchmistrza oraz informacje o samym autorze¹⁸.

Postawa Czernieckiego, polegająca na werbalnym odrzuceniu francuskich wzorców oraz ich jednoczesnym naśladowaniu, wydaje się dość charakterystyczna. Mimo popularności francuskiej literatury kulinarnej tradycyjny model kulinarny, oparty na kontraście, egzotyzmie, dietetyce humoralnej i surowym poście, utrzymywał się w Polsce jeszcze u schyłku osiemnastego wieku. Po-

¹⁵ Por. T. M ł o d z i a n o w s k i, *Kazania i homilie na niedziele doroczne*, Collegium Poznańskie Societatis Jesu, Poznań 1681, t. 3, s. 280n.

¹⁶ Z tekstu tego zachowało się tylko kilka zniszczonych kartek, udało się jednak niedawno odnaleźć i opublikować jego kopię pochodzącą z osiemnastego wieku (zob. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2021, s. 136-193).

¹⁷ Por. C z e r n i e c k i, dz. cyt., s. 50-52.

¹⁸ Por. J. D u m a n o w s k i, *Nowy addytament do starej książki. Stół obojetny z 1784 roku*, w: *Scientia magnam laetitiam parat. Studia z historii kultury, społeczeństwa i polityki ofiarowane Profesorowi Kazimierzowi Maliszewskiemu*, red. A. Kucharski, A. Laddach, W. Piasek, Wydawnictwo UMK, Toruń 2020, s. 279-299; C z e r n i e c k i, dz. cyt., s. 55-59.

uczające są tu przykłady dworu Sieniawskich z początku osiemnastego stulecia czy dworu Ludwika Honoraty Lubomirskiej, właścicielki książki kucharskiej spisanej dla jej matki w roku 1757. Na dworach tych zatrudniano kucharzy francuskich i zakupywano duże ilości egzotycznych przypraw¹⁹.

W czasach Stanisława Augusta Poniatowskiego dyskusja nad kwestiami tożsamości związanej z tradycją i stylem życia rozgorzała na nowo w atmosferze ostrego konfliktu władcy z opozycją odwołującą się do haseł swojskości i obrony tradycji. Liderzy opozycji magnackiej potrafili mobilizować szerokie grupy szlachty przez spektakularne akcje powrotu do narodowego stroju i ojczystych zwyczajów. Politycznej manipulacji i komunikacji wizualnej towarzyszył dyskurs o luksusie i zepsuciu, imporcie towarów luksusowych i bezmyślnym naśladownictwie obcych mód. Stanisław August początkowo próbował uciec od tego niewygodnego dla niego sporu. Liczne żądania sejmików, by na koronacji pojawił się w stroju narodowym, próbował rozwiązać, występując na uroczystości w specjalnie zaprojektowanym stroju „hiszpańskim”, chcąc w ten sposób uniknąć wpisywania się w starcie fraka z kontuszem.

Zwolennicy mody narodowej doprowadzili w roku 1776 do uchwalenia prawa o mundurach wojewódzkich, kładąc w nim nacisk na zakaz wykorzystywania importowanych tkanin oraz na odpowiednią kolorystykę dla każdego z województw. Radykalne hasła obrony narodowego stroju przyniosły jednak zaskakujący efekt. W samej ustawie pominięto kwestię narodowej stylistyki i za strój „narodowy” uznano na przykład fraki w kolorach województw. Ubiór podlegał przy tym daleko idącemu uproszczeniu i widać wyraźną konwergencję obu stylów²⁰.

Przykładu tego użyliśmy jako wprowadzenia do atmosfery, w której działał Paul Tremo. Kwestie tożsamości i wierności tradycji, z powodzeniem eksploatowane jako polityczny oręż, znalazły swoje odbicie także w kuchni. Modernizacja kraju i pospieszna recepcja wielu zachodnich wzorców często budziły opór i bywały wręcz ośmieszane jako powierzchowne i niedostoswane do lokalnych warunków. Charakterystycznym przykładem tych tendencji była publikacja *Kucharza doskonałego*²¹, książki kucharskiej Wojciecha Wincentego Wielądka z roku 1783. Dzieło to było tłumaczeniem wielkiego francuskiego

¹⁹ Zob. J. Dumanowski, *Drożdzy, pawie i szczupaki: Sieniawscy od kuchni*, w: *Działalność Elżbiety Sieniawskiej. Polityka – gospodarka – kultura*, red. B. Popiołek, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2020, s. 236-256; por. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, s. 58-61.

²⁰ Zob. J. Dumanowski, *Deux langages? Mode vestimentaire et culture culinaire en Pologne au XVIIIe siècle comme objets du métissage*, w: *Circulation, métissage et culture matérielle (XVIe-XIXe siècles)*, red. M. Figeac, Ch. Bouneau, Classiques Garnier, Paris 2017, s. 329-346.

²¹ Zob. W.W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, oprac. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012.

bestselleru kulinarnego *La cuisinière bourgeoise* [Kucharka mieszczańska], opublikowanego po raz pierwszy w roku 1746²². Autor wersji polskiej starał się ukryć mieszczański charakter kuchni opisywanej w tej książce, zmienił jej tytuł, a z tekstu usunął część odwołań do mieszczan i kobiety-kucharki jako adresatki dzieła. Jednocześnie starał się dokładnie przetłumaczyć same receptury, w efekcie jednak całkowicie zmienił ich sens, przedstawiając mieszczańską kuchnię francuską jako elitarny wzorzec dla polskiej szlachty. Przedstawił też zupełnie niepraktyczny kalendarz dostępnych sezonowo produktów, pisał o rybach z Atlantyku i Morza Śródziemnego, tanim serze spod Paryża czy o wiosennych porzeczkach.

Mimo wielkiego zainteresowania tematyką kulinarną, utrzymującego się wśród czytelników, którzy spośród pozycji dostępnych w języku polskim mogli wówczas sięgać jedynie do stale wznawianego dzieła Czernieckiego z roku 1682, tego rodzaju kopiowanie wzorów francuskich nie przyniosło autorowi spodziewanego sukcesu. Dopiero począwszy od trzeciego wydania książki²³, w którym Wielądko opisał szereg receptur polskich oraz niemieckich, jego propozycja zaczęła się cieszyć większym zainteresowaniem, co przyniosło skutek w postaci jej sześciu kolejnych edycji między rokiem 1800 a 1823. Autor *Kucharza doskonałego* podążył tu jednak drogą Paula Tremo, kulinarnego profesjonalisty poszukującego nowych rozwiązań.

CZŁOWIEK

Paul Tremo, hugenota z Berlina, znalazł się na służbie Stanisława Antoniego Poniatowskiego już w roku 1762²⁴. Dwa lata później, gdy stolnik litewski wybrany został na króla Polski, Paul i jego starszy brat Jacques zostali kuchmistrzami Jego Królewskiej Mości. Paul Tremo został „pierwszym kuchmistrzem”, szefem całego działu zarządu dworu królewskiego w Warszawie. Dział ten oprócz kuchni obejmował także piekarnię i kredens, z czasem zaś również cukiernię i „piwnicę” (zaopatrzenie w trunki). Królewski kuchmistrz był urzędnikiem, zarządcą zajmującym się aprowizacją, planowaniem, kon-

²² Zob. J. M e n o n, *La cuisinière bourgeoise, suivie de L'office a l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Guillyn, Paris 1746. Na temat kolejnych wydań i sukcesu dzieła zob. A. G i r a r d, *Le triomphe de „La cuisinière bourgeoise”. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles*, „Revue d'histoire moderne et contemporaine” 24(1977) nr 4, s. 497-523.

²³ Zob. W. W i e l ą d k o, *Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością dogodny*, Thoms i Melchin, Warszawa 1800.

²⁴ Por. W. W o j t y ń s k a, *Paul Tremo – kucharz Stanisława Augusta*, „Kronika Zamkowa” 1996, nr 1, s. 50.

trołą i rozliczeniami. Podlegający mu personel różnych działów dworu składających się razem na „kuchnię Jego Królewskiej Mości” liczył w różnych okresach około sześćdziesięciu–siedemdziesięciu osób, przy czym dla kuchni królewskiej regularnie pracowała także cała rzesza dostawców, pośredników, rzemieślników i okazjonalnie angażowanych posługaczy.

Jako szef królewskiej kuchni Tremo współpracował z zarządcami innych działów dworu, na przykład królewskich budowli, gabinetu królewskiego, myślistwa, departamentu „doktorskiego” czy biblioteki, oraz z kontrolującymi ich pracę urzędnikami komisji skarbowej. Oprócz prowadzenia współpracy ze specjalistami i bliskimi współpracownikami króla stojącymi na czele różnych departamentów dworu bądź zajmującymi się specjalnymi misjami (był wśród nich na przykład zarządzający teatrem Franciszek Ryx), Tremo miał kontakt z ministrami i dostojnikami, pisarzami, poetami, artystami i uczonymi. Na organizowanych przez niego obiadach czwartkowych pojawiali się tak dostojnicy o zainteresowaniach intelektualnych i artystycznych, jak i sami twórcy.

Paul Tremo żył i działał w „epoce filozofów”, jego pasje, teksty i działania były ściśle związane z oświeceniowymi ideami utylitaryzmu oraz z oświeceniową fascynacją nauką, zwłaszcza biologią i chemią. W całej Europie pałacowi kucharze i autorzy książek kucharskich uzasadniali swoją szczególną rolę kulinarnych autorytetów jako uczestników uczonego dyskursu toczzonego przez przedstawicieli wykształconej elity²⁵. Rolę pałacowego kuchmistrza pojmował jako misję eksperta w dziedzinie żywienia, który dzięki ciągle ponawianym eksperymentom, doświadczeniom i poszukiwaniom posiadał wiedzę, jaką można wykorzystać dla dobra ogółu.

KUCHNIA

Znany z kilku wersji rękopiśmienny zbiór receptur kuchmistrza Stanisława Augusta Poniatowskiego obejmuje osiemdziesiąt sześć przepisów kulinarnych. Przed laty, w oparciu o rękopis będący własnością prywatną, tekst ten wydał Jerzy Kowecki²⁶, inna wersja opublikowana została w wyborze receptur kulinarnych określonych jako „kuchnia królewska”²⁷.

²⁵ Por. E.C. Spary, *Eating the Enlightenment Food and the Sciences in Paris, 1670-1760*, University of Chicago Press, Chicago–London 2012, s. 198n.

²⁶ Zob. *Kuchnia na sześć osób podług przepisów JP Tremona, pierwszego kuchmistrza Stanisława Augusta króla polskiego*, oprac. J. Kowecki, Agencja PAI-Press, Warszawa 1991; por. D.H. Dębscy, *Kuchnia królewska*, Condor, Wrocław 1991, s. 383-502.

²⁷ Wkrótce zbiór przepisów Paula Tremo ukaże się jako dziewiąty tom serii „Monumenta Poloniae Culinaria” opracowywanej w Centrum Dziedzictwa Kulinarnego Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu i wydawanej przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (zob. *Prze-*

Receptury Paula Tremo są znacznie dłuższe i dokładniejsze niż na przykład ramowe tylko przepisy Stanisława Czernieckiego czy opisy pochodzące z innych rękopiśmiennych kolekcji z osiemnastego stulecia²⁸. Królewski kuchmistrz rozpoczyna swój zbiór od zup, opisując najpierw rosół z jarząbków, a potem zupę cebulową, rosół z grzankami i jajkami, zupę szczawiową oraz podobny do krupniku kleik z kaszy w bulionie i z warzywami. Potem następują opisy serii potrawek i duszonych mięs oraz dań z warzyw, ponownie zup, a dalej receptury na przygotowanie ponczu, pączków, sosów, mięsa dzikiego ptactwa i drobiu, ryb, i wreszcie porady dotyczące konserwowania żywności.

Dobór głównych składników potraw świadczy o wyraźnej preferencji mięs delikatnych, zwłaszcza dzikiego ptactwa, drobiu (kapłonów, pulard, kaczek) i cielęciny. Tremo z rzadka tylko i w niewielkich ilościach używał ostrych, egzotycznych przypraw, które były znakiem rozpoznawczym kuchni staropolskiej. W ślad za rozpowszechnianymi od połowy siedemnastego stulecia wzorcami dobrego smaku, królewski kuchmistrz chętnie sięgał do ziół europejskich, z upodobaniem stosując zwłaszcza bazylię, tymianek, majeranek, natkę pietruszki, estragon, szczypiorek i rozmaryn. Ta zmiana smaku miała wymiar ekonomiczny, społeczny i kulturowy, a w rezultacie doprowadziła do upadku handlu lewantyńskiego, komplikacji strategii społecznego wyróżnienia i do upowszechnienia estetyki klasycystycznej. Stosowanie całych zestawów wielu egzotycznych przypraw, klasyfikowanych jako „substancje” gorące i wzmacniające w rozumieniu starożytnej diety humoralnej, na gruncie nowych, opartych na nowożytnej fizyce i chemii osiemnastowiecznych teorii dietetycznych, nie miało już uzasadnienia medycznego.

Zmiana kanonu kuchni to zjawisko kompleksowe, w którym kwestie dotyczące stosunku do natury, smaku, zdrowia, wyróżnienia, tożsamości i religii pozostają ze sobą w nierozzerwalnym związku. W oparciu o wzorce francuskie Tremo jako podstawowego tłuszczu używał masła, co wiązało się tak z liberalizacją postu, jak i ze stosowaniem zasady delikatności smaku i tekstury potrawy, zwłaszcza zaś aksamitnych, emulsyjnych sosów. Banalna na pozór kwestia kulinarna wprowadzała do żywieniowego i religijnego dyskursu pojęcie relatywizmu, zakorzenione w średniowiecznej jeszcze opozycji między śródziemnomorskim południem a północą Europy. Kwestia używania masła w czasie postu, konieczność nabywania niskiej jakości oliwy i praktyka kupowania dyspens od postów znalazły się w samym centrum sporów poprzedzających reformację²⁹.

W przypadku większości potraw, w tym także dań postnych, Tremo konsekwentnie stosował masło, a jego rachunki świadczą o tym, że w okresach postu

pisy Paula Tremo, oprac. J. Dumanowski, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2022 – w druku).

²⁸ Por. np. Czerniecki, dz. cyt., s. 181.

²⁹ Por. F. Poncet, *Les beurres d'Isigny. Aux origines d'une Normandie laitière XVIIe-XIXe siècles*, Presses Universitaires François Rabelais, Tours 2019, s. 33.

zawsze używał nabiału. Sam był wyznania ewangelicko-reformowanego, którego doktryna radykalnie odrzucała praktykę postu jakościowego. W katolickim kraju regularnie stosował jednak rozwiązania z kuchni postnej. Jednocześnie często wraz potrawami postnymi i nabiałem podawał także mięso, przeznaczone zapewne dla osób z różnych względów nieposzczających, co sugeruje już daleko posuniętą liberalizację i relatywizację dietetycznych obyczajów.

W zbiorze przepisów Paula Tremo zwracają uwagę receptury dotyczące konserwacji i przetwórstwa żywności. Pojawienie się tego rodzaju przepisu w zapiskach pałacowych kuchmistrzów jest czymś niezmiernie rzadkim i świadczy o praktycznym nastawieniu autora, który swój tekst adresował do szerokich grup odbiorców. Tremo opisał między innymi sposób marynowania na zimę szczawiu i kopru, agrestu i rydźów. Do tej samej kategorii zaliczyć należy także opis „pościły”, czyli podsuszanych i zapiekanych bloków z masy jabłkowej, oraz wyrobu „kwasu” (niskoalkoholowego napoju z dzikich owoców), nastawianego na soku brzoźowym (oskole) lub klonowym. Do jego przyrządzenia można było wykorzystywać brusznice (borówki brusznic, borówki czerwone), borówki (czarne jagody), „klukwie” (zapewne borówki bagienne), żurawinę, porzeczkę, berberys, dereń, maliny, wiśnie lub jeżyny. W dalszym ciągu receptury Tremo wspominał też o możliwości wykorzystania „jabłek leśnych lub ogrodowych”. „Leśne” jabłka, czyli płonki, owoce zdziczałych jabłoni, były szeroko wówczas wykorzystywane w przetwórstwie żywności, zwłaszcza jako ceniony surowiec do wyrobu jabłecznika (cydru) oraz octu. W końcu osiemnastego wieku, w związku z poszukiwaniem nowych źródeł zaopatrzenia w żywność oraz rozwojem kultury natury i dzikości, płonki zaczęły się ponownie pojawiać się w coraz liczniejszych poradnikach i recepturach³⁰.

W przepisach tych widać z jednej strony tak przejaw botanicznej pasji Paula Tremo, jak i charakterystyczną dla człowieka oświecenia chęć rozpowszechnienia wiedzy o tanich produktach żywieniowych, które mogłyby zażegnać klęski głodu lub przynajmniej wzbogacić dietę jak najszerzych grup ludności. Listę praktycznych porad opisujących konserwowanie żywności kończy u Tremo opis przygotowania „pekeflejszu”, czyli peklowanej wołowiny. Ten rozpowszechniony sposób konserwacji mięsa był czymś nowym i niezwykle

³⁰ Por. J.K. K l u k, *Roślin potrzebnych i pożytecznych, wygodnych osobliwie krajowych, albo które w Kraiu użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*, Drukarnia JKMCi i Rzeczypospolitey, Warszawa 1777, t. 1, s. 182; *Sekrety ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*, P. Dufour, Warszawa 1792, s. 19n.; B. D z i e k o Ń s k i, *Przepisy rolnictwa i ogrodnictwa najnowszemi przykładami, wzorami i planami ekonomiki, objaśnione*, Drukarnia JKMCi, Supraśl 1796, s. 181n.; *Katechizm ekonomiczny dla włościan*, Gazeta Warszawska, Warszawa 1806, s. 335n.; *Wybór z wyboru wiadomości gospodarskich*, Drukarnia Nadworna Jego Królewskiej Mości, Warszawa 1787, s. 25; L. M i t t e r p a c h e r, *Gospodarstwo prawdami istotnemi i doświadczaniem rzeczywistym stwierdzone*, t. 2, Drukarnia JKMCi i Rzeczypospolitey, Warszawa 1787, s. 67.

w tekście kulinarnym opisującym kuchnię dworską i elegancką. Receptura Tremo wyróżniała się przy tym na tle przepisów obecnych w poradnikach gospodarczych dokładnością i troską o jak najlepsze przechowanie produktu. Do sposobów konserwacji żywności należy zaliczyć także opisane przez Tremo „zie”, czyli mocno zredukowany wywar mięsno-warzywny, demi-glace, czasem także podsuszany, tak jak kostka rosółowa.

W przepisach Paula Tremo i w jego lekturach dostrzegamy fascynację naturą – fascynację ujawniającą także w doborze jego lektur. Interesował się przede wszystkim biologią, w roku 1787 czytał dzieło Georges’a-Louisa Buffona o historii naturalnej³¹. Sięgał także do niemieckiego tłumaczenia dzieła Jamesa Herveya³², angielskiego pisarza religijnego, uznawanego za przedstawiciela nurtu sentymentalnego i znanego z emocjonalnego stylu, kultu natury i przyrody³³. Sam kuchmistrz pracował nad dziełem o „botanice kuchennej”, do którego ilustracje sporządzić miał królewski kartograf Karol de Perthées³⁴. Pasje te, w których widać elementy osiemnastowiecznego sentymentalizmu, w pełni rozwinął w swoich książkach kucharskich z dziewiętnastego wieku uczeń Paula Tremo Jan Szyttler, chętnie sięgający po produkty dzikie, szukający inspiracji w kuchni ludowej i cytujący w swych książkach Jana Jakuba Rousseau³⁵.

Przykładem botanicznej pasji Tremo, jego lektur i inspiracji oraz zainteresowania dziką przyrodą, jest także jego napisany po francusku i wydany anonimowo, a niedawno odnaleziony tekst o suszeniu warzyw i konserwacji innych produktów żywnościowych.

SUSZENIE WARZYW

Lektury i naukowe zainteresowania królewskiego kuchmistrza szły w parze z propagowanymi przez niego wzorcami kulinarnymi. Charakterystyczne

³¹ Zob. G.L. L e c l e r c, comte de B u f f o n, *Histoire Naturelle, générale et particulière, avec la description du Cabinet du Roi*, Imprimerie royale, Paris 1749-1804.

³² Zob. J. H e r v e y, *Erbauliche Betrachtungen über die Herrlichkeit der Schöpfung in den Gärten und Feldern*, Holle, Leipzig 1766.

³³ Por. *Biblioteka Stanisława Augusta na zamku warszawskim. Dokumenty*, oprac. J. Rudnicka, Ossolineum, Wrocław 1988, s. 155; J. G u t k o w s k i, *O dworze Stanisława Augusta*, w: *Stanisław August i jego Rzeczpospolita. Dramat państwa, odrodzenie narodu. Materiały z wykładów*, red. A. Sołtys, Z. Zielińska, Zamek Królewski w Warszawie, Warszawa 2013, s. 376.

³⁴ Por. J.Ch. A r n o l d, *Rozprawa piąta. O hojności królów i panów polskich na lekarzy i rzecz lekarską*, w szczególności za czasów Króla Stanisława Augusta, Drukarnia Xieży Pijarów, Warszawa 1822, s. 9.

³⁵ Zob. J. D u m a n o w s k i, hasło „Szyttler Jan”, „Polski Słownik Biograficzny” 2003, t. 50, nr 203, s. 430n.

dla oświecenia pojmowanie roli kuchmistrza jako żywieniowego eksperta³⁶ skutkowało przekonaniem o konieczności upowszechniania nowoczesnych rozwiązań żywieniowych dla dobra ogółu. Dotyczyły one z jednej strony poszukiwania nowych produktów, które mogłyby zażegnać lub przynajmniej złagodzić klęski głodu, a z drugiej opracowania skutecznych sposobów konserwacji żywności. Pierwszy z nich związany był z eksploracją zasobów innych krajów i kultur, drugi charakteryzował się sięganiem do odkryć oświeceniowej nauki i eksperymentów, choć i w tym wypadku możemy zaobserwować chęć wykorzystywania wiedzy płynącej z innych krajów.

O istnieniu tekstu na temat różnych sposobów konserwacji żywności napisanego przez Paula Tremo wspominał w roku 1796 królewski bibliotekarz Jan Chrzyciel Albertrandi³⁷, który jednak bezskutecznie poszukiwał wydanej przez kuchmistrza książki. Publikacja ta³⁸ ukazała się anonimowo, jako tłumaczenie wydanej po niemiecku pracy Johanna Georga Eisena, pastora z Tormy w Inflantach, opisującej sposoby suszenia warzyw i ziół³⁹.

Już jednak z tytułu *L'art de sécher et de conserver les légumes...* dowiadujemy się, że tekst Tremo, który skromnie przedstawił się jedynie jako tłumacz, nie podając swojego nazwiska, był czymś więcej niż tylko przekładem znanego dzieła Eisena, wielokrotnie wydawanego w różnych językach⁴⁰. Żadna z wielu wersji tekstu inflanckiego pastora nie jest identyczna z publikacją z roku 1794 czy choćby w większej części do niej podobna. Największe podobieństwo łączy tekst Tremo ze skrótownym „wyciągiem” z pracy Eisena o suszeniu wa-

³⁶ Por. S p a r y, dz. cyt., s. 19n.

³⁷ Por. tamże, s. 242.

³⁸ Zob. [P. T r e m o.] *L'art de sécher et de conserver les légumes, pour procurer un aliment salubre aux voyageurs par mer, à une armée en campagne, aux communautés, aux hôpitaux et aux habitants des grandes villes. D'après les instructions du pasteur Eisens, traduit de l'allemand, avec additions intéressantes et relatives à ce sujet par le traducteur*, P. Dufour, Varsovie 1794.

³⁹ Por. R. B a r t l e t t, *Johann Georg Eisen: Minor Writings*, „Journal of Baltic Studies”, 21(1990) nr 2, s. 95; zob. też: *Johann Georg Eisen (1717-1779). Ausgewählte Schriften: Deutsche Volksaufklärung und Leibeigenschaft im Russischen Reich*, red. R. Bartlett, E. Donnert, Herder-Institut, Marburg 1998.

⁴⁰ Zob. J.G. E i s e n, *Die Kunst, alle Küchenkräuter und Wurzeln zu trocknen und in Kartuse zu verpacken; um dadurch ein neues Nahrungsmittel anzuzeigen mitgetheilet*, Schloss Oberpahlen, Schloss Oberpahlen 1772; t e n ż e, *Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzelrocknung*, cz. 1, *Von den Zugemüsen, Salaten und Gewürzen, wie selbige getrocknet und in Kartuse verpacket werden sollen, zur Vermehrung der Nahrungsmittel*, Lindfors, Reval 1773. Dzieło to zostało również wydane w Rydze w roku 1774 i w Wiedniu w 1774, a także w Warszawie (zob. t e n ż e, *Dwoje pisma, pierwsze o ospy wszczepieniu, drugie o powszechnym ziół i korzonków suszeniu*, W Drukarni Mitzlerowskiej, Warszawa 1774; t e n ż e, *Nauka o powszechnym roślin suszeniu*, P. Dufour, Warszawa 1789; t e n ż e, *Nauka o powszechnym roślin suszeniu*, P. Dufour, Warszawa 1791).

rzyw wydanej w Warszawie w roku 1783, dotyczy ono jednak tylko samego początku dzieła i wprowadzenia do jego tematyki⁴¹.

Tekst *L'art de sécher et de conserver les légumes...* wskazuje więc, że jego autorem jest właśnie Paul Tremo. Mimo pewnych zbieżności z różnymi wersjami dzieła Eisena jest to tekst odrębny i samodzielny, a jego autorem był doświadczony specjalista w dziedzinie kuchni i przetwórstwa żywności, nie zaś oświecony i przejęty swą misją amator, jakim na tym polu był Johann Georg Eisen.

Ważną przesłanką wskazującą na autorstwo kogoś innego niż Eisen jest fragment, w którym autor wersji francuskiej odnosi się do siebie w pierwszej osobie. Fragment dotyczy wydarzenia z roku 1789, a więc nie może dotyczyć zmarłego dziesięć lat wcześniej pastora z Tormy. Przy opisie akacji syberyjskiej, który nie znalazł się w dziele Eisena, autor francuskiego tekstu przywołuje wydarzenie z roku 1789: „Wraz z panami de Cheffler i zmarłym chirurgiem majorem Otto jedliśmy danie z tego warzywa, przygotowane jak soczewica”⁴². Pierwsza z wymienionych osób to Jan Piotr Ernest Scheffler (1739-1810), znany uczony, lekarz i mineralog, a druga to major August Otto (Ott), chirurg Gwardii Koronnej i teść Schefflera⁴³. Scheffler od początku lat osiemdziesiątych osiemnastego wieku przebywał w Warszawie i był blisko związany z osobą oraz dworem prymasa Michała Poniatowskiego. Pozostawał przyjacielem i współpracownikiem słynnego przyrodnika i podróżnika Georga Forstera, uczestnika drugiej wyprawy Jamesa Cooka. Gdy w sierpniu 1785 roku Forster przebywał w Warszawie, Stanisław August (a właściwie Paul Tremo) podejmował go oraz Schefflera obiadem w Łazienkach. Po obejrzeniu kolekcji królewskich gemm Forster w towarzystwie Tremo udał się z Łazienek do Zamku Królewskiego. Z kolei w Jabłonie prymas gościł słynnego uczzonego, przyjmując go w wąskim gronie sześciu osób, wśród których znaleźli się i Tremo, i Scheffler⁴⁴. Królewski kuchmistrz znał więc Schefflera i się z nim spotykał; łączyła ich wspólna przyrodnicza pasja, obydwaj należeli do tego

⁴¹ Zob. t e n ż e, *Auszug aus Pastor Eisens Unterricht von der allgemeinen Kräuter und Wurzelrocknung*, b.n.w., Warschau 1783.

⁴² „Mssr de Cheffler et le defunt chirurgien Major Otto, nous avons mangé le plat de ce legume apprêté comme les lentilles”. *L'art de sécher et de conserver les légumes...*, s. 35. O ile nie wskazano inaczej, tłumaczenie fragmentów obcojęzycznych – J.D.

⁴³ Zob. I. Z. S i e m i o n, *Piotr Ernest Jan Scheffler, XVIII-wieczny gdańsko-warszawski przyrodnik i ekspert górniczy*, „Analecta” 7(1998) nr 2(14), s. 148n.; M. B a n d i t t, *Johann Peter Ernst von Scheffler (1739-1810). Ein Mediziner und Mineraloge zwischen Danzig und Warschau*, „Biuletyn Polskiej Misji Historycznej” 2021, nr 16, s. 153-189.

⁴⁴ Por. G. F o r s t e r, *Dziennik podróży po Polsce*, tłum. W. Zawadzki, w: *Polska Stanisławowska w oczach cudzoziemców*, oprac. W. Zawadzki, PIW, Warszawa 1963, t. 2, s. 102; W o j t y ń s k a, dz. cyt., s. 54.

samego kręgu towarzyskiego, a konsumpcja strączków akacji syberyjskiej nie była jedynym wspólnym przedsięwzięciem obu panów.

W rozdziale o gotowaniu suszonych jarzyn Tremo zamieścił recepturę na „bouillon en tablettes pour le commun (bulion w tabliczkach dla powszechnego użytku)”, w której szczegółowo opisał sposób przygotowywania kostek rosołowych z wołowiny⁴⁵. Przepis na bulion, mimo popularności tego rodzaju receptur w końcu osiemnastego stulecia⁴⁶, zapowiadającej już masowe przetwórstwo i nowoczesną konserwację żywności, wyróżnia się fachowością, dokładnością i oryginalnością. Najbardziej znany i często kopiowany, obszerny przepis autorstwa Pierre’a La Servolle z roku 1788 stanowił tylko pewną propozycję, nie zawierał dokładnych miar i kładł nacisk na przydatność i leczniczy charakter bulionu, nie zaś na dokładne procedury i techniki kulinarne. Podobny charakter ma większość innych wersji tego przepisu⁴⁷.

Oprócz szczegółowego opisu przyrządzania bulionu w tabliczkach Tremo zamieścił w swej książce także dokładne przepisy na wyrób zakwasu do pieczenia chleba i opisał kilka sposobów wyrabiania i stosowania drożdży piwnych oraz sposób konserwowania masła. Przepisy na zakwas i drożdże, podobnie jak receptura na bulion w tabliczkach, wyraźnie wykraczają poza ramy tematyki zarysowanej w dziele Eisena i dotyczącej suszenia warzyw oraz ziół. Zadanie, które postawił sobie Tremo, polegało na opracowaniu sposobu konserwacji zakwasu i drożdży, który umożliwiłby ich stosowanie podczas długich podróży, w warunkach trudnej aprowizacji w żywność. Problem ten dotyczył przede wszystkim armii, która w warunkach polowych często pozbawiona była możliwości zaopatrzenia się w chleb właśnie ze względu na brak zakwasu czy drożdży. Chodziło przy tym o opracowanie tak zwanej wersji portatif tych produktów (a zatem ich wersji podróźnej, przenośnej, tak aby były one lekkie, łatwe w przechowywaniu i mogły wchodzić w skład wyposażenia poszczególnych żołnierzy).

W recepturach tych po raz kolejny odzwierciedla się temperament, wrażliwość i wiedza doświadczonego kucharza. Tremo zwraca uwagę na szczegóły

⁴⁵ Por. *L'art de sécher et de conserver les légumes...*, s. 20-22.

⁴⁶ Zob. J. D u m a n o w s k i, *Bouillon en poche: altpolnische Kochrezepte für Reisende*, w: *Reisen, Wahrnehmen, Kommunizieren im deutsch-polnischen Kontext in der Frühen Neuzeit. Festschrift zum 65. Geburtstag von Prof. Dr. Włodzimierz Zientara*, red. J. Kodzik, A. Mikołajewska, edition lumière, Bremen 2019, s. 39-50.

⁴⁷ Por. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane*, red. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2016, s. 67n. 73, 75. Dokładniejszą wersję receptury na bulion w tabliczkach zamieszczono w *Kalendarzu polskim i ruskim na rok 1790* (zob. *Kalendarz polski i ruski na rok 1790*, Drukarnia Bazylianów, Supraśl 1789, bez paginacji) i w *Kalendarzu dla Królestwa Polskiego na rok Pański 1793* (zob. M. D ę b s k i, *Kalendarz dla Królestwa Polskiego na rok Pański 1793*, Drukarnia Akademii Krakowskiej, Kraków [1792], bez paginacji).

techniczne, których nie znajdziemy w tekstach autorów poradników gospodarczych ani w pracy samego Eisena. Przepis na „podrózny” zakwas opisuje wyrób suszonego i sproszkowanego ciasta z mąki żytniej z dużą ilością zaczynu, które po wysuszeniu rozbijano dokładnie w moździerzu⁴⁸. Szczegółowość receptury i praca, jakiej wymaga jej zastosowanie, wskazują raczej na opis potrawy niż na zasady konserwacji żywności do stosowania na szeroką skalę.

Szerzej i jeszcze dokładniej pisał autor o drożdżach piwnych, zalecając ich suszenie w ostudzonym popiele, formowanie z nich niewielkich gałek wielkości połowy jajka, dłuższe suszenie w przewiewnym pomieszczeniu i dokładne roztarcie, tak jak w przypadku suszonego zakwasu. Podobnie jak w swych rękopiśmiennych recepturach kulinarnych, w sposób charakterystyczny dla doświadczonego kucharza, a raczej kuchmistrza-nauczyciela, Tremo przewidywał przy tym problemy, jakie napotkać może stosujący jego zalecenia, i przed problemami tymi ostrzegał. Dotyczyły one zwłaszcza przechowywania suszonych drożdży, w których łatwo mogły zagnieździć się owady, i które łatwo mogły się zepsuć, czemu należało systematycznie zapobiegać, sprawdzając stan, w jakim znajduje się produkt, ugniatając drożdże i przecierając je przez sito⁴⁹.

Prawdziwe znanstwo i duże doświadczenie jej autora ujawnia receptura opisująca sposób konserwowania masła, należącego do najważniejszych produktów w nowej kuchni francuskiej i stosowanego przez Tremo jako podstawowy tłuszcz, a także jeden z głównych dodatków do potraw, decydujący o ich smaku, teksturze i kaloryczności. Sam punkt wyjścia jest tu ściśle kulinarny: Tremo pisze, że powszechny zwyczaj solenia masła w celu jego konserwacji oraz przechowywania go w piwnicy powoduje, że „sól w wilgotnym miejscu przenika złymi wyziewami, które przenikają do masła i sprawiają, że staje się ono kwaśne i zjełczałe, co jest nieprzyjemne w smaku i szkodliwe dla zdrowia”⁵⁰. By takiej sytuacji unikać – radzi Tremo – należy przechowywać masło nie w piwnicy, ale w przewiewnym i suchym miejscu, na przykład na strychu. Następująca po tym zaleceniu uwaga o kluczowej roli jakości masła, które musi być dobrze wyrobione (ubite) i starannie oddzielone od maślanki, po raz kolejny wskazuje na duże doświadczenie autora – kulinarnego specjalisty i profesjonalisty w swoim fachu. Aby pomóc czytelnikom unikać tego typu kłopotów z przechowywaniem produktu, opisał praktyczny sposób zbadania jego jakości i składu, polegający na roztopieniu i sklarowaniu niewielkiej porcji masła. W przypadku dostrzeżenia zanieczyszczeń i pozostałości maślanki,

⁴⁸ Por. *L'art de sécher et de conserver les légumes...*, s. 23-25.

⁴⁹ Por. tamże, s. 27.

⁵⁰ „Le sel dans un endroit humide se charge de mauvaises vapeurs, qu'il communique au beurre, le rend aigre et rance, qualités désagréables au goût et nuisible à la santé”. *L'art de sécher et de conserver les légumes...*, s. 30.

całe masło należało przetopić i starannie sklarować, a następnie zapakować w dokładnie opisany przez mistrza sposób.

Ten w dużej mierze samodzielny i niezależny od pierwowzoru, a właściwie od wielu różnych wersji dzieła Eisena tekst świadczy o naukowej pasji Tremo, o jego poczuciu społecznej misji, obowiązku dzielenia się wiedzą i wiary w sprawczą moc nauki, która przez zażegnanie głodu może przyczynić się do wprowadzenia stanu dobrobytu i szczęśliwości. Opublikowana w roku 1794 niewielkiej objętości książka kładła szczególny nacisk na zaopatrzenie wojska. Jej niejednorodna struktura i widoczna zmiana koncepcji już w trakcie jej pisania wskazują na duży pośpiech autora, związany zapewne z wybuchem powstania kościuszkowskiego i chęcią opisaną sposobów aprowizacji wojska.

NOWA KUCHNIA POLSKA

Paul Tremo, Francuz i hugenota, opisywał w swym zbiorze przepisów kuchnię zarówno polską, jak i francuską. Łączył polskie produkty, potrawy i tradycje kulinarne z francuskim, klasycystycznym kanonem smaku i z nowoczesnymi technikami kulinarnymi (jak produkcja wywarów i sosów, wyrób demi-glace, klarowanie zup i sosów białkiem) oraz z rozwiniętymi metodami konserwacji żywności.

W spisanych przez niego recepturach znalazły się między innymi przepisy na popularną w kuchni francuskiej od połowy siedemnastego stulecia wołowinę duszoną w winie („Bœuf à la mode”), „pularde lub kapłona po francusku”, „zupę francuską à la bourgeois zwaną” czy „potrawę z kaczki po francusku z ryżem w godzinie gotowaną”. W recepturach tych wyraźnie ujawnia się wpływ kuchni francuskiej, widoczny na poziomie technik kulinarnych, doboru produktów, zalecenia łagodności smaku, a także nawiązywania do znanych przepisów. Kuchmistrz Stanisława Augusta zamieścił w swym zbiorze również szereg receptur odwołujących się do tradycji lokalnej, na przykład przepisy na barszcz i rosół, a także na całą serię potraw ze szczupaka czy dziczyzny. Wśród nich uwagę przyciągają receptury wprost określane jako polskie: „kapłon po polsku”, „flaki po polsku” i „szczupak po polsku”.

Jeśli dokładniej przeanalizujemy przepisy potraw przyrządzanych „po polsku”, zauważymy, że ich polskość jest konstrukcją specyficzną i nowatorską. Pieczony „kapłon po polsku” w wykonaniu Tremo serwowany był w sosie sardelowym (z anchois), przyrządzonym z dużej ilości masła, wina i rosółu. W przeciwieństwie do uznawanych za typowo polskie kombinacji przypraw orientalnych, kwasu i słodczy, potrawę doprawiano tylko cytryną i pieprzem. Popularny w kuchni francuskiej sos z anchois, o aksamitnej strukturze, przy-

rządzany na maśle, w bardzo podobny sposób opisał wcześniej François Massialot, autor jednego z największych bestsellerów kulinarnych epoki⁵¹.

Z kolei „flaki po polsku” to przepis wyraźnie nawiązujący do popularnych we francuskich książkach kucharskich z osiemnastego wieku „gras-double à la polonoise”⁵². Co ciekawe, Tremo pominął francuską wersję receptury na flaki po polsku z szafranem i ryżem⁵³ i opisał wersję znacznie łagodniejszą w smaku. Najpopularniejszą „polską” potrawą we francuskich książkach kucharskich był szczupak po polsku, znany z całej serii opisów. Ten swoisty emblemat polskiej kuchni i w ogóle Polski opisywany był w czeskich i niemieckich zbiorach przepisów kulinarnych już od schyłku średniowiecza. Większość tych opisów dotyczy potrawy o ostrym, wyrazistym smaku, zwykle przyrządzanej w gęstym sosie z cebuli, często doprawianej cukrem i octem. Wersja Tremo to szczupak gotowany w winie z dodatkiem masła i tartego chleba, doprawiony tylko gałką muszkatołową i kwiatem muszkatołowym. Przypomina ona cały szereg receptur francuskich⁵⁴, przy czym, podobnie jak w przypadku flaków, Tremo wybrał wersję o smaku znacznie łagodniejszym, pomijając opis potrawy „po polsku”, przygotowywanej z szafranem.

Żaden z przepisów królewskiego kuchmistrza nie jest dosłownym zapożyczeniem z francuskiej literatury kulinarnej, inspiracja jest jednak wyraźna. „Polskie” receptury Tremo są w swym stylu i smaku o wiele bardziej francuskie niż polskie. Nawiązują do francuskiej mody na potrawy à la polonoise, która w wydawanych w Paryżu książkach kucharskich pojawiła się w latach dwudziestych i rozwinęła w latach trzydziestych osiemnastego wieku. Fenomen ten wyjaśniają nazwy niektórych potraw, określanych czasem jako przyrządzane à la Stanislas. Najśłynniejsza z nich to opisany w roku 1734 przez Massialota „Szczupak po polsku. Nowa przystawka dla króla Stanisława”⁵⁵. Autor *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* opisał także przyrządzane „à

⁵¹ Por. F. Massialot, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, t. 2, Veuve Prudhomme, Paris 1739, s. 324.

⁵² Por. V. La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, Antoine de Groot, La Haye 1735, t. 3, s. 147; Briand *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*, Gissej–Bordelet, Paris 1750, t. 3, s. 119; P.A. Allietz, *L'agronome, dictionnaire portatif du cultivateur*, b.n.w., Paris 1761, t. 1, s. 418.

⁵³ Por. La Chapelle, dz. cyt., s. 147n.; Briand *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*, s. 118.

⁵⁴ Por. N. Chomel, *Dictionnaire oeconomique*, Etienne Ganeau, Paris 1718, t. 1, s. 42; F. Massialot, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, Claude Prudhomme, Paris 1730, t. 3, s. 124; V. La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, Antoine de Groot, La Haye 1736, t. 4, s. 275-277; N. Lémery, *Nouveau recueil des plus beaux secrets de médecine*, Ribou, Paris 1737, s. 181; Briand *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*, Gissej–Bordelet, Paris 1750, t. 1, s. 226; F. Marin, *Les dons de Comus*, Pissot, Paris 1758, t. 3, s. 382; Allietz, dz. cyt., s. 131n.; P.J. Buc'h o z, *Les secrets de la nature et de l'art*, Durand, Paris 1769, t. 1, s. 435.

⁵⁵ Zob. F. Massialot, *Brochet à la polonoise. Nouvelle entrée faite pour le Roi Stanislas*, w: tenże, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, t. 3, s. 123n.

la Stanislas” gołębie, skrzydła z indyka i ostrosze (ryby)⁵⁶; przepisy te powtarzano potem w całej serii francuskich książek kucharskich. Receptury Tremo zawierają zazwyczaj jakiś akcent ostrości czy kwasu, na ogół raczej symboliczny, a orientalne przyprawy występują w nich prawie zawsze pojedynczo. Nawiązania do tej francuskiej mody związanej ze Stanisławem Leszczyńskim pozwoliły jednak Tremo przedstawiać kuchnię polską jako w pełni zgodną z francuskimi wzorcami dobrego smaku i nowoczesnymi, rozwiniętymi technikami kulinarnymi redukcji, kondensacji, gotowania w winie i klarowania. Zapewne także dlatego jego propozycje szybko znalazły uznanie i przyczyniły się do modernizacji polskiej kuchni.

W przeciwieństwie do przepisów Wojciecha Wincentego Wielądka, będących prostym przekładem receptur francuskich, propozycje Tremo zostały szybko i szeroko zaakceptowane, wywierając ogromny wpływ na kuchnię polską. Jego receptury przepisywano, zmieniano i rozwijano przez cały wiek dziewiętnasty. Zachowane w trzech różnych rękopiśmiennych odpisach (z pewnością było ich znacznie więcej), były następnie kopiowane w innych zbiorach domowych przepisów kulinarnych⁵⁷. Recepturami Tremo inspirował się przede wszystkim Jan Szyttler, autor popularnych, wielokrotnie wznawianych książek kucharskich wydawanych w Wilnie od roku 1830⁵⁸.

W wyjątkowy sposób do receptur Tremo nawiązywał autor *Poradnika kucharskiego...*⁵⁹ wydanego w Warszawie w roku 1847. Znany nam tylko z inicjałów autor wprost już, z niewielkimi tylko zmianami, cytował cały szereg przepisów kuchmistrza Stanisława Augusta⁶⁰. Pośrednie nawiązania do propozycji Tremo możemy znaleźć w słynnym dziele Karoliny Nakwaskiej z roku 1843 i w popularnym zbiorze przepisów Józefa Schmidta z Przemyśla z 1860:

⁵⁶ Por. t e n Ź e, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, t. 2, s. 132; t e n Ź e, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, t. 3, s. 139, J. M e n o n, *La nouvelle cuisine avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année*, Joseph Saugrain, Paris 1742, t. 2, s. 355.

⁵⁷ Serię receptur Paula Tremo umieszczono w rękopiśmiennej kolekcji receptur z Biblioteki Polskiej Akademii Umiejętności i Polskiej Akademii Nauk w Krakowie (zob. Biblioteka PAU i PAN w Krakowie, rkps 7335). Przepisy królewskiego kuchmistrza możemy odnaleźć także w datowanym na koniec osiemnastego wieku rękopiśmiennym zbiorze z kolekcji Przypkowskich w Muzeum w Jędrzejowie (zob. Rękopiśmienna książka kucharska z końca XVIII w., Muzeum im. Przypkowskich w Jędrzejowie, sygn. Bd. 95). Ślady nawiązywania do jego pomysłów odnajdujemy także w rękopiśmiennym zbiorze receptur Grodzińskich z Dębowej Góry datowanym na ok. 1829-1830 r. (zob. Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry, Muzeum im. Przypkowskich w Jędrzejowie, sygn. MPJ/G/664). Zob. M. J. M a z u r k i e w i c z, *Legumina z kasztanów i buraki w pasztecie. Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry (ok. 1829-1830 roku)*, praca magisterska napisana pod kierunkiem J. Dumanowskiego, Uniwersytet Mikołaja Kopernika, Toruń 2014.

⁵⁸ Zob. D u m a n o w s k i, hasło „Szyttler Jan”.

⁵⁹ Zob. *Poradnik kucharski złożony z 485 przepisów przyprawiania potraw, marynat, soków, ciast, konserw i tym podobnych*, S. Strąbski, Warszawa 1847.

⁶⁰ Por. tamże, np. s. 7, 12-14, 23n., 26, 32, 84, 113.

oboje autorzy opisali między innymi sposób przyrządzania bœuf à la mode⁶¹. Choć receptury te w większym stopniu odwołują się do tradycji francuskiej, wzorce w tej dziedzinie są jednak dziełem Paula Tremo. W drugiej połowie dziewiętnastego wieku jego oddziaływanie zaczyna już słabnąć i ma jedynie charakter pośredni. Receptury opisujące już kuchnię mieszczańską i oparte na innym typie zaopatrzenia w żywność, mimo że nawiązują do wzorców francuskich lub stanowią kontynuację wielu rozwiązań Jana Szyttlera, dalekie są już od propozycji królewskiego kuchmistrza z końca osiemnastego stulecia.

Ślady wpływu Paula Tremo, a niekiedy nawet wręcz przykłady cytowania jego tekstów, możemy odnaleźć także w książkach z drugiej połowy i schyłku dziewiętnastego wieku, których autorzy sięgali do omówionych wyżej zbiorów z pierwszej połowy stulecia. Podobieństwa te stopniowo jednak stają się coraz rzadsze⁶². Oddziaływanie Tremo, przejawiające się w ostatecznym porzuceniu staropolskiego kanonu smaku kontrastowego, orientalnego egzotyizmu i w łączeniu tradycji lokalnych z francuskimi technikami kulinarnymi, przez długie lata było jednak bezsporne.

*

Przykład Paula Tremo, królewskiego kuchmistrza, człowieka przejętego ideami oświecenia, profesjonalisty i eksperta, ukazuje, o czym opowiada historia kuchni. Królewski kucharz, troszcząc się o wyżywienie, zdrowie, przyjemność i prestiż swojego pana, w sposób świadomy nawiązywał do gromadzonej przez wieki wiedzy kulinarnej oraz wiedzy na temat żywienia, a także do określonych mód i niesionych przez nie wartości. Do swego rękopiśmiennego zbioru receptur Tremo wprowadził treści wcześniej w tego typu piśmiennictwie i dworskiej kuchni niespotykane, dotyczące praktycznych i tanich rozwiązań w kwestii konserwacji żywności. Ogromna wiedza i orientacja w trendach kulinarnych epoki, doświadczenie kucharza, lektury i współpraca z naukowcami pozwoliły mu poruszać się w dziedzinie żywienia z dużą swobodą. Do opisów

⁶¹ Por. K. N a k w a s k a, *Dwór wiejski: dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieście mieszkającym przerobione z fr. pani Aglaë Adanson wielu dod. i zupełnem zastosowaniem do naszych obyczajów i potrzeb*, t. 2, Księgarnia Nowa, Poznań 1843, s. 27; J. S c h m i d t, *Kuchnia polska czyli dokładna i długą praktyką wypróbowana nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych*, Bracia Jeleniowie, Przemysł 1856, s. 62n. (przepis „Sztuka mięsa «sztufada», czyli boeuf à la mode”).

⁶² Por. np. B. L e ś n i e w s k a, *Kucharz polski jaki być powinien: książka podręczna dla ekonomiczno-troskliwych gospodyń*, S.H. Merzbach, Warszawa 1856, s. 66n.; L. Ć w i e r c z a k i e w i c z o w a, *365 obiadów za pięć złotych*, Jan Psurski, Warszawa 1860, s. 9, 17; *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego*, Ernest Lambeck, Toruń 1885, s. 20.

wyrafinowanych potraw dodawał praktyczne porady na temat konserwacji tanich i łatwo dostępnych produktów, a wiedzę o gotowaniu łączył z poszukiwaniami w dziedzinie biologii. Doskonale znał kuchnię francuską i polską, umiejętnie spletał wątki obu tych stylów i płynące z nich inspiracje, przede wszystkim umiejętnie tworząc wzorce, które na zawsze zmieniły styl polskiej kuchni wysokiej. Ostateczne zerwanie z archaicznymi wzorcami barokowymi, sarmackim orientalizmem i surowym, represyjnym postem zmieniło najpierw wzorce żywieniowe elit, a zmiana ta zaczęła stopniowo wpływać na zachowania żywieniowe innych grup społecznych.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Albala, Ken. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2002.
- , ed. *Routledge International Handbook of Food Studies*. London and New York: Routledge, 2013.
- Alletz, Pons Augustin. *L'agronome, dictionnaire portatif du cultivateur*. Vol. 1. Paris: n.p., 1761.
- Arikha, Noga. *Passions of Tempers: A History of the Humours*. New York: Harper Collins, 2007.
- Arnold, Jerzy Chrystian. *Rozprawa piąta: O hojności królów i panów polskich na lekarzy i rzecz lekarską, w szczególności za czasów Króla Stanisław Augusta*. Warszawa: Drukarnia Xieży Pijarów, 1822.
- Banditt, Marc. "Johann Peter Ernst von Scheffler (1739–1810): Ein Mediziner und Mineraloge zwischen Danzig und Warschau." *Biuletyn Polskiej Misji Historycznej*, no. 16 (2021): 153–89.
- Bartlett, Roger. "Johann Georg Eisen: Minor Writings." *Journal of Baltic Studies* 21, no. 2 (1990): 95–104.
- Bartlett, Roger, and Erich Donnert, eds. *Johann Georg Eisen (1717–1779): Ausgewählte Schriften; Deutsche Volksaufklärung und Leibeigenschaft im Russischen Reich*. Marburg: Herder-Institut, 1998.
- Biblioteka PAU i PAN w Krakowie. Manuscript [accession number] 7335.
- Briand *dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*. Vol 1. Paris: Gissey and Bordelet, 1750.
- Briand *dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*. Vol. 3. Paris: Gissey and Bordelet, 1750.
- Buc'hoz, Pierre-Joseph. *Les secrets de la nature et de l'art*. Vol. 1. Paris: Durand, 1769.
- La Chapelle, Vincent. *Le cuisinier moderne*. Vol. 3. La Haye: Antoine de Groot, 1735.
- . *Le cuisinier moderne*. Vol. 4. La Haye: Antoine de Groot, 1736.
- Chomel, Noël. *Dictionnaire oeconomique*. Vol.1. Paris: Etienne Ganeau, 1718.

- Cookery Book of the late 18th century. The Przypkowski Family Museum in Jędrzejów, Poland. Manuscript [accession number] Bd. 95.
- Czerniecki, Stanisław. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Edited by Jarosław Dumanowski. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021.
- Ćwierczakiewiczowa, Lucyna. *365 obiadów za pięć złotych*. Warszawa: Jan Psurski, 1860.
- Dębscy, Danuta and Henryk. *Kuchnia królewska*. Wrocław: Condor, 1991.
- Dębski Maciej. *Kalendarz dla Królestwa Polskiego na rok Pański 1793*. Kraków: Drukarnia Akademii Krakowskiej [1792].
- Dumanowski, Jarosław. "Bouillon en poche: altpolnische Kochrezepte für Reisende." In *Reisen, Wahrnehmen, Kommunizieren im deutsch-polnischen Kontext in der Frühen Neuzeit: Festschrift zum 65. Geburtstag von Prof. Dr. Włodzimierz Zientara*. Edited by Joanna Kodzik and Anna Mikołajewska. Bremen: edition lumière, 2019.
- . "La cuisine française en Pologne aux XVIIe-XVIIIe siècles: L'imaginaire et les pratiques culturelles." In *Le rayonnement français en Europe centrale du XVIIe siècle à nos jours*. Edited by Michel Figeac, Olivier Chaline, and Jarosław Dumanowski. Bordeaux: Maison des Sciences de l'Homme de l'Aquitaine, 2009.
- . "Deux langages? Mode vestimentaire et culture culinaire en Pologne au XVIIIe siècle comme objets du métissage." In *Circulation, métissage et culture matérielle (XVIe-XXe siècles)*. Edited by Michel Figeac and Christophe Bouneau. Paris: Classiques Garnier, 2017.
- . "Drozdzy, pawie i szczupaki: Sieniawscy od kuchni." In *Działalność Elżbiety Sieniawskiej: Polityka – gospodarka – kultura*. Edited by Bożena Popiołek. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2020.
- . "Nowy addytament do starej książki: Stół obojętny z 1784 roku." In *Scientia magnam laetitiam parat: Studia z historii kultury, społeczeństwa i polityki ofiarowane Profesorowi Kazimierzowi Maliszewskiemu*. Edited by Adam Kucharski, Agnieszka Ladach, and Wojciech Piasek. Toruń: Wydawnictwo UMK, 2020.
- . "Old Polish Fasting: Discourse and Dietary Practices in the 16th–18th Century." In *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa, auf der Suche nach Identität*. Edited by Bogusław Dybaś and Jacek Bojarski. Göttingen: V&R unipress, 2021.
- . "Szyttler Jan." *Polski Słownik Biograficzny* 50, no. 203 (2015): 430–1.
- . "Wiedza, narracja i smak: Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne." *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 62, no. 4: 527–40.
- . "Wine, Olive Oil and Fasting: The Mediterranean in Old Polish Cuisine." In *Does Poland Lie on the Mediterranean?* Edited by Robert Kusek and Joanna Santera-Szeliga. Kraków: Międzynarodowe Centrum Kultury, 2012.
- , ed. *Przepisy Paula Tremo*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, forthcoming.
- Dumanowski, Jarosław, Dorota Dias-Lewandowska, and Marta Sikorska, eds. *Staropolskie przepisy kulinarne: Receptury rozproszone z XVI-XVIII w.; Źródła drukowane*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2016.

- Dumanowski, Jarosław, and Svitlana Olegivna Bulatova, eds. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021.
- Dziekoński, Bartłomiej. *Przepisy rolnictwa i ogrodnictwa najnowszemi przykładami, wzorami i planami ekonomiki, objaśnione*. Supraśl: Drukarnia JKMCi, 1796.
- Eisen, Johann Georg. *Auszug aus Pastor Eisens Unterricht von der allgemeinen Kräuter und Wurzeltrocknung*. Warschau: n.p., 1783.
- . *Dwoie pisma, pierwsze o ospy wszczepieniu, drugie o powszechnym ziół i korzonków suszeniu*. Warszawa: W Drukarni Mitzlerowskiej, 1774.
- . *Die Kunst, alle Küchenkräuter und Wurzeln zu trocknen und in Kartuse zu verpacken; um dadurch ein neues Nahrungsmittel anzuzeigen mitgetheilet*, Schloss Oberpahlen: Schloss Oberpahlen, 1772.
- . *Nauka o powszechnym roślin suszeniu*. Warszawa: P. Dufour, 1789.
- . *Nauka o powszechnym roślin suszeniu*. Warszawa: P. Dufour, 1791.
- . *Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzeltrocknung*. Part 1. *Von den Zugemüsen, Salaten und Gewürzen, wie selbige getrocknet und in Kartuse verpacket werden sollen, zur Vermehrung der Nahrungsmittel*. Reval: Lindfors, 1773.
- Forster, Georg. “Dziennik podróży po Polsce.” Translated by Waław Zawadzki. In *Polska Stanisławowska w oczach cudzoziemców*. Vol. 2. Edited by Waław Zawadzki. Warszawa: PIW, 1963.
- Girard, Alain. “Le triomphe de ‘La cuisinière bourgeoise’: Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles.” *Revue d’histoire moderne et contemporaine* 24, no. 4 (1977): 497–523.
- Gutkowski, Jerzy. “O dworze Stanisława Augusta.” In *Stanisław August i jego Rzeczpospolita: Dramat państwa, odrodzenie narodu; Materiały z wykładów*. Edited by Angela Z. Sołtys and Zofia Zielińska. Warszawa: Zamek Królewski w Warszawie, 2013.
- Kalendarz polski i ruski na rok 1790*. Supraśl: Drukarnia Bazylianów, 1789.
- Kaleta, Roman. “Obiady czwartkowe na dworze króla Stanisława Augusta (próba monografii).” *Studia Warszawskie* 16, no. 2 (1973): 9–114.
- Katechizm ekonomiczny dla włościan*. Warszawa: Gazeta Warszawska, 1806.
- Kluk, Jan Krzysztof. *Roślin potrzebnych i pożytecznych, wygodnych osobliwie krajowych, albo które w Kraiu użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*. Vol. 1. Warszawa: Drukarnia JKMCi i Rzeczypospolitey, 1777.
- Kowecki, Jerzy, ed. *Kuchnia na sześć osób podług przepisów JP Tremona, pierwszego kuchmistrza Stanisława Augusta króla polskiego*. Warszawa: Agencja PAI-Press, 1991.
- Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry*. The Przypkowski Family Museum in Jędrzejów, Poland. Manuscript [accession number] MPJ/G/664.
- Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego*. Toruń: Ernest Lambeck, 1885.

- Laurieux, Bruno, and Kilien Stengel, eds. *Le modèle culinaire français (XVIIe-XXIe siècle)*. Tours: Presses Universitaires François Rabelais, 2021.
- Leclerc, comte de Buffon, Georges Louis. *Histoire Naturelle, générale et particulière, avec la description du Cabinet du Roi*. Paris: Imprimerie royale, 1749–1804.
- Lémery, Nicolas. *Nouveau recueil des plus beaux secrets de médecine*. Vol. 3. Paris: Ribou, 1737.
- Leśniewska, Bronisława. *Kucharz polski jaki być powinien: książka podręczna dla ekonomiczno-troskliwych gospodyń*. Warszawa: S.H. Merzbach, 1856.
- Marin, François. *Les dons de Comus*. Vol. 3. Paris: Pissot, 1758.
- Massialot, François. “Brochet à la polonoise: Nouvelle entrée faite pour le Roi Stanislas.” In Massialot, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*. Vol. 3. Paris: Claude Prudhomme, 1734.
- . *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*. Vol. 2. Paris: Veuve Prudhomme, 1739.
- . *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*. Vol. 3. Paris: Claude Prudhomme, 1730.
- Mazurkiewicz, Maciej J. “Legumina z kasztanów i buraki w pasztecie: Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry (ok. 1829-1830 roku).” Master’s thesis, Nicolaus Copernicus University in Toruń, Poland, 2014.
- Mennell, Stephen. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Chicago and Urbana: University of Illinois Press, 1996.
- Menon, Joseph. *La cuisinière bourgeoise, suivie de l’office à l’usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*. Paris: Guillyn, 1746.
- . *La nouvelle cuisine avec de nouveaux menus pour chaque saison de l’année*. Vol. 2. Paris: Joseph Saugrain, 1742.
- Mitterpacher, Ludwig. *Gospodarstwo prawdami istotnemi i doświadczeniem rzeczywistym stwierdzone*. Vol. 2. Warszawa: Drukarnia JKMCi i Rzeczypospolitey, 1787.
- Młodzianowski, Tomasz. *Kazania i homilyie na niedziele doroczne*. Vol. 3. Poznań: Collegium Poznańskie Societatis Jesu, 1681.
- Murcott, Anne, Warren Belasco, and Peter Jackson, eds. *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury, 2013.
- Nakwaska, Karolina. *Dwór wiejski: dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieście mieszkającym przerobione z fr: pani Aglaë Adanson wielu dod. i zupełnem zastosowaniem do naszych obyczajów i potrzeb*. Vol. 2. Poznań: Księgarnia Nowa, 1843.
- Pilcher, Jeffrey M., ed. *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: Oxford University Press, 2012.
- Pinkard, Susan. “A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine; 1650–1800.” New York: Cambridge University Press, 2009.
- Platina, Bartolomeo. *On Right Pleasure and Good Health: A Critical Edition and Translation of De Honesta Voluptate et Valetudine*. Edited and translated by Mary

- Ella Milham. Tempe: Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, 1997.
- Poncet, Fabrice. *Les beurres d'Isigny: Aux origines d'une Normandie laitière XVIIe-XIXe siècles*. Tours: Presses Universitaires François Rabelais, 2019.
- Poradnik kucharski złożony z 485 przepisów przyprawiania potraw, marynat, soków, ciast, konserw i tym podobnych*. Warszawa: S. Strąbski, 1847.
- Quellier, Florent. "The Taste of the Bourbon's Reign and the Fabrication of the Renowned French Cuisine (Seventeenth–Eighteenth Centuries)." In *The Power of Taste: Europe at the Royal Table*. Edited by Jarosław Dumanowski, Fabio Parasecoli, and Andrzej K. Kuropatnicki. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2020.
- Rudnicka, Jadwiga, ed. *Biblioteka Stanisława Augusta na zamku warszawskim: Dokumenty*. Wrocław: Ossolineum, 1988.
- Schmidt, Józef. *Kuchnia polska czyli dokładna i długą praktyką wypróbowana nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych*. Przemyśl: Bracia Jeleniowie, 1856.
- Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*. Warszawa: P. Dufour, 1792.
- Siemion, Ignacy Z. "Piotr Ernest Jan Scheffler, XVIII-wieczny gdańsko-warszawski przyrodnik i ekspert górniczy." *Analecta* 7, no. 2 (14) (1998): 141–9.
- Sikorska, Marta. *Smak i tożsamość: Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2019.
- Spary, Emma C. *Eating the Enlightenment: Food and the Sciences in Paris, 1670–1760*. Chicago and London: University of Chicago Press, 2012.
- Symons, Michael. *A History of Cooks and Cooking*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2004.
- [Tremo, Paul.] *L'art de sécher et de conserver les légumes, pour procurer un aliment salubre aux voyageurs par mer, à une armée en campagne, aux communautés, aux hôpitaux et aux habitants des grandes villes. D'après les instructions du pasteur Eisens, traduit de l'allemand, avec additions intéressantes et relatives à ce sujet par le traducteur*. Varsovie: P. Dufour, 1794.
- Wielądko, Wojciech Wincenty. *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*. Edited by Jarosław Dumanowski and Aleksandra Kleśta-Nawrocka. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2012.
- . *Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością dogodny*. Warszawa: Thoms i Melchin, 1800.
- Wojtyńska, Wanda. "Paul Tremo – kucharz Stanisława Augusta." *Kronika Zamkowa*, no. 1 (1996): 50–56.
- Wybór z wyboru wiadomości gospodarskich*. Warszawa: Drukarnia Nadworna Jego Królewskiej Mości, 1787.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Jarosław DUMANOWSKI – O czym opowiada historia kuchni? Paul Tremo, kucharz wieku filozofów

DOI 10.12887/35-2022-1-137-06

Paul Tremo był kuchmistrem Stanisława Augusta Poniatowskiego i organizatorem słynnych obiadów czwartkowych. Jako osoba bliska monarsze pełnił na dworze specyficzną rolę wykraczającą poza samo kierowanie kuchnią. Był autorem pozostałego w rękopisie zbioru przepisów kulinarnych oraz wydanej w roku 1794 rozprawy o konserwacji żywności. Francuskie idee dobrego smaku, nowoczesne techniki kulinarne i liberalizację postu łączył z polskimi tradycjami kulinarnymi. Przyczynił się do ostatecznego porzucenia barokowego kanonu kontrastowego smaku, orientalnego egzotyizmu, surowego postu i dietyki humoralnej. Jako „polskie” przedstawiał potrawy inspirowane francuską modą na kuchnię à la polonoise i à la Stanislas, związaną z lotaryńskim dworem króla Stanisława Leszczyńskiego. Ten wyraźnie francuski styl kulinarny został zaakceptowany w Polsce jako element kuchni narodowej. Tremo interesował się biologią i chemią, czytał dzieła oświeceniowych autorów, spotykał się i dyskutował z uczonymi. Poszukiwał nowych produktów żywieniowych, które mogłyby zażegnać klęski głodu, i pracował nad sposobami konserwacji żywności. W jego działalności widać wyraźny, sentymentalny kult natury i poczucie oświeceniowej, użytecznej misji kuchmistrza.

Słowa kluczowe: kuchnia, jedzenie, oświecenie, literatura kulinarna

Kontakt: Katedra Metodologii, Dydaktyki i Historii Kultury, Instytut Historii i Archiwistyki, Centrum Dziedzictwa Kulinarne, Wydział Nauk Historycznych, Uniwersytet Mikołaja Kopernika, ul. W. Bojarskiego 1, 87-100 Toruń
e-mail: jd@umk.pl
<https://www.historia.umk.pl/instytut/wykladowcy/?id=4207700>
www.natemat.pl/blogi/dumanowski
www.facebook.com/kuchniastaropolska

Jarosław DUMANOWSKI, What Does the History of Cooking Tell Us? On Paul Tremo, a Chef in an Age of Philosophers

DOI 10.12887/35-2022-1-137-06

Paul Tremo was the chef of Stanisław August Poniatowski and the organizer of the famous “Thursday dinners.” As a person close to the monarch, he played a specific role at the court, going beyond just managing the kitchen. He was the author of a collection of recipes remaining in the manuscript form and of a treatise on food preservation published in 1794. He combined French ideas of good taste, modern culinary techniques and the liberalization of fasting with Polish culinary traditions. He contributed to the final abandonment

of the baroque canon of contrasting taste, oriental exoticism, strict fasting, and humoral dietetics. As “Polish,” he presented dishes inspired by the French *à la polonaise* and *à la Stanislas* cuisine, related to the Lorraine court of King Stanisław Leszczyński. This French culinary style has been accepted in Poland as an element of national cuisine. He was interested in biology and chemistry, read the works of Enlightenment authors, met and discussed with scientists. He was looking for new food products that could avert famine, and he worked on ways to preserve food. His activity shows an apparent, sentimental cult of nature and a sense of the Enlightenment’s practical mission of the chef.

Keywords: cuisine, food, Age of Enlightenment, cookery literature

Contact: Katedra Metodologii, Dydaktyki i Historii Kultury, Instytut Historii i Archiwistyki, Centrum Dziedzictwa Kulinarnego, Wydział Nauk Historycznych, Uniwersytet Mikołaja Kopernika, ul. W. Bojarskiego 1, 87-100 Toruń, Poland
e-mail: jd@umk.pl

<https://www.historia.umk.pl/instytut/wykladowcy/?id=4207700>

www.natemat.pl/blogi/dumanowski

www.facebook.com/kuchniastaropolska