

– Mieszka sobie we własnym dworze, sam jeden, jak jaki król albo prezydent republiki... nie zna, co to płacić komorne, nie wie, co to znosić niewygody sąsiednich lokatorów, brzęczenie fortepianu, tupanie w karnawał, suszenie bielizny na wspólnej górze, zatargi ze sługami etc. Nie zna taki szczęśliwiec, co to zimno albo gorąco. W piecach pali, ile chce, bo ma las darmo... w lecie drzewa cięń mu dają i nie ma rozpalonego bruku... a jaki wikt ma, mój panie... to palce lizać i tyle. Same frykasy... zwierzyzna swoją, ryby swoje... nowalie, najświeższe jarzyny... owoce prosto z drzewa, wszystko mu samo w gębę leci!” – pisał Julian Wieniawski, prozaik i komediopisarz, brat Henryka, słynnego skrzypka, w *Listach Jordana do Pana Jana* wydanych w 1894 roku. Ziemianstwu zawsze zazdrozczono nie tylko prestiżu, spokojnego życia na wsi, ale też niezrównanej kuchni. W powszechnej opinii przez ponad sto lat zaborów ziemiański dwór pozostał ostoją narodowej tradycji. Jego mieszkańcy kultywowali staropolskie obyczaje, również kulinarne, nawet wówczas, gdy opuszczali wieś i osiedlali się w miastach, tworząc podstawy nowej grupy społecznej i zawodowej – inteligencji. To niezwykle, że właśnie wówczas, w XIX wieku, kiedy Polska pozbawiona była własnej państwowości, ukształtowała się jej narodowa kuchnia...

PRZYWIĄZANIE DO HISTORYCZNYCH KORZENI nie oznaczało jednak zamknięcia na obce wpływy. Wprawdzie w 1795 roku, po ostatecznym podziale Polski pomiędzy państwa zaborcze, Stanisław August Poniatowski, wielki admirał francuszczyzny, abdykował i opuścił Warszawę, udając się wraz ze swoim kuchmistrem Pawłem Tremo do Grodna i dalej do Petersburga, wprawdzie kuchnie królewskie na warszawskim zamku zakończyły swoją służbę – to oddziaływanie francuskiej kultury kulinarnej nadal pozostawało niezwykle silne. Miłość do wszystkiego, co francuskie, wzmogła się jeszcze, kiedy wojny Napoleona z Prusami, Austrią, a przede wszystkim Rosją obudziły nadzieje Polaków na odzyskanie niepodległości. Kulinarą biblią stał się wówczas zbiór przepisów kuchmistrza Napoleona, słynnego Carême’a. Recepturę na podawany na gorąco pasztecik, zwany *vol-au-vent*, zamieszczano niemal w każdej książce kucharskiej. Ogromną karierę zrobił także przetłumaczony z francuskiego przez Wojciecha Wielądkę *Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, podręcznik sztuki kulinarnej po raz pierwszy wydany po polsku w 1783 roku. W XIX wieku używano

Rozdział IV
–
Kuchnia ziemiańska,
czyli narodowa

go powszechnie w ziemiańskich i zamożnych mieszczańskich domach, przygotowując się do wizyty znaczniejszych gości. Na podobne okazje Wielądko proponował „ułożenie potraw w guście francuskim”, co oznaczało również określoną kolejność podawania ich na stół. Obiad rozpoczynały dwie zupy do wyboru, na przykład bulion lub *crème*. Po nich następowały kolejne dania, każde na oddzielnym półmisku lub w salaterce: pieczone kaczkę, bekasy, gołębie, pulardy z sosem rakowym, kapłony, pieczeń z jelenia obłożona pieczonymi skowronkami, kuropatwy *à la daube*, kwiczoły, zające i króliki, zapiekane ozorki, pasztety, karczochy, sałaty, trufle z „krótkim sosem”, mleczko cielęce szpikowane słoniną i pieczone na rożnie z „zaprawą po wierzchu”. Ryby również przygotowywano na sposób francuski. Wielądko polecał buliony z ryb, jesiotra glaserowanego, węgorza *à la galantine* lub *à la daube*, a także rozmaite sposoby przyrządzania ślimaków, żab, ostryg i krewetek.

UCZEŃ PAWEŁA TREMO, Jan Szyttler, autor wielu cenionych w XIX wieku książek kucharskich, w jednej z nich pisał: „Żabki są najsmaczniejsze na wiosnę, to jest w ten czas, kiedy się jeszcze nie parzą. Urządzą się tak: złowionym odcinają się tylko udka, reszta się odrzuca, udka te ociągają się ze skórki, odcinają łapki, kładą na talerz, osypują drobną siekaną zieloną natką od pietruszki, solą się cokolwiek i cytryną napuszczają, po czym biorą się do użycia. NB. Cokolwiek takżę popieprzyć należy”.

W KAŻDYM, nawet niezamożnym dworze zatrudniano kucharkę lub, co uchodziło za znacznie elegantsze, kucharza. „Zbankrutowany szlachcic dopóki się dało, trzymał dobrego kucharza, a kucharz wychodził ze dworu dopiero wtedy, kiedy już fornalki, woły, a nawet i krowy zostały sprzedane”, jak

„Zbankrutowany szlachcic dopóki się dało, trzymał dobrego kucharza, a kucharz wychodził ze dworu dopiero wtedy, kiedy już fornalki, woły, a nawet i krowy zostały sprzedane”.

zauważał z przekąsem Kazimierz Chłędowski w swoich *Pamiętnikach*. Przed Bożym Narodzeniem czy Wielkanocą, ale również przed hucznie obchodzonymi we dworach imieninami, większymi balami lub przyjęciami do pomocy ściągano dodatkowych kucharzy. Doświadczony kucharz miał we dworze wysoką pozycję, od jego talentów zależał towarzyski prestiż państwa.

KUCHARZ DOSKONALY

WOJCIECHA WIELĄDKI, wydanie z 1800 roku

