

Wsparcie udzielone przez Norwegię poprzez dofinansowanie ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa, w ramach Programu – „Fundusz Wsparcia Inicjatyw Lokalnych, Międzyregionalnych i Transgranicznych w Euroregionie Niemen”.



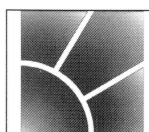
Anna ks. Jabłonowska i ks. Krzysztof Kluk – ludzie, którzy wyprzedzili swoją epokę

**Referaty z sesji naukowej
30.09–01.10.2011**

**Muzeum Rolnictwa im. ks. K. Kluka
w Ciechanowcu**

**Towarzystwo Naukowe
Societas Scientiarum Klukoviana et Jablonovianae
w Ciechanowcu**

Ciechanowiec 2011



Stowarzyszenie „Euroregion Niemen”

ul. Wesola 22, 16-400 Suwałki;

tel.087 565 36 71, tel./fax.087 565 36 72

www.niemen.org.pl; e-mail: euroregion@niemen.org.pl

Redaktor:
Norbert Dariusz Tomaszewski

Okładkę projektował:
Wojciech Bogucki

Skład i łamanie:
Małgorzata Gołko

Korekta:
Olga Regina Tomaszewska

Konsultacja naukowa:
dr Adam Wołk
(Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach)

prof. dr hab. Zbigniew Wójcik
(Muzeum Ziemi PAN)

ISBN 978-83-62374-44-1

Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu
ul. Pałacowa 5, 18-230 Ciechanowiec
tel. (86) 2771 328 fax (86) 2773 857
muzeum.rol@wp.pl
www.muzeumrolnictwa.pl

Printed in Poland
Nakład 300 egz.

Druk i oprawa:
Mazowieckie Zakłady Graficzne
18-200 Wysokie Mazowieckie, ul. Ludowa 89
tel. 86 275 41 31, tel/fax 86 275-49-85
e-mail: drukarnia@mzgraf.pl

Spis treści

I. Referaty

Wprowadzenie	5
Iwona Arabas <i>Petersburskie ślady kolekcji Anny ks. Jabłonowskiej z Siemiatycz</i>	9
Adam Czesław Dobroński <i>Legenda Gimnazjum i Liceum im. Anny z Sapiechów Jabłonowskiej</i>	29
Piotr Wł. Górski <i>Udział Aleksandra Sapiehy (1773–1812) w badaniach nad elektrycznością i elektrochemią</i>	55
Dorota Gnatowska <i>Osiągnięcia księdza Krzysztofa Kluka w dziedzinie ziołolecznictwa – wnioski z analizy „Dykcyonarza roślinnego”</i>	63
Grzegorz Jakubik <i>„Zwierząt domowych...” tom 1 «O zwierzętach ssących» przykład źródła informacji o ówczesnej Europie</i>	73
Tomasz Jaszczołt <i>Opis kościoła i parafii w Siemiatyczach z 1792 r.</i>	85
Ewa Lewandowska, Zbigniew Wójcik <i>Ks. Jan Krzysztof Kluk i Siemiatycze</i>	127
Józef Maroszek <i>Gabinet siemiatycki i zbiory księżnej Anny z Sapiechów Jabłonowskiej</i>	139
Irena Maryniakowa <i>Ksiądz Krzysztof Kluk w opracowaniach leksykograficznych XIX wieku</i>	159
Janusz Panasiewicz <i>Z recepcji dzieł gospodarskich księżnej Anny Jabłonowskiej w Zamojskiem</i>	179
Jan Parafiniuk <i>Ekspozycja surowców mineralnych – „rzeczy kopalnych osobliwie zdalniejszych” księdza Kluka w Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu</i>	185
Ewa Pirożnikow <i>W poszukiwaniu źródeł botanicznych zainteresowań i wiedzy księdza Jana Krzysztofa Kluka</i>	199

Dorota Krystyna Rembiszewska <i>O polszczyźnie księżnej Anny Jabłonowskiej</i>	203
Konrad Kazimierz Szamryk <i>Co jedzono w XVIII-wiecznej Polsce? – uwagi Krzysztofa Kluka o kulinariach</i>	211
Norbert Dariusz Tomaszewski <i>Ciechanowiec drugiej połowy XVIII wieku – miejsce życia i pracy naukowej ks. Krzysztofa Kluka</i>	219
Adam Wołk <i>Notatki z podróży ks. Krzysztofa Kluka po kraju w „Dykcjonarzu roślinnym”</i>	229
Andrzej J. Wójcik <i>Górnictwo w „Rzeczach kopalnych” ks. Krzysztofa Kluka</i>	239
Zbigniew Wójcik <i>Nowa biografia ks. Jana Krzysztofa Kluka, proboszcza ciechanowieckiego</i>	253

II. Aneksy

Zbigniew Wójcik <i>Ciechanowiecki judaizm z początku XIX wieku. Unikatowe źródło historyczne</i>	267
<i>Mowa pewnego Izraelity Przełożonego w Kahale Ciechanowieckim w czasie Pogrzebu J. W. Teresy z Lanckorońskich Hrabiny z Tęczyna Ossolińskiej Starościny Nurskiej</i>	273
Kopia rękopisu „Mowy przełożonego Kahalu Ciechanowieckiego”	281
Przedruk „Mowy przełożonego Kahalu Ciechanowieckiego”	303
Norbert Dariusz Tomaszewski, Adam Wołk, Zbigniew Wójcik <i>Pokłosie sesji naukowej „Anna ks. Jabłonowska i ks. Krzysztof Kluk – ludzie, którzy wyprzedzili swoją epokę”</i>	319
Indeks osobowy	325

Konrad Kazimierz Szamryk (Białystok)

Co jedzono w XVIII-wiecznej Polsce? – uwagi Krzysztofa Kluka o kulinariach

Powszechnie wiadomo, że zwyczaje żywieniowe zależą od przynależności do danego kręgu kulturowego. Ludzie w różnych miejscach globu konsumują produkty uważane przez innych za niesmaczne. Powyższa uwaga dotyczy przede wszystkim mięsa, którego spożywanie w dużej mierze uwarunkowane jest kulturowo i religijnie. I tak, w zależności od miejsca i kultury, spożywa się lub odrzuca takie zwierzęta, jak: świnie, krowy, konie, kury, wielbłądy, jelenie, koty, psy, szczury, mrówki czy świnki morskie.

Warto jednak przypomnieć, że zwyczaje żywieniowe zmieniają się także wraz z pokoleniami. To, co przez naszych przodków uważane było za specjal, może dziś powodować niechęć lub nawet odrazę, a to, co my dziś uważamy za przysmak, nie musiało wzbudzać aprobaty u naszych pradziadów.

Za wymowną ilustrację zmiany na przestrzeni dziejów upodobań kulinarnych w kulturze polskiej może służyć fragment wiersza Andrzeja Morsztyna, w którym XVII-wieczny poeta jednoznacznie określa smak powszechnie spożywanej dziś kawy, a jego ocena z pewnością nie jest pozytywna:

*W Malcieśmy, pomnię, kosztowali kawy,
Trunku dla baszów, Murata, Mustafy
I co jest Turków, ale tak szkarady
Napój, tak brzydka trucizna i jady,
Co żadnej śliny nie puszcza przez zęby,
Niech chrześcijańskiej nie plugawią gęby.*
(J. A. Morsztyn, *Do Stanisława Morsztyna*)

Dwa wieki później kawę postrzegano jako napój nie tylko smaczny, ale też doskonale zadomowiony w kulturze polskiej, o czym przypominają fragment *Pana Tadeusza* A. Mickiewicza:

*Takiej kawy jak w Polsce nie ma w żadnym kraju:
W Polsce, w domu porządnym, z dawnego zwyczaju,
jest do robienia kawy osobna niewiasta,
Nazywa się kawiarka;*

(A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz*)

Doskonałym źródłem wiedzy o tym, co jedzono w Polsce za czasów stanisławowskich, jest lektura dzieł Krzysztofa Kluka. Zwłaszcza wiele cennych uwag można znaleźć w czterotomowej pracy *Zwierząt domowych...*¹. Poradnik ten bowiem stanowił kompendium wiedzy adresowane do przeciętnego, niezbyt wykształconego obywatela, który przeważnie własnoręcznie zajmował się uprawą roślin i hodowlą zwierząt.

Oprócz wielu informacji użytecznych w omawianej pracy znalazły się także uwagi o kulinariach, które omawiam w niniejszym artykule. Ponieważ tekst nie ma charakteru monograficznego, ograniczę się tylko do najważniejszych lub najciekawszych, z punktu widzenia współczesnego czytelnika, spostrzeżeń księdza-przyrodnika.

Przede wszystkim należy pamiętać, że jeszcze w XVIII-wiecznej Polsce umiejętnością przygotowania różnorodnych potraw mogli poszczycić się tylko najlepsi kucharze. Jadłospis przeciętnego obywatela nie był zbyt urozmaicony, a książka kucharska uchodziła za tekst specjalistyczny, adresowany przede wszystkim do kucharzy i ich pracodawców (Bąbel 2004: 51). Dobry kuchmistrz miał być „(...) ochędzożony, z czupryną albo głową wyczesaną, podgoloną, rękami umytymi, z paznokciami oberżnionymi, opasany fartuchem białym, trzeźwy, nie swarliwy, pokorny, chyży, smak dobrze rozumiejący, potrzebny do potraw dobrze znający i wszystkim usługujący” (Czerniecki 1682: 10, za: Lemnis 1979: 159). Przekonać się o tym można z listów I. Krasickiego, któremu znalezienie kucharza spędzało niemal sen z powiek, dlatego też prosił swojego brata Antoniego o pomoc w sprowadzeniu z Warszawy odpowiedniej osoby² (Achremczyk 2007: 13–27).

Większość obywateli musiała jednak radzić sobie z przygotowaniem pokarmów bez pomocy wykwalifikowanych specjalistów, a ze względu na brak dostępu do odpowiednich książek było to zadanie trudne. Znamienne, że ówczesna gospodyni nie miała raczej zbyt dużej praktyki w przygotowywaniu dań mięsnych, gdyż połowa XVIII wieku wcale nie należała do czasów, gdy przesadnie objadano się drobiem czy wołowiną. Przeciętny chłop często jadał kurę tylko w dwóch przypadkach – albo kiedy sam zachorował, albo kiedy kura zachorowała³ (Brenz 2003: 138). Mięsne specjały gościły przede wszystkim na stołach bogatszych obywateli.

¹ W niniejszym artykule cytaty z prac K. Kluka, *Zwierząt domowych i dzikich, osobliwie krajowych* ...pochodzą z następujących edycji: t. 1 – 1809 (Zw.1), t. 2 – 1813 (Zw.2), t. 3 – 1780 (Zw.3), t. 4 – 1823 (Zw.4).

² W liście do brata Antoniego Ignacy Krasicki pisał: „Kucharza, kucharza, kucharza i jeszcze raz kucharza przypominam”.

³ H. Vautrin wspomina, że chłopci w Polsce czasów stanisławowskich niemal wcale nie jedli mięsa, a jeśli nawet hodowali zwierzęta, to z myślą o ich sprzedaży (Vautrin 1807: 817).

li⁴. Podstawowym źródłem mięsa były następujące zwierzęta hodowlane: świnie, krowy, woły, króliki, owce, a także drób: indyki, kury, gęsi, kaczki, gołębie, a więc właściwie wszystkie zwierzęta, jakie wymienia J. Kitowicz w *Opisie obyczajów za panowania Augusta III*⁵, a także podaje Kluk.

Mniej popularne było kozie mięso, o którym Kluk pisze: *Mięso Kozie lubo wielu gani, ssących przecięż ieszcze Kozłat od wielu ulubione iest. Kozły kastrowane bywaią tłuste, i mięso nie złe maią. Lecz kozła całego tylko około S. Bartłomieia mięso smród zwyczajny utraca* (Zw.1: 276). Za bardzo smaczne i zdrowe uchodziło mięso królików (zwłaszcza dzikich) oraz zajęcy, saren, danieli, losi, jeleni, dzików, żubrów, a nawet trudnej do upolowania, choć podobno również niezwykle smacznej kozy dzikiej (kozicy).

Osobliwym staropolskim przysmakiem były wiewiórki, które według Kluka mają mięso *smaczne i dobre, lubo go u nas rzadko kto zażywa* (Zw.1: 325), podobnie jak – chyba nigdy niepróbowanego przez Kluka – wielkoróga (koziorożca alpejskiego). Wydaje się, że podlaski przyrodnik nie miał także okazji delektować się ani pieczonym susłem, choć wspomina w swoim poradniku, iż rzekomo w smaku jest całkiem niezły, ani świszczem (świstakiem), o którym *powiadaią, że nie ustępuje smakiem najlepszej zwierzynie* (Zw.1: 366). Wiedział Kluk natomiast, jak smakuje jaszczurka (borsuk), bo pisze o nim, że ma smak podobny do mięsa dzikiej świni (Zw.1: 360).

Równie ciekawym specjałem miały być łapy niedźwiedzia, którymi zdaniem Kluka *nie gardzą nasze kuchnie* (Zw.1: 352). Ta niezwykła potrawa doczekała się potwierdzenia w XIX-wiecznej powieści historycznej Henryka Rzewuskiego pod tytułem *Listopad*. Posiłek ten wzbudził obrzydzenie w Ludwiku, staroście wieluńskim, gdyż uważał, że zaserwowana potrawa za bardzo przypominała wyglądem ręce ludzkie. Co więcej, z relacji Ludwika dowiadujemy się, że łapy niedźwiedzia są tradycyjną potrawą litewską.

Z prac podlaskiego przyrodnika dowiadujemy się także, co jedzono w innych krajach lub co jadły osoby różnych wyznań i narodowości. Mając na względzie, że Kluk nie odbywał dalszych podróży zagranicznych, z dużym prawdopodobieństwem możemy przypuszczać, że jego informacje zostały zaczerpnięte z książek lub zasłyszane. I tak oświeceniowy przyrodnik zaznacza, że *Mięso końskie Tatarom i Kałmukom smaczne iest* (Zw.1: 188). Natomiast *W Hiszpanii, Francyi, Włoszech, kocie mięso ia-*

⁴ Zdaniem J. Godlewskiego podstawę m.in. kuchni Jana Klemensa i Izabelli Branickich stanowiło mięso, pochodzące głównie z hodowli lub z białostockiego zwierzyńca (Godlewski 1990: 1).

⁵ Uwagi o kulinariach znajdują się w VI części dzieła *O stanie dworskim* (Kitowicz 1985: 224–247).

daiq: nam zwyczajnie obrzydzone iest (Zw.1: 320). Przysmakiem w Chinach są nietoperze, a w Ameryce wspomniane już mięso niedźwiedzie. Z pomiędzy obrzydłych Zab – jak pisze Kluk – znayduie się ieden gatunek na pokarm ludzki zażywany (...) Francuzi naychciwsi są tego pożywienia: chwalą oni uprawdzie, każdy rozumny przecież poznać musi, że nie każdemu zdrowe iest, twardsze do strawienia, i mnoży grube i flegmiste soki. (Zw.3: 58).

Oprócz informacji o tym, co pojawiało się na stołach winnych krajach, Kluk zaznacza również, jakie zwierzęta spożywane były tylko przez najniższe warstwy społeczne. Na przykład o kawkach pisze, że: *Prości ludzie mięso ich iadaiq, nie każdemu się przecież podoba, ile że częstokroć koło zdechłych ścierwów bawiq (Zw.2: 266).* Tego typu praktyki żywieniowe nie spotykały się z aprobatą przyrodnika⁶. Podobnie jak spożywanie mięsa bociana: *Mięso Bociana iest czarne, lubo do iedzenia nie koniecznie zdatne, prości go iednak ludzie iadaiq. (Zw.2: 267).* Wydaje się, że Kluk, pisząc o zażyciu wróbli, ma na myśli ich spożywanie: *Powiadaiq, że te Ptaki podlegaiq częstym przypadkom wielkiej choroby, i ztąd zażywać onych rzadko kto śmie: iako zaś choroba ta ich iest niepewna, tak zażycie przynaymniey prostym ludziom być może zdatne (Zw.1: 224).* Warto dodać, że wróble serwowane jako potrawa, opisane zostały w wierszu *Bankiet włoski* Wacława Potockiego, właśnie jako specjal tamtejszej kuchni:

*Aż na upstrzonej misie w rozmaite wzory
Dwanaście wróblów niosą z kaulefjory;
I na ząb mi nie padnie, choć ich zjadł kilka:
Biednież się najeść mięsa, gdzie kość jako szpilka.*

Kluk, jak na naukowca-księdza przystało, zaznacza w swoim poradniku, które zwierzęta można jeść w czasie postu. Prym wśród postnych potraw wiodą ryby, choć przyrodnik właściwie ich nie poleca, gdyż *mięso Ryb, ogolnie mowiq, nie bardzo pożyteczne iest zdrowiu ludzkiemu (Zw.3: 140).* Są to więc poglądy zupełnie odmienne od współczesnych. Twierdzi, że *Ryby bowiem w powszechności nie mogą być bardzo pożytecznym pożywieniem: tuczq bardzo mało, a bardzo prędko się psuiq. (...) Słowem mówiq, kiedy Ryby z przyrodzenia są zimne i wilogtne: nie mogą więc i w nas innych czynić sokow, tylko wodniste: a zatym do tuczenia, i do dawania sił ciału naszemu bardzo mało są sposobne. (Zw.3: 267).* Najbardziej Kluk przestrzega przed rybami nieświeżymi⁷:

⁶ Uboższa ludność spożywała także gawrony, które na Mazowszu nazywano *mazowieckimi kurami* (Kuchowicz 1975: 36).

⁷ O świeże ryby w czasach stanisławowskich było bardzo trudno. Nawet na stole Braniczkich pojawiały się one dość rzadko (Godlewski 1990: 1–2).

niemasz nic szkodliwszego zdrowiu ludzkiemu nad Rybę, chociaż tylko ieszcze w początkach zgnilizny. (Zw.3: 268). Ponadto dodaje, że trzeba wystrzegać się zwłaszcza ryb starych i tłustych – stare bowiem niepożyteczne są, a *Thustość zaś Ryb iest zawsze niemila, i zdrowiu szkodliwa.* (Zw.3: 268). Wydaje się, że Kluk wyraża tu opinię powszechną w oświeceniu. J. Kitowicz dziwi się bowiem, że ludzie uważają ryby za szkodliwe zdrowiu ludzkiemu, a *przecież starzy Polacy byli mocniejsi od dzisiejszych i mieli w sobie więcej ognia, choć jadaliby ryby w wodzie gotowane* (Kitowicz 1985: 229–230).

Jeżeli przypomnimy sobie, że w okresie staropolskim dni postnych było zdecydowanie więcej niż we współczesnym kalendarzu liturgicznym⁸, stanie się dla nas zupełnie zrozumiałe, że oprócz ryb, kaznodzieja–przyrodnik podpowiada, jakimi innymi specjałami można raczyć się w dniach „bezmieśnych”. Dziś aż trudno uwierzyć, że nasi przodkowie w tym szczególnym czasie sięgali po mięso zółwi i jaszczurek. Jak argumentuje Kluk: *Krew też u tych Zwierząt czerwona wprawdzie iest, ale zimna: ztąd nie są za mięso poczytane, i w post zażyte być mogą* (Zw.3: 9). Zółwie jednak nie są zalecane wszystkim: *Mięso ich iest białe i tęgie, nieco twarde: niektórym przyjemne, i smakiem bliskie do mięsa wołowego: z tym wszystkim nie każdemu pożyteczne iest, trzeba bowiem żółtka mocnego i gorącego, a ci, którzy się wiele siedzeniem bawią, wcaleby go zażywać nie powinni.* (Zw.3: 56). Podobnie w poście bez grzechu można było skosztować wydrę, a także wspomniane już ogony bobrowe, które choć w opinii Kluka są osobliwością, to jednak i w *post wolne są do jedzenia* (Zw.1: 367)⁹.

Produktów zakazanych należało unikać. „Za wielki grzech uważano, jeżeli ktoś w adwencie, w wielkim poście, w piątek lub sobotę postową, albo jakąś wilię wziął do ust trochę serwatki, jadł więcej niż raz na dzień, nie suszył w dzień wyznaczony”. Za złamanie zakazu książe i królowie podobno nakazywali poddanym wybijać zęby (Brückner 1990).

Nie wiemy, czy według Kluka do dań postnych należały również jadane w XVIII wieku raki¹⁰. Kluk wspomina, że *ieden tylko Rak iest między Owadem na pokarm zażywany* (Zw.4: 340)¹¹. Przyrodnik odnosi się do

⁸ Zdaniem J. Borowskiego w średniowieczu było ich 192. Aby łatwiej zapamiętać, w które dni obowiązywał post, układano nawet specjalne wierszyki: *Duch, Krzyż, Łucyja, po Popielcu śrzoda pirwa, Każda parochia (albo osada) suche dni wiedzieć ima* (Brückner 1990).

⁹ Od drugiej połowy XVIII w. rygor utrzymania postu znacznie zelżał i zaprzestano spożywania ogona bobra jako potrawy postnej (Kuchowicz 1975: 15).

¹⁰ W niektórych opracowaniach raki wymieniane są wśród potraw postnych (zob. Kuchowicz 1975: 15).

¹¹ Współcześnie raki zaliczane są do podtypu skorupiaków.

tego przysmaku z dużym dystansem, a wręcz można domyślać się, że raki jego zdaniem nie były rarytasem. Dodaje bowiem: (...) *pierwszy, który się Raka ieść odważył, dla przykrego iego kształtu, na niemalą się rzecz odważył. Po wtore, że którym dziś smakuią, podobno tylko o iakowys wymysł posądzeni być mogą. Są niektorzy zażycie Rakow za zdrowe poczytuiący, i żołądkowi lekkie: prawda że lekkie, bo i kilka kop Rakow ziadłszy, żołądka nie obciąży, ile że na nich niema nic, procz troszkę mięsa w ogonie, albo szyice* (Zw.4: 340). W *Panu Tadeuszu* raki opisane są jako przysmak, który podano w trakcie wieczerzy:

*Po chłodniku szły raki, kurczęta, szparagi
W towarzystwie kielichów węgrzyna, malagi;*

Jak już wspomniałem, mięso zwierząt dość rzadko pojawiało się na stole przeciętnego chłopca. Zapewne trochę częściej spożywano produkty pochodzenia zwierzęcego, do których zalicza się m.in. mleko, masło, śmietanę i sery. Najwyżej cenił sobie Kluk mleko, gdyż *Mleko świeże rozmaicie się zażywa, i świeże zpienięzone przy wielkich i ludnych Miastach, iak wyrachowali ciekawi, więcej przynosi pożytku, iak inne z niego czyniąc wynalazki* (Zw.1: 221–222). Okazuje się, że Kluk był również bardzo zaradnym gospodarzem. Ciechanowieckiemu proboszczowi nieobca była znajomość metod wyrobu masła i serów. Czasem podaje nawet drobiazgowo wskazówki dotyczące produkcji przetworów mlecznych, jak na przykład: *aby masło prawdziwie smaczne było, śmietana dłużej nad 24. godzin na mleku zostać się nie powinna: inaczej zgęstwieie, utraci słodycz i nabiera kwasu od kisnącego mleka* (Zw.1: 224). Kluk świetnie też orientował się w sposobach przechowywania produktów, które nawet dziś łatwo się psują. I chociaż przez długi czas uważano, że najlepsze jest masło zielone ze starości (Kitowicz 1985: 227), to oświeceniowy przyrodnik zaleca już spożywanie tego produktu tylko świeżego. A ponieważ *masło w niedługim czasie gorzknie i starzeie się* (Zw.1: 224), dlatego też Kluk podaje kilka sposobów, jak uchronić ten produkt przed zepsuciem nawet przez kilka lat.

Oprócz masła najpopularniejszym produktem mlecznym były sery – wyrabiane zarówno z kwaśnego, jak i słodkiego mleka. Kluk podaje drobiazgowo przepisy na sery workowe i krajanki, a nawet całkiem dobrze orientuje się w sposobach produkcji serów zagranicznych. Ponadto czyni również ciekawą dywagację: *przychodzi mi przecież na myśl, że kiedy mleko oślicy dobre daie sery, czemużby z mleka klaczy być nie miały?* (Zw.1: 188). Nie wiemy, czy Kluk podjął się tego przedsięwzięcia, ani jak mógł smakować wspomniany ser z mleka klaczy. Do tematu bowiem podlaski eksperymentator już nie wraca. W dalszej części poradnika ostrzega

jednak, że nadmiar nabiału może być szkodliwy: *Masło miernie zażywane, zwłaszcza świeże, służy piersiom, i iest odmieńczęaiące: zbytnie zażyte i stare, osłabia żołądek, traci apetyt i rozpala* (Zw.1: 228). Nie zaleca również zbyt częstego spożywania sera, gdyż: *Ser daie sytne pożywienie, przyspiesza strawność, lubo sam nie prędko się trawi i skąpo ma być zażywany* (Zw.1: 229).

O ile w przypadku serów daje się zauważyć dość wyważony stosunek do tego produktu, to w przypadku miodu, Kluk nie szczędzi pochwał. Zwłaszcza wysoko cenione są miody pitne, które jego zdaniem, gdyby tylko były odpowiednio udoskonalone, z powodzeniem mogłyby zastąpić *zbytkowe wydatki na wina zagraniczne* (Zw.4: 245). Co ciekawe, sąd Kluka jest zbieżny z przemyśleniami I. Krasickiego, które znalazły się w oświeceniowej powieści *Pan Podstoli*. Tytułowy bohater wychwala miód pitny jako trunek z jednej strony *Sycony bez zbytniej mocy, którą ma z korzeni, staje się trunkiem miłym, zdrowiu nieszkodliwym. Używany w mierze, strawności dopomaga; krwie nie zapala, jak wino*; a z drugiej, w przeciwieństwie do wina: *Jest to trunek nieprzewoźny (...) wykracza ten przeciw prawom wdzięczności, kto darów ojczyzny nie używa. (...) Gdybyśmy wiedzieli, albo raczej gdybyśmy chcieli wiedzieć, jaką szkodę używanie wina w Polsce przynosi, brzydzilibyśmy się, jak trucizną tym trunkiem*. (Krasicki 1994: 11–12). Znamienne, że obco-krajowcy wcale nie zachwycali się podawanym w Polsce miodem pitnym, a nawet twierdzili, że Polacy sami nie przepadają za tym napojem (Vautrin 1807: 727).

Za dość ciekawą uwagę dotyczącą jedzenia uznać należy przytoczony przez Kluka przesąd: *Powiadaią, że prawa strona bydlęcia iest zdrowsza, ile że na lewey iest śledziona, i tam się grube soki ściągaią* (Zw.1: 234). Mamy tu bowiem do czynienia z waloryzowaniem prawej strony względem lewej, które raczej nie wynika z faktów biologicznych, a kulturowych. W kulturze europejskiej prawa strona jest bowiem najczęściej waloryzowana dodatnio, a lewej przypisuje się właściwości negatywne. Podobny zresztą sąd, choć już nie dotyczący kulinariów, przytacza Kluk o gęsiach piórach: *Pióra ze skrzydeł do pisania, naylepsze są gęsiom żywym wyrwane w miesiącu Marcu i Wrześniu. Powiadaią, że z prawego skrzydła są lepsze, twardsze, chudsze, i bardziej przezroczyste* (Zw. 2: 156), co oczywiście z prawdą niewiele ma wspólnego.

Poradnik Kluka o zwierzętach, choć w swym zamiarze miał być przede wszystkim pracą, jak byśmy dziś ujęli, popularnonaukową, po latach od napisania może być odczytany również jako świadectwo życia ludności polskiej, zwłaszcza chłopskiej, w drugiej połowie XVIII-wieku. Dzięki niemu dowiadujemy się wielu ciekawostek dotyczących oświeceniowych ku-

linariów, które to różnią się od tego, co dziś pojawia się na naszych stołach. Zwłaszcza jedno jest uderzające – o pożywienie mięsne było bardzo trudno, dlatego chłop w tamtym okresie jadł niemal wszystko, co uchodziło nie tylko za jadalne, ale w ogóle za zjadliwe. Głównie najbiedniejsi odżywiali się tak, aby przetrwać (Bockenheim 1998: 64). Walory smakowe stanowiły sprawę drugorzędną, gdyż najważniejsze było w ogóle zaspokojenie głodu.

Literatura

- Achremczyk S., 2007, *Kuchnia na dworze biskupów warmińskich w XVII i XVIII wieku*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich*, red. S. Achremczyk, Olsztyn, s. 13–17.
- Bąbel A., 2004, *Muza z warzączwiał: uwagi o literaturze i kulinariach*, Warszawa.
- Bockenheim K., 1998, *Przy polskim stole*, Wrocław, 59–94.
- Borowski J., 2007, *Aspekty historyczne i żywieniowe wykorzystania mięsa w diecie człowieka*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich*, red. S. Achremczyk, Olsztyn, s. 5–12.
- Brenz A., 2003, *Chłopskie jadlo*, w: *W kuchni i za stołem. Dynastie i przenikanie kultur*, red. T. Stegner, Gdańsk, s. 136–144.
- Brückner A., 1990, *Encyklopedia staropolska*, Warszawa.
- Czerniecki J., 1682, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw...*, Kraków.
- Godlewski J., 1990, *Co spożywano na dworze Branickich*, „Białostoczczyzna”, nr 1 (17).
- Kitowicz J., 1985, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa.
- Krasicki I., 1994, *Pan Podstoli*, Olsztyn.
- Kuchowicz Z., 1975, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź.
- Zw – Kluk K., *Zwierząt domowych i dzikich, osobliwie krajowych, historii naturalnej początku i gospodarstwo. Potrzebnych i pożytecznych domowych chowanie, rozmnożenie, chorób leczenie, dzikich łowienie, oswojenie, zażywanie, szkodliwych zaś wygubienie*, Warszawa 1779–1780.
- Lemnis M., 1979, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa.
- Mickiewicz A., 1982, *Pan Tadeusz*, Wrocław.
- Morsztyn J. A. 1971, *Do Stanisława Morsztyna*, w: tegoż, *Utwory zebrane*, t. 1, Warszawa, s. 49–56.
- Potocki W., 1987, *Bankiet włoski*, w: tegoż, *Dzieła* t. 2, Warszawa, s. 33–35.
- Rzewuski H., 2000, *Listopad*, Kraków.
- Vautrin H., 1807, *L'Observateur en Pologne*, Paris, tłum. W. Zawadzki, w: *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, oprac. W. Zawadzki, t. 1, Warszawa 1963, s. 707–829.