

# Życie prywatne Polaków w XIX wieku

„Perspektywa stołu”



tom XI

Łódź–Olsztyn 2023

ŻYCIE PRYWATNE POLAKÓW  
W XIX WIEKU

TOM XI  
„PERSPEKTYWA STOŁU”





WYDAWNICTWO  
UNIWERSYTETU  
ŁÓDZKIEGO

ŻYCIE PRYWATNE  
POLAKÓW W XIX WIEKU

TOM XI  
„PERSPEKTYWA STOŁU”

REDAKCJA NAUKOWA

JAROSŁAW KITA  
MARIA KORYBUT-MARCINIAK

 WYDAWNICTWO  
UNIwersytetu  
ŁÓDZKIEGO

ŁÓDŹ–OLSZTYN 2023

Jarosław Kita (ORCID: 0000-0002-8374-2848) – Uniwersytet Łódzki  
Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Historii, Katedra Historii Polski XIX wieku  
90-219 Łódź, ul. A. Kamińskiego 27a

Maria Korybut-Marciniak (ORCID: 0000-0001-8196-5119)  
– Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Wydział Humanistyczny, Instytut Historii Katedra  
Historii Powszechnej, Zakład Europy Wschodniej, 10-725 Olsztyn, ul. Kurta Obitzta 1

KOMITET REDAKCYJNY SERII  
„Życie prywatne Polaków w XIX wieku”  
*Jarosław Kita, Maria Korybut-Marciniak*

RECENZENTKI  
*Anita Napierała, Bożena Płonka-Syroka*

REDAKTOR INICJUJĄCY  
*Monika Borowczyk*

SKŁAD I ŁAMANIE  
*AGENT PR*

REDAKCJA I KOREKTA TECHNICZNA  
*Wojciech Grzegorzczak*

PROJEKT OKŁADKI  
*Piotr Dziemidowicz*

Na okładce obraz Aleksandra Gierymskiego *W altanie* (z kolekcji Muzeum Narodowego w Warszawie): [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gierymski\\_In\\_the\\_arbour.png](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gierymski_In_the_arbour.png)

© Copyright by Authors, Łódź 2023

© Copyright for this edition by Uniwersytet Łódzki, Łódź 2023

© Copyright for this edition by Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Olsztyn 2023

<https://doi.org/10.18778/8331-312-2>

Wydane przez Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego  
Wydanie I. W.10666.22.0.K

Ark. wyd. 17,0; ark. druk. 19,125

Publikacja dofinansowana przez Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie  
Współwydawcą jest Instytut Historii UWM

ISBN 978-83-65171-55-9 (wersja papierowa Uniwersytet Warmińsko-Mazurski)  
ISBN 978-83-8331-312-2 (wersja papierowa Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego)  
ISBN 978-83-8331-313-9 (wersja elektroniczna Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego)



Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego  
90-237 Łódź, ul. Matejki 34a  
[www.wydawnictwo.uni.lodz.pl](http://www.wydawnictwo.uni.lodz.pl)  
e-mail: [ksiegarnia@uni.lodz.pl](mailto:ksiegarnia@uni.lodz.pl)  
tel. 42 635 55 77



## SPIS TREŚCI

Jarosław Kita, Maria Korybut-Marciniak, <i>Kilka uwag na temat historycznej „perspektywy stołu”</i> .....	7
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

### „KULTURA XIX-WIECZNEGO STOŁU”

Jolanta Załęczny, <i>Ojczyzna smakami zapamiętana. Patriotyczno-literacka apoteoza polskiej kuchni</i> .....	29
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Kinga Fink, <i>„Pije Kuba do Jakuba...”. Co Polacy śpiewali przy stole w XIX i na początku XX wieku?</i> .....	45
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Kinga Raińska, <i>Co każda panna o kuchni powinna wiedzieć? Rozważania teoretyczne w świetle XIX-wiecznych poradników dla młodych kobiet</i> .....	69
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

### POŻYWIENIE A ZDROWIE

Jarosław Kita, <i>Dietetyka lecznicza w polskich uzdrowiskach w drugiej połowie XIX wieku</i> .....	93
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Marta Milewska, <i>Pożywienie i jego wpływ na stan zdrowia mieszkańców Mazowsza Północnego w drugiej połowie XIX i na początku XX wieku</i> .....	117
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Anna Śmiechowicz, <i>„Jarskie uzdrowisko” w Bojarowie i jego twórca Konstanty Moes-Oskragiełło</i> .....	131
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

### W OBLICZU NIEDOSTATKU JEDZENIA

Tadeusz Srogosz, <i>„Żołnierski wikt” w wojsku polskim w 1807 roku</i> .....	143
------------------------------------------------------------------------------	-----

Krzysztof Marchlewicz, <i>Żywieniowe strategie przetrwania. Polscy uchodźcy polityczni w Anglii wobec perspektywy niedożywienia i głodu w latach trzydziestych i czterdziestych XIX wieku</i> .....	153
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

- Maria Korybut-Marciniak, *Kuchnia ubogich. Elity intelektualne Wilna wobec zjawiska głodu w pierwszej połowie XIX wieku* ..... 167
- Jolanta Kowalik, *Urzędniczy wikt. Sytuacja materialna urzędników administracji państwowej w Imperium Rosyjskim w XIX wieku* ..... 187

PRAKTYKI ŻYWIENIOWE I KULTURA JEDZENIA  
W ŻYCIU CODZIENNYM RÓŻNYCH  
ŚRODOWISK SPOŁECZNYCH

- Andrzej Szmyt, *Stół w życiu codziennym uczniów Gimnazjum i Liceum Wołyńskiego w Krzemieńcu* ..... 205
- Emilian Prałat, *Wokół tradycji wielkopolskiego stołu: przedmioty, ludzie, obyczaje* ..... 221
- Marta Kłak-Ambrożkiewicz, *„O smaku ze smakiem” – czy Jan Matejko otrzymał czarną polewkę, kim był Czarny Strzelec, gdzie malarz pijał najlepszą kawę...?* ..... 235
- Piotr Hubicki, Karolina Studnicka-Mariańczyk, *O dziczyźnie na polskich stołach w drugiej połowie XIX wieku* ..... 245
- Olga Morozowa, *Kulinarne rozkosze ze snu naczelnego mechanika korwety „Żubr” D. D. Guslikowa z 18 lipca 1858 r. w Suchumi* ..... 259
- Katarzyna Głowania, *Przykłady wykwintnej kuchni dworskiej księcia zagańskiego Napoléona Louisa (Ludwika) de Talleyrand-Périgord w latach 1878–1894* ... 275
- Olga Szadkowska-Mańkowska, *„Woli w Polsce leda schaby / Niż tu ostrygi i żaby / „Woli zraz pieczeni spory / Niżli kaulafiory”. Kuchnia włoska w oczach polskich peregrynantów* ..... 291




JAROSŁAW KITA

Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Katedra Historii Polski XIX w.

 <https://orcid.org/0000-0002-8374-2848>

MARIA KORYBUT-MARCINIAK

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Wydział Humanistyczny, Instytut Historii

 <https://orcid.org/0000-0001-8196-5119>

## KILKA UWAG NA TEMAT HISTORYCZNEJ „PERSPEKTYWY STOŁU”

### Streszczenie

Jedenasty tom z serii wydawniczej *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, opatrzony podtytułem „*Perspektywa stołu*”, przenosi uwagę na kulturowe i społeczne kwestie spożywania pokarmów, wpisuje się więc w coraz bardziej popularny nurt badawczy – historia jedzenia. Stanowi ogląd życia prywatnego i życia codziennego epoki przez pryzmat praktyk i nawyków żywieniowych oraz szeroko pojętej kultury jedzenia. Analiza życia prywatnego XIX-wiecznych Polaków w kontekście kultury kulinarnej, rytuałów konsumpcyjnych oraz społecznych uwarunkowań wyżywienia nie była do tej pory szerzej podejmowana przez badaczy. Wiek XIX, oglądany przez pryzmat kuchni, wydaje się szczególnie interesujący. Znamionował go szybki rozwój przemysłu i komunikacji (kolej), co dało początek stopniowej niwelacji zjawiska głodu na kontynencie europejskim. Na ziemiach polskich nastąpiło zetknięcie „kuchni polskiej” z kulturami żywieniowymi zaborców. Czy stół polski zachował swoją tożsamość? Czy kuchnia polska miała jakiś wpływ na przetrwanie tej tożsamości? Co zapożyczyliśmy od naszych zaborców? Jakie były smaki emigracji – czy wiązały się również z nostalgią za narodowymi potrawami, czy przeciwnie – nowe doznania smakowe dogadzały polskim podniebieniom? Jakie czynniki miały wpływ na praktyki żywieniowe w poszczególnych grupach społecznych? To tylko niektóre z pytań, na które warto poszukiwać odpowiedzi.

**Słowa kluczowe:** historia jedzenia, kultura kulinarna, życie prywatne, Polacy, XIX wiek

Współczesne zainteresowanie tematyką dietetyczną wynika głównie ze skupiania coraz większej uwagi na zachowaniu zdrowia i dobrej kondycji. Cywilizacja zachodnia po raz pierwszy w dziejach człowieka doświadcza nadmiaru żywności. Konsumentów krajów wysoko rozwiniętych koncentrują się nie na ilości, a na jakości pożywienia. W dobie



globalizacji istnieje powszechny dostęp do różnorodnych produktów i możliwość wyboru różnych kuchni narodowych i regionalnych. W pogoni za optymalną dietą człowiek współczesny próbuje produktów i potraw z różnych szerokości geograficznych, ale też coraz częściej sięga wstecz – interesują go rośliny uprawiane i stosowane w kuchni setki lat temu, których właściwości odżywcze i korzystny wpływ na stan organizmu potwierdzają najnowsze badania naukowe. W ostatnich dekadach pojawiło się wiele trendów żywieniowych, których zastosowanie przyczynia się do ochrony przed chorobami cywilizacyjnymi, ma zapewniać dobre samopoczucie i komfort psychiczny. Niektóre z nich mają swoje korzenie w postawie proekologicznej – stawiają za cel dbałość o zasoby żywieniowe na naszej planecie. Do głównych dietetycznych trendów światowych należą: wegetarianizm, weganizm, dieta bezglutenowa, dieta o niskim indeksie glikemicznym oraz trend żywieniowy i styl życia: *less waste* (mniej odpadów) oraz *zero waste* (zero odpadów)<sup>1</sup>. W obliczu chorób cywilizacyjnych dużą popularnością cieszą się diety o długiej tradycji – np. dieta pięciu przemian, czyli sposób odżywiania według zasad tradycyjnej medycyny chińskiej, mający swoje korzenie w filozofii taoistycznej. Nadmiar żywności powoduje, że coraz chętniej korzystamy z postów, które w przeszłości wynikały z niedoborów jedzenia i miały swoje uzasadnienie religijne<sup>2</sup>.

Człowiek w epoce postindustrialnej zwraca uwagę nie tylko na to co je, ale również na sposób jedzenia, jego celebrowanie i znaczenie w życiu społecznym. Globalizacja pozwala na poznawanie potraw z najdalszych zakątków świata dzięki łatwemu dostępowi do produktów z różnych szerokości geograficznych. Dużym zainteresowaniem cieszy się tzw. turystyka kulinarna. Zetknięcie z dziedzictwem kulinarnym jest jedną z najpopularniejszych (i najprzyjemniejszych) form zgłębiania kultur. Poprzez smakowanie lokalnych specjałów turyści mają możliwość obcowania z folklorem. Regionalne dania wyróżniają się długim trwaniem kulinarnych wzorców. Współczesnego podróżnika interesują nie tylko smaki, ale sposoby przygotowywania dań w tradycyjny sposób.

„Historyczna” rodzima kuchnia również budzi sentyment. Dążymy do odtworzenia dawnych aromatów i smaków. Rezygnujemy z fast foodów i sięgamy po stare przepisy, oparte na naturalnych produktach. Na naszych stołach pojawiają się wędliny przygotowane według dawnych receptur, zamawiamy w restauracjach regionalne, niewyszukane potrawy, które dawniej stanowiły podstawy kuchni ludowej. Zmysł smaku służy nam do identyfikacji miejsc na

<sup>1</sup> K. Gadzała, T. Lesiów, *Wybrane aktualne trendy żywieniowe. Praca przeglądowa*, „Nauki Inżynierskie i Technologie” 2019, t. 2, s. 9–25.

<sup>2</sup> Do diet opartych na wielowiekowej tradycji należy postna dieta mnichów tybetańskich.

kulturowej mapie świata i pobudza nasz apetyt poznawczy. Naturalną konsekwencją zainteresowania dawną kuchnią i zdrową dietą jest postawienie pytań o dietę i kulturę jedzenia w przeszłości. Podniebienie pozwala nam doświadczyć historii...

Postulaty badania dziejów wyżywienia pojawiły się już w latach sześćdziesiątych XX w. Impulsem pobudzającym zainteresowanie wyżywieniem stały się teksty francuskich historyków, zamieszczane na łamach czasopiśma „Annales”<sup>3</sup>, które kierowały uwagę na różne aspekty życia materialnego i codziennego w dziejach cywilizacji, a więc również na kwestie konsumpcji żywności. Zaowocowało to pracami o charakterze społeczno-ekonomicznym, dotyczącymi wyżywienia mieszkańców miast, regionów, dworów królewskich i magnackich, podopiecznych szpitali, załóg flot – głównie w okresie nowożytnym. Badacze, oprócz opisów jakościowych żywności i określenia jej wartości odżywczych, podjęli próbę szacunków ilościowych spożywanych pokarmów oraz obliczeń kaloryczności diety w badanych społecznościach. Kwestie konsumpcji żywnościowej w duchu założeń historiograficznej szkoły *Annales* podejmowali również polscy badacze; m. in. Maria Dembińska<sup>4</sup>, Zbigniew Kuchowicz<sup>5</sup>, Tadeusz Sobczak<sup>6</sup>, Andrzej Wyczański<sup>7</sup>. Ich badania były prowadzone od strony cywilizacji, ekonomii i kultury konsumpcyjnej określonych grup społecznych w danym okresie historycznym i pozostawały w nurcie historii gospodarczej. Jednym z istotniejszych źródeł, które polscy historycy wykorzystywali były zestawienia rachunkowe i bilanse ekonomiczne produkcji spożywczej, na podstawie których określano poziom spożycia żywności i szacowano wartość kaloryczną diety.

Kolejnym krokiem w zgłębianiu historii jedzenia był zwrot historiograficzny na przełomie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych XX w., związany z krytyką szkoły *Annales*. Skierowano wówczas uwagę na metody wykorzystywane przez antropologów, psychologów, literaturoznawców i językoznawców. Nastąpiło odejście od badań demograficznych i dostrzeżenie jednostki (badania mikrohistoryczne). Proponowana perspektywa badawcza polegała na analizie subiektywnych cech egzystencji ludzkiej, a nie na

<sup>3</sup> Czasopismo historyczne „Annales d’Histoire Economique et Sociale”, założone w 1929 r. przez M. Blocha i L. Febvre, dało początek szkole historycznej.

<sup>4</sup> M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław-Warszawa-Kraków 1963.

<sup>5</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966.

<sup>6</sup> T. Sobczak, *Przełom w konsumpcji spożywczej w Królestwie Polskim w XIX wieku*, Wrocław 1968.

<sup>7</sup> A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i I połowie XVII wieku*, Warszawa 1969.

skupianiu się wyłącznie na cechach obiektywnych. W obszarze zainteresowania historyków znalazła się historia mentalności. W nowym nurcie sięgano po metody stosowane w antropologii strukturalnej. Od antropologów zapożyczono też cały wachlarz tematów: od kwestii cielesności, po maniery i zachowania przy stole<sup>8</sup>. Dzięki temu historia kultury rozwinęła i poszerzyła zakres pytań. Jedną z ważniejszych monografii, które otworzyły możliwości zgłębiania różnych aspektów egzystencji człowieka poprzez jedzenie była praca francuskiego antropologa, współtwórcy strukturalizmu – Claude Levi-Straussa pt. *Surowe i gotowane*<sup>9</sup>. Autor dokonał analizy mitów związanych z jedzeniem, dokonując obserwacji z perspektywy kultury Indian południowoamerykańskich.

Dzięki inspiracjom płynącym z antropologii, historii sztuki i literatury oraz językoznawstwa, w badaniach nad historią jedzenia nastąpił rozkwit. Zwrócono uwagę na sposoby przygotowywania (tworzenia) jedzenia, co dało początek historii kulinarnej. W centrum uwagi przestały być już produkty żywnościowe, ich ilość i dystrybucja. Postulowano badanie wyborów żywieniowych, technik kulinarnych, wartości i kodów kulturowych związanych z pokarmem i jedzeniem. Rozwój badań nad jedzeniem od schyłku XX w. charakteryzuje coraz większa dynamika. W celu zgłębiania kultur żywieniowych, sięgnięto po nowe, wcześniej odrzucane źródła – książki kucharskie, poradniki żywienia, traktaty żywieniowe, literaturę piękną, źródła memuarystyczne, zalecenia żywieniowe lekarzy. Dzięki zastosowaniu metod komparatystycznych dokonywano porównań pożywienia i sposobów przyrządzania posiłków, co pozwoliło na dostrzeżenie przenikalności wartości i umożliwiło zarysowanie granic struktur kulturowych, których nośnikiem była kuchnia. Efektem dociekań naukowych są syntezy historii jedzenia<sup>10</sup>. Jednym z najważniejszych rezultatów badań jest sześciotomowa seria wydawnicza: *A Cultural History of Food*<sup>11</sup>, obejmująca okres od starożytności, po koniec XX w. Historycy zajmujący się historią codzienności coraz chętniej sięgali po prace z zakresu dziejów kulinarnych. Przyniosło to żniwo w postaci artykułów analizujących wybrane zbiorowości, prac wieloautorskich, oraz prac przekrojowych. Barry William Higman, australijski historyk, specjalizujący się w historii życia codziennego, jest autorem syntezy historii jedzenia:

<sup>8</sup> T. Wiślicz, *Szkoła „Annales” wobec wyzwań schyłku XX wieku. Krytyka i próby reform*, „Kwartalnik Historyczny” 2004, R. 112, s. 79–100.

<sup>9</sup> C. Lévi-Strauss, *Surowe i gotowane*, tłum. M. Falski, Warszawa 2010.

<sup>10</sup> *The Cambridge World History of Food*, ed. K.K. Kiple, K.C. Ornelas, t. 1–2, Cambridge 2000; M. Montanari, *Food is culture*, New York 2006; Ph. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire XVIe s.–XIXe s.*, Paris 2010.

<sup>11</sup> *A Cultural History of Food*, ed. F. Parasecoli, P. Scholliers, vol. 1–6, London–New York 2012.

*Historia jedzenia. Jak żywność zmieniła świat*<sup>12</sup>. Francuski historyk Philippe Meyzie nakreślił historię Europy Zachodniej – poczynając od wielkich odkryć geograficznych po rewolucję francuską – przez pryzmat stołu, ukazując zarówno zmiany następujące w kulinariach elit, jak i nawyki żywieniowe niższych warstw społecznych<sup>13</sup>. Przykłady opublikowanych prac szczegółowych i szerszych opracowań można mnożyć. Intelktualna atrakcyjność dziejów wyżywienia i kultury kulinarnej zaowocowała powstaniem odrębnej subdyscypliny naukowej – historii kulinarnej<sup>14</sup>.

W Polsce, badania nad historią jedzenia, tradycjami żywieniowymi w różnych epokach i grupach społecznych oraz historia kultury kulinarnej, budzi od początku XXI stulecia coraz większe zainteresowanie przedstawicieli różnych dyscyplin naukowych. Zagadnienia pożywienia i zwyczajów konsumpcyjnych ludzi w przeszłości podejmują nie tylko historycy, ale również socjologowie, antropolodzy, archeolodzy, etnologowie, kulturoznawcy, medioznawcy, historycy sztuki, bibliolodzy, językoznawcy i literaturoznawcy. Historia kulinarna ma więc charakter interdyscyplinarny. O rosnącej popularności subdyscypliny w naszym kraju świadczą powoływane kierunki studiów – food studies, m.in. studia podyplomowe „Kultura kulinarna” przy Instytucie Stosowanych Nauk Społecznych Uniwersytetu Warszawskiego<sup>15</sup>. Szeroko pojęta historia jedzenia jest coraz częściej tematem prac licencjackich, magisterskich i rozpraw doktorskich<sup>16</sup>.

Należy jednak podkreślić, że w polskiej historiografii badania wzorców i praktyk żywieniowych nie są jeszcze dobrze zakorzenione, a w porównaniu z dorobkiem zachodnim pogłębionych analiz mamy niewiele. Kultura żywienia ma swój ryt narodowy i w tej materii badania szczegółowe i opracowania syntetyczne poszczególnych epok czekają jeszcze na swoich historyków. Środowisko rodzimych badaczy przez długi czas nie traktowało „historycznego

<sup>12</sup> B.W. Higman, *Historia jedzenia. Jak żywność zmieniła świat*, tłum. A. Kunicka, Warszawa 2012.

<sup>13</sup> P. Meyzie, *Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI–XIX wiek*, tłum. E. Kucińska, A. Drzymała, Warszawa 2012.

<sup>14</sup> A. Smith, *Culinary History: Toward a Conceptualization*, [w:] *Culinary History*, Brompton 2004, s. 1–13.

<sup>15</sup> Studia łączą różne gałęzie nauki. Analizują jaką rolę jedzenie odgrywa w relacjach między ludźmi, jakie są psychologiczne, ekonomiczne, prawne, polityczne uwarunkowania związane z jedzeniem.

<sup>16</sup> Np. praca doktorska Barbary Męczykowskiej: *Między kuchnią a jadalnią. Studium z dziejów kultury kulinarnej polskich wyższych warstw społecznych w okresie międzywojennym* napisana pod kierunkiem prof. dr. hab. Krzysztofa Macieja Kowalskiego albo dysertacja Izabeli Chudzyńskiej: *Na pograniczu smaku. Tradycja i zmiana w kulturze kulinarnej Krajny na przykładzie gminy Sicienko* napisana pod kierunkiem prof. UAM dr. hab. Waldemara Kuligowskiego w 2016 r.

odżywiania” z pełną powagą. Prace monograficzne, dotyczące problematyki jedzenia w historii początkowo wychodziły spod pióra językoznawców i kulturoznawców<sup>17</sup>. Przełom nastąpił na początku drugiej dekady XXI w., gdy jedno z najstarszych i najważniejszych czasopism historycznych w Polsce – „Przegląd Historyczny” – opublikowało zeszyt tematyczny poświęcony historii jedzenia<sup>18</sup>. Od tego czasu nastąpiła odwilż w badaniach kultury jedzenia. Zorganizowano szereg konferencji, które pokazały, że polscy historycy coraz śmielej angażują się w te badania. Do wartych uwagi prac należy obszerna *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, będąca rezultatem konferencji zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański w 2011 r. Różnorodna pod względem metodologii i doboru źródeł szkice autorów mieszczą się w szerokiej rozpiętości chronologicznej – od starożytności po początki XX w. Artykuły dotyczą głównie Europy, ze szczególnym uwzględnieniem ziem polskich<sup>19</sup>. Problematyka jedzenia zainteresowała też młodsze pokolenie badaczy, które opublikowało ustalenia pokonferencyjne<sup>20</sup> w tomie: *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*<sup>21</sup>, będące zbiorem interdyscyplinarnych studiów, dotyczących kultury jedzenia w różnych częściach świata współcześnie i w przeszłości. Innym dokonaniem młodych naukowców jest zbiór artykułów pokonferencyjnych<sup>22</sup>, opublikowanych pod tytułem: *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*<sup>23</sup>. Praca również ma charakter interdyscyplinarny, przy czym dominują w niej teksty historyków, prezentujących różne metody badawcze.

Wartą uwagi książką, która mieści się w problematyce kultury żywienia jest dwutomowe opracowanie zbiorowe: *Jedzą, piją, lulki palą. Kulturowe aspekty korzystania z używek na przestrzeni dziejów* (t. 1); *Jedzą, piją, lulki palą*.

<sup>17</sup> *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk. Opole 2007; W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008; K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010.

<sup>18</sup> „Przegląd Historyczny” 2011, t. 102, nr 4.

<sup>19</sup> *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wewnątrz mieszczkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012.

<sup>20</sup> Konferencja studencko-ekspertcka zorganizowana przez Koło Naukowe Studiów Cywilizacji w 2013 r. w Krakowie.

<sup>21</sup> *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, red. M. Błaszczowska, K. Kleczkowska, A. Kuchta, M. Kuster, J. Malita, P. Pawlak, I. Pisarek, P. Waczyński, Kraków 2014.

<sup>22</sup> Konferencja zorganizowana przez Instytut Historii Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie w 2015 r.

<sup>23</sup> *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, red. P. Jędrzejewski, P. Magiera, K. Skrzężyna, G. Szuster, Kraków 2016.

*Antropologia używek w gospodarce i życiu społecznym* (t. 2)<sup>24</sup>. W wieloautor-  
skiej pracy, będącej pokłosiem konferencji zorganizowanej przez Uniwersytet  
Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy w 2015 r. znajdujemy różne oblicza kul-  
turowe używek i substancji psychoaktywnych stosowanych na przestrzeni  
dziejów. Autorzy nie ograniczyli się do tematyki polskiej, choć przeważają  
rozważania o narodowych trunkach wysokoprocentowych. Efektem kolej-  
nej konferencji zorganizowanej w Bydgoszczy w 2016 r. jest wieloautorska  
praca – *Apetyt na jedzenie. Pokarm w społeczeństwie, kulturze, symbolice na  
przeźreni dziejów*<sup>25</sup>. Znajdziemy w niej szkice o charakterze przyczynkar-  
skim i wyniki studiów nad pożywieniem, przedstawiciele różnych dyscyplin  
naukowych: archeologii, historii, antropologii, socjologii, kulturoznawstwa.  
Pierwszeństwo zyskują szkice dotyczące krajowej historii jedzenia. Analiza  
kultury i zmian w odżywianiu w kontekście historycznym stanowi podstawę  
interdyscyplinarnej wieloautorskiej pracy: *Kac. Sytość i głód*<sup>26</sup>, będącej, jak  
zapewniają redaktorzy, pierwszym tomem serii wydawniczej *Pokarm i napój.  
Studia nad kulturą i rolą żywienia*.

Na pograniczu historii można wymienić prace zbiorowe opublikowane  
z inicjatywy bibliologów i prasoznawców: *Kuchnia w języku i kulturze dawniej  
i dziś*<sup>27</sup> oraz *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*<sup>28</sup>,  
które zawierają cenne rozważania na temat źródeł wiedzy o kulturze stołu.  
Prace podejmują również aspekty historyczno-językowe, odnoszące się do  
dawnego słownictwa kulinarnego.

Do ważkich przedsięwzięć z zakresu historii i kultury odżywiania należy  
cykl wydawniczy: *Historia diety i kultury odżywiania*, zainicjowany przez Bo-  
żenę Płonkę-Syrokę i Andrzeja Syrokę. Podstawę czterech wieloautorskich  
tomów tej serii wydawniczej, będących efektem cyklu wrocławskich kon-  
ferencji<sup>29</sup>, stanowi analiza odżywiania w Europie i na świecie w kontekście

<sup>24</sup> *Jedzą, piją, lulki palą. Kulturowe aspekty korzystania z używek na przestrzeni dziejów*,  
t. 1, *Używki w świetle źródeł archeologicznych i historycznych*, red. J. Żychlińska, A. Głowacka-  
Penczyńska, A. Klonder, Bydgoszcz 2016; *Jedzą, piją, lulki palą. Kulturowe aspekty korzysta-  
nia z używek na przestrzeni dziejów. Antropologia używek w gospodarce i życiu społecznym.  
Kulturowe aspekty korzystania z używek*, red. J. Żychlińska, A. Głowacka-Penczyńska, J. Woźny,  
Bydgoszcz 2016.

<sup>25</sup> *Apetyt na jedzenie. Pokarm w społeczeństwie, kulturze, symbolice na przestrzeni dziejów*,  
red. J. Żychlińska, A. Głowacka-Penczyńska, Bydgoszcz 2018.

<sup>26</sup> *Kac. Sytość i głód*, red. W. Ślusarczyk, D. Gawenda-Kempczyńska, R. Wilczyńska, Lublin  
2019.

<sup>27</sup> *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*, red. T. Gęšina, W. Wilczek, Katowice 2018.

<sup>28</sup> *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*, red. A. Kamler, D. Pietrz-  
kiewicz, K. Seroka, Warszawa 2018.

<sup>29</sup> Pierwsza konferencja zorganizowana przez Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich  
we Wrocławiu odbyła się w 2017 r.



historycznym. Tom pierwszy nie został opatrzony podtytułem<sup>30</sup>, natomiast kolejne ogniskowały się na precyzyjnie określonej tematyce: tom 2 – *Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym – ciągłość i zmiana*<sup>31</sup>, tom 3 – *Zalecenia i regulacje dotyczące odżywiania w historii Europy (XIII–XXI w.) i w wybranych kulturach pozaeuropejskich*<sup>32</sup>; tom 4 – *Elementy orientalne w diecie Europejczyków*<sup>33</sup>. Seria obejmuje szerokie ramy chronologiczne – od antyku po czasy współczesne. W publikacji znajdujemy artykuły nie tylko humanistów, ale również dietetyków, lekarzy i farmaceutów. Warto zauważyć, że europejski i światowy zasięg publikowanych w niej badań został zdominowany przez zagadnienia dotyczące Polski.

Z inicjatywy wrocławskich badaczy Bożeny Płonki-Syroki i Andrzeja Syroki wydawana jest jeszcze inna seria wydawnicza zatytułowana *Lek roślinny*. Niejeden z rozdziałów zamieszczonych w kolejnych tomach tej serii ma istotną wartość poznawczą, pozwalając m.in. osadzić przyczyny istotnych różnic w przeciętnej długości życia członków wyższych i niższych warstw społecznych w ich praktykach dietetycznych. Przedstawiciele warstw wyższych spożywali z reguły pokarmy znanego pochodzenia, o określonych przez lekarzy wartościach prozdrowotnych, a ponadto przygotowane zgodnie z ówczesnym standardem sanitarnym. Z kolei ludzie ubodzy byli zmuszeni spożywać wszystko to, co było im dostępne i co uznawali za nadające się do jedzenia, w tym niestety surowce nieznanego pochodzenia. Bywało to niejednokrotnie przyczyną zatrucia, a potrawy przygotowywane były często niezgodnie ze standardem sanitarnym. Zróżnicowana dieta, złożona z surowców roślinnych o znanych właściwościach, miała zarówno znaczenie odżywcze, jak też profilaktyczne i lecznicze. Te same rośliny były bowiem używane jako pokarmy, oraz jako leki<sup>34</sup>.

<sup>30</sup> *Historia diety i kultury odżywiania*, red. B. Płonka-Syroka, H. Grajeta, A. Syroka, Wrocław 2018.

<sup>31</sup> *Historia diety i kultury odżywiania*, t. 2, *Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym – ciągłość i zmiana*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2020.

<sup>32</sup> *Historia diety i kultury odżywiania*, t. 3, *Zalecenia i regulacje dotyczące odżywiania w historii Europy (XIII–XXI w.) i w wybranych kulturach pozaeuropejskich*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2020.

<sup>33</sup> *Historia diety i kultury odżywiania*, t. 4, *Elementy orientalne w diecie Europejczyków*, red. B. Płonka-Syroka, A. Namal, A. Syroka, Wrocław 2021.

<sup>34</sup> *Vide* szczególnie artykuły w tomach: *Lek roślinny*, t. 2, *Leki roślinne w terapii od czasów starożytnych po współczesne. Zagadnienia teoretyczne i praktyczne*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, K. Sudoł, Wrocław 2013; *Lek roślinny*, t. 3, *Fitoterapia w medycynie klinicznej, w dawnej tradycji leczniczej i we współczesnej kulturze popularnej*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, K. Sudoł, Wrocław 2014; *Lek roślinny*, t. 4, *Produkty pochodzenia roślinnego w lecznictwie, dietetyce, kosmetyce, ekonomice i kulturze popularnej*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, K. Sudoł, Wrocław 2015; *Lek roślinny*, t. 5, *Rośliny jako podstawa racjonalnej diety oraz źródło leków*, red.



Obok zbiorów artykułów szczególnie warte podkreślenia są długofalowe przedsięwzięcia w postaci wydawnictw źródłowych. Do najważniejszych należy ośmiotomowa seria *Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie Zabytki Kulinarne* (2009–2017; 2021)<sup>35</sup> wydawana z inicjatywy Jarosława Dumanowskiego – założyciela i kierownika Centrum Dziedzictwa Kulinarne, funkcjonującego na Wydziale Nauk Historycznych Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Wydawnictwo powstało we współpracy z Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Mieści ono rozproszone przepisy kulinarne, spisy potraw, receptury, porady dotyczące kultury przy stole od XVI do XVIII w. Wartość serii dla badaczy kultury jedzenia w epoce nowożytnej jest nieoceniona.

Nie sposób w krótkim szkicu wymienić wszystkich polskich publikacji z zakresu historii i kultury jedzenia, co może świadczyć o coraz śmielszym obchodzeniu się z tą tematyką w rodzimym środowisku. Warto zwrócić uwagę na fakt, że obok wcześniej dominującego – obyczajowego (wręcz anegdotycznego) i ilościowo-jakościowego kontekstu historii pożywienia, badacze coraz chętniej podejmują problematykę tradycji żywieniowych w poszczególnych okresach historycznych, różnych grupach społecznych, a także roli kuchni w komunikacji społecznej. Przedmiotem historycznej refleksji jest także szeroko pojęta kultura odżywiania, przemiany w kulturze kulinarnej oraz zasady i normy odżywiania w przeszłości. Rezultatami badań nad historią jedzenia są liczne artykuły<sup>36</sup> i pierwsze monografie, które prezentują pożywienie w różnych ujęciach: jako nośnika wartości, jako formę komunikacji, jako narzędzia

---

B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2016; *Lek roślinny*, t. 8, *Rola roślin w diecie, terapii i kreowaniu postaw prozdrowotnych*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2020; *Lek roślinny*, t. 9, *Lek roślinny w lecznictwie Bliskiego Wschodu i Europy Środkowej. Wybrane problemy*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2022.

<sup>35</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, t. 1, red. J. Dumanowski, Warszawa 2009; *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, t. 2, red. J. Dumanowski, Warszawa 2011; W.W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. i oprac. J. Dumanowski przy współudziale A. Kleśty-Nawrockiej, t. 3, red. J. Dumanowski, Warszawa 2012; *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, t. 4, red. J. Dumanowski, Warszawa 2013; *Przewodnik po drzewie żywota*, oprac. E. Geller, wstęp J. Dumanowski, t. 5, Warszawa 2015; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w., źródła drukowane*, oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, t. 6, Warszawa 2016; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w., źródła rękopiśmienne*, oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, t. 7, Warszawa 2017; *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, t. 8, Warszawa 2021.

<sup>36</sup> Do najpłodniejszych badaczy należą Jarosław Dumanowski, Marta Sikorska, Andrzej Klonder, Beata Możejko, Maciej Kokoszko.

rywalizacji społecznej. Wskazują też istotną rolę tożsamościową jedzenia. Do takich prac należy zaliczyć monografię Marty Sikorskiej: *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*<sup>37</sup>.

\* \* \*

Prezentowany, już XI tom z serii wydawniczej<sup>38</sup> *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, opatrzony podtytułem „*Perspektywa stołu*”, przenosząc uwagę na kulturowe i społeczne kwestie spożywania i jedzenia, wpisuje się w zaprezentowany powyżej nurt badawczy – historię jedzenia. Stanowi ogląd życia prywatnego i życia codziennego epoki przez pryzmat praktyk i nawyków żywieniowych oraz szeroko pojętej kultury jedzenia. Analiza życia prywatnego XIX-wiecznych Polaków „z perspektywy stołu” – w kontekście kultury kulinarnej, rytuałów konsumpcyjnych oraz społecznych uwarunkowań wyżywienia nie była do tej pory podejmowana przez badaczy. Zdecydowanie lepiej opracowane są tradycje żywieniowe w epoce nowożytnej (kuchnia staropolska), czy w dobie wieków średnich. Wiek XIX, oglądany przez pryzmat kuchni, wydaje się szczególnie interesujący. Znamionował go szybki rozwój przemysłu i komunikacji (kolej), co dało początek stopniowej niwelacji zjawiska głodu na kontynencie europejskim. Na ziemiach polskich nastąpiło zetknięcie „kuchni polskiej” z kulturami żywieniowymi zaborców. Czy stół polski zachował swoją tożsamość? Czy kuchnia polska miała jakiś wpływ na przetrwanie tej tożsamości? Co zapożyczyliśmy od naszych zaborców? Jakie były smaki emigracji – czy wiązały się również z nostalgią za narodowymi

<sup>37</sup> M. Sikorska, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Warszawa 2019.

<sup>38</sup> Do tej pory w serii ukazały się następujące monografie: *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, red. M. Korybut-Marciniak, M. Zbrzeźniak, Olsztyn 2013; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 1, „*Portret kobiety*”. *Polki w realiach epoki*, red. M. Korybut-Marciniak, M. Zbrzeźniak, Łódź–Olsztyn 2014; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 2, „*Portret kobiety*”. *Polki w realiach epoki*, red. J. Kita, M. Sikorska-Kowalska, Łódź–Olsztyn 2014; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 3, „*Portret kobiety*”. *Polki w realiach epoki*, red. J. Kita, M. Korybut-Marciniak, M. Klempert, Łódź–Olsztyn 2014; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 5, „*Świat dziecka*”, red. J. Kita, M. Korybut-Marciniak, Łódź–Olsztyn 2016; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 6, „*Moda i styl życia*”, red. J. Kita, M. Korybut-Marciniak, Łódź–Olsztyn 2017; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 7, „*Prywatne światy zamknięte w listach*”, red. J. Kita, M. Korybut-Marciniak, Łódź–Olsztyn 2018; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 8, „*O mężczyźnie (nie)zwyczajnie*”, red. J. Kita, M. Korybut-Marciniak, Łódź–Olsztyn 2019; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 9, „*Kariera w optyce prywatności*”, red. J. Kita, M. Korybut-Marciniak, Łódź–Olsztyn 2020; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 4, „*Marginesy*”, red. J. Kita, M. Korybut-Marciniak, Łódź–Olsztyn 2021; *Życie prywatne Polaków w XIX wieku*, t. 10, „*W zwierciadle rzeczy*”, red. J. Kita, M. Korybut-Marciniak, Łódź–Olsztyn 2022.

potrawami, czy przeciwnie – nowe doznania smakowe dogadzały polskim podniebieniom? Jakie czynniki miały wpływ na praktyki żywieniowe w poszczególnych grupach społecznych? To tylko niektóre z pytań cisnących się „pod pióro” badaczy XIX stulecia.

Kulturowy i społeczny kontekst wyżywienia odsłania nie tylko warunki życia codziennego, ale stwarza też grunt pod refleksje na temat przemian cywilizacyjnych, gospodarczych i kulturowych społeczeństwa polskiego. Obrazuje procesy i kierunki modernizacji oraz obszary zacofania i środowiska spauperyzowane. „Pogoń za chlebem” była głównym motywem migracji ze wsi do miast. W realiach zaborowych „kultura stołu” może być odczytywana jako kultura „własna” – narodowa i „obca”, przenikająca ze struktur o odmiennej tradycji. Praktyki kulinarne i konwenanse związane ze spożywaniem przynoszą informacje również o mentalności Polaków. Doświadczenia kulinarne podczas podróży, na emigracji czy na zesłaniu, były często ważnym wątkiem literatury wspomnieniowej, dzienników i korespondencji. Tematyka dziewiętnastowiecznej kuchni i kultury przygotowywania oraz spożywania posiłków stwarza wiele możliwości interpretacyjnych i otwiera nowe perspektywy badawcze nad społeczeństwem polskim w dobie zaborów.

Prezentowana praca wzbogaca wiedzę na temat praktyk żywieniowych – zarówno w środowiskach elit, jak i niższych grup społecznych. Ogląd prywatności Polaków w XIX stuleciu przez pryzmat kultury jedzenia nie był do tej pory szerzej podejmowany<sup>39</sup>, a zamieszczone w tomie artykuły i studia w pewnym stopniu uzupełniają chronologiczną (epokową) lukę w polskiej historiografii.

Zamieszczone w książce teksty są wynikiem ustaleń badaczy, biorących udział w IX sesji naukowej *Życie prywatne Polaków w XIX wieku. „Perspektywa stołu”*, zorganizowanej przez Instytut Historii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego (UWM), Instytut Historii Uniwersytetu Łódzkiego (UŁ), Muzeum Dom Jana Matejki Oddział Muzeum Narodowego w Krakowie oraz Polskie Towarzystwo Historyczne Oddział w Olsztynie (Kraków, 8–9 października

<sup>39</sup> Kilka tekstów zostało poświęconych praktykom żywieniowym Wielkiej Emigracji, *vide*: M. Karpińska, „Kapustnik” versus ostrygi: kulinarne tęsknoty emigrantów polistopadowych, „Przegląd Historyczny” 2011, nr 102/4, s. 715–732; I. Pugacewicz, *Szkolny wymiar gastronomii Wielkiej Emigracji, czyli jak jadali batigniolczycy na co dzień i od święta*, [w:] *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulturowym*, red. A. Kamler, D. Pietrzekiewicz, K. Seroka, Warszawa 2018, s. 65–80. Szkice dotyczące kultury żywieniowej w XIX stuleciu wyszły spod pióra Anety Bołdyrew, *vide*: A. Bołdyrew, *Między tradycją a nowoczesnością: polskie ziemniaki w etosie życia rodzinnego w dobie zaborów*, „Studia nad Rodziną” 2011, nr 15/1–2, s. 255–271; eadem, *Poradniki i czasopisma jako źródło postulatyczne do badań nad żywieniem dzieci i młodzieży na ziemiach Królestwa Polskiego w latach 1795–1914. (Perspektywa społeczno-kulturowa i zdrowotno-wychowawcza)*, „Studia z Historii Społeczno-Gospodarczej XIX i XX Wieku” 2013, t. 11, s. 6–18.

2021 r.). Autorzy artykułów są reprezentantami dziewięciu polskich i ukraińskich ośrodków naukowych: Uniwersytetu Łódzkiego, Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im J. Długosza w Częstochowie, Akademii Finansów i Biznesu Vistula w Warszawie, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie, Uniwersytetu Warszawskiego, Archiwum Państwowego w Katowicach i Czarnomorskiego Uniwersytetu Narodowego im. Petra Mohyły w Mikołajowie (Ukraina). Teksty powstały w oparciu o różnorodne źródła rękopiśmienne i drukowane – prywatną korespondencję, memuary, rachunki gospodarskie, poradniki żywieniowe, prasę, opisy podróży, bedekery, literaturę piękną, utwory muzyczne. Autorzy rozdziałów stosowali różnorodne ujęcia i metody badawcze; mamy zarówno teksty wpisujące się w nurt historii kultury materialnej, jak również prace oparte na konwencji antropologii kulturowej.

Podobnie, jak w przypadku poprzednich tomów serii, prezentowana książka skupia się chronologicznie na długim wieku dziewiętnastym, którego cezury wyznaczają lata 1795–1918. Autorzy podjęli badania praktyk żywieniowych i doświadczeń gastronomicznych Polaków nie tylko z obszaru ziem polskich, ale także z terenów, które stały się celem podróży, miejscem zsyłek (Syberia), emigracji zarobkowej lub emigracji popowstaniowych.

W niniejszym tomie znalazło się 17 tekstów, które podzielono na cztery wątki tematyczne. Pierwszy, zatytułowany *Kultura XIX-wiecznego stołu*, otwiera artykuł Jolanty Załączny (*Ojczyzna smakami zapamiętana. Patriotyczno-literacka apoteoza polskiej kuchni*), poświęcony refleksji na temat wyobrażeń ojczyzny za pośrednictwem kulinariów. Smaki i zapachy potraw stały się namiastką kraju rodzinnego dla Polaków, którzy wyemigrowali lub zostali zesłani z dala od ojczystej ziemi. Autorka analizuje pamiętniki, wspomnienia oraz utwory literackie, zwracając uwagę na tęsknoty kulinarne. Wskazuje, jak istotnym elementem zachowania i podkreślania tożsamości narodowej w życiu codziennym emigrantów były polskie potrawy, sposób ich przygotowania i rytuały związane z konsumpcją.

W tekście Kingi Fink pt. „*Pije Kuba do Jakuba*”... *Co Polacy śpiewali przy stole w XIX i na początku XX wieku?* znajdujemy analizę genezy jednej z najpopularniejszych wówczas wśród Polaków pieśni śpiewanej podczas biesiad, uczt i spotkań towarzyskich oraz charakterystykę jej funkcjonowania w obiegu społecznym. Bazę źródłową opracowania stanowią rękopiśmienne egzemplarze teatralne pochodzące z Biblioteki Teatru Lwowskiego, przekazy pamiętnikarskie i wspomnieniowe, polskie śpiewniki wydawane w XIX i na początku XX w. oraz materiał etnograficzny zgromadzony przez Oskara Kolberga z terenów całej przedrozbiorowej Rzeczypospolitej.

Oparty na literaturze poradnikowej artykuł Kingi Raińskiej (*Co każda panna o kuchni powinna wiedzieć? Rozważania teoretyczne w świetle XIX-wiecznych poradników dla młodych kobiet*) prezentuje wyidealizowaną wizję umiejętności kucharskich XIX-wiecznych gospodyń oraz obowiązujący kanon zachowań przy stole. Autorka, zachowując krytycyzm badawczy, ukazuje zmieniającą się na przestrzeni wieku XIX relację kobiety ze sztuką kulinarną.

W drugim kręgu tematycznym, zatytułowanym: *Pożywienie a zdrowie* znajdują się także trzy artykuły, które podejmują zagadnienia dziewiętnastowiecznej dietetyki prozdrowotnej i wpływu pożywienia na stan zdrowotny mieszkańców ziem polskich. Jarosław Kita podjął mało jeszcze znany problem dotyczący początków dietetyki w XIX-wiecznych uzdrowiskach, czyli w okresie kiedy nastąpił zdecydowany wzrost zainteresowania leczeniem uzdrowiskowym. Wzrastająca rywalizacja pomiędzy poszczególnymi miejscowościami uzdrowiskowymi, celem przyciągnięcia kuracjuszy, prowadziła do wprowadzania różnych metod terapeutycznych. Kuracje wyłącznie zimną wodą i spożywanie wód mineralnych przestały już wystarczać. Coraz powszechniejszym stawało się przekonanie, że dla zdrowia człowieka ogromne znaczenie mają higiena osobista, ruch i odpowiednia dieta. Stąd też w kurortach wprowadzano cały szereg różnego typu diet leczniczych i niektóre z nich omawia autor rozdziału.

W artykule Marty Milewskiej znajdujemy analizę produktów spożywanych przez poszczególne grupy społeczne na terenie Mazowsza Północnego. Autorka zwraca uwagę na niedostateczną wartość składników odżywczych w diecie, brak regularności posiłków i dominację artykułów pochodzenia roślinnego nad produktami zwierzęcymi w warstwach niższych. Niedożywienie mieszkańców Mazowsza postrzega jako problem społeczny wywołujący reperkusje zdrowotne, demograficzne i ekonomiczne.

Anna Śmiechowicz w tekście: *„Jarskie uzdrowisko” w Bojarowie i jego twórca Konstanty Moes-Oskragiełło* ukazuje oblicza dziewiętnastowiecznego wegetarianizmu i jego recepcję na ziemiach polskich. Ruch jarski, który zyskiwał popularność wśród Polaków w drugiej połowie stulecia, został przedstawiony jako zjawisko motywowane nie tylko dążeniem do zachowania zdrowia i higieny, ale również potrzebą odnowy duchowej narodu. Artykuł przybliży postać Konstantego Moes-Oskragiełło – popularyzatora wegetarianizmu i założyciela uzdrowiska w Bojarowie, w którym podstawą kuracji leczniczych była dieta pozbawiona produktów mięsnych.

Trzeci dział zatytułowany: *W obliczu niedostatku jedzenia*, składa się z czterech artykułów, które dotyczą zjawiska niedożywienia i głodu oraz sposobów ich zapobiegania. Otwiera go artykuł Tadeusza Srogosza: *„Żołnierski wikt”*



w wojsku polskim w 1807 roku. Na podstawie źródeł archiwalnych i egodokumentów, autor analizuje zróżnicowanie wyżywienia w poszczególnych uwarunkowaniach życia żołnierzy: podczas stacjonowania na kwaterach i w koszarach, w czasie przemarszów w rejon działań wojennych i bezpośrednich walk, a także w szpitalach i lazaretach. Wskazuje na zjawisko niedożywienia w warunkach polowych, zwłaszcza zimą i na przednówku.

Nowatorskie podejście do tematu kuchni emigrantów polistopadowych w Wielkiej Brytanii znajdujemy w tekście Krzysztofa Marchlewicza: *Żywieniowe strategie przetrwania. Polscy uchodźcy polityczni w Anglii wobec perspektywy niedożywienia i głodu w latach 30. i 40. XIX w.* Autor odsuwa się od „smaków narodowych” i wspólnych biesiad, przy „polskim stole”, a zwraca uwagę na zjawisko radzenia sobie ekspowstańców z perspektywą niedożywienia.

Artykuł Marii Korybut-Marciniak: *Kuchnia ubogich. Elity intelektualne Wilna wobec zjawiska głodu w I połowie XIX w.* podejmuje zagadnienia konsumpcji i głodu niższych warstw społecznych na ziemiach litewsko-białoruskich w epoce porozbiorowej. Autorka wskazuje przyczyny ubóstwa oraz impulsy do rozwoju działalności dobroczynnej, której jednym z głównych celów było niwelowanie niedożywienia. Podstawę źródłową stanowią artykuły społeczników, ukazujące się w wileńskich periodykach oraz sprawozdania i rachunki roczne Wileńskiego Towarzystwa Dobroczynności.

Jolanta Kowalik w tekście: „*Urzędniczy wikt*”. *Sytuacja materialna urzędników administracji państwowej w Imperium Rosyjskim w XIX wieku* zajęła się analizą podstaw egzystencjalnych urzędników administracji rosyjskiej, w której znalazło się wielu Polaków. Artykuł zwraca uwagę na nierówności ekonomiczne w tej grupie, które skutkowały dysproporcjami ilościowymi i jakościowymi „stołu”. O ile urzędnicy wyższych szczebli prezentowali kulturę wystawnych posiłków, urzędnicy niżsi, w zdecydowanej większości pozabawieni byli socjalnego bezpieczeństwa i bywali zagrożeni widmem głodu.

W ostatnim, czwartym najobszerniejszym dziale: *Praktyki żywieniowe i kultura jedzenia w życiu codziennym różnych środowisk społecznych* zamieszczono siedem tekstów, które podejmują szeroką problematykę zróżnicowanych kategorii „stołu” i kultury kulinarnej, dominującej w różnych środowiskach i grupach zawodowych. Pierwszy artykuł: *Stół w życiu codziennym uczniów Gimnazjum i Liceum Wołyńskiego w Krzemieńcu*, autorstwa Andrzeja Szmyta, prezentuje nawyki żywieniowe krzemienieckich uczniów w pierwszym trzydziestoleciu XIX w. Posiłki młodzieży, pobierającej naukę w Gimnazjum i Liceum Krzemienieckim były zależne nie tylko od jadłospisów w konwiktach, ale również od umocowań towarzyskich w środowiskach elitarnych Krzemieńca.