

**MAGDALENA WOŹNICZKO**

Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie

ORCID iD: 0000-0002-2846-4240

**DOMINIK ORŁOWSKI**

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie

ORCID iD: 0000-0001-7859-285X

## **REKONSTRUKCJA KUCHNI HISTORYCZNEJ W DOLNOŚLĄSKICH ZAMKACH NA WYBRANYCH PRZYKŁADACH**

### **RECONSTRUCTION OF THE HISTORICAL CUISINE IN THE LOWER SILESIA CASTLES ON SELECTED EXAMPLES**

#### **Wstęp**

Charakter kuchni polskiej kształtował się przez wieki. Cechy klimatu, bogactwo świata roślinnego i zwierzęcego, wierzenia pogańskie, a później chrześcijaństwo i wreszcie wpływy innych kultur – formowały kulinarne nawyki oraz upodobania mieszkańców ziem polskich<sup>1</sup>. W naszym klimacie spożywano dużo kiszzonej kapusty, kasz, a także ryb i mięs, głównie dziczyzny. Do przyrządzanych potraw dodawano wiele pikantnych przypraw i ziół, używano cebuli oraz czosnku. Stosowano: octy, chrzan, musztardę, sól i pieprz, lubowano się w piklach, sosach, a także ostrych marynatach. Stąd charakterystyczną cechą kuchni polskiej stały się potrawy kwaśne, ostre i słone<sup>2</sup>.

Kuchnia staropolska pełna była zagadek, kontrastów i niecodziennych połączeń smakowych. Stanowiła mieszkankę wielu kultur, tradycje Zachodu uzupełniano wyraźnymi smakami Wschodu. Dawni kucharze byli artystami dbającymi o koncept, treść i wyrafinowaną formę „dzieła na talerzu”. Potrawy stawały się ich swoistą wizytówką, świadczącą o wyjątkowym wyczuciu smaku i niezwykłych umiejętnościach. Niejednokrotnie twierdzi się, że narodowa kuchnia polska ukształtowała się w XIX wieku przez połączenie staropolskiego dziedzictwa kulinarnego z młodszymi wpływami kuchni francuskiej, włoskiej i niemieckiej.

Powoływanie się na tradycję i staropolski smak okazuje się dziś bardzo popularne. Obecnie tendencją w gastronomii jest odtwarzanie dawnych potraw. Inicjatywy w zakresie rekonstrukcji kuchni historycznej stają się ostatnio modne i atrakcyjne w wielu regionach

---

<sup>1</sup> D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kuchnia staropolska i jej wykorzystanie w podnoszeniu atrakcyjności turystycznej dworów, zamków i pałaców*, [w:] *Dziedzictwo kulturowe szansą rozwoju turystyki w regionie*, red. K. Obodyński, M. Āuricęk, A. Nizioł, Akademia Europejska na rzecz Euroregionu Karpackiego i Polskie Towarzystwo Naukowe Kultury Fizycznej, Rzeszów 2009, s. 96–102.

<sup>2</sup> H. Szymanderska, *Na polskim stole. Przepisy i tradycje szlacheckie*, Świat Książki, Warszawa 2005, s. 13.

Polski. Jednym z tych miejsc jest Dolny Śląsk, cechujący się nieprzeciętnym nagromadzeniem zabytkowych obiektów zamkowo-pałacowych stanowiących nadzwyczajną wartość historyczną. Stąd w regionie tym utworzono „Europejski Szlak Zamków i Pałaców”, będący jedną z antropogenicznych atrakcji turystycznych w Polsce. Niektóre obiekty należące do szlaku są przystosowane do świadczenia usług hotelarsko-gastronomicznych. Posiadają one restauracje ze stylowymi wnętrzami, ekskluzywnym menu i wyszukаныmi potrawami. Często zamkowo-pałacowe restauracje specjalizują się w kuchni staropolskiej – dworskiej, myśliwskiej – czy też bazują na lokalnych produktach żywnościowych, przez co oferują regionalne specjały kulinarne. Natomiast zabytkowe piwnice zaopatrzone są w tradycyjne polskie trunki, m.in. miody pitne, wina i nalewki.

Wybrane lokale gastronomiczne zlokalizowane w dolnośląskich zamkach i pałacach należą do szlaku kulinarnego „Smaki Dolnego Śląska”<sup>3</sup>. Niektóre są członkami Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, a określone dania uzyskały certyfikat „Dziedzictwo Kulinarne Dolny Śląsk”.

Celem opracowania jest przedstawienie wybranych inicjatyw o charakterze rekonstrukcji kulinarnej na przykładzie działalności dolnośląskich zamków w zakresie „gastronomii retro”. Analizowanymi projektami są: Festiwal Kuchni Historycznej – Twierdza Smaków organizowany w zamku Czocha oraz kolacja degustacyjna nawiązująca do kuchni Hochbergów zrealizowana w zamku Książ.

W opracowaniu wykorzystano metodę badawczą w postaci analizy treści (ang. *content analysis*), która jest badaniem niereaktywnym. Dokonano przeglądu źródeł wtórnych: literatury przedmiotu, doniesień branżowych oraz portali internetowych dotyczących badanego zagadnienia. Ponadto wykorzystano metodę obserwacji uczestniczącej – w odwołaniu się do aspektów praktycznych.

## 1. Źródła informacji o kuchni historycznej oraz jej rekonstrukcja

Kuchnia i pożywienie są odbiciem kultury danego okresu historycznego. Przybliżają nam smaki i upodobania kulinarne naszych przodków. Zmiany w kulturze kulinarnej wiążą się ściśle z przemianami historycznymi oraz światopoglądowymi wybranego społeczeństwa. Najlepszym źródłem informacji o dawnych kulinariach są książki kucharskie<sup>4</sup>. Zmiany zachodzące w polskiej kuchni w ciągu kilku wieków obrazują dwa dzieła, które współcześnie uznaje się za wyraziste obrazy kuchni staropolskiej. Należą do nich: pierwsza polska książka kucharska autorstwa kuchmistrza<sup>5</sup> rodu Lubomirskich – Stanisława

<sup>3</sup> Szerzej: B. Jakimowicz-Klein, W. Jurewicz, *Smaki Dolnego Śląska*, Dolnośląska Organizacja Turystyczna, Wrocław 2018.

<sup>4</sup> A. Matras, „Pieprzo i szafranno, moja mościa panno”. *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania*, Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów Uniwersytetu Jagiellońskiego – „Nauki Społeczne” 2016, 14(3), s. 55.

<sup>5</sup> Słowo „kuchmistrz” w czasach staropolskich oznaczało znacznie więcej niż tylko szefa dworskiej kuchni. Było określeniem znawcy sztuki kulinarnej, który oprócz zarządzania kuchnią był nauczycielem nowych pokoleń kucharzy.

Czernieckiego – pt. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*<sup>6</sup> z roku 1682 oraz druga wydana drukiem publikacja o polskich kulinariach autorstwa warszawskiego literata Wojciecha Wielądki pt. *Kucharz doskonały*<sup>7</sup> z roku 1783. Dzieło Stanisława Czernieckiego przez długi czas było jedyną polską książką kucharską i doczekało się około dwudziestu wydań do początku XIX wieku<sup>8</sup>. Po pierwodruku kolejne wydanie ukazało się dopiero w 1730 roku.

W opinii Macieja Nowickiego, rekonstruktora kulinarnego, kuchnia Czernieckiego to „kuchnia barokowa oparta na conceptach, które miały zaskoczyć gości, nie tylko smakiem, ale i wyglądem. W daniach przeważała duża ilość przypraw, połączenie smaku słodkiego i kwaśnego. Oryginalny smak produktu miał być niewyczuwalny”. Dania z książki Wielądka są już nieco lżejsze niż u Czernieckiego, inspirowane kuchnią francuską. Ograniczenie przypraw ma wydobyć naturalny smak poszczególnych produktów spożywczych, których użyto do przyrządzenia wybranej potrawy<sup>9</sup>.

Promocją najstarszej polskiej książki kucharskiej oraz propagowaniem wiedzy na temat polskiej sztuki kulinarnej, kuchni narodowej, regionalnej i lokalnej zajmuje się **Muzeum Książki Kucharskiej i Kulinarnej im. Stanisława Czernieckiego**<sup>10</sup>. Placówka służy lokalnej społeczności i turystom odwiedzającym Dolinę Raby w województwie małopolskim jako miejsce poszerzania wiedzy o dziedzictwie kulinarnym naszego kraju<sup>11</sup>. Można się tam zapoznać z licznymi polskimi publikacjami na temat kulinariów o bardzo szerokim zakresie.

Opisy dawnej kuchni, wspaniałych uczt i wykwintnych dań na stołach królewskich, magnackich czy dworskich zachowały się również w pamiętnikach i relacjach. Ważnym źródłem informacji są też rodzinne przekazy – kroniki czy zapiski – zawierające przepisy dawnych potraw. Współcześnie istnieje kilka wartościowych pozycji, które przybliżają dawną kuchnię. Przede wszystkim wstępy historyczne profesora Jarosława Dumanowskiego<sup>12</sup> i innych autorów do serii Polskie zabytki kulinarne wydawanej przez Muzeum Pałacu Jana III Sobieskiego w Wilanowie. Kuchnią staropolską zajmuje się także Aleksandra Kleśta-Nawrocka, która specjalizuje się w historii i antropologii kuchni polskiej.

<sup>6</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2010.

<sup>7</sup> W. Wielądka, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem [...] pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, seria Monumenta Poloniae Culinaria, t. III, oprac. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012.

<sup>8</sup> M. Łozińska, J. Łoziński, *Historia polskiego smaku*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012, s. 78.

<sup>9</sup> <https://www.mojegotowanie.pl/smak-i-styl/maciej-nowicki-kulinarne-rekonstrukcja> [9.01.2019].

<sup>10</sup> Muzeum powstało z inicjatywy Prezesa Zarządu LGD „Dolina Raby” Krzysztofa Kwatery. Na obszarze działania tego stowarzyszenia, w wiśnickim zamku Kmitów i Lubomirskich, została napisana najstarsza na ziemiach polskich książka kucharska, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* Stanisława Czernieckiego. Stowarzyszenie od 2011 roku organizuje cyklicznie Festiwal Rosolu oraz zarejestrowało w roku 2013 rosół polski na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

<sup>11</sup> <http://muzeumksiazkikucharskiej.pl/> [9.01.2019].

<sup>12</sup> Profesor Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, historyk czasów nowożytnych, specjalizuje się m.in. w kulturowej historii kuchni i jedzenia. We współpracy z Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie wydaje najstarsze polskie książki kucharskie (seria Monumenta Poloniae Culinaria – Polskie Zabytki Kulinarne). Jest członkiem rady naukowej Europejskiego Instytutu Historii i Kultury Jedzenia (IEHCA). Kieruje programem badawczym Narodowego Programu Rozwoju Humanistyki pt. *Staropolskie przepisy kulinarne. Opracowanie i edycja rozproszonego materiału źródłowego*. Popularyzuje wiedzę o dawnej kuchni.

Badaczka opublikowała doktorat pt. *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*<sup>13</sup>.

Kuchnia staropolska jest odtwarzana przez niektórych restauratorów prowadzących działalność gastronomiczną w zamkach bądź pałacach. Szefowie kuchni z nadzwyczajną starannością dbają o to, aby przybliżyć smak wielu potraw, które jedli nasi przodkowie. Odwzorowują receptury z pierwszych polskich ksiązek kucharskich i próbują je dostosować tak, aby dania były wykonywalne i jadalne współcześnie. W ciągu wieków zmieniały się surowce i produkty żywnościowe, metody obróbki oraz filozofia gotowania. Starsze przepisy (XVII-wieczne) są często niezrozumiałe dla odbiorcy, więc szefowie kuchni tłumaczą je na dzisiejszy język kulinarny. Przykładem takiego szefa kuchni jest Maciej Nowicki, który odtwarza historyczne smaki w „Villi Intrata” należącej do Muzeum Pałacu Jana III Sobieskiego w Wilanowie. Odbywają się tam warsztaty rekonstrukcji kulinarnej dla młodzieży i dorosłych, organizowane są wykwintne kolacje tematycznie nawiązujące do różnych epok (np. kolacja przygotowana na podstawie menu europejskich dworów królewskich i arystokratycznych z okresu XIX wieku, a dokładniej uczyty wydanej 10 marca 1870 roku przez króla Belgii Leopolda II)<sup>14</sup>. Na tyłach wspomnianego budynku znajduje się ogród pełen zapomnianych warzyw, które są współcześnie wykorzystywane w kuchni do odtwarzania dawnych potraw.

Według Anny Miller i Tomasza Walkiewicza w kuchni staropolskiej występują dwa nurty: plebejski i dworski<sup>15</sup>. Natomiast Elżbieta Brzozowska wyróżnia szerszy podział kuchni staropolskiej, który określa sposób żywienia się Polaków przed wiekami. Zawiera on od trzech do pięciu kategorii. Ta najbardziej rozbudowana klasyfikacja opiera się na majątności i przynależności klasowej<sup>16</sup>. Można stwierdzić, że wraz z malejącą zamożnością warstw społecznych w pożywieniu zmniejszał się udział mięsa, drobiu i często ryb. Malala także w diecie liczba produktów żywnościowych i potraw uważanych za luksusowe lub całkowicie z nich rezygnowano. Zdaniem Andrzeja Chwalby bogaci mogli sobie pozwolić nie tylko na syjące potrawy, ale również na rarytasy takie jak dziczyzna, białe pieczywo, cukier, słodczyce, drogie przyprawy czy miód pitny. W domach bogatej szlachty i patrycjatu niemal zawsze suto jadano<sup>17</sup>.

Anna Matras podaje, że

w okresie staropolskim obficie stosowano przyprawy, które łączono w zaskakujące kompozycje smakowe. Charakterystyczny ostry smak i zapach, będący wypadkową mieszanki intensywnych przypraw, stał się podstawową cechą naszej kuchni naro-

<sup>13</sup> A. Kleśta-Nawrocka, *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, Polskie Towarzystwo Historyczne, Toruń 2016.

<sup>14</sup> Szerzej: [http://www.wilanow-palac.pl/krolewskie\\_menu\\_kolacja\\_rekonstrukcyjna\\_oraz\\_warsztaty.html](http://www.wilanow-palac.pl/krolewskie_menu_kolacja_rekonstrukcyjna_oraz_warsztaty.html) [9.01.2019].

<sup>15</sup> A. Miller, T. Walkiewicz, *Smaki kuchni ziemiańskiej*, <http://www.lodz.ap.gov.pl/art,46,smaki-kuchni-ziemianskiej> [9.01.2019].

<sup>16</sup> Szerzej: E. Brzozowska, *Kuchnia polska jako wyróżnik odrębności narodowej*, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności „Żywność – Nauka, Technologia, Jakość”, Kraków 2003, s. 26–28.

<sup>17</sup> *Obyczaje w Polsce*, red. A. Chwalba, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008, s. 58.

dowej. Receptury opatrzone określeniem „po polsku” oznaczały użycie w daniu kilku lub kilkunastu różnych przypraw oraz wielu dodatków. Duże ilości pieprzu, szafranu, imbiru, gałki muszkatołowej, cynamonu, kolendry, kminku, octu, cukru, cytryn, limonek, piżma, pistacji, rodzynek dodawano do potraw mięsnych, rybnych, mącznych i mlecznych. Taki „polski smak” zyskał złą sławę w ówczesnej Europie. Przekazy i relacje świadków stołujących się na polskich dworach świadczą, iż kuchnia staropolska była niesmaczna i ciężkostrawna. Potrawy „zapijano” podczas uczt dużą ilością alkoholu ze względu na intensywność ich smaku. Upodobanie kuchni staropolskiej do egzotycznych przypraw historycy tłumaczą najbardziej wyrazistym sposobem demonstrowania społecznej wyższości. Kuchnia staropolska należała do elitarniej sztuki kulinarnej. Zamożna polska szlachta, za sprawą kucharzy zatrudnianych w dworach, była wówczas jedynym odbiorcą ksiązek kucharskich. Obfitość drogich, korzennych przypraw na stołach szlacheckich pozwalała wyróżniać się w środowisku, jak również wpisywała się w barokową estetykę ówczesnej kuchni w Polsce<sup>18</sup>.

W XVIII wieku kuchnia warstw zamożnych charakteryzowała się szerokim asortymentem produktów żywnościowych, w tym importowanych, np. sery szwajcarskie czy wędliny niemieckie. Dbano o jakość przygotowywanych potraw. Spożywano wykwintne dania. Zbigniew Kuchowicz podaje, że

pod wpływem zachodniej mody na stołach pańskich i często też szlacheckich pojawiały się: ostrygi, ślimaki, żaby czy żółwie<sup>19</sup>. Zwykły obiad składał się z około 5–6 dań, a czasem więcej. Podawano zupę i dwie potrawy mięsne, do tego jarzynę, często z mięsem, np. kapustę z baraniną. Na deser serwowano ciasta, owoce pieczone, kompoty, marcepany, a na wytwornych dworach – lody włoskie<sup>20</sup>.

W wiekach XVIII i XIX organizowano we dworach eleganckie uczyty pańskie, które manifestowały wielkość i bogactwo rodu, a także nadążanie za aktualną modą. Wymagały one wielu przygotowań oraz zaangażowania dużej liczby osób. Przywiązywano ogromną wagę do: nakrycia stołu, kolejności podawania potraw i trunków, rozrywek towarzyszących uczestnikom biesiady. Potrawy wymyślnie zdobiono, gdyż miały sprawić wrażenie na gościach nie tylko pod względem smaku, ale i wyglądu. Istniał szereg zasad związanych z zasiadaniem do stołu, zachowywaniem się przy nim, a także umiejętnością prowadzenia konwersacji<sup>21</sup>.

Obowiązujący w XIX stuleciu *savoir-vivre* krytykował przesadne łakomstwo, charakterystyczne dla epoki saskiej. Zalecał powolne jedzenie małymi kęsami. Źle widziane było mówienie z pełnymi ustami, choć sama rozmowa przy stole była pożądana. Wspólne

<sup>18</sup> A. Matras, op. cit., s. 56.

<sup>19</sup> Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie XVII i XVIII w.*, Wydawnictwo Łódzkie, Łódź 1975, s. 39–40.

<sup>20</sup> Ibidem, s. 40–41.

<sup>21</sup> A. Przybylska, *Funkcja i kompozycja w obrzędach i rytuałach polskiej kultury – kuchnia w pałacach i dworach polskich w XVIII i XIX w.*, [w:] *Kultura i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*, red. W. Żarski przy współpracy T. Piaseckiego, Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe, Wrocław 2017, s. 393–402.

posiłki miały na celu nie tylko zaspokojenie głodu i miłe spędzenie czasu, ale były także okazją do rozmowy, w trakcie której omawiano bieżące sprawy rodzinne i dyskutowano na tematy polityczne, dotyczące kraju i narodu. Popularnym źródłem wiedzy kulinarnej w XIX wieku stały się pisma kobiece zawierające rubryki poświęcone prowadzeniu gospodarstwa domowego, poradniki domowe i książki kucharskie autorstwa m.in.: Jana Szytlera, Bronisławy Leśniewskiej i Lucyny Ćwierczakiewiczowej. Nadal bardzo dużą rolę odgrywała tradycja ustna, czyli tak jak w poprzednich epokach przepisy kuchenne przekazywano w rodzinie z pokolenia na pokolenie.

## 2. Dolnośląskie zamki zaadaptowane do celów turystycznych – wybrane przykłady

Dolny Śląsk jest regionem o bogatej, a przede wszystkim wielokulturowej przeszłości. To miejsce wielu wojen i najazdów. Pełna gwałtownych wydarzeń historia Dolnego Śląska pozostawiła po sobie ślady. Malowniczo położone górskie zamki i twierdze warowne, reprezentacyjne pałace należące dawniej do bogatych rodów niemieckich i tajemnicze ruiny wystawnej niegdyś rezydencji świadczą obecnie o wyjątkowym dziedzictwie kulturowym tego regionu. Murowane zamki i warownie powstawały tam od XIII wieku. Budowano je najczęściej na skałach i wzgórzach, strzegły granic księstw śląskich. Śledząc dzieje wybranych dolnośląskich zamków i pałaców, można zauważyć, że większość z nich ma podobną historię. Zamki były wznoszone przez jednego z Piastów, a pałace – przez bogatych niemieckich właścicieli. Następnie zostały sprzedane, darowane, zaatakowane i ograbione. Najczęściej nie sprostaly swojemu warownemu czy reprezentacyjnemu przeznaczeniu i popadały w ruinę. Łączą je osoby architektów, którzy podjęli próbę odbudowy niektórych z nich. Mimo wspólnej przeszłości każda z budowli zachowała jednak odrębny klimat<sup>22</sup>.

Do dzisiejszych czasów zachowało się ich ponad 100. Jednakże jedynie te wyremontowane wchodzą w skład „**Europejskiego Szlaku Zamków i Pałaców**”. Dotyczy to 17 zabytkowych obiektów zlokalizowanych w województwie dolnośląskim, w tym 14 zamków i 3 pałaców. Wybrane podmioty oprócz długiej, czasem prawie 1000-letniej historii, przepięknego, widokowego umiejscowienia na łonie nieskażonej przyrody, świadczą także usługi noclegowe i gastronomiczne. Przygotowana jest również oferta kulturalna, która sprawia, że łatwo tam trafić na rekonstrukcje historyczne oraz inne atrakcje turystyczne. Do badania wytypowano dwa zamki należące do wspomnianego szlaku: zamek Czochoa i zamek Książ. Poniżej dokonano krótkiej charakterystyki historycznych obiektów przystosowanych do pełnienia funkcji turystycznej.

**Zamek Czochoa** w Suchej nad jeziorem Leśniańskim został zbudowany w 1247 roku na polecenie króla czeskiego Wacława I. Przez blisko 250 lat zamek należał do klanu Nostitz. W roku 1909 podupadłą budowlę odkupił od klanu, za 1,5 mln marek, drezdeński producent

<sup>22</sup> <http://szlakzamkowipalacow.eu/szlak/> [9.01.2019].



cygar Ernst Gütschow. Przy pomocy berlińskiego architekta, Bodo Ebhardta, przywrócił mu „historyczny” wygląd z 1703 roku. Po II wojnie światowej obiekt został utajniony i zniknął z map. W roku 1952 władze PRL urządziły w nim Wojskowy Dom Wczasowy<sup>23</sup>. Obecnie zamek dostępny jest publicznie, jako ośrodek hotelowo-konferencyjny. Posiada 2 gwiazdki i należy do spółki AMW Hotele<sup>24</sup>. Dysponuje 50 pokojami ze 127 miejscami noclegowymi oraz 4 salami konferencyjnymi. W 2012 roku zamek został wyróżniony przez miesięcznik „National Geographic Traveler” jako jeden z „7 nowych cudów Polski”. To jedno z niewielu miejsc w Polsce, gdzie przeszłość łączy się z przyszłością. W zamku organizowane są przyjęcia weselne, bale, konferencje i szkolenia<sup>25</sup>.

Goście mogą skorzystać z **restauracji zamkowej „Uczta”**, gdzie mają okazję poznać smaki pogranicza śląsko-łużyckiego. Restauracja należy do szlaku kulinarnego „Smaki Dolnego Śląska” oraz do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Stylowa restauracja serwuje śniadania w formie bufetu oraz doskonałe dania *a la carte*. Szef kuchni specjalizuje się w tradycyjnej kuchni polskiej, która bazuje na dolnośląskich produktach regionalnych i lokalnych. Przykładem są specjały z dziczyzny oraz runa leśnego przygotowywane na kuchni węglowej. Podawana jest tam **szlachecka zupa grzybowa**, która została wpisana w kanon dziedzictwa kulinarnego Dolnego Śląska, czy **żeberka zawinięte w kiszone liście kapusty**. Goście mają do dyspozycji kawiarnię usytuowaną na wewnętrznym dziedzińcu. Na zamku organizowane są klimatyczne uczyty średniowieczne, biesiady na Werandzie Rycerskiej oraz degustacje miódów pitnych w Winiarni<sup>26</sup>.

**Zamek Książ** w Książu koło Wałbrzycha został wybudowany pod koniec XIII wieku jako książęca warownia Bolka I Surowego. Piastowski zamek obronny został przebudowany zarówno z zewnątrz, jak i wewnątrz. Obecnie nosi ślady wszystkich stylów architektonicznych, jakie występowały między XIII a XX wiekiem. Umocnienia okalające twierdzę w XVII wieku zostały przebudowane na tarasy ogrodowe. Swoje piętno odcisnęły także czasy hitlerowskie, gdy realizowano tam tajemnicze inwestycje<sup>27</sup>. Zamek Książ położony jest na terenie Książańskiego Parku Krajobrazowego, nad rzeką Pelcznicą, niedaleko Świebodzic. W latach 1509–1943 należał on do starego szlacheckiego rodu Hochbergów, który w średniowieczu przybył na Śląsk, aby służyć Piastom. Przebudowy zainicjowane przez właścicieli<sup>28</sup> sprawiły, że zachwycająca rezydencja jest unikatowa na skalę europejską. Najbardziej reprezentacyjne pomieszczenie zamku to sala Maksymiliana, zlokalizowana nad głównym wejściem. Jej wielkość i przepych wzbudzają zachwyt wśród odwiedzających ją turystów<sup>29</sup>. Zamek kontynuuje tradycje dawnej rezydencji Hochbergów,

<sup>23</sup> <http://szlakzamkowipalacow.eu/project/zamek-czocha/> [9.01.2019].

<sup>24</sup> AMW Hotele to spółka Skarbu Państwa, której właścicielem jest Agencja Mienia Wojskowego. Spółka powstała w 2005 roku jako Grupa Hoteli WAM i w 2016 roku przeszła rebranding związany z likwidacją Wojskowej Agencji Mieszkaniowej (WAM). Spółka AMW Hotele posiada 15 hoteli ulokowanych w 13 największych miastach Polski. Wśród obiektów spółki znajdują się zabytkowe hotele.

<sup>25</sup> <http://www.hotelewam.pl/hotele/sucha-zamek-czocha/> [9.01.2019].

<sup>26</sup> B. Jakimowicz-Klein, W. Jurewicz, op. cit., s. 135.

<sup>27</sup> <http://szlakzamkowipalacow.eu/project/zamek-ksiaz/> [9.01.2019].

<sup>28</sup> Od połowy XIX stulecia nosili tytuł von Pless.

<sup>29</sup> B. Jakimowicz-Klein, W. Jurewicz, op. cit., s. 127.

która pierwotnie pełniła funkcje reprezentacyjne, przyciągając i kusząc „koronowane głowy” Europy niezwyklej aurą oraz magią otaczającą to miejsce<sup>30</sup>.

Zamek Książ to monumentalny kompleks architektoniczny. Ze względu na bogatą historię oraz niezwyklej kubaturę obiekt został wpisany na listę zabytków Narodowego Instytutu Dziedzictwa oraz znajduje się na „Szlaku Zamków Piastowskich”. Książ jako zespół rezydencjonalny obejmuje trzeci co do wielkości zamek w Polsce i jest największy na Dolnym Śląsku. Obiektem od roku 1991 zarządza Spółka Zamek Książ w Wałbrzychu, której założycielem i właścicielem jest Gmina Wałbrzych<sup>31</sup>. Zamek Książ ma 12 tarasów, tunel podziemny, rozległy kompleks parkowy wzorowany na XVIII-wiecznych ogrodach angielskich oraz bogatą ofertę turystyczną obejmującą m.in. dzienne i nocne zwiedzanie, a także inne wydarzenia zamkowe. W najbliższej okolicy zamku znajduje się stadnina koni z możliwością jazdy konnej i wynajęcia bryczki oraz romantyczne ruiny zamku Stary Książ i zamku Cisy. W pobliskim Lubiechowie znajduje się palmiarnia księżnej Daisy.

Na przedzamczu majestatycznego Zamku Książ, który wznosi się na cyplu skalnym (Książęcej Skale) na wysokości 395 m n.p.m., urokliwie położone są trzy hotele: Książ, Zamkowy i przy Oślej Bramie. **Hotel Książ**, zlokalizowany w trzech oficynach pałacowych, stanowi obecnie największą część bazy noclegowej na terenie książęńskiego kompleksu zamkowo-parkowego. Obiekt ten ma ponad 80 miejsc noclegowych, oferuje pokoje, *suity* oraz apartamenty. Na szczególną uwagę zasługują przestrzenne i iście „książęce” łazienki. Na terenie kompleksu organizowane są konferencje, sympozja, szkolenia, imprezy okolicznościowe oraz inne wydarzenia w nowoczesnym Centrum Konferencyjnym. Ponadto goście hotelowi mogą skorzystać z pomieszczeń rekreacyjno-wypoczynkowych mieszczących się w baszcie zamkowej<sup>32</sup>.

Na dziedzińcu zamku Książ usytuowana jest **restauracja „Książęca”**, która należy do szlaku kulinarnego „Smaki Dolnego Śląska”. Goście mogą tam poczuć klimat dawnych czasów. Lokal specjalizuje się w potrawach nawiązujących do bogatej i różnorodnej kuchni dworskiej z czasów Hochbergów. Szef kuchni, Grzegorz Duda, tworzy dania ze świeżych, sezonowych, a przede wszystkim dolnośląskich produktów lokalnych. Szuka inspiracji m.in. w recepturach pozostawionych przez nadwornego kucharza księżnej Daisy – Louisa Hardouina. Przygotowuje takie specjały, jak: **zupę piwną, tatar wołowy odymiony dymem z szyszki jodłowej, bezę Pavlova**<sup>33</sup>. Potrawy te charakterystyczne są także dla dawnej kuchni Dolnego Śląska. Szef kuchni serwuje także dania inspirowane kuchnią staropolską, np. **karpia w szarym sosie**. Karp pochodzi ze stawów milickich, a sos powstaje na bazie wina z dodatkiem płatków migdałów, rodzynek i karmelu<sup>34</sup>.

<sup>30</sup> Wśród gości zamku Książ na przełomie ostatnich wieków znaleźli się m.in.: królowie Prus Fryderyk II oraz Fryderyk Wilhelm III, Księżna Izabela Czartoryska, Książę Antoni Radziwiłł, Wilhelm I (Król Prus, Cesarz Niemiec), Mikołaj I (Car Rosji), Winston Churchill (Premier Wielkiej Brytanii), Zofia (Królowa Grecji), Maria (Królowa Rumunii), Wilhelm II (Cesarz Niemiec), Konstantyn I (Król Grecji) czy Wilhelmina (Królowa Holandii).

<sup>31</sup> <https://www.ksiaz.walbrzych.pl/turystyka/> [9.01.2019].

<sup>32</sup> <https://www.ksiaz.walbrzych.pl/turystyka/hotel> [9.01.2019].

<sup>33</sup> Nazwa deseru pochodzi od nazwiska rosyjskiej primabaleriny Anny Pawłowej. Smakołyk stał się popularny w całej Europie, także na dworze Hochbergów w zamku Książ.

<sup>34</sup> B. Jakimowicz-Klein, W. Jurewicz, op. cit., s. 131.



### 3. Inicjatywy związane z rekonstrukcją kuchni historycznej w badanych zamkach na Dolnym Śląsku

Zamek Czocho jako jeden z najpiękniejszych zamków Dolnego Śląska w maju 2018 roku po raz pierwszy zorganizował festiwal kulinarny „**Twierdza Smaków – Dolnośląski Festiwal Kuchni Historycznej**” (fot. 1a). W roku 2019 odbyła się druga jego edycja (fot. 1b). Podczas imprezy znawcy historycznych potraw oraz smaków odtwarzali i serwowali tajemnicze, bardzo często ekstrawaganckie dania z przeszłości. Organizatorami festiwalu byli Joanna Lamparska, znana propagatorka historii Dolnego Śląska, oraz Jarosław Kurczyński, dyrektor zamku Czocho. Do tej pory zabytkowy obiekt był kojarzony z Twierdzą Szyfrów i tajemnicami II wojny światowej. Joanna Lamparska przeszukała historyczne książki kucharskie, gdzie znalazła receptury godne odtworzenia na festiwalu kulinarnym.



Fot. 1a. Plakat informujący o Dolnośląskim Festiwalu Kuchni Historycznej na Zamku Czocho w Suchoj – I edycja w roku 2018

Źródło: <https://historia.org.pl/2018/05/02/twierdza-smakow-2018-i-dolnoslaski-festiwal-kuchni-historycznej/> [22.07.2019].



Fot. 1b. Plakat informujący o Dolnośląskim Festiwalu Kuchni Historycznej na Zamku Czocho w Suchoj – II edycja w roku 2019

Źródło: zbiory własne.

Podczas I edycji festiwalu turyści odwiedzający zamek mogli skosztować wszystkich przygotowywanych potraw, z czego części bezpłatnie. Przy fosie i na zamkowym dziedzińcu gości powitały różnorakie kuchnie:

- rycerska z **kutasami**, czyli „średniowiecznymi hot-dogami”, **abulastą** – jajecznicą na jabłkach, **kiszonymi śledziami**, które jadano w Polsce aż do XVIII wieku, **jabłkami z chrzanem smażonymi w piwie**. Potrawy przygotowała Małgorzata Bliskowska, która zajmuje się rekonstrukcją kuchni rycerskiej;
- staropolska z daniem **kurczak we flaszy**, przyrządzonym następująco: do butelki wkładano skórę kapłona, czyli wykastrowanego koguta, która wypełniona była mlekiem i żółtkami, następnie ją gotowano. Kilkaset lat temu stanowiło ono rarytas na stołach naszych przodków. Dokładny opis tej nietypowej potrawy podaje Anna Matras<sup>35</sup>. W staropolskim menu znalazły się też na festiwalu takie potrawy jak: **tradycyjny pasztet Radziwiłłów**, **piwna polewka** z czasów, gdy wody nie pijano. Kolejną staropolską polewką była przygotowana na olbrzymiej patelni plenerowej przez kucharza Waldemara Załuskiego **zupa kapuściana** na wędzonych kościach, z wędzonymi jabłkami i śliwkami, doprawiona tłuczonym kminkiem;
- rosyjska kuchnia polowa z czasów carskich – z nalewkami, herbatą z samowara z dodatkiem konfitury, zupą **solianką** (tradycyjną zupą rosyjską na bazie bulionu i kiszonych ogórków, w smaku mocno kwaśną, podawaną ze śmietaną) i blinami;
- sarmacka, z uwarzoną **kaszą** gryczaną lub jęczmienną **ze skwarkami, podplomykami** z różnymi dodatkami, **skrzydełkami kurzymi** obsmażanymi w miodzie z goździkami, cynamonem i pieprzem. Sarmaci w swoim obozie opowiadali o smakach z czasów Zagłoby;
- kuchnia polowa CK Armii i Legionów Polskich.

W barze u Nostitza (nazwa pochodzi od jednego z właścicieli zamku Czocha) odbyła się degustacja świeżych przekąsek i dań rzemieślniczych, np. **słowiańskich warzyw w glazurze**. Natomiast kuchnia zamkowa pod nadzorem Gabrieli Labiszak, szefowej kuchni z Zamku Czocha, przygotowała według oryginalnej receptury<sup>36</sup>:

- ulubiony **tort Marii Antoniny**, francuskiej królowej słynącej ze słabości do słodczy. Oryginalny przepis pochodzi sprzed 200 lat. Zaskakujący smak tortu tworzy różany biszkopt przełożony warstwą masy pistacjowej;
- **lody księcia Pücklera** – przebój dawnych kawiarni. Deser serwowano we dworach i pałacach w regionie historycznego pogranicza śląsko-łużyckiego. Słynne lody wymyślił cukiernik Schulze dla Hermanna von Pückler-Muskau<sup>37</sup>. Po raz pierwszy zostały

<sup>35</sup> A. Matras, op. cit., s. 59. „Kapłon całkiem w flasie” to danie wyjątkowe, które miało zaskoczyć gości – jak kucharz zmieścił całego kapłona w szklanej butelce? Potrawę przygotowywano, używając jedynie skóry kapłona, która pozbawiona kości i mięsa łatwo mieściła się „w flasie”. Następnie skórę wykastrowanego koguta napełniano mieszanką mleka z żółtkami i gotowano razem z butelką. Podczas gotowania składniki pęczniały, wypełniając skórę niczym balon. W momencie podania potrawa miała sprawić wrażenie, jakby olbrzymi kapłon zmieścił się w niewielkiej butelce. Była to kunsztowna i przemysłana potrawa.

<sup>36</sup> [http://www.kuchniawroclawia.pl/7,Wiesci\\_z\\_Dolnego\\_Slaska.htm?id=1444](http://www.kuchniawroclawia.pl/7,Wiesci_z_Dolnego_Slaska.htm?id=1444) [9.01.2019].

<sup>37</sup> Nazwa deseru lodowego pochodzi od nazwiska księcia Hermanna von Pücklera (1785–1871). Książę słynął w całej Europie z zamiłowania do zakładania oraz projektowania parków i ogrodów. W roku 1815 założył w dolinie

opisane w książce kucharskiej z roku 1839. Składają się one z trzech smaków razem zmrożonych: waniliowego, truskawkowego i czekoladowego;

- **jajo strusia Beniowskiego** – przyrządza się je z jaj kurzych, które są ugotowane w specjalnych pęcherzach i w efekcie kształtem przypominają dużo większe strusie jajo;
- **antyczne mleko krojone**, zwane też **masłem kładzionym**, które jadano w czasach starożytnych – delectowali się nim Rzymianie w czasach Nerona, znani z dość dziwnych upodobań kulinarnych. Opisał je Petroniusz w *Uczcie Trymalchiona*. Potrawę przyrządza się z mieszanki jaj i mleka zapiekanych w piecu. Podawano ją na festiwalu z dekoracją z bitej śmietany i świeżych owoców. Otrzymana potrawa przypominała wyglądem i smakiem coś między omletem a racuchem.

Bogaty program festiwalu obejmował także: warsztaty kulinarne (np. warsztaty kuchni dworskiej dla dzieci), kurs protokołu dyplomatycznego, konkurs na najlepsze „ciasto warowne”, kurs rzeźbienia form piernikarskich, ozdób z lukru i wspólne pieczenie pierników, spotkania ze znawcami historycznych potraw, którzy nie tylko odtwarzali i serwowali dania z przeszłości, ale również interesująco o nich opowiadali. Odbyły się wykłady o kuchni międzywojennej i powstańczej, m.in. wykład Aleksandry Zaprutko-Janickiej o kulinarnej historii przedwojennej Polski.

Druga edycja festiwalu również obfitowała w potrawy historyczne. W fosie zamkowej turyści mogli degustować: królewskie pączki katalońskie (przygotowane na podstawie przepisu z XIV wieku), podplomyki (receptura z wczesnego średniowiecza), placki „puri” (czasy krucjat), kwas chlebowy, miody pitne, polewkę pokrzywową z zieleńią i soczewicą, świeżo wędzone gęsie pipki, pieczonego karpia w pięciu gąszczach<sup>38</sup> (czyli sosach na biało, czarno, zielono, żółto, w piernikach), pstrąga z dołu ziemnego w pokrzywach i kurdybanu<sup>39</sup>, pieczoną rybę na patyku, szczupaka według „Pana Tadeusza”, czyli „szczuki nie rozkrawanej a pieczonej, smażonej i gotowanej”.

Na dziedzińcu głównym dostępne były potrawy kuchni z czasów PRL-u (galareta z setką wódki, golonka na kapuście z grochem, śledź w śmietanie, zupa pomidorowa, woda z sokiem z prawdziwego saturatora) oraz potrawy kuchni wojskowej z czasów I wojny światowej (grochówka cara Mikołaja, boeuf Stroganow, kartoszki po żołniersku, bliny, rosyjska herbata z samowara, nalewki rosyjskie i kwas chlebowy).

W kawiarni historycznej oferowano: różano-pistacjowy tort Marii Antoniny (powtórnie z I edycji festiwalu), czekoladowo-śmietankowo-korzenny tort Katarzyny Medycejskiej, ciastka duszki dla dzieci.

---

Nisy Łużyckiej park krajobrazowy – Park Mużakowski. Znane było także jego zamiłowanie do sztuki kulinarnej. W swoim majątku zatrudniał doskonałych kucharzy i cukierników. Jeden z nich opracował recepturę lodów zgodnie ze wskazówkami księcia.

<sup>38</sup> Gąszcz to staropolski zagęstnik warzywny do sosów i zup (alternatywa zawiesiny mącznej) bądź bardzo gęsty sos.

<sup>39</sup> Bluszcz kurdybanek zwany bluszczkiem ziemnym czy kurdybankiem to roślina przyprawowa, pospolita na całym obszarze Polski. Ziele jest stosowane przeciw zatruciu łożowem. W medycynie ludowej w postaci naparu pije się przy przewlekłych niezżytach dróg oddechowych, astmie, schorzeniach pęcherza i kamicy nerkowej, jak również przeciw bólom żołądka. Ze względu na delikatne działanie ściągające, przeciwzapalne i przeciwbakteryjne jest używane do przemywania ran.

W trakcie II edycji festiwalu zorganizowano Wielką Ucztę Historyczną przy świecach i pochodniach, pod murami zamku. Na biesiadzie podano na przystawkę: śledzie kiszone przygotowane na dwa sposoby: ze śmietaną, zieleń i kwiatem bluszczu kurdybanka oraz miodem, pokruszonymi orzechami, migdałami i korzeniami. Danie główne stanowiły: jagły z zieleniną, „szwedy”<sup>40</sup> do okrasy, pieczona dynia, czarna potrawa mięsna gotowana z podwłtami, korzeniami i tartymi migdałami. Wyjątkową strawą były przepiórki w saporze<sup>41</sup> z aromatycznych róż, z gąszczem z pieczonych kasztanów, otulone aksamitnymi płatkami. Zwieńczeniem uczyty były wety<sup>42</sup> – biesiadnikom zaserwowano tort z kapusty kwaśnej z mleka, jajek i chleba, podany na gorąco, gotowany w rynce, a także piernik staropolski.

W **zamku Książ** po cieszących się ogromnym zainteresowaniem nocnych zwiedzaniach jego kierownictwo przygotowało kolejną komercyjną atrakcję. Na początku lipca 2018 roku została zorganizowana **kolacja degustacyjna w dawnej kuchni Hochbergów** (fot. 2). Po 80 latach w nieczynnej na co dzień kuchni na piątym piętrze zostały przywrócone czasowo jej pierwotne funkcje. Menu było inspirowane kuchnią Louisa Hardouina, nadwornego kucharza rodziny Hochbergów. Goście przybyli na kolację dowiedzieli się, jak wyglądała kuchnia Hochbergów, dlaczego mieściła się na piątym piętrze, jaki był ulubiony deser księżnej Daisy (czyli księżnej Marii Teresy Oliwii Hochberg von Pless) itp. Historia kuchni na piątym piętrze zamku Książ sięga okresu przebudowy obiektu prowadzonej w latach 1908–1923. W trakcie pobytu w Paryżu w roku 1904 księżę Jan Henryk XV Hochberg von Pless zachwyił się potrawami, które serwował Louis Hardouin, mistrz kuchni miejscowego hotelu Ritz. Księżę zaproponował mistrzowi kuchni angaż, a ten skorzystał z propozycji. Hardouin związał swoje życie z Książem do roku 1926<sup>43</sup>.



Fot. 2. Zaproszenie na kolację degustacyjną w dawnej kuchni Hochbergów w Zamku Książ

Źródło: <https://www.ksiaz.walbrzych.pl/turystyka/aktualnosci/kolacja-degustacyjna-w-dawnej-kuchni> [22.07.2019].

<sup>40</sup> Szwedy to duże skwarki w kaszy.

<sup>41</sup> Sapor w kuchni staropolskiej to ostry i gęsty sos, przygotowany najczęściej z bulionu, z dodatkiem jaj.

<sup>42</sup> Wety to dawna nazwa deseru.

<sup>43</sup> Wówczas z żoną i dwoma synami wyjechał do Francji, a następnie do Anglii, gdzie zmarł w roku 1954.



Menu opracowywane przez Louisa Hardouina – nadwornego kucharza Hochbergów – było bardzo urozmaicone. Z jednej strony pojawiały się w nim dania bardzo wyszukane, jak egzotyczna dziczyzna, ptactwo czy wykwintne owoce, z drugiej dania bardzo proste, często regionalne – śląskie. Słynny mistrz dbał o to, by książęca para i ich goście mogli czerpać prawdziwą przyjemność z degustowania coraz to nowych dań. Pozyskując do współpracy Louisa Hardouina, Hochbergowie zyskali nie tylko wybitnego kucharza i cukiernika, ale również nadwornego fotografa. Francuz był bowiem wielkim miłośnikiem nie tylko sztuki kulinarnej, ale również fotografii. Na swoich zdjęciach utrwalił historię Książa oraz książęcej rodziny i licznej zamkowej służby z lat 1905–1926. Spora część tych fotografii znajduje się obecnie w zbiorach zamku Książ. Zostały pozyskane od wnuczki Louisa Hardouina<sup>44</sup>.

Kolacyjne menu, składające się z czterech dań, przygotował wspomniany już szef kuchni restauracji „Książęca” – Grzegorz Duda, członek kapituły Smaki Dolnego Śląska, wraz z Adamem Burym. Wykorzystując produkty lokalne oraz wiedzę na temat historycznych przepisów kulinarnych jednej z najznamienitszych rodzin na Śląsku, zabrał gości w kulinarną podróż szlakiem książęcych smaków.

Menu kolacyjne w formie pokazu *live cooking* było następujące:

- przystawka – **dojrzewający ser z lokalnej serowni**, czerwona cebula z hodowli eko, miód gryczany, chipsy wytworzone z zakwasu chlebowego z ekologicznej tradycyjnej piekarni;
- zupa – **krem ze skorzonery** (wężymord, tzw. zimowy szparag, czarny korzeń) – warzywa niegdyś uważanego za antidotum na jad żmij;
- danie główne – **rolada wołowa von Pless**, czyli wołowina sudecka, czerwona kapusta, rodzynki, cynamon (w czasach Hochbergów jedna z droższych przypraw, co powodowało, że potrawa stawała się bardziej ekskluzywna), **kluski śląskie** według oryginalnego przepisu z XIX/XX wieku z surowych i gotowanych ziemniaków;
- deser – **lody** z kaszy gryczanej, młodej marchwi i szczawiu.

Oprócz skrupulatnego trzymania się receptur szef kuchni postarał się również o to, aby wszystkie składniki pochodziły od lokalnych producentów, tak jak za dawnych lat. Jedno z serwowanych dań – czyli rolada wołowa von Pless, wykonana dokładnie według przepisu i na lokalnym produkcie: wołowinie sudeckiej – było ulubionym księcia Hochberga. Hardouin pozyskiwał towar od lokalnych producentów i dbał o to, aby były to produkty żywnościowe najwyższej jakości. Wspólny projekt zamku Książ i restauracji „Książęcej” okazał się na tyle dobrym pomysłem, że już teraz zapowiadane są kolejne podobne wydarzenia gastronomiczne, które będą odtwarzały „dawne smaki”.

## Podsumowanie

Dolny Śląsk jest najbardziej zasobnym regionem w Polsce pod względem liczby zabytkowych obiektów zamkowo-pałacowych. Niektóre z nich, zaadaptowane do funkcji turystycznej, mają przygotowaną bogatą ofertę kulturalną powiązaną ze świadczeniem

<sup>44</sup> <https://www.ksiaz.walbrzych.pl/turystyka/aktualnosci/kolacja-degustacyjna-w-dawnej-kuchni#> [30.12.2018].

usług noclegowo-gastronomicznych. Zrealizowane w minionym roku wydarzenia kulinarne o charakterze rekonstrukcyjnym stanowią niewątpliwą atrakcję turystyki kulinarnej. Badane inicjatywy organizowane w wybranych zamkach dolnośląskich cieszyły się dużym zainteresowaniem okolicznych mieszkańców oraz turystów, a przede wszystkim smakoszy zainteresowanych rekonstrukcjami kulinarnymi.

Na podstawie przeglądu literatury i przeprowadzonego badania można stwierdzić, że rekonstrukcje kulinarne są jednym z gastronomicznych trendów na najbliższe lata. Wydarzenia kulinarne, podczas których odtwarzane są historyczne smaki za pomocą dawnych technik gotowania, przetwarzania czy konserwowania żywności, z wykorzystaniem zapomnianych surowców (np. dawnych odmian roślin) i lokalnych produktów, zalicza się do gastronomii retro. Ich celem jest szeroko pojęta edukacja dotycząca początków kuchni polskiej, jak również kultywowanie i utrwalanie dawnych tradycji kulinarnych. Przygotowywane przez znawców dania inspirowane kuchnią historyczną określa się rekonstrukcją progresywną. Oznacza ona przywrócenie zapomnianych smaków w wersji unowocześnieonej. Im dawniejszy jest przepis, tym szersza jego interpretacja.

Rekonstruktorzy kulinarni pozyskują receptury dawnych potraw z najstarszych polskich książek kucharskich. Następnie konsultują je z historykami, etnologami czy biologami, aby dowiedzieć się, co potencjalnie autor książki mógł dodać do dania, albo jak przyrządzić poszczególne składniki w kontekście możliwości epoki, w której żył. Taka praca badawcza umożliwi rekonstruktorom swobodne poruszanie się w świecie dawnej kuchni i dopasowywanie jej do współczesnych gustów. Kulinarni rekonstruktorzy zarażają pasją do kreatywnego gotowania i edukują w zakresie polskiej historii przez pryzmat kuchni. Dla takich pasjonatów rekonstrukcja kulinarna jest sposobem na przywrócenie do życia polskiego dziedzictwa kulinarnego. Dzięki ich działaniom szersze grono osób poznaje bogactwo kuchni staropolskiej, a także uczy się, jak wprowadzić ją na współczesne stoły. Świadomość przeszłości kulinarnej w kontekście globalizacji oraz powszechnej unifikacji trendów na rynku gastronomii jest szczególnie cenna.

## Bibliografia

- Brzozowska E., *Kuchnia polska jako wyróżnik odrębności narodowej*, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności „Żywność – Nauka, Technologia, Jakość” 2003, 3.
- Czerniecki S., *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2010.
- Jakimowicz-Klein B., Jurewicz W., *Smaki Dolnego Śląska*, Dolnośląska Organizacja Turystyczna, Wrocław 2018.
- Kleśta-Nawrocka A., *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, Polskie Towarzystwo Historyczne, Toruń 2016.
- Kuchowicz Z., *Obyczaje staropolskie XVII i XVIII w.*, Wydawnictwo Łódzkie, Łódź 1975.
- Łozińska M., Łoziński J., *Historia polskiego smaku*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.



- Matras A., „*Pieprzno i szafranno, moja mościa panno*”. *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania*, Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów Uniwersytetu Jagiellońskiego – „Nauki Społeczne” 2016, 14(3).
- Obyczaje w Polsce, red. A. Chwalba, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008.
- Orłowski D., Woźniczko M., *Kuchnia staropolska i jej wykorzystanie w podnoszeniu atrakcyjności turystycznej dworów, zamków i pałaców*, [w:] *Dziedzictwo kulturowe szansą rozwoju turystyki w regionie*, red. K. Obodyński, M. Āuriček, A. Nizioł, Akademia Europejska na rzecz Euroregionu Karpackiego i Polskie Towarzystwo Naukowe Kultury Fizycznej, Rzeszów 2009.
- Przybylska A., *Funkcja i kompozycja w obrzędach i rytuałach polskiej kultury – kuchnia w pałacach i dworach polskich w XVIII i XIX w.*, [w:] *Kultura i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*, red. W. Źarski przy współpracy T. Piaseckiego, Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe, Wrocław 2017.
- Szymanderska H., *Na polskim stole. Przepisy i tradycje szlacheckie*, Świat Książki, Warszawa 2005.
- Wielądko W., *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem [...] pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, seria Monumenta Poloniae Culinaris, t. III, oprac. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012.

## Netografia

- <http://www.hotelewam.pl/hotele/sucha-zamek-czocha/> [9.01.2019].
- <https://www.ksiaz.walbrzych.pl/turystyka/> [9.01.2019].
- <https://www.ksiaz.walbrzych.pl/turystyka/aktualnosci/kolacja-degustacyjna-w-dawnej-kuchni> [30.12.2018].
- <https://www.ksiaz.walbrzych.pl/turystyka/hotel> [9.01.2019].
- [http://www.kuchniawroclawia.pl/7,Wiesci\\_z\\_Dolnego\\_Slaska.htm?id=1444](http://www.kuchniawroclawia.pl/7,Wiesci_z_Dolnego_Slaska.htm?id=1444) [9.01.2019].
- <https://www.mojegotowanie.pl/smak-i-styl/maciej-nowicki-kulinarna-rekonstrukcja> [9.01.2019].
- [http://www.wilanowpalac.pl/krolewskie\\_menu\\_kolacja\\_rekonstrukcyjna\\_oraz\\_warsztaty.htm](http://www.wilanowpalac.pl/krolewskie_menu_kolacja_rekonstrukcyjna_oraz_warsztaty.htm) [9.01.2019].
- <http://muzeumksiazkikucharskiej.pl/> [9.01.2019].
- <http://szlakzamkowipalacow.eu/project/zamek-czocha/> [9.01.2019].
- <http://szlakzamkowipalacow.eu/project/zamek-ksiaz/> [9.01.2019].
- <http://szlakzamkowipalacow.eu/szlak/> [9.01.2019].
- Miller A., Walkiewicz T., *Smaki kuchni ziemiańskiej*, <http://www.lodz.ap.gov.pl/art,46,smaki-kuchni-ziemianskiej> [9.01.2019].

## Streszczenie

W pracy przedstawiono wybrane inicjatywy rekonstrukcji kulinarnej na przykładzie działalności dolnośląskich zamków w zakresie “gastronomii retro”. Analizowanymi projektami są: Festiwal Kuchni Historycznej – Twierdza Smaków organizowany w zamku Czocha oraz kolacja degustacyjna nawiązująca do kuchni Hochbergów zrealizowana w zamku Książ. Opisano źródła informacji o kuchni historycznej i sposobach jej rekonstrukcji. Dokonano charakterystyki dwóch wytypowanych do badania zamków dolnośląskich przystosowanych do celów turystycznych. Przedstawiono inicjatywy związane z rekonstrukcją kuchni historycznej w badanych zamkach na Dolnym Śląsku.

**Słowa kluczowe:** kulinarna rekonstrukcja historyczna, Dolny Śląsk, zabytkowe obiekty zamkowo-pałacowe, gastronomia retro

**Abstract**

The study presents selected initiatives of culinary reconstruction on the example of the activity of Lower Silesian castles in the retro gastronomy. The analyzed projects are: Historical Cuisine Festival – Fortrees of Tastes, organized in the Czocha castle and a tasting dinner referring to the Hochberg cuisine, realized in the Książ castle. The sources of information about historical cuisine and its reconstruction are described. Characteristics of selected the Lower Silesia castles adapted for tourism purposes were selected, which were selected for the study. The initiatives related to the reconstruction of historical cuisine in the studied castles in the Lower Silesia have been presented.

**Keywords:** culinary historical reconstruction, Lower Silesia, historic castle and palace buildings, retro gastronomy

**NOTKA O AUTORACH**

**Dr inż. Magdalena Woźniczko**, doktor nauk rolniczych SGGW w Warszawie w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW, specjalistka ds. żywności wysokiej jakości, ekspertka w zakresie kuchni regionalnych w Polsce oraz szeroko pojętej gastronomii w turystyce i hotelarstwie, turystyki kulinarnej (w tym biro-, eno-, spiri- i tynkturoturystryki). Autorka i współautorka ponad 150 artykułów naukowych, opracowań i rozdziałów w monografiach, zeszytach oraz czasopismach naukowych, a także współautorka *Turystyki kulinarnej* (PWE, 2015).

**Dr Dominik Orłowski**, doktor nauk rolniczych SGGW w Warszawie w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, specjalista ds. gastronomii i dziedzictwa kulinarnego, zainteresowania naukowe: turystyka kulinarna, turystyka etnograficzna, wykorzystanie dziedzictwa kulinarnego Polski i świata w rozwoju oraz promocji turystycznej krajów, regionów i konkretnych miejscowości oraz zagadnienia związane z pożywieniem ludowym mające odzwierciedlenie we współczesnej turystyce kulinarnej. Autor i współautor ponad 140 artykułów naukowych, opracowań i rozdziałów opublikowanych w monografiach oraz czasopismach; redaktor i współredaktor monografii naukowych poświęconych różnym aspektom turystyki kulturowej, np.: *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce* (WSTIJO, 2010), *Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką* (WSTIJO, 2011), *Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce* (WSTIJO, 2011), *Przestrzeń turystyki kulturowej* (WSTIJO, 2017); współautor pierwszej tego rodzaju publikacji na krajowym rynku wydawniczym – *Turystyka kulinarna* (PWE, 2015).