

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 Obitz 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

© 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
e-mail: 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>Żywienniowe strategie przetrwania. Polscy uchodźcy polityczni w Anglii wobec perspektywy niedożywienia i głodu w latach trzydziestych i czterdziestych XIX wieku</i>	153

Maria Korybut-Marciniak, <i>Kuchnia ubogich. Elity intelektualne Wilna wobec zjawiska głodu w pierwszej połowie XIX wieku</i>	167
---	-----

Jolanta Kowalik, <i>Urzędniczy wikt. Sytuacja materialna urzędników administracji państwowej w Imperium Rosyjskim w XIX wieku</i>	187
---	-----

PRAKTYKI ŻYWIENIOWE I KULTURA JEDZENIA W ŻYCIU CODZIENNYM RÓŻNYCH ŚRODOWISK SPOŁECZNYCH

Andrzej Szmyt, <i>Stół w życiu codziennym uczniów Gimnazjum i Liceum Wołyńskiego w Krzemieńcu</i>	205
---	-----

Emilian Prałat, <i>Wokół tradycji wielkopolskiego stołu: przedmioty, ludzie, obyczaje</i>	221
---	-----

Marta Kłak-Ambrożkiewicz, <i>„O smaku ze smakiem” – czy Jan Matejko otrzymał czarną polewkę, kim był Czarny Strzelec, gdzie malarz pijał najlepszą kawę...?</i>	235
---	-----

Piotr Hubicki, Karolina Studnicka-Mariańczyk, <i>O dziczyźnie na polskich stołach w drugiej połowie XIX wieku</i>	245
---	-----

Olga Morozowa, <i>Kulinarne rozkosze ze snu naczelnego mechanika korwety „Żubr” D. D. Guslikowa z 18 lipca 1858 r. w Suchumi</i>	259
--	-----

Katarzyna Głowania, <i>Przykłady wykwintnej kuchni dworskiej księcia żagańskiego Napoléona Louisa (Ludwika) de Talleyrand-Périgord w latach 1878–1894</i>	275
--	-----

Olga Szadkowska-Mańkowska, <i>„Woli w Polsce leda schaby / Niż tu ostrygi i żaby / „Woli zraz pieczeni spory / Niżli kaulafiory”. Kuchnia włoska w oczach polskich peregrynantów</i>	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. Konsumenci 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)¹. 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 religijne².

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

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

² 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 czasopisma „*Annales*”³, 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 Dembińska⁴, Zbigniew Kuchowicz⁵, Tadeusz Sobczak⁶, Andrzej Wyczański⁷. 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

³ Czasopismo historyczne „*Annales d'Histoire Economique et Sociale*”, założone w 1929 r. przez M. Blocha i L. Febvre, dało początek szkole historycznej.

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

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

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

⁷ 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 stole⁸. 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*⁹. 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 jedzenia¹⁰. Jednym z najważniejszych rezultatów badań jest sześciotomowa seria wydawnicza: *A Cultural History of Food*¹¹, 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:

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

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

¹⁰ *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.

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

*Historia jedzenia. Jak żywność zmieniła świat*¹². 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 społecznych¹³. Przykłady opublikowanych prac szczegółowych i szerszych opracowań można mnożyć. Intelktualna atrakcyjność dziejów wyżywienia i kultury kulinarnej zaowocowała powstaniem odrębnej subdyscypliny naukowej – historii kulinarnej¹⁴.

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, etnolodzy, 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 Warszawskiego¹⁵. Szeroko pojęta historia jedzenia jest coraz częściej tematem prac licencjackich, magisterskich i rozpraw doktorskich¹⁶.

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

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

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

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

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

¹⁶ Np. praca doktorska Barbary Męczykowskiej: *Miedzy 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 kulturoznawców¹⁷. 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 jedzenia¹⁸. 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. Różnorodne 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 polskich¹⁹. Problematyka jedzenia zainteresowała też młodsze pokolenie badaczy, które opublikowało ustalenia pokonferencyjne²⁰ w tomie: *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*²¹, będące zbiorem interdyscyplinarnych studiów, dotyczących kultury jedzenia w różnych częściach świata współcześnie i w przeszłości. Innym dokonaniem młodych naukowców jest zbiór artykułów pokonferencyjnych²², opublikowanych pod tytułem: *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*²³. 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*.

¹⁷ *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.

¹⁸ „Przegląd Historyczny” 2011, t. 102, nr 4.

¹⁹ *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 wśród mieszczkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012.

²⁰ Konferencja studencko-ekspercka zorganizowana przez Koło Naukowe Studiów Cywilizacji w 2013 r. w Krakowie.

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

²² Konferencja zorganizowana przez Instytut Historii Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie w 2015 r.

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