

Jerzy Dygdała*

Sławniejsza niż pierniki?
– toruńska rzepa w XVIII wieku

More famous than gingerbread?
– Toruń's turnips in the 18th century

Berühmter als Lebkuchen?
– Toruner Speiserüben im 18. Jahrhundert

Streszczenie. Toruń w XVIII w. znany był nie tylko z pierników, ale także ze słodkawej drobnej rzepy o smaku orzechowym. Uchodziła ona za wyjątkowy rarytas i była przez władze miasta przesyłana w prezencie na dwór królewski i dla wysokich urzędników Rzeczypospolitej. Była ona uprawiana w toruńskich wsiach położonych w dolinie Wisły, zwłaszcza w Czarnowie. W rzeczywistości była to odmiana rzepy bardzo popularna w krajach niemieckich w XVII–XIX w., uprawiana zwłaszcza w Brandenburgii koło wsi Teltow pod Berlinem, skąd też jej popularna nazwa – teltówka (*Brassica rapa teltoviensis*). W Polsce nazywano ją rzepą (rzepką) niemiecką lub toruńską. W wielu polskich

* Pracownik naukowy Zakładu Historii Pomorza Instytutu Historii PAN. Prowadzi badania nad historią polityczną Polski epoki saskiej (zwłaszcza bezkrólewia 1733–1834 i pierwszego panowania króla Stanisława Leszczyńskiego 1704–1709), a także nad dziejami Prus Królewskich i Torunia w XVII–XVIII w., w tym nad historią społeczną i życia codziennego. Współautor wielotomowej *Historii Torunia*. ORCID: 0000-0002-9804-6745.

i niemieckich książkach kucharskich z tego czasu podawano sposoby jej przyrządzenia.

Abstract. Summary. In the 18th century Toruń was known not only for its gingerbread, but also for its sweetish small turnips with a nutty flavor. They were considered an exceptional delicacy and sent by the city authorities as a gift to the royal court and to high officials of the Polish-Lithuanian Commonwealth. It was grown in the villages around Toruń located in the Vistula valley, especially in Czarnów. In fact, it was a variety of turnip that was very popular in various German states from the 17th to 19th century, grown especially in Brandenburg near the village of Teltow by Berlin, whence its popular name – teltovka (*Brassica rapa teltoviensis*). In Poland, it was known as the German turnip or Toruń turnip. Many Polish and German cook books of the time include recipes for preparing it.

Zusammenfassung. Toruń war im 18. Jahrhundert nicht nur für Lebkuchen bekannt, sondern auch für seine süßen, feinen Speiserüben mit nussigem Geschmack. Sie galten als eine besondere Delikatesse und wurden von der Stadtverwaltung als Geschenk an den königlichen Hof und an hohe Beamten der polnischen Adelsrepublik geschickt. Sie wurden in den im Weichseltal gelegenen Dörfern Toruń, insbesondere in Czarnów, angebaut. In Wirklichkeit war sie eine im 17. und 19. Jh. in deutschen Ländern sehr beliebte Rübensorte, die besonders in Brandenburg in der Nähe des Dorfes Teltow bei Berlin – angebaut wurde, woher ihr in Polen populärer Volksname "Teltówka" (*Brassica rapa teltoviensis*) stammt. In Polen nannte man sie auch deutsche oder Toruner Rübchen. In vielen polnischen und deutschen Kochbüchern jener Zeit wurde ihre Zubereitungsweise angegeben.

Słowa kluczowe: toruńska słodka rzepa (*Brassica rapa teltoviensis*), prezenty dla dworu królewskiego i urzędników Rzeczypospolitej, potrawy z rzepy

Keywords: sweet Toruń turnip (*Brassica rapa teltoviensis*), gifts for the royal court and officials of the Polish-Lithuanian Commonwealth, turnip recipes

Schlüsselwörter: Teltower Rübchen (*Brassica rapa teltoviensis*), Geschenk für den königlichen Hof und die Beamten der polnischen Adelsrepublik, Rübengerichte

*Zasadził dziadek rzepkę w ogrodzie,
Chodził tę rzepkę oglądać co dzień.
Wyrosła rzepka jędrna i krzepka,
Schrupać by rzepkę z kawalkiem chlebka.*
(Julian Tuwim, *Rzepka*)

W znanym wierszu dla dzieci Juliana Tuwima mowa jest oczywiście o zwyczajnej rzepie rosnącej w ogrodach i na polach, będącej rośliną jadalną, ale nie zaliczającej się, mimo zachwytów poety, do nadzwyczaj smakowitych warzyw. Tymczasem w dawnych czasach uprawiano w okolicach Torunia specjalną odmianę rzepy, która uchodziła za prawdziwy rarytas, ceniony zarówno na magnackich, jak i na monarszych stołach. Przeprowadzając niegdyś w Archiwum Państwowym w Toruniu kwerendę do rozprawy doktorskiej, natknąłem się w osiemnastowiecznej korespondencji Rady Torunia z jej rezydentem na dworze królewskim, Samuelem Luthrem Geretem, nie tylko na pojedyncze wzmianki o toruńskich piernikach (co wydawało się oczywiste)¹, lecz także na znacznie więcej informacji o przesyłanej do Warszawy rzepie („Rüben, Rieben”), którą tenże rezydent miał przekazywać w podarunku najwyższym dygnitarzom Rzeczypospolitej, niższym urzędnikom koronnym, a nawet bezpośrednio na dwór królewski. Byłem tym zaintrygowany, rzepa uchodzi bowiem obecnie za dość podrzędne warzywo i roślinę pastewną. Dla tematu mojego doktoratu, dotyczącego polityki Torunia w początkach panowania Stanisława Augusta Poniatowskiego, sprawa

¹ Por. J. Dygdała, *O początkach firmy piernikarskiej Weese, transporcie miodu i nadgorliwych celnikach w 1767 roku*, „Rocznik Toruński”, t. 47, 2020, s. 233–245.

rzepy nie miała żadnego znaczenia, więc zupełnie ją pomiąłem². Niemniej jednak wciąż wracałem myślami do tej rzepy, pilnie odnotowując wszelkie, nieliczne zresztą, wzmianki pojawiające się o niej w opracowaniach dotyczących historii miasta. Sięgnąłem też do osiemnastowiecznej literatury botaniczno-rolniczej, a przede wszystkim kulinarnej. Znaczącą pomoc udzielił mi prof. Jarosław Dumanowski, nie skąpiąc cennych wskazówek i udostępniając różne fragmenty swych opracowań i edycji źródłowych (w tym dopiero przygotowywanych do druku) poświęconych dawnej sztuce „kuchmistrzowskiej”. Przeprowadziłem także konsultacje z toruńskimi botanikami, dr. Lucjanem Rutkowskim, a zwłaszcza z prof. Tomaszem Załuskim, którym bardzo dziękuję za wyjaśnienie różnych wątpliwości i za dodatkowe informacje.

Nasuwa się podstawowe pytanie, czym była toruńska rzepa i dlaczego uważano ją za tak cenny przysmak. Rzepa (*Brassica rapa*), należąca pod względem botanicznym do rodzaju kapust (podobnie jak brukiew, rzepik, kalaflor, brukselka, jarmuż i kalarepa), znana była już w starożytności jako warzywo i następnie rozpowszechniła się w całej Europie³. Służyła jako, dość poślednie zresztą, pożywienie, uchodziła ponadto za roślinę leczniczą. Była też, choć rzadko, wykorzystywana jako pasza dla bydła. W XVIII w. jej uprawa w Polsce stopniowo się zwiększała, ale mimo to nie odgrywała w gospodarce wiejskiej (zwłaszcza folwarcznej) większej roli⁴. Częściej pojawiała się w tym stuleciu jako warzywo uprawiane w ogrodach. Tak było przynajmniej we wsiach należących do arcybiskupstwa gnieźnieńskiego. Według ustaleń Jerzego Topolskiego zajmowała ona w tych ogrodach jedynie 3,6% powierzchni, dominowała zaś kapusta (15,8%), marchew (15,2%) oraz konopie (12,9%)⁵. Trzeba jednak pamiętać, że rzepa, podobnie jak i pasternak, była kopcowana, a także konserwowana przez wędzenie lub kiszenie i stanowiła, aż do

² Idem, *Polityka Torunia wobec władz Rzeczypospolitej w latach 1764–1772*, Warszawa–Poznań–Toruń 1977.

³ *Słownik botaniczny*, red. A. i J. Szwejkowscy, Warszawa 2003, s. 352–353; zob. też J. Roberts, *Powab jabłka. Fascynujące dzieje owoców i warzyw*, Warszawa 2003, s. 142–147.

⁴ J. Topolski, *Gospodarstwo wiejskie w dobrach arcybiskupstwa gnieźnieńskiego od XVI do XVIII wieku*, Poznań 1958, s. 70–72.

⁵ Ibidem, s. 301.

XIX w., ważny element codziennego pożywienia, zwłaszcza w okresie zimowym i na przednówku, uboższych warstw ludności. Obecnie rzepa uprawiana jest głównie w postaci rośliny pastewnej. Jest to roślina dwuletnia, w pierwszym roku wytwarzająca spory jadalny korzeń spichrzowy, w drugim zaś kwiaty i nasiona⁶.

O uprawie polnej rzepy i jej zastosowaniu pisali już w końcu XVI w. i w stuleciu XVII polscy autorzy poradników gospodarczych i rolniczych, m.in. wojewoda rawski Anzelm Gostomski w swym dziele *Gospodarstwo*, wydanym w 1588 r.⁷, czy Marcin z Urzędowa w 1595 r. w swym zielniku⁸. W początkach XVII w. botanik i lekarz Szymon Syreński (Syreniusz) podał dość szczegółowe informacje o sposobach przyrządzania dwóch odmian rzepy: okrągłej i wodnicy, to jest o warzeniu rzepy w polewce mięsnej, o podawaniu jej z octem i solą, a także o jej pieczeniu z pieprzem i oliwą. Wspomniał również o rzepie suszonej oraz kwaszonej w occie. Wskazał ponadto na jeszcze jedną, najsmaczniejszą z odmian tego warzywa. Był to według niego „kolnik albo rzepa podługowata słodka”. Pisał, że jest ona słodsza niż zwykła rzepa okrągła, a do tego „barziej ciało rozgrzewa”⁹.

O rzepie pisał w drugiej połowie XVII w. Jakub Kazimierz Haur, autor bardzo popularnych poradników gospodarskich. Wspomniał w nich o rzepie polnej, nieco więcej miejsca poświęcił jednak rzepie ogrodowej, którą „dla prędszego do kuchni posiłku na ogrodach sieją: nasienie jej ma być piaskiem suchym zmieszane, aby gęsto na zagon nie padała, boby w korzeniu musiała być drobna. Jakoż ją przerywają, kiedy gęsto zrośnie. Siewają ją też między proso [...]. Trzeba ją nie w wilgotnym miejscu, ale w suchym chować, aby nie parciała, doglądać ją trzeba”. Następnie podał kilka wskazówek dotyczących jej przyrządzania, stwierdzając, że „jest zdrowa, tylko ją dobrze a tłusto uwarzyć trzeba. Polewka z niej na kaszel pomocna”. Dodał, iż suszoną, bądź wędzoną,

⁶ *Słownik botaniczny*, s. 353.

⁷ J. Topolski, op. cit., s. 71–72.

⁸ Marcin z Urzędowa, *Herbarz polski*, Kraków 1595, s. 262, cyt. za *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, wyd. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Warszawa 2016, s. 165.

⁹ Sz. Syreński, *Zielnik herbarzem z języka lacińskiego zowią*, Kraków 1613, s. 1044, cyt. za *Staropolskie przepisy kulinarne*, s. 178.

rzepę można gotować z kaszą jęczmienną¹⁰. Wynika z tego, że Haur uważał rzepę za jedno ze zwykłych warzyw, nie traktując jej bynajmniej jako specjalnego przysmaku, nic też nie wspomniał o słodkawej „rzepie podługowatej” wzmiankowanej w zielniku Syreńskiego (Syreniusza).

Wiek później toruńska rzepa znana była już w Europie, a przynajmniej w Berlinie. Wspomniał o niej znany tamtejszy geograf i statystyk, nauczyciel oraz wydawca Anton Friedrich Büsching w swym wielotomowym dziele *Neue Erdbeschreibung*, którego pierwszy tom ukazał się w 1754 r, a które do końca XVIII w. miało kilkanaście wydań. W tymże tomie obejmującym Europę Północną i Wschodnią (autor przez dłuższy czas przebywał w Petersburgu) znalazł się także obszerny opis ziem polsko-litewskich. W 1768 r. ukazała się książka autorstwa tegoż Büschinga zatytułowana *Geografia Królestwa Polskiego...* Było to tłumaczenie na język polski fragmentów z pierwszej części pierwszego tomu jego *Neue Erdbeschreibung*, najprawdopodobniej z piątego wydania, które ukazało się w Hamburgu w 1764 r. W tejże *Geografii Królestwa Polskiego* kilka stron (94–98) poświęcono Toruniowi i jego okolicom. Znalazło się tam m.in. sformułowanie, że „toruńskie pierniki, delikatne rzepki, piękne mydło i kielbasy są sławne”¹¹.

Potwierdzają to osiemnastowieczni polscy autorzy rozpraw mających już w pewnym stopniu charakter naukowy. W miarę pełne informacje o rzepie i jej szlachetnych odmianach zawierają zwłaszcza prace ówczesnego wybitnego polskiego przyrodnika księdza Krzysztofa Kluka¹². W 1777 r. ukazał się pierwszy tom jego dzieła poświęconego opisowi roślin użytecznych rosnących w Polsce, w którym ogólnie pisał m.in. o rzepie, wskazując, że zwykłą rzepę sieje się zarówno na polach, jak i w ogrodach, w dobrze nawiezionej ziemi. Dwa gatunki rzepy są jednak tylko ogrodowe, „Toruńska, którą i Pruską zowią, Steckrüben: długa, aby była dobra, chce mieć ziemią uprawną, kruchą i głęboko

¹⁰ J.K. Haur, *Ziemiańska generalna ekonomika*, Kraków 1679, s. 42/43.

¹¹ A.F. Büsching, *Geografia Królestwa Polskiego y Wielkiego Xięstwa Litewskiego*, Lipsk–Drezno 1768, s. 96.

¹² Zob. szerzej Z. Wójcik, *Krzysztof Kluk – życie i działalność*, [w:] *Krzysztof Kluk. Przyrodnik i pisarz rolniczy*, red. J. Babicz, W. Grębecka, S. Ingot, Wrocław–Warszawa 1976, s. 245–349; Z. Kosiek, L. Hayto, *Botanika gospodarcza w dziełach Kluka*, [w:] *ibidem*, s. 69–82.

przekopaną. Sieje się około św. Małgorzaty [13 lipca] z rzadka”, a także „Brandenburska: Marckische rüben [marchijska]”. Dodał, że „po św. Michale [29 września] wszystkie się wykopują i przed mrozami chowają”¹³.

Książdz Kluk był również autorem wydanego nieco później najbardziej znanego polskiego podręcznika botaniki z XVIII w. stosującego już w pełni naukową systematykę roślin wprowadzoną wówczas przez znanego szwedzkiego przyrodnika Karola Linneusza. W podręczniku tym znajdujemy sporo wiadomości o rzepie i jej właściwościach. Kluk podaje jej nazwę łacińską – *Brassica rapa* i pisze, że rzepa „pospolita ma korzeń okrągły”, ale są jeszcze różne jej odmiany. Wylicza siedem tych odmian, przy czym jako ostatnią wymienia „Pionową”, która „ma korzeń krótki, przyjemnego smaku czasem orzechowego: u nas Toruńska jest najslawniejsza”¹⁴. Podaje następnie, że „Rzepy sieją się u nas albo na wiosnę w ogrodach gospodarskich, albo na początku lipca na roli w ugorach”. Wskazuje też na jej dużą wartość kulinarną: „Roślina ta jest jedna z pożytecznych w gospodarstwie. Korzenie świeże zażywają się do kuchni: suszą się na wietrze, albo posiekane kwaszą jak buraki na zimę dla prostych ludzi”. W czasach nieurodzaju można mięksisz rzepy zmieszać pół na pół z mąką i piec z tego chleb. Ponadto rzepa jest „wyśmienitą paszą dla krów”, a biała rzepa może służyć za środek przeczyszczający, osłodzony sok z rzepy „dobry jest w suchych przypadkach piersi [tj. gruźlicy – J.D.] i [w bólach] gardła, a „nasienie wypędza ospę i odrę”¹⁵.

Także pijar Stanisław Ładowski (trochę przyrodnik, tłumacz, autor sztuk teatralnych) w swojej kompilacji *Historia naturalna Królestwa Polskiego*, wydanej w 1783 r., podał, że „Rzepa pospolita sieje się na wiosnę w ogrodach, około s. Jakóba [25 lipca] w polach, którą na zimę

¹³ K. Kluk, *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych osobliwie kraiovych, albo które w kraju użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*, t. 1: *O drzewach, ziołach ogrodowych i ogrodach*, Warszawa 1777, s. 206; tę informację Kluka o rzepie i jej dwóch odmianach zacytował Samuel Bogumił Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 5, Lwów 1859 (reprint Warszawa 1995), s. 193.

¹⁴ K. Kluk, *Dykcyonarz roślinny, w którym podług układu Linneusza są opisane rośliny nie tylko kraiove...*, Warszawa 1786, t. 1, s. 78.

¹⁵ Ibidem, s. 79.

chowają w doły i wielką pomocą jest w gospodarstwie”. Dodał, że „potrzebuje ziemi gnojnej i miejsca chłodnego”. Dorzucił potem jeszcze kilka ciekawostek i stwierdził, że oprócz tej pospolitej rzepy występuje też ogrodowa, „jak jest Toruńska”. W osobnym akapicie dał o niej więcej informacji, które warto tu przytoczyć:

RZEPA TORUŃSKA podługowata, ma kształt pasternaku, jest tak sławna, że ją do innych krajów wywożą. Sieje się około s. Małgorzaty [13 lipca] rzadko, w ziemi głęboko przekopanej i gnojnej. A lubo po różnych miejscach ją sieją, rodzi się jednak najpiękniejsza i najśodsza we wsi Czarnowa pod Toruniem i w Rumsku¹⁶ na Kaszubach. Przyznać trzeba, że jest w smaku delikatna i zdrowa¹⁷.

Na podstawie nieco późniejszej, z początku XIX w., wielotomowej niemieckiej encyklopedii dotyczącej m.in. gospodarki, ekonomii i rolnictwa można stwierdzić, że obaj polscy autorzy, pisząc o rzepie toruńskiej, mieli na myśli, dobrze znaną w Niemczech (a zwłaszcza w Brandenburgii) rzepę teltowską („Teltower Rübchen”), czyli po łacinie *Rapa teltoviensis* (*Brassica rapa teltoviensis*). Nazwa wiązała się z wsią Teltow (między Berlinem a Poczdamem), gdzie ją głównie uprawiano. Nosiła też nazwy „Kleine Berliner Rübe” lub „Märkische Rübe” (rzepa marchijska). Była to odmiana rzepy bardzo popularna w krajach niemieckich w XVII–XIX w. W Polsce nazywano ją rzepą (rzepką) niemiecką lub toruńską, czy później zdrobniale teltówką¹⁸. Wyglądem przypominała rzeczywiście pasternak, czy może jeszcze bardziej, dobrze wszystkim znany korzeń pietruszki. Była jednak drobniejsza, gdyż grubość korzenia nie przekraczała grubości kciuka, a długość wynosiła jedynie około 5–10 cm, ważyła co najwyżej kilkanaście gramów¹⁹.

¹⁶ Rumsk (Rumska, Rumbske), ówczesna wieś na Pomorzu Brandenburskim w pobliżu Słupska, obecnie Rumsko w powiecie słupskim.

¹⁷ S. Ładowski, *Historia naturalna Królestwa Polskiego*, Kraków 1783, s. 149.

¹⁸ J.G. Krunitz, *Ökonomisch-technologische Encyclopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft, und der Kunst-Geschichte*, Th. 128, Berlin 1813, s. 88.

¹⁹ F. Allefeld, *Landwirthschaftliche Flora oder die nutzbaren kultivirten Garten- und Feldgewächse Mitteleuropas in allen ihren wilden und Kulturvarietäten*, Berlin 1866 (reprint Königstein/Ts. 1966), s. 249.

Jako pierwszy z historyków zwrócił uwagę na ten toruński smakołyk autor obszernej historii Torunia powstałej w pierwszej połowie XIX w., miejscowy nauczyciel gimnazjalny Julius Emil Wernicke. Pisząc o anomaliami pogodowych w mieście w połowie XVIII w. i o różnych dziwacznościach przyrody spotykanych w Toruniu i okolicach, podał, że według źródeł rękopiśmiennych, właśnie w owych czasach, w dobrach miejskich, mianowicie w Złej Wsi, Czarnowie, Toporzysku i Przysieku (a więc w dolinie Wisły) znajdowano słynne rzepki, równie dobre w smaku jak rzepa teltowska²⁰.

Mogłoby z tej informacji wynikać, że ta właśnie odmiana rzepey pojawiła się w okolicach Torunia dopiero w pierwszej połowie XVIII stulecia. W rzeczywistości uprawiano ją tam jednak znacznie wcześniej, na pewno już w drugiej połowie XVII stulecia. Możliwe, że znajomość jej uprawy przynieśli tu osadnicy olęderscy. O szerokiej już znajomości zalet tejże rośliny świadczą listy braci Słozkiewiczów (Włoszkiewiczów?) z 1690 r., najprawdopodobniej urzędników kancelarii koronnej, a także korespondentów toruńskiego sekretarza Rady Johanna Gottfrieda Rösnera (późniejszego burmistrza). Ten obiecał jednemu z nich przesłać w podarunku toruńskie kiełbaski i rzepe²¹. Bracia po otrzymaniu prezentu podzielili się wiktuałami i jeden z nich, Wawrzyniec, tak zwracał się do Rösnera: „mój Miłościwy Pan i Brat odesłał mi dnia wczorajszego [16 listopada – J.D.] kiełbasek toruńskich n[umer]o 28 od WMMci Miłościwego Pana przesłanych”, podkreślając, że zarówno on sam, jak i „małżonka moja, która niemieckie toruńskie kiełbaski rada spożywa, także i dziatki moje, [...] wszyscy [...] dziękujemy”. Nawiązując do obietnicy przesłania rzepey, dodał „Rzepey z czarnowskiego pola jeszcze

²⁰ J.E. Wernicke, *Geschichte Thorns aus Urkunden, Dokumenten und Handschriften*, Bd. 2, Thorn 1842, s. 504: „Als besondere Natur- Merkwürdigkeiten finden sich in den Handschriften noch bemerkt, daß man in jenen Zeiten bei Thorn, namentlich in den Stadtgütern Bösendorf, Czarnowo, Toporzysko, Przysiek weit berühmte Steckerübchen fand, die an Güte dern Teltauschen gleich kamen”.

²¹ Archiwum Państwowe w Toruniu, Akta miasta Torunia, Katalog II (dalej cyt. APTor., Kat. II), XIV 43, k. 56 i 69, M. Słozkiewicz (Włoszkiewicz?) do J.G. Rösnera, Warszawa 17 i 20 XI 1690; na tę informację zwrócił uwagę K. Maliszewski, *Kilka uwag i refleksji na marginesie lektury dzieła niemieckiego badacza o polskiej myśli historycznej w XVI do XVII wieku*, „Klio”, t. 27, 2013, s. 169–170.

wyglądamy”²². Za 2 lub 3 tygodnie także i ta rzepa dotarła do Warszawy i Wawrzyniec Słozkiewicz w pierwszych słowach listu do Rösnera tak pisał: „Jakom przedtym za oddane mi kiełbasek n[umer]o 28 dziękował WMM Miłościwemu Panu, tak i teraz za czarnowskiej rzepy beczkę [...] uniżenie dziękuję”²³.

Sporo informacji o sposobach uprawy tej rzepy i wzmianek o jej przesyłaniu dla bardzo wpływowej hetmanowej wielkiej koronnej Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej zamieszczał w swych listach toruński poczmistrz, urzędnik celny i literat Jakub Kazimierz Rubinkowski (od 1724 r. rajca)²⁴. Pełnił on funkcję nieformalnego agenta hetmanowej, dostarczał jej gazety cudzoziemskie, informował o bieżących wydarzeniach, przysyłał różne luksusowe towary (m.in. pomarańcze i ostrygi z Gdańska), pośredniczył w sprowadzaniu rzemieślników oraz holenderskich krów do Wilanowa, a także kupował dla niej książki (w tym na aukcjach antykwarycznych) i co więcej oddawał toruńskim introligatorom do oprawy dostarczane mu w tym celu dzieła z księgozbioru Sieniawskich²⁵.

Jakub Kazimierz Rubinkowski w jednym z pierwszych listów do Elżbiety Sieniawskiej (z 1716 r.?) informował ją, że posłał jej „dwie beczki rzepy niemieckiej”, wyjaśniając przy tym, iż „jest też to z Prus [Królewskich – J.D.] osobliwy specjał, który nie tylko do różnych Państw [tj. *znamienitych osób* – J.D.] ale i za morze wożę”²⁶. Natomiast

²² APTor., Kat. II, XIV 43, k. 74, W. Słozkiewicz (Włoszkiewicz?) do J.G. Rösnera, Warszawa 17 XI 1690.

²³ Ibidem, k. 77, W. Słozkiewicz (Włoszkiewicz?) do J.G. Rösnera, Warszawa 4 XII 1690.

²⁴ Zob. szerzej K. Maliszewski, *Jakub Kazimierz Rubinkowski, szlachcic, mieszcza- nin toruński, erudyta barokowy*, Toruń 1982.

²⁵ K. Maliszewski, *Relacje poczmistrza toruńskiego Jakuba Kazimierza Rubinkowskiego z „królową bez korony i pierwszą damą Rzeczypospolitej” Elżbietą Sieniawską w latach 1716–1728*, [w:] *Gospodarka, społeczeństwo, kultura w dziejach nowożytnych. Studia ofiarowane Pani Profesor Marii Boguckiej*, red. A. Karpiński, E. Opaliński, T. Wiślicz, Warszawa 2010, s. 121–127; *Listy Jakuba Kazimierza Rubinkowskiego do Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej (1716–1726)*, wyd. K. Maliszewski, A. Kucharski, Toruń 2017, s. 24–43, zob. wzmianki o rzepie na s. 102, 104, 146–147, 166–168, 192, 199, 201–202, 316–317.

²⁶ A. Słaby, *Rządzicha oleszycka. Dwór Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej jako przykład patronatu kobiecego w czasach saskich*, Kraków 2014, s. 230 (tam też cytaty).

w listopadzie 1717 r. toruński poczmistrz usprawiedliwiał się niskim stanem wody w Wiśle, że przesyłka z rzepą przeznaczoną „na kuchnię Pańską” jeszcze nie dotarła do Puław. Żałował przy tym, „żem tak mało posłał” tej rzepy²⁷. W dwa tygodnie później (6 grudnia 1717 r.) uspokajał Elżbietę Sieniawską, że jest jeszcze dużo czasu na wysłanie jej nasion rzepy niemieckiej. Jak tłumaczył nasiona te muszą być świeże, zebrane na wiosnę. Już teraz jednak informował, że „gruntu do niej potrzeba piaszczystego, a dobrze nawozem uprawnego. Wszędzie się takowa [rzepa] urodzić może, byle na piasku²⁸. W październiku 1719 r. pisał „jaki się tu znajduje specjał, takowy na kuchnię Pańską posyłam, to jest trzy beczki niemieckiej rzepy”. Wysłał ją na statku Antoniego Jastrzębskiego, jednego z oficjalistów hetmanowej²⁹. Następną jesienią Rubinkowski znowu wyekspediował do Puław 3 beczki rzepy niemieckiej na statku podstolego buskiego Kazimierza Tadeusza Polanowskiego, który to statek prowadził z Gdańska szyper Sieniawskiej K. Żmijewski³⁰. Przy tej okazji zamieścił w swym liście z 4 listopada 1720 r. kilka uwag dotyczących uprawy rzepy. Przede wszystkim wyraził zadowolenie, że rzepa (zapewne wychodowana z ziaren, które uprzednio dostarczył) dobrze się udała „na gruntach puławskich”. W związku z pretensjami księżny hetmanowej, że rzepa ta była gorzka, wyjaśnił, iż była ona jeszcze niedojrzała, gdyż trzeba ją wykopywać z ziemi dopiero w końcu października i wtedy „będzie taka słodka, jako toruńska”. Dodał, że jeszcze lepiej by było, gdyby tę rzepę zostawiono do wiosny na nasiona i dopiero wtedy powinno się te nasiona zasiać, „byle tylko na gruncie piaszczystym, nawozem wywiezionym”³¹.

Nasiona rzepy Rubinkowski wysłał Sieniawskiej z końcem lipca 1722 r., zapewniając, że na pewno one wzejdą, byle tylko posadzono je w piaszczystej ziemi. Na wszelki wypadek załączył „osobliwą informację, jako się mają z rolą do niej sprawić”. Niestety ta jego notatka nie

²⁷ *Listy Jakuba Kazimierza Rubinkowskiego*, s. 102.

²⁸ *Ibidem*, s. 104.

²⁹ *Ibidem*, s. 146, 147.

³⁰ *Ibidem*, s. 166, 167.

³¹ *Ibidem*, s. 168; szerzej o próbach Sieniawskiej wprowadzenia uprawy rzepy niemieckiej w swych dobrach puławskich zob. A. Słaby, op. cit., s. 45.

zachowała się w archiwum hetmanowej³². Natomiast w końcu września tegoż roku zapewnił adresatkę, że „Rzepy niemieckiej, którą jak tylko kopać zacząną, na kuchnię Pańską pošlę przez adres do JMP Tchórzewskiego”, czyli poczmistrza warszawskiego Mikołaja Tchórzeckiego, który także był zaufanym pośrednikiem Elżbiety Sieniawskiej załatwiający jej różne interesy³³. Ostatecznie w sobotę 13 października wysłał 4 beczki rzepy niemieckiej na statku podkomorzego koronnego Jerzego Dominika Lubomirskiego³⁴. Mamy jeszcze niedatowaną informację o wysyłce 3 beczek rzepy na statku wspomnianego już Antoniego Jastrzębskiego³⁵.

O popularności rzepy toruńskiej dobrze może świadczyć fakt, że Jakub Kazimierz Rubinkowski w swych listach z lat 1716–1726 skierowanych do hetmanowej Elżbiety Sieniawskiej aż 10 razy wspomina o wysyłce tego specjału (co najmniej 12 beczek) i o przesyłaniu nasion na jej sadzenie, podczas gdy w tym samym czasie tylko raz (27 września 1717 r.) przesłał swej magnackiej protektorce toruński piernik³⁶.

Pierwsza uchwytna źródłowo wzmianka o przesyłaniu do Warszawy rzepy jako prezentu dla wpływowych osobistości znajduje się w liście sekretarza Rady Torunia Georga Adama Reyhera do toruńskiego rezydenta na królewskim dworze, Samuela Luthra Gereta, z 11 października 1761 r. Niejaki kapitan Wahl z regimentu Gwardii Koronnej pozwał Toruń o niewypłacenie należnej sumy pogłównego, podatku przeznaczonego na tenże regiment. Ponieważ Geret w Warszawie już wyjaśnił tę sprawę, kpt. Wahl powinien skasować swój pozew. Rezydent ma mu niejako w zamian obiecać, że zostanie on uwzględniony przy następnej wysyłce rzepy („Rüben Spedition”)³⁷. Wynika z tego, że Rada Torunia, już od pewnego czasu przysyłała różnym urzędnikom i dostojnikom państwowym w podarunku rzepę, w zamian za przychylność, bądź nawet za załatwienie konkretnych spraw.

³² *Listy Jakuba Kazimierza Rubinkowskiego*, s. 192.

³³ *Ibidem*, s. 199.

³⁴ *Ibidem*, s. 201–202.

³⁵ *Ibidem*, s. 316–317.

³⁶ *Ibidem*, s. 92.

³⁷ APTor., Kat. II, 3357, s. 269, G.A. Reyher do S.L. Gereta, Toruń 11 X 1761.

Dokładniej jak to wyglądało informuje nas list Samuela Luthra Gere-
ta z 27 października 1763 r. Zaczęło się właśnie bezkrólewie po śmierci
Augusta III, która nastąpiła 5 października tegoż roku. W poniedziałek
24 października przed południem Geret przyjechał do Warszawy, a już
w środę dotarli tam z Torunia, wysłane w ślad za nim, wozy z rzepą.
Ponieważ były zaprzężone w 10 koni można przypuszczać, że tych wo-
zów było pięć, ewentualnie cztery. Geret zatrzymał do swojego użytku
dwójkę z tych koni, pozostałe z pustymi wozami odesłał do Torunia.
Wraz z ładunkiem (rzepa była zapakowana w beczkach („Tonnen”)) do-
stał też wykaz („Register”), komu i w jakiej liczbie beczek ma tę rzepę
przekazać. Oświadczył, że oczywiście zaraz te beczki rozdzieli między
wskazane osoby³⁸. Niestety wykaz ten się nie zachował. Natomiast z li-
stu Gereta z 24 listopada 1763 r. wiadomo, że toruński rezydent przekazał
prymasowi Władysławowi Łubieńskiemu podarunki przesłane mu
z Torunia, w tym wina i jakieś słodyczne (zapewne pierniki)³⁹. W kilka
miesiący później w lutym 1764 r. toruńska kamlaria (urząd zajmujący
się gospodarką miejską) przesłała do Warszawy „bellaria”, czyli sło-
dyczne, wina, owoce południowe dla metrykanta koronnego i adwokata
Jana Nepomucena Słomińskiego, aby pod nieobecność Gereta w War-
szawie (miał niebawem wyjechać na zbliżające się sejmiki w Prusach
Królewskich) pilnował w stolicy spraw Torunia⁴⁰.

W końcu października 1765 r., rezydent Geret otrzymał podobne za-
danie jak to było dwa lata wcześniej, czyli miał przekazać odpowiednim
osobom przywiezione z Torunia beczki z rzepą. Tym razem rozdzielnik
tego transportu, w postaci jednostronicowej notatki, nadal znajduje się
w zbiorach toruńskiego archiwum⁴¹. Warto go tu przedstawić:

Kuchnia królewska – 6 beczek

Prymas Władysław Łubieński – 2 beczki

Kanclerz wielki koronny Andrzej Zamoyski – 2 beczki

³⁸ APTor., Kat. II, 3358, s. 160, S.L. Geret do Rady Torunia, Warszawa 27 X 1763:
„Die gestern angekommene Fuhren mit den Rüben habe heute expediret und nach dem
vorgeschriebenen Register die Tonnen gehörig vertheilet”.

³⁹ Ibidem, s. 197, S.L. Geret do Rady Torunia, Warszawa 27 XI 1763.

⁴⁰ Ibidem, 3359, s. 931, G. Feldner do S.L. Gereta, Toruń 23 II 1764.

⁴¹ Ibidem, 3360, s. 711, załącznik do listu S.L. Gereta z 21 X 1765.

Podkanclerzy koronny Andrzej Młodziejowski – 2 beczki
Kancelarz wielki litewski Michał Czartoryski – 2 beczki
Wojewoda ruski August Czartoryski – 2 beczki
Konsyliarz Komisji Skarbu Nadwornego Jan Beniamin Steinhauser
– 2 beczki
Konsyliarz Komisji Skarbu Nadwornego Karol Schmidt – 2 beczki
Rezydent gdański Johann Skubovius – 2 beczki
Pisarz dekretowy sądów asesorskich Antoni Brzozowski – 1 beczka
Metrykant koronny Ludwik Ignacy Nowicki – 1 beczka
Metrykant koronny Jan Nepomucen Słomiński – 1 beczka
Ambasador rosyjski Nikołaj Repnin – 2 beczki
Rezydent pruski Gedeon Benoit – 1 beczka

Łącznie przysłano wtedy z Torunia 30 beczek z rzepą. W trzy tygodnie później wysłano dodatkowo po 2 beczki rzepy dla marszałka wielkiego koronnego Franciszka Bielińskiego i dla podkomorzego koronnego Kazimierza Poniatowskiego, brata króla Stanisława Augusta. Ponadto dwie beczki miał zatrzymać do swej dyspozycji sam Geret. Z listy tej wynika, że miastu zależało na pozyskaniu przychylności samego władcy, a ponadto najważniejszych dygnitarzy Rzeczypospolitej, przeważnie związanych ze znajdującą się wówczas u władzy „familiją” Czartoryskich. Niezależnie od tego rzepę mieli otrzymać niżsi urzędnicy, którzy bezpośrednio załatwiali konkretne sprawy, czy to skarbowe (Steinhauser, Schmidt – obaj byli blisko zaprzyjaźnieni z toruńskim burmistrzem Christianem Klosmannem), czy administracyjne i sądowe (Słomiński, Nowicki, Brzozowski). Pamiętano oczywiście o wpływo- wych dyplomatach dwóch sąsiednich mocarstw, przede wszystkim o wszechmocnym Repninie, ale też i o znacznie skromniejszym Benocie. Możliwe, że podobne przesyłki corocznie trafiały do tych samych osób. W każdym razie w końcu października 1766 r. według tego samego rozdzielnika wysłano Geretowi do Warszawy kolejne 34 beczki rzepy⁴².

Sześć beczek rzepy toruńskiej dostarczonej, gdzieś z początkiem listopada 1765 r., przez Samuela Luthra Gereta na dwór Stanisława Augusta nie wystarczało na zaspokojenie potrzeb monarszej kuchni. Mniej

⁴² Ibidem, s. 712, notatka z 31 X 1766.

więcej w tym samym czasie kuchmistrz królewski Paul Tremo zakupił za 54 złp jeszcze cztery beczki tejże rzepy⁴³, z czego wynikałoby, że cena jednej beczki rzepy wynosiła 13 złp 15 gr., przy czym ówczesna beczka jako miara objętości liczyła 62–72 garnce, czyli około 134–140 litrów. Te 13,5 złp stanowiło znaczną kwotę świadczącą o wartości tej odmiany rzepy, gdyż korzec, czyli 120 litrów zwykłej rzepy w połowie XVIII w. można było dostać w Warszawie za 2 złp – 2 złp 15 gr., podczas gdy korzec pszenicy kosztował wówczas 13–15 złp, bochenek chleba jedynie około 4–5 gr, beczka piwa warszawskiego 4 złp, funt przedniej kawy 2 złp 15 gr, a funt cukru blisko 2 złp 30 gr. Barana można było kupić za 8–10 złp, a szczupaka za około 2 złp. Mistrz murarski zarabiał dziennie niewiele ponad 2 złp., a jego pomocnik nieco ponad 1 złp.⁴⁴

Nasze przypuszczenie o w miarę ciągłym przesyłaniu beczek z rzepą do Warszawy potwierdzać może relacja tegoż Samuela Luthra Gereta z grudnia 1767 r. Gościł on na obiedzie u ówczesnego, nowego prymasa Gabriela Podoskiego, duchownego o dość świeckim i swobodnym stylu życia. Prymas prosił, aby Geret przesłał pozdrowienia burmistrzowi Christianowi Klosmannowi, po czym zapytał, czy w Toruniu jest jeszcze rzepa, którą miasto zazwyczaj jesienią ofiarowuje w prezencie niektórym osobom. Wyjaśnił, że jego kuchmistrz, nie zdając sobie sprawy, że ta rzepa jest taką rzadkością, używał ją nader rozrzutnie i teraz obawia się on (tj. prymas), że mu jej na długo nie starczy. Geret powiadomił o tym burmistrza Klosmanna i zaproponował, by podarować prymasowi rzepę suszoną, co będzie dla niego bardzo miłym prezentem. W tydzień potem Klosmann poinformował Gereta, iż przy pierwszej okazji dla prymasa Podoskiego zostanie wysłana, odpowiednio zapakowana w sieczkę, zarówno świeża, jak i suszona rzepa oraz pomorskie gęsi (które trzeba będzie jednak sprowadzić z Gdańska), a potem pomyśli

⁴³ Archiwum Główne Akt Dawnych, Archiwum Kameralne, III/522, s. 260, Expen-sa pieniędzy JMP Tremo le Cadet, kuchmistrza królewskiego na kuchnię, piekarnię i kredens JKMci, 1 X 1765 – 31 XII 1765 (dziękuję prof. Jarosławowi Dumanowskiemu za udostępnienie tej informacji).

⁴⁴ S. Siegel, *Ceny w Warszawie w latach 1701–1815*, Lwów 1936, s. 9, 25, 26, 30, 39, 41, 55, 131, 149.

się i o piwie marcowym(?)⁴⁵. Rzeczywiście w końcu marca 1768 r. poinformowano Gereta, że woźnica Szymon już wyjechał z tym piwem do Warszawy, a rezydent 9 kwietnia doniósł, że ładunek dotarł na miejsce i piwo złożono w piwnicach pałacu prymasowskiego. Okazało się jednak, że prymas Podoski na dłużej zatrzymał się w swej rezydencji w Skierniewicach i kazał sobie tam przesłać to piwo⁴⁶.

Sprawa rzepy jeszcze raz pojawiła się w korespondencji Samuela Luthra Gereta jesienią 1768 r. W związku z działaniami konfederatów barskich Rosjanie zwiększali swe siły stojące w Polsce. Między innymi w Toruniu stanął znaczny garnizon rosyjski. Ponieważ naczelną komendę nad wojskami rosyjskimi w Rzeczypospolitej miał objąć gen. Nikołaj Iwanowicz Sołtykow (Sałtykow), przebywający wówczas w Warszawie, Geret zaproponował, aby także i jemu ofiarować rzepę i pierniki⁴⁷. Sugestię tę podjął burmistrz Christian Klosmann i narzekając na uciążliwe kwaterunki rosyjskie, polecił natychmiast przygotować wysyłkę pierników oraz rzepy dla gen. Sołtykowa, niewątpliwie licząc, że ułatwi to pozyskanie przychylności carskiego generała⁴⁸. Transport ten dotarł do Warszawy 8 listopada i Geret z miejsca rozwiózł prezenty do obdarowanych osób, w tym do gen. Sołtykowa i obcych dyplomatów. Ponieważ okazało się, że przygotowując w Toruniu rzepę do wysyłki, zapomniano o szwedzkim pośle Henriku Dübenie, który mieszkał zresztą tuż obok Gereta (przypuszczalnie gdzieś na rogu ulic Freta i Długiej), więc toruński rezydent przekazał mu swoją własną porcję tego przysmaku⁴⁹.

Może nas dziwić, że w listach toruńskiego rezydenta Samuela Lutra Gereta z przełomu czasów saskich i stanisławowskich stosunkowo

⁴⁵ Ibidem, 3364, s. 789, S.L. Geret do Ch. Klosmanna, Warszawa 19 XII 1767; 3365, s. 254, Ch. Klosmann do S.L. Gereta, Toruń 26 XII 1767: „Frische Rüben vor Sr. Durchl. den Primas sollen in Hecksel gepacket, wie auch getrocknete, nebst pommerischen Gansen, um welche nach Danzig schreibe mit ersterer Gelegenheit überschicket werden, vor das Kührbier werden seinen Zeit auch sorgen”.

⁴⁶ Ibidem, 3367, s. 127, G. Feldner do S.L. Gereta, Toruń 31 III 1768; 3366, s. 401, S.L. Geret do Ch. Klosmanna, Warszawa 9 IV 1768.

⁴⁷ Ibidem, 3366, s. 1186, S.L. Geret do Ch. Klosmanna, Warszawa 22 X 1768: „Sollten nicht Soltykoff auch Rüben und etwas Pfefferkuchen bekommen?”.

⁴⁸ Ibidem, 3367, s. 839, Ch. Klosmann do S.L. Gereta, Toruń 26 X 1768.

⁴⁹ Ibidem, 3366, s. 1240, S.L. Geret do Ch. Klosmanna, Warszawa 9 XI 1768.

często wspominana jest rzepa przesyłana jako podarunki dla warszawskich urzędników, obcych dyplomatów i ministrów Rzeczypospolitej (a także przeznaczona dla kuchni królewskiej), natomiast znacznie rzadziej jest mowa o piernikach, które uchodziły i nadal uchodzą za typowy prezent z Torunia. O piernikach (dla rosyjskiego gen. Sołtykowa) pisał Geret we wspomnianym wyżej liście z 22 października 1768 r. Poza tym mamy jedynie dwie wzmianki o wysyłaniu z Torunia pierników przeznaczonych na prezenty. Dnia 27 maja 1769 r. sekretarz Rady Torunia Gottlob Feldner zapewniał, iż niebawem na pewno wyśle się do Warszawy pierniki⁵⁰ (Geret jednak nie potwierdził ich otrzymania). Przeszło rok później to rezydent Geret prosił Feldnera o przysłanie pierników jako podarunków. Feldner odpowiedział, że odpowiedni ładunek tych pierników jest już przygotowany, nie ma jednak jak przewieźć ich do Warszawy (drogi blokowali konfederaci barscy), dopiero po tygodniu pojawiła się szansa wysłania ich wraz z pocztą⁵¹. Podobnie było zresztą wcześniej w przypadku Jakuba Kazimierza Rubinkowskiego, który hetmanowej Elżbiecie Sieniawskiej wysyłał przede wszystkim niemiecką (to jest toruńską) rzepę i jej nasiona, a znacznie rzadziej pierniki.

Ta rezerwa wobec przesyłania toruńskich pierników jako prezentów mogła wynikać ze zmiany upodobań kulinarnych. Mniej więcej od połowy XVIII w. zaczęła wśród polskiej arystokracji dominować kuchnia francuska, w której kładziono nacisk na delikatność smaku i wykwintność potraw. Słodkie miodowo-korzenne pierniki (często zdobione) uchodziły wtedy za produkty staromodne, sprzeczne z nową estetyką smaku. Nie przypadkiem Ignacy Krasicki w swej ówczesnej satyrze *Żona modna* wkłada w usta swej bohaterki drwiny z różnych przestarzałych przypraw i słodczy, które preferował w swym jadłospisie jej mąż, prowincjusz⁵². To dopiero w latach dwudziestych XIX w., u zarania romantyzmu, młodziutki Fryderyk Chopin, przebywając w Toruniu zachwycał się tamtejszymi piernikami.

⁵⁰ Ibidem, 3369, s. 108, G. Feldner do S.L. Gereta, Toruń 27 V 1769.

⁵¹ Ibidem, 3370, s. 229, 298, G. Feldner do S.L. Gereta, Toruń 5 i 12 VIII 1770.

⁵² Zob. J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze czyli staropolskie słodczyce*, Warszawa 2011, s. 14–15.

Oczywiście obok podarunków rzeczowych (m.in. rzepy, pierników, serów holenderskich, owoców południowych, wina czy piwa) władze Torunia ofiarowały dygnitarzom Rzeczypospolitej, urzędnikom niższych szczebli, a nawet i samemu monarsze także gratyfikacje pieniężne. Tylko w latach 1762–1765 Samuel Luther Geret otrzymał 200 dukatów (3600 złp) dla kanclerza (Jana Małachowskiego lub Michała Wodzieckiego – podkanclerzego), dla prymasowskiego kanclerza Andrzeja Młodziejowskiego 30 dukatów (540 złp), metrykanta koronnego Jana Nepomucena Słomińskiego, który zresztą do 1764 r. otrzymywał stałą roczną pensję od miasta, 20 dukatów (360 złp), nowych kanclerzy, wielkiego koronnego Andrzeja Zamoyskiego 100 dukatów (1800 złp) – ten jednak odmówił przyjęcia tych pieniędzy i dla podkanclerzego Młodziejowskiego 50 dukatów (900 złp) – a ten je wziął, podobnie jak nieco później 200 dukatów (3600 złp), Rada ofiarowała wtedy taką samą kwotę kanclerzowi wielkiemu litewskiemu Michałowi Czartoryskiemu, który jednak jej nie przyjął, mówiąc, że i tak jest przyjacielem miasta. Przy tej okazji, pragnąc przyśpieszyć zatwierdzenie przywilejów miejskich Torunia, wręczono mniejsze kwoty również niższym urzędnikom, 100 dukatów (1800 złp) marszałkowi dworu królewskiego Kazimierzowi Karasiowi, oraz po 50 dukatów (900 złp) konsyliarzowi Janowi Beniaminowi Steinhauserowi i dyrektorowi królewskiego Gabinetu Jackowi Ogrodzkiemu⁵³. Wtedy też (23 marca 1765 r.) Geret na specjalnej audyencji przekazał królowi Stanisławowi Augustowi Poniatowskiemu jako dar od miasta sumę 2 tys. dukatów (36 tys. złp) w ozdobnym jedwabnym woreczku (sakiewce)⁵⁴. Nie była to bynajmniej kwota wygórowana, władze Gdańska w zamian za nieegzekwowanie wymierzonych przeciw temu miastu uchwał sejmu konwokacyjnego ofiarowały monarsze z początkiem grudnia 1764 r. aż 360 tys. złp⁵⁵. Zresztą obdarowywanie prezentami, pieniężnymi i rzeczowymi, polskich władców i najwyższych urzędników było stałym elementem postępowania

⁵³ APTor., Kat. II, 3357, s. 700, 3358, s. 635, Ch. Klosmann do S.L. Gereta, Toruń 23 X 1762, 19 XI 1763; 3360, s.12, 185, 280, S.L. Geret do Ch. Klosmanna, Warszawa 10 I, 25 III, 25 IV 1765.

⁵⁴ Ibidem, 3360, s. 183, S.L. Geret do Rady Torunia, Warszawa 25 III 1765.

⁵⁵ J. Dygdała, *Polityka Torunia*, s. 66.

wielkich miast Prus Królewskich⁵⁶. Co więcej, obdarzanie prezentami, a zwłaszcza luksusowymi artykułami spożywczymi, było w czasach nowożytnych powszechnym zwyczajem w ówczesnej Europie. Jak pisze Philippe Meyzie, „każdy organ kolegialny, zgromadzenie czy instytucja wręcza wpływowym osobom butelki wina bądź sztuki drobiu”. Podaje następnie bardzo długi szereg przykładów, głównie z Francji, Włoch i Niderlandów, przekazywania takich prezentów, jak kuropatwy, szynkę, ryby, sery, trufle, wina, kawę, czekoladę, owoce, podkreślając, że „to przede wszystkim władze miejskie przejawiają największą skłonność do rozdawania prezentów”, chcąc w ten sposób pozyskać przychylność lokalnych władz administracyjnych bądź władcy panującego na danym terytorium. Był to jego zdaniem rodzaj ówczesnego lobbingu⁵⁷.

Jest rzeczą charakterystyczną, że już w 1690 r. toruńską rzepę przewożono do Warszawy w beczkach, tak samo było zresztą i później w XVIII w., a z wspomnianego wyżej listu Klosmanna z 26 grudnia 1767 r. wynika, że przekładano ją sieczką (*Häcksel*). Najprawdopodobniej postępowano tak dlatego, że rzepa toruńska była delikatna i drobna, a więc mogła łatwo ulec uszkodzeniu podczas dłuższego transportu.

Nasuwa się w tym miejscu pytanie, w jaki sposób przyrządzano tę, tak cenną, toruńską rzepę i jak jej używano do nadania odpowiedniego smaku poszczególnym potrawom. Ówczesne, nieliczne zresztą, książki kucharskie i różne zachowane przepisy kulinarne zawierają wprawdzie nieco wiadomości na ten temat, ale właściwie to dopiero dzieła z drugiej połowy XVIII w. dają nam w miarę wyczerpujący obraz kulinarnych zastosowań tej rośliny warzywnej. Zarówno Marcin z Urzędowa, jak i Szymon Syreński (Syreniusz) w swych zielnikach z przełomu XVI/XVII w. zwracają uwagę przede wszystkim na zwykłą rzepę, podkreślając, że na ogół się ją piecze albo gotuje, ewentualnie także kisi i soli. Ten drugi autor pisze wprawdzie o słodkawej rzepie podługowatej, czyli kolniku, ale stwierdza, że „do stołowego używania tymże sposobem

⁵⁶ Zob. E. Kizik, *Prezenty w polityce Gdańska w XII–XVIII wieku*, [w:] *Prusy i Inflanty między średniowieczem a nowożytnością. Państwo – społeczeństwo – kultura*, red. B. Dybaś, D. Makiła, Toruń 2003, s. 105–116.

⁵⁷ Ph. Meyzie, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić: XVI–XVIII wiek*, Warszawa 2012, s. 182–185.

bywa ważona jako inne rzepy⁵⁸. W najważniejszej chyba staropolskiej książce kucharskiej wydanej w 1682 r. autorstwa Stanisława Czernieckiego⁵⁹ rzepa występuje bardzo rzadko i jest traktowana wyraźnie jako warzywo gorszego gatunku (dotyczy to oczywiście zwykłej rzepy okrągłej), nie ma tam zresztą wzmianek o znanej już przecież wtedy rzepie toruńskiej, czyli niemieckiej. Pewnym wytłumaczeniem może być fakt, że tenże autor jako dworzanin i kuchmistrz wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego rezydującego w Nowym Wiśniczu, a także żołnierz uczestniczący w wojnach połowy XVII w., a w latach 1684–1685 dzierżawca klucza rożnowskiego i administrator twierdzy w Rożnowie należącej do Wielopolskich, czynny był przede wszystkim na terenie południowej Małopolski⁶⁰.

Natomiast w przepisach kulinarnych z przełomu XVII/XVIII w., powstałych na dworze Radziwiłłów, pojawiła się m.in. receptura sporządzania szczupaka z rzepą. Rybę należało ugotować, potem pokrajać rzepę i przysmażyć ją na maśle, po czym obłożyć nią szczupaka, dodając gałki muszkatowej i pieprzu⁶¹. Autor tego przepisu niewątpliwie miał na myśli właśnie rzepę toruńską (niemiecką), choć tego wyraźnie nie zaznaczył. Później podał podobny przepis, tyle tylko że znacznie bardziej szczegółowy, znany francuski kuchmistrz króla Stanisława Augusta wspomniany już Paul (Paweł) Tremo. Pozostawił on w rękopisie zbiór przepisów kulinarnych, który był zresztą często kopiowany i udostępniany różnym osobom, zwłaszcza magnatom związanym bliżej z monarchą. W 1991 r. Jerzy Kowecki i Marek Kwiatkowski wydali w formie bibliofilskiego druku znaczny fragment jednego z tych rękopisów⁶².

⁵⁸ *Staropolskie przepisy kulinarne*, s. 164–165, 178.

⁵⁹ S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2010.

⁶⁰ J. Dumanowski, *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego*, [w:] S. Czerniecki, *Compendium ferculorum*, s. 40–49.

⁶¹ *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, wyd. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011, s. 169.

⁶² P. Tremo, *Kuchnia na sześć osób podług przepisów JP. Tremma, pierwszego kuchmistrza Stanisława Augusta Króla Polskiego*, wyd. J. Kowecki, M. Kwiatkowski, Warszawa 1991.

Obecnie pierwsze pełne, naukowe wydanie tego zbioru przygotował Jarosław Dumanowski⁶³.

Według kuchmistrza Tremo należy wziąć z piwnicy rzepeę, obrać ją i pokrajać, krótko zagotować w wodzie, po czym trzeba ją odstawić i odlać przez sito wodę. Jeżeli zaś kucharz ma do dyspozycji świeżą rzepeę, to nie trzeba jej gotować, wystarczy tylko obrać i wrzucić do wody, doprowadzając do wrzenia. W tym czasie należy wyjąć z soli szczupaka, umyć go, pokroić na dzwonka i włożyć do drugiego rondla, zalewając wodą z rzepey i gotować rybę aż będzie miękka. Do trzeciego rondla trzeba włożyć ćwierć funta masła, wsypać czubatą łyżkę mąki i podgrzewając dobrze rozmieszać, a następnie wylać na szczupaka i zagotować, po czym obłożyć rybę ugotowaną rzepeą, jeszcze raz zagotować i dodać pieprzu⁶⁴. Tremo podał też przepis na szczupaka wędzonego z marchwią lub rzepeą. Zalecał część ugotowanej rzepey (lub marchwi) włożyć do rondla, na nią położyć wędzonego szczupaka, na to dać resztę rzepey, zalać to wszystko przygotowanym wcześniej rosołem, dodać masła i gotować jeszcze przez 15 minut, po czym rybę w jarzynach ułożyć na półmisku⁶⁵.

Niezależnie od tego rzepa pojawiła się jako dodatek do potraw mięsnych, a także jako samoistny przysmak, czyli rzepa rumiana. Tremo proponował, by ją dobrze umyć, wrzucić do gotującej się wody, podgotować, a potem odcedzić i znowu wypłukać w zimnej wodzie. Następnie pół funta cukru należy rozpuścić w niewielkiej ilości wody i zagotować, po czym wrzucić tam przygotowaną wcześniej pokrojoną rzepeę i smażyć na małym ogniu, często mieszając. Gdy rzepa się przyrumieni, trzeba dać do niej garść mąki i wlać do pełna rosołu, ewentualnie wody i gotować. Jeżeli ta rzepa będzie się wydawać za mało słodka, to można dodać jeszcze cukru⁶⁶.

Rzepa znalazła swoje miejsce również w najbardziej chyba popularnej książce kucharskiej z przełomu XVIII/XIX w., czyli w pracy *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*

⁶³ *Przepisy Paula Tremo*, wyd. J. Dumanowski, Warszawa 2022 (w druku).

⁶⁴ P. Tremo, *Kuchnia na sześć osób*, nr 72.

⁶⁵ *Ibidem*, nr 73.

⁶⁶ *Ibidem*, nr 52.

Wojciecha Wielądki, po trochu urzędnika, historyka, heraldyka, literata i tłumacza. Zawarte w niej przepisy kulinarne, uchodzące za wzorzec kuchni staropolskiej, były w rzeczywistości adaptowanymi do warunków polskich opisami potraw francuskich z XVIII w. Wielądko ułatwił bowiem sobie zadanie, tłumacząc i w niewielkim stopniu zmieniając, czy uzupełniając, francuską książkę kucharską prozaicznie zatytułowaną *La cuisinière bourgeoise*, czyli „Kucharka mieszczańska” z 1746 r., autorstwa niejakiego Menona. Pierwsze wydanie dzieła Wielądki ukazało się w 1783 r., następne pojawiały się dosłownie co kilka lat⁶⁷. Wśród przykładowych zestawów obiadowych znalazły się m.in. zupa (potaż) z rzepą i kotlety baranie z rzepą, a w dalszej części Wielądko podał szczegółowe przepisy na sporządzenie udźca baraniego z jarzyną (w tym miało być 6 rzep), kaczkę gotowaną z rzepą oraz zająca z rzepą na winie⁶⁸.

W XIX w. i to przypuszczalnie już w pierwszej jego połowie moda na spożywanie słodkawych toruńskich rzepek chyba się skończyła, przynajmniej na ziemiach Centralnej Polski. Może się to wiązać ze stopniowym odchodzeniem od kuchni elitarniej, dworskiej, do bardziej popularnej, masowej kuchni mieszczańskiej. W najbardziej znanej książce kucharskiej z drugiej połowy XIX w. (pierwsze wydanie w 1860 r.), autorstwa Lucyny Ćwierczakiewiczowej, mającej potem kilkadziesiąt wydań, praktycznie w ogóle nie ma przepisów na potrawy, do których dodaje się rzepy. Nawet w przypadku duszonego szczupaka w jarzynach mowa jest jedynie o korzeniach pietruszki, selerze, marchwi i cebuli. Także podając przepisy na jarzyny duszone i jesienne jarzyny mieszane, autorka zupełnie nie uwzględnia rzepek, ale jedynie kapustę włoską, groszek zielony, fasolkę zieloną (strączkową), kalarepę i marchew. Tylko jeden przepis dotyczy rzepek, ale rzepek żółtej okrągłej, nadezwanej kaszką manną⁶⁹. W tej sytuacji uprawa rzepek niemieckiej, czyli toruńskiej, powoli zanikała.

⁶⁷ W. Wielądki, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012, s. 29–33, 41–49.

⁶⁸ Ibidem, s. 84, 86, 105, 155, 167.

⁶⁹ L. Ćwierczakiewiczowa, *365 obiadów*, Warszawa 1886 (wyd. 14), s. 287, 323–324, 338–339.

Inaczej było w Niemczech, gdzie rzepa teltowska przez cały XIX w. była bardzo popularna, zwłaszcza jako dodatek do mięs. Za wyjątkowy smakołyk uważał ją m.in. Johann Wolfgang Goethe. Jeszcze w 1893 r. cesarz Wilhelm II podczas polowania w Dolnej Saksonii został poczęstowany myśliwską kolacją, w skład której obok ostryg, pieczonych pstrągów, homarów, pieczonego bażanta, znalazł się też peklowany mostek wołowy z rzepką teltowską⁷⁰.

Także na obszarze ziemi chełmińskiej uprawa rzepy teltowskiej, aczkolwiek w ograniczonym zakresie, utrzymywała się jeszcze do schyłku XIX stulecia, ponieważ w ówczesnych książkach kucharskich z tego terenu spotykamy sporadycznie przepisy na potrawy, do których można było dodawać teltówkę. Przykładowo w niemieckim poradniku kulinarnym Minny Hooff (pierwsze wydanie w Grudziądzu w 1866 r.) znalazły się przepisy na teltowską rzepę („Teltower Rüben”) i na znanego już z osiemnastowiecznych receptur polskich szczupaka z rzepką teltowską⁷¹. Także w opublikowanej prawie 20 lat później książce kucharskiej, opracowanej przez ówczesnego literata kaszubskiego i dziennikarza Hieronima Derdowskiego (pierwsze wydanie w Toruniu w 1885 r.) jest przepis na sporządzenie rzepy teltowskiej, przy czym doradza się dodanie do niej cukru⁷². Tymczasem w opublikowanym w 1915 r. w Grudziądzu (a więc też na obszarze ziemi chełmińskiej) poradniku kulinarnym *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego* nie ma już ani jednej wzmianki na temat rzepy⁷³. Wydaje się, że mniej więcej na przełomie XIX/XX w. zaprzestano w okolicach Torunia jej uprawiania, w związku z czym nawet pojedyncze, rosnące dziko gdzieś na miedzach rośliny uległy degeneracji i nie przetrwały do naszych czasów.

⁷⁰ <http://smakiwroclawia.pl/specjaly-na-stole-wilhelma-ii/> (dostęp: 10.08.2022).

⁷¹ M. Hooff, *Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin für die Kochkunst*, Thorn–Leipzig 1894 (wyd. VIII), s. 82–83.

⁷² *Kuchnia polska. Niezbędny podręcznik dla kucharzy, gospodyń wiejskich i miejskich*, Inowrocław 1912 (wyd. VI), s. 55.

⁷³ *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego ułożona z prac konkursowych*, wyd. J. Dumanowski, M.J. Mazurkiewicz, Grudziądz 2012, indeks.

Bibliografia

Źródła

Archiwum Państwowe w Toruniu:

Akta miasta Torunia, Katalog II, 3357, 3358, 3359, 3360, 3364, 3365, 3366, 3367, 3369, 3370, XIV 43.

Publikacje

Allefeld F., *Landwirthschaftliche Flora oder die nutzbaren kultivirten Garten- und Feldgewächse Mitteleuropas in allen ihren wilden und Kulturvari- etäten*, Berlin 1866 (reprint Königstein/Ts. 1966).

Büsching A.F., *Geografia Krolestwa Polskiego y Wielkiego Xięstwa Litewskiego*, Lipsk–Drezno 1768.

Ćwierczakiewiczowa L., *365 obiadów*, Warszawa 1886 (wyd. 14).

Czerniecki S., *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2012 (wyd. III).

Dumanowski J., *Tatarskie ziele w cukrze czyli staropolskie słodycze*, Warszawa 2011.

Dygdała J., *O początkach firmy piernikarskiej Weese, transporcie miodu i nadgorliwych celnikach w 1767 roku*, „Rocznik Toruński”, t. 47, 2020, s. 233–245.

Dygdała J., *Polityka Torunia wobec władz Rzeczypospolitej w latach 1764–1772*, Warszawa–Poznań–Toruń 1977.

Haur J.K., *Ziemiańska generalna ekonomika*, Kraków 1679.

Hooff M., *Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin für die Kochkunst*, Thorn–Leipzig 1894 (wyd. VIII).

Kizik E., *Prezenty w polityce Gdańska w XII–XVIII wieku*, [w:] *Prusy i Inflanty między średniowieczem a nowożytnością. Państwo – społeczeństwo – kultura*, red. B. Dybaś, D. Makiła, Toruń 2003, s. 105–116.

Kluk K., *Dykcyonarz roślinny, w którym podług układu Linneusza są opisane rośliny nie tylko krajowe...*, Warszawa 1786.

Kluk K., *Roslin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych osobliwie krajowych, albo które w kraju użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*, t. 1: *O drzewach, ziołach ogrodowych i ogrodach*, Warszawa 1777.

Kosiek Z., Hayto L., *Botanika gospodarcza w dziełach Kluka*, [w:] *Krzysztof Kluk. Przyrodnik i pisarz rolniczy*, red. J. Babicz, W. Grębecka, S. Ingot, Wrocław–Warszawa 1976, s. 69–82.

- Krunitz J.G., *Ökonomisch-technologische Encyclopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft, und der Kunst-Geschichte*, Th. 128, Berlin 1813.
- Kuchnia polska. Niezbędny podręcznik dla kucharzy, gospodyń wiejskich i miejskich*, Inowrocław 1912 (wyd. VI).
- Listy Jakuba Kazimierza Rubinkowskiego do Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej (1716–1726)*, wyd. K. Maliszewski, A. Kucharski, Toruń 2017.
- Ładowski S., *Historia naturalna Królestwa Polskiego*, Kraków 1783.
- Maliszewski K., *Jakub Kazimierz Rubinkowski, szlachcic, mieszczanin toruński, erudyta barokowy*, Toruń 1982.
- Maliszewski K., *Relacje poczmistrza toruńskiego Jakuba Kazimierza Rubinkowskiego z „królową bez korony i pierwszą damą Rzeczypospolitej” Elżbietą Sieniawską w latach 1716–1728*, [w:] *Gospodarka, społeczeństwo, kultura w dziejach nowożytnych. Studia ofiarowane Pani Profesor Marii Boguckiej*, red. A. Karpiński, E. Opaliński, T. Wiślicz, Warszawa 2010.
- Meyzie Ph., *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić: XVI–XVIII wiek*, Warszawa 2012.
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarckie i kuchenne*, wyd. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011.
- Przepisy Paula Tremo*, wyd. J. Dumanowski, Warszawa 2022 (w druku).
- Siegel S., *Ceny w Warszawie w latach 1701–1815*, Lwów 1936.
- Słaby A., *Rządzicha oleszycka. Dwór Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej jako przykład patronatu kobiecego w czasach saskich*, Kraków 2014.
- Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, wyd. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Warszawa 2016.
- Topolski J., *Gospodarstwo wiejskie w dobrach arcybiskupstwa gnieźnieńskiego od XVI do XVIII wieku*, Poznań 1958.
- Tremo P., *Kuchnia na sześć osób podług przepisów JP. Tremma, pierwszego kuchmistrza Stanisława Augusta Króla Polskiego*, wyd. J. Kowecki, M. Kwiatkowski, Warszawa 1991.
- Wernicke J.E., *Geschichte Thorns aus Urkunden, Dokumenten und Handschriften*, Bd. 2, Thorn 1842.
- Wieladko W., *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012.
- Wójcik Z., *Krzysztof Kluk – życie i działalność*, [w:] *Krzysztof Kluk. Przyrodnik i pisarz rolniczy*, red. J. Babicz, W. Grębecka, S. Inglot, Wrocław–Warszawa 1976, s. 245–349.

