KAWIARNIANO-CIASTKOWA REWOLUCJA, CZYLI KONIEC PEWNEJ EPOKI

Przez stulecia produkcja ciast i innych słodkich specjałów na ziemiach polskich była zajęciem prowadzonym w domowym zaciszu. We dworach ozdobą kuchni był duży piec chlebowy, w którym można było upiec świąteczne ciasto oraz dziedziczony przez pokolenia i ciągle rozrastający się arsenał kuchennych naczyń o różnorakim przeznaczeniu. Gotowano też w większości z tego, co pochodziło z własnej uprawy, hodowli lub produkcji. Kupowano jedynie produkty „kolonialne", czyli bakalie i przyprawy korzenne. Posiłki jadano w domowym zaciszu, w otoczeniu rodziny. Przy szczególnych okazjach krąg stołowników poszerzał się dodatkowo o gości.

Przywiązanym do tradycji trudno było sobie wyobrazić spożywanie posiłków „na mieście", przygotowanych przez obcych. Jedzenie i picie poza domem uważano za coś nieprzyzwoitego i czyniono to tylko w stanie wyższej konieczności (np. podczas podróży). Takim konserwatywnym podejściem publiki tłumaczy się szybkie bankructwo pierwszej polskiej kawiarni otworzonej w Warszawie w 1724 r.

Dopiero druga połowa XIX stulecia przyniosła w tym względzie na ziemie polskie rewolucyjne zmiany – kawiarnie, restauracje i cukiernie pojawiły się nawet w stosunkowo niewielkich miastach. Było to świadectwem postępującej urbanizacji. Powoli na ziemiach polskich rósł odsetek ludności miejskiej. Mieszkania w kamienicach, szczególnie te przeznaczone dla mniej zasobnych lokatorów, nie miały już kuchni pozwalających na serwowanie bardziej wymagających potraw tradycyjnej kuchni polskiej. Również szybko okazało się, że dla osób samotnych (a tych w miastach nie brakowało) bardziej opłacalne było stołowanie się na mieście, niż zatrudnianie kucharki. Warunki lokalowe sprawiały też, że życie towarzyskie przeniosło się z ciasnych mieszkań do kawiarni i cukierni. Ciasta zamiast piec w domu zaczęto kupować w cukierniach.

Oczywiście ważną rolę odgrywała również moda. Od XVIII w. w Polsce coraz większą popularnością cieszy się wszystko co francuskie, w tym też kuchnia znad Sekwany. Nawet przywiązany do swojskiego jadła Jędrzej Kitowicz zauważył, że w *ciasta także francuzkie, torty, pasztety, biszkokty i inne* (…) *wydoskonaliły się do stopnia jak najwyższego*. Triumfująca kulinarna francuszczyzna powoli wypierała z miast kuchnię tradycyjną.