

# Jarosław Dumanowski

---

## "Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów..." : nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej

---

Przegląd Historyczny 102/4, 675-696

---

2011

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

## **„Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...” Nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej**

W latach osiemdziesiątych XX w. doszło do odnowienia badań nad historią wyżywienia i powstania nowej subdyscypliny badawczej, która zerwała z anegdotyczną formułą opisu obyczajów i wyszła poza ramy historii gospodarczej. Było to m. in. efektem dyskusji nad projektami badań dziejów wyżywienia przedstawianymi w latach siedemdziesiątych na łamach „Annales”, wynikało też z inspiracji płynących z innych nauk humanistycznych oraz wzięcia pod uwagę źródeł wcześniej przez historyków niedostrzeganych lub lekceważonych. Nowe projekty badań dziejów jedzenia konstruowano w opozycji do wczesnych ujęć „Annales”, dotyczących badania ilości i wartości odżywczej pożywienia. Zarzucano im przede wszystkim, że w ogóle nie dotyczą jedzenia, ale płodów rolnych, produktów i towarów, które wcale nie są jedzeniem — tym, co się je<sup>1</sup>. Z drugiej strony dla powstania osobnej subdyscypliny duże znaczenie miała niepozabawiona akcentów krytycznych ocena projektu „Annales” przedstawiona na łamach samego pisma<sup>2</sup>.

Z inspiracji płynących spoza nauk historycznych dla nowego kierunku najważniejsze stały się ujęcia semiotyczne, wpływ strukturalizmu oraz współpraca z etnologami i antropologami, historykami sztuki i literatury oraz językoznawcami. Wśród nowych źródeł szczególną rolę odegrały dawne książki kucharskie i traktaty kulinarne. Przedstawiane w szerokim kontekście porównawczym, badane jako zbiór technicznych instrukcji i porad, typ żywieniowego dyskursu oraz czytelniczy fenomen, przy zastosowaniu metod tak jakościowych, jak ilościowych, dawne traktaty kulinarne w konfrontacji z innymi źródłami zaczęły powoli odkrywać przed badaczami fascynujący świat dawnych wyobrażeń, dyskusji, wierzeń, symboliki i umiejętności związanych z jedzeniem. Rezultaty tych analiz stały się

---

<sup>1</sup> J.-L. Flandrin, *Preface* [w:] *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, red. J.-L. Flandrin, J. Cobbi, Paris 1999, s. 17–20.

<sup>2</sup> M. Aymard, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, „Annales ESC”, t. XXX, 1975, nr 2–3, s. 431–444; B. Bennassar, J. Goy, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVe au XIXe siècle*, „Annales ESC”, t. XXX, 1975, nr 2–3, s. 402–430.

punktem wyjścia do konstruowania szerszych opracowań i pierwszych społeczno–kulturowych syntez historii jedzenia i kuchni, przedstawiających jedzenie jako ważną część dawnej tożsamości, nośnik komunikatów i wartości, a zarazem narzędzie rywalizacji społecznej<sup>3</sup>.

Próby przeniesienia tych doświadczeń na grunt polski borykały się przede wszystkim z problemami źródłowymi: dla okresu staropolskiego badacze mają do dyspozycji zaledwie dwie książki kucharskie. Ponieważ wydany w 1783 r. „Kucharz doskonały” Wojciecha Wincentego Wielądka jest tłumaczeniem popularnej francuskiej książki kucharskiej, naprawdę „staropolskie” jest tylko „Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego z roku 1682. Odnalezienie i opracowanie, w ramach wydawanej przez Muzeum Pałac w Wilanowie serii „Monumenta Poloniae Culinaria”, zupełnie dotąd nieznanego, obszernego i szczegółowego tekstu kulinarnego spisane na dworze Radziwiłłów stwarza punkt wyjścia do dokonywania zestawień, porównań i ustaleń do tej pory — gdy poruszaliśmy się w kręgu jednego, na dodatek nieczytanego tekstu — zupełnie niemożliwych.

#### RĘKOPIS

Odnaleziony w Archiwum Głównym Akt Dawnych rękopis zatytułowany jest „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne”. Pochodzi z terenu Wielkiego Księstwa Litewskiego i jest związany z dworem Radziwiłłów. Rękopiśmienna księga o wymiarach 195x305x12 mm jest obłożona w półskórek. Widać na niej resztki wiązań, a na grzbiecie zachowana jest umieszczona na nalepce sygnatura „[L]OC XVI N° 13”<sup>4</sup>. Proweniencję księgi potwierdza zapiska w katalogu rękopisów radziwiłłowskich z 1825 r., w którym odnotowano m. in. „Facykuł 9 [pozycja] 63. Książka *in folio* oprawna, w której są opisane sposoby smażenia konfitur, soków różnych, robienia pierników, ciasta i gotowania rozmaitych potraw. Egzemplarz 1”<sup>5</sup>. Trzeba przy tym pamiętać, że tytuł, którego używamy obecnie, został nadany dopiero po sporządzeniu tego katalogu. Zawarty w nim opis książki jest przy tym dokładnym odzwierciedleniem zarówno treści, jak układu naszego rękopisu.

<sup>3</sup> Np. *Histoire de l'alimentation*, red. J.-L. Flandrin et M. Montanari, Paris 1996; *The Cambridge World History of Food*, red. K. K. Kiple, K. C. Ornelas, t. I–II, Cambridge 2000; M. Montanari, *Food is culture*, New York 2006; *Food. The History of taste*, red. P. Freedman, Berkeley and Los Angeles 2007; Ph. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire XVIe s.–XIXe s.*, Paris 2010.

<sup>4</sup> AGAD, Archiwum Warszawskie Radziwiłłów (dalej: AR), dział (dalej: dz.) Rękopisy biblioteczne (dalej: Rb), nr XV–275 (dział w opracowaniu, sygnatura stara, w przypadku innych sygnatur z tego działu — tymczasowe), s. 1.

<sup>5</sup> *Ibidem*, nr 33, s. 14.

Sporządzony około 1845 r. „Katalog ksiąg pozostałych ze znakomitej Biblioteki Nieświeżskiej JOO Książąt Radziwiłłów przy archiwum nieświeżskim znajdujących się” w dziale „XV. Misca[l]lanea” wymienia rękopis o tytule „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości”, znanym nam z zapisu na stronie drugiej naszego manuskryptu. W katalogu opisano też format i okładkę księgi<sup>6</sup>.

W rękopisie widać wyraźnie kilka różniących się od siebie charakterów pisma, przy czym główna część, obejmująca tekst na stronach 2–83, napisana jest starannie jedną ręką. Od strony 83 do 96 znajdują się późniejsze dopiski, sporządzone różnymi charakterami pisma. Księga jest zachowana w stanie dobrym.

W tekście brak jakiegokolwiek wzmianki o dacie jego spisania i autorstwie. Informacji o czasie i miejscu powstania książki kucharskiej dostarcza nam natomiast analiza papieru, na którym spisano receptury. Zawiera on widoczny na wielu kartach filigran znany ze Słonimia, gdzie używanie takiego papieru odnotowano dla 1686 r.<sup>7</sup> Tylko na dwu kartach widnieje inny filigran, znany z Rosienia (1687) i Wilna (1688)<sup>8</sup>. Na podstawie filigranów rękopis można datować na lata 1686–1688, ewentualnie nieco późniejsze. Można też dużo ostrożniej przyjąć, że został on spisany u schyłku XVII lub na początku XVIII w. Za nieco wcześniejszą datacją przemawia jednak charakterystyczny dla XVII w. krój pisma w głównej partii tekstu. Prawdopodobieństwo spisania go później maleje z każdym rokiem, choć teoretycznie jest możliwe, że papier z lat 1686–1688 (lub wcześniejszy, wspomniane daty wskazują tylko występowanie filigranów) został zapisany np. kilkanaście lub dwadzieścia lat później. Dostatecznie dobre i liczne zachowanie filigranów, odnalezienie dwóch różnych ich typów oraz — w przybliżeniu — taka sama datacja wydają się jednak nieprzypadkowe. Hipotezę o takim datowaniu tekstu wzmacnia kolejna, zupełnie niezależna przesłanka. Jak o tym piszemy niżej, struktura, treść, a nawet komentarz autora wskazują na związki rękopisu z drukowanym tekstem niemieckim z 1686 r. W pełni dowodzi to tylko faktu, że radziwiłłowska książka kucharska nie mogła powstać przed rokiem 1686, uważamy jednak, że zbieżność tych dat nie jest przypadkowa. Co więcej, o ile na rok 1686 wskazuje filigran występujący w tekście kilkadziesiąt razy, to późniejsze lata dotyczą znaku wodnego występującego tylko dwukrotnie. Filigran znany z lat 1687–1688 dotyczy na dodatek końcowej partii późniejszych, dokonanych inną ręką dopisków i znajduje się na odrębnej zszywce papieru, co może świadczyć o późniejszym doszyciu tej części księgi. Tego typu rozważania są w gruncie rzeczy hipotetyczne, możemy jednak

<sup>6</sup> Ibidem, nr 36, s. 19.

<sup>7</sup> E. Laucevičius, *Popierius lietuvoje XV–XVIII a.*, Vilnius 1967, s. 139 i 216 (ilustracja filigranu: ibidem, *Atlasas*, nr 2987, s. 417); vide. też.: idem, *Bumaga w Litwie w XV–XVIII wiekach*, Wilnius 1979, s. 133–134.

<sup>8</sup> E. Laucevičius, *Popierius lietuvoje*, s. 175 (ilustracja filigranu ibidem: *Atlasas*, nr 67, p. 8); vide. też.: idem, *Bumaga*, s. 80.

przynajmniej stwierdzić, że tekst „Mody bardzo dobrej...” został spisany w 1686 r. lub nieco później, prawdopodobnie w latach 1686–1688, ewentualnie w ciągu kilku kolejnych lat, choć najpewniej jeszcze u schyłku lat osiemdziesiątych XVII w.

Katalogi i inwentarze radziwiłłowskie nie notują żadnego innego rękopisu kucharskiego, a katalogi druków bibliotek Radziwiłłów w Białej i Nieświeżu z drugiej połowy XVII i z XVIII w. rejestrują: jeden egzemplarz pierwodruku z 1682 r. oraz dwa — dość późne — wydania dzieła Stanisława Czernieckiego<sup>9</sup>.

#### AUTORSTWO TEKSTU

Nieznany nam autor rękopisu szczególnie interesował się cukiernictwem. Jak sam stwierdzał w tekście: „na początku tej książki piszę o cukrze”<sup>10</sup>, a następnie szeroko, fachowo i bardziej szczegółowo niż w innych partiach tekstu omawiał sposoby wyrabiania leczniczych konfektów, konserwowania owoców, robienia soków oraz wypieku ciast, ciastek, tortów i pasztetów.

Przypuszczenie, że autorem tekstu mógł być cukiernik kieruje naszą uwagę na Jana Mikołajewskiego, cukiernika księżny Anny Katarzyny z Sanguszków Radziwiłłowej. W liście do swej pani z 21 lipca 1723 stwierdził on, że „lat 40 blisko całej familiej Domu tego służę [...], lubo nie językiem, ale głową i rękoma służyłem”. Wynika z tego, że cukiernik pracował dla Radziwiłłów od około 1683 lub 1684 r., a napisanie „Mody bardzo dobrej...” datowaliśmy na lata 1686–1688<sup>11</sup>. W cytowanym liście cukiernik donosił: „I że się zaczęło z rozkazania i woli W[aszej] Ks[iążę]cej M[o]ści Paniej i Dobrodziejki mojej miłościwej całoletnie terażniejsze smażenie. Jako to agrest, kwiat pomarańczowy, poziomki, porzyczki, sok porzyczkowy, syrop poziomkowy i słoï róży, jaka tu było, wiśnie białe”<sup>12</sup>.

---

<sup>9</sup> Vide katalogi (w tym brudnopisy) bibliotek radziwiłłowskich: tzw. Wielkiej Biblioteki Nieświeskiej (z ok. 1755 r.) i wcześniejsze: Biblioteki w Białej Anny Katarzyny z Sanguszków Radziwiłłowej z lat dwudziestych i trzydziestych XVIII w., (wyd. W. Karkucińska, w: *Anna z Sanguszków Radziwiłłowa (1676–1746). Działalność gospodarcza i mecenat*, Warszawa 2000, s. 174–285), Biblioteki Jakuba Flemminga przekazanej w 1745 r. do Nieświeża i Biblioteki z Żółkwi Sobieskich kupionej wraz z dobrami w 1739 r., AGAD, AR dz. Rb, nr 1–5, 7–13, 15 oryg. (także Lietuvos Valstybės Istorijos Archyvas w Wilnie, fond 459, op. 1, nr 1521, k. 104–157, kop.) 24 i 28–29; AGAD, AR dz. XXVI, nr 463, s. 12–16; Nacyjonalny Gistaryczny Archiū Bielorusi w Mińsku, fond 694, op. 1, nr 454; AGAD, AR dz. Rb, nr 10, s. 12; ibidem, nr 11, s. 27–28; ibidem, nr 31, s. 17–28; vide J. Dumanowski, „Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego, [w:] S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* [dalej: *Compendium*], wyd. i oprac. J. Dumanowski i M. Spychaj, z przedmową S. Lubomirskiego, Warszawa 2009, s. 50–52.

<sup>10</sup> AGAD, AR dz. Rb, nr XV–275, s. 13.

<sup>11</sup> AGAD, AR dz. V, nr 9666, J. Mikołajewski do A. K. z Sanguszków Radziwiłłowej, Biała 21 lipca 1723, s. 2.

<sup>12</sup> Ibidem, s. 1.

Cukiernik Anny Katarzyny z Sanguszków Radziwiłłowej, poza wyrobem „cukrów” oraz wypiekiem ciast, zajmował się także „konfiturnictwem”, traktowanym wtedy jako osobny, ceniony fach. Wymienione przez niego soki, syropy i smażone konfitury to według dawnej terminologii konfitury „mokre”. Wyliczenie owoców i przygotowywanych z nich przetworów jest tu lakoniczne, ale wręcz idealnie koresponduje z przepisami zamieszczonymi w „Modzie bardzo dobrej...”. Mikołajewski dbał też o zamówienie i wykonanie nowych „szaf i półek na frukta zimowe”, wspominał również o planach urządzenia nowej szpizarni<sup>13</sup>. Podobny zakres obowiązków miał także cukiernik księcia Michała Kazimierza zwanego „Rybeńko”, Michał Gildemberg (Goldemberg)<sup>14</sup>.

Wskazanie na osobę Jana Mikołajewskiego nie rozstrzyga kwestii autorstwa. Biorąc jednak pod uwagę czas i miejsce jego pracy oraz związek między jego zdaniami a treścią naszej książki, możemy przynajmniej przypuszczać, że mógł on zetknąć się z naszym rękopisem i być może znał jego autora.

Spośród hipotetycznych autorów oraz czytelników i użytkowników książki można wskazać także kuchmistrzów Karola Stanisława Radziwiłła: niejakiego Zarudnego, wymienionego w 1698 r.<sup>15</sup> i Hornowskiego, odnotowanego w roku 1710<sup>16</sup>. U Anny Katarzyny z Sanguszków Radziwiłłowej służył Antoni Głowacki, kuchmistrz w latach 1737–1746, który później, od 1760 r. pracował u jej syna Hieronima Floriana<sup>17</sup>. Znanego nam Jana Mikołajewskiego, cukiernika Anny Katarzyny w latach 1723–1731, księżna pani odziedziczyła po swym mężu Karolu Stanisławie<sup>18</sup>. Miała także francuskiego konfiturnika, którym był przybyły z Saksonii (być może hugenota) Jean Paul Ebhardt w latach 1746–1749<sup>19</sup>.

Autor omawianego źródła chętnie sięgał do wzorców z krajów habsburskich, korzystał głównie z inspiracji płynących z południowych Niemiec i Włoch. Niektóre z tych wpływów są bardzo wyraźne, czasami nawet przybierają formę dosłownych zapożyczeń, co potwierdza wyrażone zresztą wprost w rękopisie zdanie, że autor znał język niemiecki i niektóre fragmenty tłumaczył z tego języka.

---

<sup>13</sup> Opis całej kampanii 1731 r., z opisem trudności (np. brak słozi z „herbami”; „kwiat i insze rzeczy przez okulary sam obierać muszę”), jakie napotkał, i z bardzo szczegółowymi kalkulacjami najcenniejszego produktu, jakim był cukier: AGAD, AR dz. V, nr 9666, J. Mikołajewski do A. K. z Sanguszków Radziwiłłowej, Biała 20 i 30 lipca 1731, s. 5–8 i 9–11.

<sup>14</sup> AGAD, AR dz. V, nr 4883, M. Gildemberg do M.K. Radziwiłła, Żółkiew 24 sierpnia 1751, 14 sierpnia 1754 oraz b.d. i m., s. 1–6; ibidem, nr 4395, M. Gildemberg do M.K. Radziwiłła, Żółkiew 26 czerwca i 9 sierpnia 1752, s. 1–6.

<sup>15</sup> AGAD, AR dz. XI, nr 50, s. 125; AR dz. II ks., nr 63, s. 95.

<sup>16</sup> AGAD, AR dz. VI, nr II–79, k. 94v.

<sup>17</sup> AGAD, AR dz. XXI, nr G 41, s. 3 i 4–5.

<sup>18</sup> U Radziwiłłów od ok. 1683 r.

<sup>19</sup> J. Dumanowski, R. Jankowski, „Według swej największej wiedzy, smaku i umiejętności”. *Osiemnastowieczne kontrakty kuchmistrzów z terenu Wielkiego Księstwa Litewskiego*, „Miscellanea Historico-Archivistica”, t. XVII, 2010, s. 141, 143.

Autor naszego rękopisu był mężczyzną. W recepturze na „Cytryny w talerzykach w cukrze i kwaśnym wewnętrzeniu” (nr 52) wypowiedział się w pierwszej osobie: „Cytryny, jako wyżej opisałem, kraj w talerzyki, kostki odrzucając”. Z kolei w przepisie na „Skórki limoniowe i pomarańczowe” (nr 56), radząc pozbyć się albedo (białej gorzkiej skórki) z cytryny, zwrócił się bezpośrednio do czytelnika: „żebyś to łyżką mógł wyskrobać tak, aby skórka żółta przezroczysta była”. Mamy tu naszkicowaną tylko, ale typową sytuację, w której autor, kulinarny specjalista i mężczyzna, kieruje swe słowa do innego mężczyzny, spodziewając się, że będzie nim kucharz, cukiernik lub konfiturnik wielkiego pana, być może zresztą (biorąc pod uwagę, że mamy do czynienia z rękopisem) jego kolega lub następcą na dworze Radziwiłłów.

Omawiane źródło, wykazujące wiele podobieństw do stylu kuchni opisywanej w nowożytnych książkach kucharskich z terenu Niemiec, Czech i Włoch, a także do dzieła Czernieckiego, w sposób bezpośredni odwołuje się głównie do jednego tekstu: „Ein Koch– Und Artzney–Buch” — pierwszej austriackiej książki kucharskiej wydanej w 1686 r. w Grazu. Choć nie ulega wątpliwości, że autor chwilami kopiował receptury z tej książki, nasz rękopis nie jest tylko jej tłumaczeniem i przeróbką. Zawiera ponad dwa razy więcej przepisów kulinarnych niż książka z Grazu i tylko w niektórych z nich — w różnym stopniu — odwołuje się do przepisów z tego dzieła. Przed przedstawieniem pierwszej austriackiej książki kucharskiej i wskazaniem związków między obu tekstami opiszemy najpierw zawartość radziwiłłowskiej książki kucharskiej.

## STRUKTURA KSIĄŻKI

Omawiane źródło zawiera 363 receptury przedstawione w trzynastu rozdziałach. Na pierwotny, właściwy tekst, przypada 317 przepisów (w rękopisie strony 2–83). Staranny czystopis tej partii tekstu został uporządkowany i poddany przemyślanej, choć nie zawsze konsekwentnej redakcji. Tytuły rozdziałów i następnie tytuły samych receptur zostały wyróżnione większym krojem pogrubionego pisma. W tekście samych receptur naniesiono nieliczne poprawki i dopiski.

Pozostałe receptury to późniejsze, mniej staranne, bardziej chaotyczne dopiski. O ile w zasadniczej części książka zawiera receptury o ściśle kulinarnym charakterze, to wśród 46 pozostałych zapisek zdarzają się także wskazówki dotyczące przechowywania żywności, a także porady weterynaryjne i dotyczące hodowli zwierząt.

W pierwszej części książki, zatytułowanej „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości”, opisano 60 różnych ciast, słodczy i przetworów z owoców oraz ziół. Po „cukrowych” pączkach, obwarzankach i kołaczkach umieszczono serię przepisów na soki i konfitury. W tekście wyodrębniono także serię przepisów na przetwory z pigw. Rozpoczyna je receptura opisująca sposób

konserwowania tych owoców w winie. Jej ogólnikowy tytuł „Z pigw rzeczy różne” formalnie dotyczy tylko tego jednego przepisu (nr 45), jednak najwyraźniej odnosi się do zbioru kilku kolejnych receptur. Z tego typu brakiem konsekwencji spotykamy się zresztą także w innych miejscach. Na końcu tej części opisano sposoby konserwowania w cukrze i miodzie cytryn, oraz tzw. cytrynady (kandyzowane skórki z cytrusów), smażone pomarańcze i sok z cytryn.

Starannie zredagowane są pierwsze rozdziały drugiej partii dzieła, zatytułowanej „Rzeczy kuchenne”. Po logicznie skonstruowanym, choć niemającym osobnego tytułu rozdziale o potrawkach (termin ten odnosił się także do musów i sufletów) oraz polewkach, następuje krótki (8 przepisów) rozdział zatytułowany „Polewki i sapyory różne”. Kolejny rozdział, zatytułowany „Ryby”, zawiera 17 przepisów, przy czym obok dań rybnych znalazła się tu także włoska *menestra*, czyli gęsta zupa warzywna, kapłon z kalarepą oraz galareta z wywaru na cielęcynie i drobiu. Daniami rybnymi są natomiast przygotowane ze szczupaka „Kiszki postne” i „Cielęcina postna” (nr 101–102).

Następujący po rybach rozdział „Torty różne” zawiera opis dziewięciu tart. Choć dominują w nim wypieki ze słodkim nadzieniem, pojawiają się także „torty” z raków i kwaśnej kapusty. W rozdziale „Paszty różne” opisano „paszty” w tradycyjnym sensie tego słowa, czyli mięsa, ryby lub inne składniki zapiekane w cieście. W następnym rozdziale przedstawiono „Ciasta różne francuskie i tretowane”. Z 17 zamieszczonych w nim przepisów większość dotyczy właśnie ciast „tretowanych” (smażonych), a zwłaszcza różnego rodzaju pączków. Słodkim wypiekom poświęcone są także rozdziały „Pierniczki i kołaczki różne” (10 receptur) oraz „Biszkokty różne” (7 receptur).

Po serii przepisów na słodkie wypieki następuje liczący 16 receptur rozdział zatytułowany „Potrawy mięsne”. Większość z nich to potrawy z kapłona, obok którego opisano także jarząbka, gęś, kurczętą, a także dania z wołowiny i sztukę mięsa.

Kolejne części nie są już wydzielone w tak logiczny i jednoznaczny sposób. W rozdziale zatytułowanym „Registr potraw albo tortów” opisano „torty” (tarty) tak z ciasta francuskiego, jak kruchego, oraz paszty. W następnym rozdziale autor po raz trzeci opisał „Polewki”. Po zaledwie czterech polewkach umieszczono jednak jeszcze 107 najróżniejszych już przepisów. W tej partii konstrukcja tekstu najwyraźniej się załamuje. Niektóre przepisy dotyczą potraw opisanych w poprzednich rozdziałach, przedstawiają jednak ich zmienione, nowe wersje, np. „Pączki migdałowe tretowane” (nr 217), „Pączki migdałowe pieczone” (nr 218), „Potrawa z raków” (nr 239) i występujący po raz trzeci „Tort z raków” (nr 242).

Ostatni rozdział głównej części dzieła zatytułowano „O różnych cukrach i migdałach”. Obejmuje on 28 przepisów na różne ciasta i wypieki, a także przetwory z pigw, cytryn, jabłek, a nawet receptury na polewkę, barszcz i dania rybne. Tekst tego rozdziału i całej, spisanej na czysto, zasadniczej części tekstu, kończy się na stronie 83 przepisem zatytułowanym „Leniwety” (nr 317).



Bezpośrednio po tej recepturze rozpoczynają się późniejsze, mniej staranne dopiski. Pierwsze z nich nawiązują do poprzedniego rozdziału o słodyczach, ale na kolejnych kartach odnajdujemy już porady dotyczące wina, piwa, oleju oraz przepisy na gotowanego szczupaka, pieczoną kuropatkę, musztardę, a także „baby” z grochu i ikry. Obok porad dotyczących konserwowania i przechowywania żywności, w tej części tekstu znajdujemy także porady w ogóle niezwiązane z jedzeniem.

Mimo wielu niekonsekwencji, rękopis „Mody bardzo dobrej...” nosi ślady przemyślanej redakcji. Książka była więc albo przeznaczona do publikacji, albo została tak skonstruowana, by ułatwić korzystanie z rękopisu. Miał on wyraźnie użytkowy charakter, a autor traktował swój tekst jako pewną całość, a nie przypadkowy zbiór kolejno dopisywanych receptur. Przy opisie poszczególnych technik i procedur wielokrotnie odwoływał się do informacji zamieszczonych wcześniej<sup>20</sup>.

Autor zapewne przepisywał receptury z własnego brudnopisu lub gotowego dzieła. Ważnym źródłem przepisów była wspomniana wyżej książka „Ein Koch- Und Artzney-Buch”.

#### EIN KOCH- UND ARTZNEY-BUCH

Książka ta zajmuje ważne miejsce w dziejach kuchni południowych Niemiec, Austrii i Europy Środkowej. Cztery edycje, z lat 1686, 1688, 1690 i 1696, nie zapewniają jej co prawda miejsca wśród kulinarnych bestsellerów tamtych czasów, jednak jej wpływ na sztukę kulinarną i wzorce żywieniowe w pełni uwidocznili się dopiero w następnym stuleciu. Zachował się tylko jeden egzemplarz pierwszego wydania z 1686 r., znany dosyć dobrze dzięki reprintowi z 1992 r. oraz opracowaniu Hertyna i Neunteufela<sup>21</sup>. Tak zwana pierwsza austriacka książka kucharska to w istocie dwa teksty, wydane razem i opatrzone podwójnym tytułem<sup>22</sup>. Receptury kulinarne zawiera tylko część pierwsza, podczas gdy w drugiej opisano sposoby przyrządzania różnych leków. We właściwej książce kucharskiej znajdujemy także receptury o charakterze leczniczym, zawsze jednak są to przepisy ściśle kulinarne. W części drugiej opisano natomiast lekarstwa w postaci różnych „wód”, maści,

<sup>20</sup> Na przykład receptury: *Cukier dęty biały z formy* (nr 7), *Sok jabłeczny w formę* (nr 38), *Cytryny w cukrze i miedzie* (nr 51), *Skórki limoniowe i pomarańczowe* (nr 56), *Ryż w cieście tretowany* (nr 124), jedna z wersji na *Tort z raków* (nr 174), *Szczupak nadziewany* (nr 95), *Paszтет migdałowy, to jest sam kraniec* (nr 114).

<sup>21</sup> H. Notaker, *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*, Houten 2010, s. 267–268; *Ein Koch- Und Artzney-Buch*, reprint wydania z 1686 r., komentarz K. Edlinger, Graz 1992; H. Neunteufel, *Kochkunst im Barock. Aus der Welt der steirischen Küche um 1686*, Graz 1992.

<sup>22</sup> *Folget das Koch-Buch, Folget das Artzney-Buch — Ein Koch- Und Artzney-Buch*, Grätz 1686, s. 1, 119.

„plastrów”, balsamów, olejków, „proszków” i kadzideł, w większości stosowanych jako okłady, służących do przemywania, płukania czy okadzania. Tekst rękopisu radziwiłłowskiego wykazuje przede wszystkim związki z pierwszą, czysto kulinarną partią druku z 1686 r. Jedynym chyba przykładem dosyć swobodnego nawiązania do receptury z „*Arzney-Buch*” jest przepis „Róža w cukrze” (nr 13), który jest skróconą i zmienioną wersją receptury „*Ein guten Zucker-Rosath zu machen*”<sup>23</sup>.

Właściwa książka kucharska, stanowiąca pierwszą część „*Ein Koch- Und Artzney-Buch*”, składa się z dziewięciu rozdziałów. Pierwszy poświęcony jest piernikom, „cukrom” i konfiturom, drugi dotyczy wypieku różnych ciast, a kolejny opisuje potrawy mięsne. Rozdział czwarty zawiera przepisy na zupy. Bardziej szczegółowego opisu wymaga treść rozdziału piątego („*Von allerley Köch*”), w którym opisano dania nazywane wtedy po polsku „potrawami”, czyli smażone na patelni lub zapiekane w piecu suflety, omlety, musy i gęste potrawy<sup>24</sup>. W szóstej części zamieszczono receptury na potrawy mleczne (choć czasem, na barokową modłę, bez mleka), a w następnym rozdziale opisano pasztety (mięsa, ryby i warzywa zapiekane w cieście). Rozdział ósmy to „Wszelkiego rodzaju potrawy z ryb”, a liczący zaledwie cztery receptury ostatni rozdział o „Różnego rodzaju rzeczach” to porady dotyczące konserwowania i przechowywania żywności oraz wyrobu sera. Opisana w tym dziele kuchnia jest przykładem sztuki kulinarnej charakterystycznej dla południowych Niemiec, a zwłaszcza Bawarii i Austrii. Najlepiej widać to w rozdziałach poświęconych słodyczom i ciastom.

Zestawienie tytułów rozdziałów obu książek, mimo wielu podobieństw, nie jest jednak w pełni miarodajne ze względu na daleko posuniętą umowność tych podziałów. Dotyczy to zwłaszcza książki radziwiłłowskiej, ale i w przypadku „*Ein Koch- Und Artzney-Buch*” nie zawsze jesteśmy do końca pewni, czy mamy do czynienia z tytułem przepisu czy rozdziału. W tekście polskim takich niekonsekwencji jest znacznie więcej i układ niektórych fragmentów wymyka się czasem precyzyjnym podziałom.

Najbardziej podobne do siebie, zarówno z punktu widzenia formalnego, jak i ze względu na treść, są pierwsze rozdziały obu książek, poświęcone „cukrom”, konfektom i konfiturom. Rozdział niemiecki obejmuje też „*lecelty*”, czyli pierniki, które w tekście polskim, oprócz jednego przypadku („*Piernik wiedeński biały*”, nr 22), opisano w osobnym rozdziale, zawierającym wyłącznie przepisy na pierniki. Jeden rozdział tekstu niemieckiego często odpowiada kilku partiom książki radziwiłłowskiej. W tekście polskim rozdziałów jest więc nieco więcej, w wyniku czego klasyfikacja potraw jest bardziej rozwinięta, choć nie zawsze konsekwentna. Niektóre z tych niekonsekwencji mogą być zresztą odbiciem wahań związanych z tłumaczeniem czy przeróbką tekstu niemieckiego. Dotyczy to zwłaszcza rozdziału „*Rzeczy kuchenne*”, którego tytuł przypomina niezbyt jasny „*Allerley*

<sup>23</sup> *Ein Koch- Und Artzney-Buch*, s. 165.

<sup>24</sup> H. Neunteufl, op. cit., s. 37.

Köch” z książki austriackiej. Podobnie jak w wersji niemieckiej, w tekście polskim w rozdziale tym zamieszczono przede wszystkim przepisy na dania przypominające smażone lub zapiekane potrawy, musy, suflety lub omlety zwane w książce radziwiłłowskiej po prostu „potrawami”. Zapewne z powodu niezrozumienia tak samego niemieckiego tytułu, jak jego funkcji, w tekście polskim wyraźnie zaznacza się wahanie, czy „Reczy kuchenne” to tytuł jednego z rozdziałów, czy całej części książki.

Samo podobieństwo struktury i tytułów rozdziałów nie dowodzi jednak związku między obu tekstami. Zastosowana klasyfikacja wskazuje na główne działy ówczesnej kuchni, w której w XVII w. zachwycano się smakowymi, konserwującymi, ozdobnymi i leczniczymi właściwościami cukru, rozwijano elitarną sztukę „pasztetnictwa” i ceniono delikatność duszonych mięs, potrawek i musów. W książkach kucharskich wydawanych w krajach katolickich zwykle wyodrębniano i rozbudowywano rozdziały poświęcone potrawom rybnym i w ogóle daniom postnym.

O tym, że autor omawianego manuskryptu sięgał do pierwszej austriackiej książki kucharskiej świadczą zamieszczone w obu tekstach receptury. Liczne przepisy z „Mody bardzo dobrej...” przypominają opisy potraw z książki z Grazu. Mimo to uznajemy nasz rękopis za tekst oryginalny, a świadczy o tym choćby fakt, że receptury z dworu Radziwiłłów są przeszło dwa razy liczniejsze od przepisów austriackich. Poza tym powtarzanie modnych typów potraw, czy opisywanie dań o Otych samych nazwach, było w XVII w. szeroko rozpowszechnione, a nowych, zupełnie oryginalnych tekstów kulinarnych powstawało wówczas niewiele i nie zawsze cieszyły się taką sławą i uznaniem, jak ich czasem popularniejsze przeróbki.

Autor „Mody bardzo dobrej...” szczególnie chętnie czerpał z tekstu „Ein Koch– Und Artzney–Buch” przy opisie ciast i słodczy. Receptura na „Pączki migdałowe” jest kopią przepisu „Mandel–Krapffen zu machen”, a „Drugie pączki migdałowe” to „Andere Mandel–Krapffen in dem Schmaltz gebachen”. „Pączki workowe” to z kolei „Sack–Kuchen zu machen”. Najważniejsze chyba, bo wprost w polskim tekście wyrażone odwołanie do oryginalnej receptury znajdujemy w przepisie na „Pączki stryckowe albo puszkowe z migdałów” (nr 127). Autor wersji polskiej zaznaczył, że pączki należy wypiekać „z przedniej mąki pszennej”, choć „w niemczyźnie jest, że krochmalnej”. Nieufność radziwiłłowskiego sługi wzbudził austriacki przepis „Spritz–Krapffen von Mandel”, w którym rzeczywiście zaleca się używanie krochmalu, „Krafft–Mehl” (wyrabianego wówczas ze zboża lub warzyw). Polski tytuł nie zawsze ułatwia odnalezienie austriackiego pierwowzoru, np. „Piernik wiedeński biały” to swobodne tłumaczenie tytułu receptury „Springerl zu machen”<sup>25</sup>.

Prawie dosłowną kopią tekstu niemieckiego („Rosmarin–Süppel”) jest także krótki przepis na „Polewkę rozmarynową” (nr 84). Następująca po nim receptura na „Polewkę goździkową” odwołuje się raczej do polskiego opisu polewki rozma-

<sup>25</sup> *Ein Koch– Und Artzney–Buch*, s. 4, 41.

rynowej, a nie do tekstu niemieckiego, który jest tylko streszczeniem poprzedniego przepisu. Do tekstu „Ein Koch- und Artzney-Buch” nawiązują także przepisy na dania ze szczupaka. Dotyczy to zwłaszcza słynnego w całej Europie przepisu na „Szczupaka po polsku” (nr 86) — „Ein Hechten in einer Polnischen Suppen” oraz kilku kolejnych receptur na tę tak cenioną w kuchni staropolskiej rybę (nr 86, 90, 91).

Nawiązywanie do tekstu niemieckiego nie zawsze oznacza dosłowne tłumaczenie. Przepisy polskie są często krótsze, przy czym sam początek receptury jest zwykle tłumaczony najdokładniej. Wskazaliśmy tylko najbardziej widoczne i ewidentne przykłady takich zapożyczeń, których w polskim tekście jest więcej, z reguły jednak nie są one dosłowne i stanowią raczej przeróbkę receptur z Grazu.

Większość przepisów z pierwszej austriackiej książki kucharskiej skopowano potem w wydanej po raz pierwszy w 1697 r. i wielokrotnie wznawianej w następnym stuleciu słynnej książce kucharskiej „Freywillig auffgesprungenen Granat-Apffel”, która swą sławę zawdzięczała przede wszystkim wysoko urodzonej autorce, księżnie Marii Eleonorze Rozalii<sup>26</sup>. W ten sposób powstaje co prawda wątpliwość, czy autor rękopisu zachowanego w Archiwum Radziwiłłów nie korzystał raczej z któregoś z wydań dzieła księżny, co mogłoby podważyć siedemnastowieczną datację naszego rękopisu. Bezsporny pozostaje fakt, że tekst polski musiał powstać po roku 1686, a datowanie znajdujących się na papierze znaków wodnych na lata 1686–1688 dodatkowo podkreśla znaczenie tej daty. Teoretycznie, jak wskazywaliśmy wcześniej, było możliwe, że zakupiony w latach osiemdziesiątych papier wykorzystano wiele lat później. Autor naszych receptur mógł sięgnąć do któregoś z wczesnych wydań „Freywillig aufgesprungener Granat-Apffel”. Księżna na Troppau, oprócz „Szczupaka po polsku”, opisała także przygotowywanego na polską modłę łososia<sup>27</sup>, którego próżno by jednak szukać zarówno w książce z Grazu, jak w tekście polskim, choć powinien chyba przyciągnąć uwagę naszego autora.

Wśród różnic najciekawsze są te, z którymi są związane pewne wahania czy nawet błędy autora tekstu polskiego. Jeden z nich dotyczy wspomnianego już nieporozumienia z tłumaczeniem tytułu rozdziału „Von allerley Köch”, co kuchmistrz

<sup>26</sup> H. Notaker, op. cit., s. 273–274; A. Wurm, *Translatorische Wirkung. Ein Beitrag zum Verständnis von Übersetzungsgeschichte als Kulturgeschichte am Beispiel von deutschen Übersetzungen französischer Kochbücher in der Frühen Neuzeit*, „Saarbrücker Beiträge zur Sprach- und Translationswissenschaft”, t. XVII, 2008, s. 188–189, *Anhang*, s. 287–288, online: <http://scidok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2008/1254>; Eleonora Maria Rosalia, Herzogin zu Troppau und Jägerndorf, *Ein ganz neues und nutzbares Koch-Buch*, Wien 1697; seria kolejnych wydań jest znana przede wszystkim jako *Freywillig aufgesprungener Granat-Apffel des Christlichen Samaritans* (1699, 1701, 1704, 1708, 1709, 1710, 1717, 1720, 1724, 1727, 1729, 1731, 1738, 1741, 1752, 1754, 1863).

<sup>27</sup> *Frischen Lachs in der Pohnischen suppe — Freywillig aufgesprungener Granat-Apffel des Christlichen Samaritans*, Leipzig 1709, s. 555.

Radziwiłłów oddał jako „Rzeczy kuchenne”. W rezultacie nie był on pewien, czy sformułowanie to odnosi się do jednego rozdziału, czy do prawie całej książki (oprócz słodyczy i konfitur). Eleonora Maria Rozalia wyraźnie uściśliła ten tytuł, który w jej tekście brzmi już „Von allerley koch- und muß”<sup>28</sup>. Księżna zwraca więc czytelnikowi uwagę, że rozdział ten dotyczy nie „rzeczy kuchennych” w ogóle, ale tzw. „potraw” (potrawek), czyli różnego rodzaju musów i sufletów. Najwyraźniej autor tekstu polskiego nie znał tego uściślenia.

Rozstrzygający wydaje się argument dotyczący cytowanej już uwagi polskiego kuchmistrza, że mimo zalecenia autora niemieckiego („w niemczyźnie jest, że krochmalnej”), zalecał wypiek pączków „z przedniej mąki pszennej” (nr 127). Tekst z zaleceniem użycia mąki krochmalnej znajduje się tylko w „Ein Koch- Und Artzney-Buch”, podczas gdy księżna Eleonora zdążyła już poprawić uznaną za pomyłkę wskazówkę autora książki z Grazu<sup>29</sup>.

Pierwsza austriacka książka kucharska stanowiła ważne źródło natchnienia dla radziwiłłowskiego autora, który — inspirując się jej przepisami, przerabiając je i kopiując — zachował jednak oryginalny, polski charakter dzieła.

#### NOWY OBRAZ KUCHNI STAROPOLSKIEJ?

„Moda bardzo dobra...” to tekst niezwykle, unikalny i jedyny w swoim rodzaju. Obok wspomnianego „Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego z 1682 r. jest jedynym obszernym i szczegółowym polskim tekstem kulinarnym z XVII w.

Oparcie prawie całej dotychczasowej wiedzy o dawnej sztuce kulinarnej na jednym tekście prowadzi do poruszania się w zakłętym kręgu specyficznego typu kuchni, ograniczonego zestawu potraw i wreszcie jednego, indywidualnego typu języka. „Compendium ferculorum” ciągle kryje przed nami wiele tajemnic. Niektóre terminy użyte przez Czernieckiego znamy tylko z jego dzieła. W 1783 r. zostały one niezbyt precyzyjnie wyjaśnione przez Wojciecha Wielądka, a później powtórzone przez Samuela Bogumiła Lindego<sup>30</sup>.

„Moda bardzo dobra...” zawiera około 25% więcej tekstu, niż dzieło kuchmistrza Lubomirskich. Przepisy zamieszczone w książce radziwiłłowskiej są zwykle znacznie obszerniejsze i bardziej szczegółowe od receptur Czernieckiego. Choć na

<sup>28</sup> Cf. np. wybór przepisów z opracowaniem: *Ein neues und nutzbares Koch-Buch*, wyd. W. Fischer, Rosenheim 1976, s. 38.

<sup>29</sup> *Freywillig aufgesprungener Granat-Äpfel des Christlichen Samaritans*, Leipzig 1709, s. 515.

<sup>30</sup> *Słownik kuchenny i spiżarniany. Wykład porządkiem alfabetycznym słów do kuchni i spiżarni używanych*, [w:] W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, t. II, Warszawa 1783, s. 429–458; J. Dumanowski, *O lekturze i edycji dawnych książek kucharskich*, „Wiek Oświecenia”, t. XXVII, 2011, (w druku).

kartach omawianego rękopisu natrafiamy także na krótkie, zdawkowe wskazówki<sup>31</sup>, nawiązujące do tekstu poprzedniej receptury, większość przepisów zawiera dość staranny opis kolejnych procedur kulinarnych. Jedną z najważniejszych różnic, w porównaniu z tekstem Czernieckiego, jest częstsze odwoływanie się do miar i proporcji. Autor książki radziwiłłowskiej szczególnie często i dokładnie podaje miary w przypadku receptur na słodczyce, zwłaszcza lecznicze „konfekty” przygotowywane z zastygłego syropu oraz różnych ziół i korzeni. W innych przepisach przewiduje on różne odstępstwa od normy i wielość możliwych wariantów. W przepisie „Chleb na wety” (nr 152), po dokładnym określeniu ilości wszystkich składników, autor zaznaczył, że zasadniczym celem tej receptury jest przygotowanie takiego słodko–korzennego wypieku, który z wyglądu byłby bardzo podobny do chleba razowego. Użyte przyprawy miały przede wszystkim nadać ciastu odpowiedni kolor i ich dawkowanie musiało być podporządkowane temu właśnie celowi — „wszakże nie pod wagę bierze się korzenie”.

Opisane w rękopisie receptury obfitują w praktyczne porady, których próżno by szukać w dziele Czernieckiego. Świadczą one o wyraźnie użytkowym charakterze tekstu, a różne rady, ostrzeżenia i zwracanie uwagi na dobór produktów, potrzebę korygowania miar i procedur dowodzą doświadczenia autora i umiejętności przewidywania problemów pojawiających się w czasie przygotowywania potraw. Autor radził więc np. zaopatrywać się w cytryny przywożone z Włoch pod koniec października, a odpowiednie stężenie zasolenia wody sprawdzać przez wrzucanie do niej świeżych jaj, które powinny pływać w roztworze. W przepisie na „Drugie biszkočky z migdałów” (nr 149) zalecał dokładnie i długo rozcierać ciasto „bo by się to krupilo”. Opisując „Osobliwej dobroci biszkočky na formach” (nr 150), ostrzegał z kolei przed szybkim twardnieniem ciasta, a w innych recepturach zwracał uwagę na takie szczegóły, jak rozmiar papieru, na którym piecze się ciasto, sposób nakładania żaru, odłuszczenia grochu, czyszczenia garnków, rozbiór mięsa, sposoby smażenia oraz gotowania, czas podania potrawy itd. W przepisie zatytułowanym „Recepta na chleb amburski” (nr 307) podkreślono z naciskiem, że jajka należy ubijać przez całą godzinę. Co więcej, należało je koniecznie „wszystko na jedną stronę ubijać, nie przestawając, żeby im nie dać zwodnieć”. Praktycznym rozwiązaniem tego problemu było zmienianie się osób ubijających jajka („ale się mogą na to odmieniać, żeby nie wszytek jeden ubijał”).

Rękopis radziwiłłowski w dużej mierze dotyczy działów sztuki kulinarnej, które Czerniecki traktuje jako drugorzędne. Dotyczy to zwłaszcza sztuki cukierniczej i pieczenia ciast. W tekście manuskryptu receptury na słodczyce, ciasta i desery, oprócz początkowej części zatytułowanej „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości”, znalazły się także w kolejnych rozdziałach opisujących torty, ciasta pieczone i smażone, pierniki i kołaczki, biszkopty, polewki

<sup>31</sup> Np. *Potrawa ryżowa*, *Potrawa tej podobna*, *Polewka gwoździkowa*, *Polewka mleczna* (nr 62–63, 85, 181).

i wreszcie rozproszone w ostatniej, dopisanej później części rękopisu. Nie licząc tych dopisków, ciastom i słodyczom poświęcono w całości lub choćby częściowo aż osiem z trzynastu rozdziałów. Biorąc pod uwagę podkreślaną już wyżej wyjątkową dokładność tych właśnie receptur, oznacza to, że przyrost naszej wiedzy w tej dziedzinie staropolskiej sztuki kulinarnej jest ogromny.

Kuchnia opisana w książce radziwiłłowskiej jest z jednej strony podobna, a z drugiej różna od kuchni Czarnieckiego. Niewątpliwie w obu przypadkach mamy do czynienia z barokowym stylem kuchni, charakteryzującym się upodobaniem do wyrazistych, ostrych i kontrastowo dobieanych smaków oraz stosowaniem efektów wizualnej i smakowej iluzji. Ponieważ w „Modzie bardzo dobrej...” dużo miejsca poświęcono deserom i ciastom, tego rodzaju estetyka uwidocznia się zwłaszcza w przepisach na słodycze. Autor z upodobaniem łączył cukier z ostrym, palącym smakiem i wyrazistym aromatem egzotycznych przypraw. Szczególne miejsce zajmował tu imbir, z którym spotykamy się już w drugim przepisie książki („Imbir pieczony”), opisującym rodzaj cukierków z zastygłego i przypieczonego syropu zmieszanego z białym imbirem w proszku. Imbir pojawia się także w przepisach na „Past cesarski”, „Cukier na piersi”, „Strucle na żołądek” i „Śliwy w drugi sposób sucho” (nr 10, 9, 20 i 32). Past oznacza tu pasztet, jak z barokowym upodobaniem do iluzji i maskarady nazywano bloki cukrowe wypełnione zestawami ostrych przypraw i ziół. Taki cukrowy „pasztet” wyrabiano z imbiru, cynamonu, goździków, kwiatu muszkatolowego z dodatkiem wódki cynamonowej, różanej lub szałwiowej, całość zatapiając w masie cukrowej. Te i inne korzenie dodawano do całego szeregu „cukrów”, konfektów i słodkich wypieków. Oprócz znanych nam dobrze pierników, połączenie słodkiego z ostrym jest w tekście podstawą smaku tzw. leceltów i zelceltów, morszeli, niektórych ciast biszkoptowych, sucharków i bloków z masy owocowej zwanych „serami” lub „pierniczkami”.

Cukier jako konserwant otwierał przed barokowymi artystami kuchni nowe możliwości. Oprócz iluzji smakowej, konstruowania skomplikowanych fuzji smaków i tworzenia zaskakujących doznań sensorycznych, umożliwiał nowe doznania wizualne. Ich odbiorcy, traktujący cukier jako nowość, lekarstwo i ozdobę, ceniący właśnie iluzję, zaskoczenie i concept, byli na takie walory słodczy szczególnie wrażliwi. Wrażliwość tę potęgował fakt krótkiej, sezonowej dostępności owoców i ciągle mało znane konserwujące właściwości cukru. Doskonałym przykładem jest tu receptura na „Śliwy sucho” (nr 31), zawierająca opis pracochłonnego sklejaniania śliwek w syropie „aże będzie kłęb wielki podługowaty na kształt wielkiej jakiej śliwy”. Przymocowana do niej gałązka z liśćmi miała jeszcze wzmacniać wrażenie, że mamy do czynienia z jednym wielkim owocem. Misternie skonstruowana wielka śliwa, choć podsuszona i oblepiona cukrem, naszym przodkom — przyzwyczajonym do twardych suszów owocowych — musiała się wydawać owocem świeżym i niezwykłym.

Podobną dbałość o efekt wizualnej iluzji możemy zauważyć np. w dwóch przepisach na „Syry z pigw”, całej serii receptur na „kaszę” z pigw, jaj, migdałów,

chleba, bułek, koguta, raków, jabłek, nerek czy mózgu. W większości przepisów na najróżniejsze rodzaje „kaszy”, kasza nie pojawiała się w ogóle, jednak wszystkie opisane w nich potrawy przypominały ją wyglądem, konsystencją i fakturą. Z siekanego i roztartego mięsa, jajek, migdałów czy chleba z różnymi dodatkami i nieodłączną wódką różaną przyrządzano dosyć gęste ciasto, które następnie gotowano lub pieczono. Zasiadający za stołem biesiadnik, który otrzymywał „Kaszę żemelkową” (z bułek „żemelek”), „Kaszę z mózgu”, „Kaszę nerkową” czy niewinnie już zgoła zapowiadającą się „Kaszę wyborną” (nr 229, 230, 228 i 231), nie był do końca pewien, co naprawdę znajduje się na jego talerzu. By się o tym przekonać, musiał zacząć jeść i uruchomić całą pamięć swego smaku, by odkryć, że kasza jest z raków, bułki czy nerek. Jednak nie odkrycie prawdziwego smaku i składu potrawy było tu najważniejsze. Zgodnie z barokową estetyką najbardziej ceniono te chwile niepewności, iluzję, która atakowała nie tylko oczy, ale i smak. Identyfikacja potrawy nie była przy tym prosta, gdyż w przepisach na oryginalną kaszę czy inne specjały głównym celem barokowego kuchmistrza była zmiana, komplikacja i ukrycie pierwotnego smaku potrawy.

Opisy dań mięsnych i rybnych, a także polewek i potrawek, potwierdzają z kolei główną cechę stylu kuchni staropolskiej, tak rzucającą się w oczy u Czernieckiego: ostry, palący smak, będący efektem obfitego szafowania egzotycznymi przyprawami i łączenia wielu z nich w jednym przepisie. Na kartach „Mody bardzo dobrej...” nieco rzadziej niż w „Compendium ferculorum” pojawia się szafran, co jest efektem znacznie większego udziału słodczy w tym zbiorze. Tę luksusową przyprawę radziwiłowski kuchmistrz radził stosować do sosów, potraw z drobiu i dzikiego ptactwa oraz dań rybnych. Szafran często występował także we wspomnianych wyżej recepturach na fałszywą „kaszę” z różnych składników, w niektórych ciastach, polewkach i pierogach.

Z innych ostrych przypraw najczęściej odnotowywano pieprz, imbir, cynamon oraz gałkę i kwiat muszkatołowy. Cynamon, często wymieniany przez autora w recepturach na słodczy i torty owocowe, pojawiał się poza tym w przepisach na torty słone i pasztety, owocowe i słodko–ostre potrawki, sosy do drobiu, dzikiego ptactwa i ozorów. Pieprz pojawia się w recepturach na pierniki i jest najczęściej stosowaną przyprawą w potrawach mięsnych i rybnych, a także w pasztetach oraz słonych „tortach”. Imbir, często wzmiankowany w opisach słodczy, występuje przede wszystkim w przepisach na dania z ryb, a także w potrawkach, sosach i „tortach” słodkich. Z kwiatem i gałką muszkatołową spotykamy się szczególnie często przy opisie słodczy oraz polewek, sosów, tortów i drobiu, a nieco rzadziej — ryb. Z kolei goździki, często wymieniane w recepturach na słodczy, zalecane są także w recepturach na sosy, ryby i pasztety.

Katalog opisywanych w rękopisie przypraw jest znacznie szerszy i obejmuje także pieprz długi, pieprz kubebę, rozmaryn, anyż, koriander (kolendrę) i inne. O wiele większe znaczenie smakowe mają jednak inne dodatki stosowane jako przyprawy, przede wszystkim wino, cukier, migdały, cytryny, limonki, a także



skórki cytrynowe i pomarańczowe, rodzyunki, wódka różana i ocet. Łączone w różnych, skomplikowanych i wymyślnych kompozycjach z ostrymi przyprawami egzotycznymi, nadawały staropolskiej kuchni charakterystyczny smak, oparty na łączeniu ostrego, kwaśnego i słodkiego, przekraczaniu nieutralonych jeszcze granic między słodkim a słonym oraz wzmacnianiu doznań smakowych przez silne aromaty róży, migdałów i cytrusów.

Cukier, traktowany często jako główny składnik całej serii słodczy, używany jest w naszym zbiorze przepisów także jako przyprawa. Autor radzi więc dodawać go do potrawek, np. ryżowej, migdałowej, jabłkowej czy pigwowej, dań z jaj, ale także raków, drobiu, dzikiego ptactwa, a zwłaszcza do ryb. Przypomina to dosyć wyraźnie styl kuchni opisanej w „Compendium ferculorum”, gdzie cukier był dodawany, oprócz ciast, tortów i nielicznych słodczy, dokładnie do tych samych potraw, co w „Modzie bardzo dobrej...”. Cechą charakterystyczną jest tu prawdziwa fascynacja cukrem, widoczna zarówno w przepisach na słodczyce w naszym rozumieniu tego słowa, jak i na słodkie i słone ciasta, pasztety, mięsa, polewki czy ryby.

Jest to wyraźny relikwitu kuchni średniowiecznej, w której cukier był przede wszystkim przyprawą dodawaną na równi z pieprzem czy szafranem właśnie do mięs i ryb. W Europie popularność cukru jako przyprawy używanej razem z solą, szafranem, imbirem, cynamonem i pieprzem osiągnęła swój szczyt w XVI w. Wraz ze zwiększaniem się jego podaży (choć niekoniecznie w jej wyniku) stopniowo zmieniała się funkcja cukru<sup>32</sup>. W XVI w. uważano, że właściwie nie ma potraw i produktów, do których nie mógłby być dodawany. Jako uniwersalna przyprawa zrównał się wtedy z solą i prawie całkowicie wyparł z kuchni elitarniej tak ceniony wcześniej miód<sup>33</sup>. W „Kucharzu francuskim” („Le cuisinier françois”) z 1651 r., biblii kucharzy w całej siedemnastowiecznej Europie, miód nie pojawia się ani razu. Co zaskakujące, zupełnie go nie ma w innym słynnym dziele de la Varenne’a — „Konfiturniku francuskim” („Le confiturier françois”) z roku 1660 i tylko dwa razy występuje w „Pasztetniku francuskim” („Le patissier françois”) z 1653 r.<sup>34</sup>

Wbrew potocznym wyobrażeniom dotyczącym kuchni tradycyjnej, w staropolskich książkach kucharskich miód i potrawy przyrządzane z jego dodatkiem pojawiają się rzadko. Prawie w ogóle nie ma go w dziele Czernieckiego. Autor wymienia co prawda miód w „Memoriale”, a później opisuje rodzaj czosnkowo-miodowego gąszczu do kapłona i podaje dwa przepisy na ciasto postne „zyngowane” (tzn. polewane) miodem. W dwóch ostatnich przypadkach stwierdza jednak, że

---

<sup>32</sup> S. W. Mintz, *Sweetness and power. The Place of Sugar in Modern History*, New York 1986, s. 86–87.

<sup>33</sup> T. S. Peterson, *The Cookbook That Changed the World: The Origins of Modern Cuisine*, Stroud 2006, s. 18–19.

<sup>34</sup> *La Varenne's Cookery: The French Cook, The French Pastry Chef, The French Confectioner*, tłum. i komentarze T. S. Cully, Totnes 2006, s. 380, 479.

„mogą też te wszystkie ciasta być przez miodu”. Na uwagę zasługuje fakt, że użycie miodu do ciasta w „Compendium ferculorum” jest identyczne jak w „Paszetniku francuskim”, gdzie autor wyraźnie stwierdził, że „pozłotę” do ciast z żółtek w czasie postu można zastąpić przez użycie szafranu, ikry szczupaka lub właśnie miodu<sup>35</sup>. Miód jest zatem tylko zamiennikiem normalnie stosowanych składników.

W rezultacie, mimo upodobania do smaku słodkiego, miód jest w pierwszej opublikowanej polskiej książce kucharskiej składnikiem zupełnie marginalnym. Nieco częściej pojawia się w rękopisie radziwiłłowskim. Wzmiankowany jest niepełna dziesięć razy, z czego trzy to tylko charakterystyczne porównania cukru z miodem, poglądowe rady dotyczące sposobów przyrządzania syropu z cukru (np. „zwarz cukier, aby gęstej nieco był niż miód przetapiany”). Miód jest więc tu czymś znanym powszechniej niż cukier, ten ostatni jest jednak postrzegany jako produkt bardziej ceniony, elitarny i dużo lepiej nadający się do celów kulinarnych. Kilka kolejnych wzmianek dotyczy warunkowego zastąpienia cukru przez miód, który jako istotny składnik receptur pojawia się tylko w przepisach „Róża w miedzie”, „Konfekt dobry na paraliż i zawrócenie głowy”, „Cytryny w cukrze i miedzie”, „Pierniczki przednie z cukru i miodu” i w weterynaryjnej poradzie „Kiedy koń płacze” (nr 42, 49, 51, 142 i 363). Miód był zwykle niezbędnym składnikiem musztardy uważanej za dodatek niezwykle i wyrafinowany. Prawie zawsze jednak występował obok cukru i wydaje się, że był (o ile w ogóle się pojawiał) głównie uzupełnieniem, dodatkiem do cukru — jedyne godnego zaufania źródła słodczy.

Prawdziwa euforia wobec cukru i marginalizowanie roli miodu, co ze skromnego polskiego materiału przebija tylko częściowo, to zjawiska ogólnoeuropejskie<sup>36</sup>. Cukier powszechnie uważano za znacznie zdrowszy od miodu; średniowieczna i nowożytna dietetyka widziała w nim przede wszystkim środek ułatwiający trawienie. Z tego powodu w tradycji europejskiej i chrześcijańskiej został uznany za pokarm postny. Nieznany w starożytności klasycznej i będącej podstawą chrześcijańskiej nauki o poście dietetyce humoralnej, cukier został ostatecznie zakwalifikowany do pokarmów postnych przez św. Tomasza z Akwinu<sup>37</sup>. Autorytet Akwiniaty przesądził, że powszechne w XIII w. postrzeganie cukru jako lekarstwa nie zostało później — gdy stawał się on kolejno: ozdobą, przyprawą, konserwantem, substancją słodzącą i wreszcie po prostu jedzeniem — zakwestionowane. Wyłączenie cukru z surowych postnych zakazów i ograniczeń oznaczało, że zwłaszcza w krajach katolickich odgrywał on szczególną rolę — akceptowanego w poście luksusu

---

<sup>35</sup> S. Czerniecki, op. cit., s. 128, 171–172; F. P. de la Varenne, *Le patissier françois*, Paris 1653, s. 11–12.

<sup>36</sup> A. Capatti, M. Montanari, *Italian Cuisine. A Cultural History*, tłum. A. O’Healy, New York 2003, s. 96–97.

<sup>37</sup> T. Richardson, *Sweets. A History of Candy*, New York 2003, s. 147–148.

i przyjemności, produktu, który umożliwiał tworzenie wyrafinowanych dań kuchni postnej.

Post, który w Polsce i krajach północnych przybrał szczególnie surową formę, był jednym z najważniejszych czynników kształtujących kuchnię i zwyczaje żywieniowe katolików<sup>38</sup>. Najbardziej rozwiniętym działem kuchni staropolskiej były potrawy z ryb słodkowodnych. Polski post, znacznie surowszy niż w południowych Niemczech, we Francji czy Włoszech, był zresztą bardziej polski (*ieiunium Polonicum*) niż katolicki<sup>39</sup>, a wynikającą z niego kulinarną specjalizację dostrzegano i doceniano w całej Europie. Większość polskich potraw, znanych i serwowanych w innych krajach, to głównie przyprawiane na ostro i kwaśno gotowane ryby (najbardziej znanym przepisem jest „Szczupak po polsku”, opisywany już od XV w.). Długie okresy postu i związanego z nim (nawet wśród elit) głodu rodziły reakcję w postaci upodobania do potraw mięsnych i tłuszczu. Wobec zakorzenionej w kulturowych i religijnych tabu niechęci do wieprzowiny szczególną rolę odgrywał tu tuczony drób (kapłony i gęsi) oraz tzw. skopowina (mięso z kastrowanych, tuczonych baranów).

W „Compendium ferculorum” liczący sto przepisów rozdział o daniach rybnych został przedstawiony jako jeden z trzech podstawowych działów sztuki kulinarnej. Czerniecki hołdował tradycyjnym, bardzo surowym wymogom dotyczącym postu i w pełni przestrzegał zakazu spożywania nie tylko mięsa, ale także jaj, masła, mleka i sera. Z podobnym i konsekwentnym rozróżnianiem potraw postnych od mięsnych spotykamy się także w „Modzie bardzo dobrej...”. W przepisie na „Szczupaka w słoninie” (nr 97) autor radził więc w wersji postnej zastąpienie słoniny białym chlebem, a zamiast wywaru mięsnego zalecał użycie polewki grochowej. W serii przepisów wyraźnie oznaczonych jako postne brak nie tylko mięsa i słoniny, lecz także nabiału i jaj. Jednocześnie w recepturach postnych szczególnie wyraźnie widać wysiłek kucharza, by — mimo skrupulatnego przestrzegania religijnych ograniczeń — przygotować potrawę nie tylko smaczną, ale i wyrafinowaną<sup>40</sup>. Przy potrawach postnych chętnie uciekano się do barokowego efektu iluzji. „Kiszki postne” oraz „Cielęcina postna” (nr 101, 102 i 315) były przygotowywane ze szczupaka, przy czym zasadniczy wysiłek kucharza polegał na nadaniu tym potrawom wyglądu dań mięsnych. W pierwszym z przepisów wskazano jeszcze na możliwość przyrządzania kiełbasek ze szczupaka, a wszystkie mięsopodobne wyroby służyły z kolei do przygotowania postnego pasztetu, w którym starannie układano obok siebie rybne „kiszki”, „kiełbasy” i „cielęcinę”. W przepisach na

<sup>38</sup> J. K r a c i k, *Post po staropolsku*, „Nasza Przeszłość”, t. LXXV, 1991, s. 65–90.

<sup>39</sup> Do takiego wniosku dochodzili także zagorzali obrońcy „polskiego postu”, np. T. M ł o - d z i a n o w s k i, *Kazania i homilie na niedziele doroczne*, t. III, Poznań 1681, s. 280.

<sup>40</sup> J. D u m a n o w s k i, *Smak wesela. Uczty weselne w Polsce XVII–XVIII w.*, [w:] *Amor Polonus, czyli miłość Polaków*, red. T. G r z y b k o w s k a, D. W a ł a w e n d e r - M u s z, Z. Ż y g u l s k i, t. II, Warszawa 2010, s. 105–127.

„Biankę postną”, „Polewkę postną” i „Barszcz postny” (nr 310–312) zakazane w czasie postu mleko zastępowano mleczkiem makowym lub migdałowym. Do postnego barszczu przyrządzano nawet specjalne postne jaja, z białkami z zagęszczonego mąką białego barszczu i żółtkami z barszczu z szafranem, cynamonem, pieprzem, rodzynekami i siekany szczupakiem.

Zabiegi takie były charakterystyczną cechą połączenia kuchni zarazem postnej i elitarnej z barokową wrażliwością. Najbardziej luksusowy dział kuchni postnej stanowiły jednak potrawy rybne, które w radziwiłłowskiej książce kucharskiej są reprezentowane przede wszystkim przez dania ze szczupaka oraz — w dużo mniejszym stopniu — karpia i węgorza. Do dań postnych nie aspirują z kolei wielokrotnie w książce opisywane raki, które zawsze przyrządzano z dodatkiem masła, mleka, śmietany lub jaj. Popularne w „Compendium ferculorum” ślimaki w naszym rękopisie występują tylko raz. Gotowane w wywarze z mięsa, również nie spełniały wymogów postu. W przeciwieństwie do dzieła Czernieckiego, kucharz Radziwiłłów nie zamieścił w swym zbiorze przepisów na potrawy z żółwi i ostryg. Próżno by w nim też było szukać trufli, topinamburu czy kaparów. „Moda bardzo dobra...”, opisując kuchnię elitarną, w swoim stylu podobną do sztuki kulinarnej Czernieckiego, przedstawia jednak styl bardziej swojski, w nieco mniejszym stopniu opierający się na egzotycznych, rzadkich składnikach, a częściej sięgający do produktów lokalnych, jak owoce, w tym ich różne odmiany, ber (włośnica ber, roślina zbożowa podobna do prosa), bez czarny, barszcz zwyczajny, berberys, czy grzybień biały.

Mimo częstego sięgania po wzory obce, zwłaszcza południowoniemieckie, ale także francuskie, włoskie i hiszpańskie, w „Modzie bardzo dobrej...” opisano liczne dania uznawane za klasykę kuchni polskiej, w szczególności potrawy z ryb i raków, pierogi, żur, polewkę z zielonego barszczu, bigos (bez kapusty), kaszę czy też tzw. „sery” z pigw i jabłek. Książka radziwiłłowska opisuje przede wszystkim kuchnię magnacką, w dużej mierze kosmopolityczną. W zamieszczonych w niej recepturach widać jednak także wyraźne cechy (ówczesnej, a nie dzisiejszej) kuchni polskiej: upodobanie do ostrych przypraw, dań rybnych i drobiu, łączenie smaków kwaśnych i ostrych ze słodkimi itd. Mimo naszej bardzo ograniczonej wiedzy o dawnych kuchniach regionalnych<sup>41</sup>, na jej kartach możemy też dostrzec pewne cechy kuchni z ziem północno-wschodnich: Wielkiego Księstwa Litewskiego i Podlasia (pierogi, wspomniane „sery” owocowe czy zwłaszcza — będąca przodkiem babki ziemniaczanej — baba grochowa). Przechowywana w Archiwum Radziwiłłów książka kucharska służyła zapewne kuchmistrzom i cukiernikom z dworów w Nieświeżu, Białej i innych rezydencji Radziwiłłów. Bardziej swojski, praktyczny i użytkowy charakter receptur to kolejny przykład atrakcyjności i niezwykłości tekstu, spisane go zaledwie kilka lat po ukazaniu się drukowanej polskiej książki kucharskiej.

<sup>41</sup> J. Dumanowski, *Smak i tożsamość*, s. 306–320.

Podobnie jak u Czernieckiego, w radziwiłłowskiej książce kucharskiej marginalną rolę odgrywa wieprzowina. Oprócz użycia jej jako tłuszczu (słoniny, sadła, smalcu) oraz sięgania po wieprzowe kiszki, z opisem osobnej potrawy z wieprzowiny spotykamy się w tekście zaledwie dwa razy („Nadzienie do prosięcia z kapusty”, nr 259 i „Głowa wieprzowa”, nr 275). Wśród późniejszych dopisków odnajdujemy jeszcze dwie receptury na słoninę (nr 332, 333), trudno jednak uznać je za przykłady samodzielnych dań. Opisane w naszym zbiorze kielbasy i kiszki przyrządzano głównie z kapłonów, cielęciny, a nawet ryb. Niechęć do wieprzowiny, uważanej za pośledni, niegodny elity i niezdrowy rodzaj mięsa, była w nowożytnej kuchni szeroko rozpowszechniona i w różny sposób uzasadniana. Spotykamy się z nią także w znanej naszemu autorowi „Ein Koch- Und Artzney-Buch”<sup>42</sup>. Wieprzowina była „nieczysta”, powszechnie obawiano się związanych z jej spożywaniem chorób, nieufnie traktowała ją także ówczesna dietetyka humoralna. Łączenie twierdzenia o szkodliwości dla zdrowia z jednoczesnym przekonaniem o jej społecznej niższości jest szeroko udokumentowane w dawnych pismach dietetycznych i literaturze kulinarnej<sup>43</sup>. Wieprzowinę uznawano za zbyt pospolitą, banalną i prostacką dla przedstawicieli elit, nie była więc godna odnotowania w opisujących elegancką kuchnię dawnych książkach kucharskich. Jednocześnie jej udział, podobnie jak innych rodzajów mięsa, w wyżywieniu niższych warstw społecznych był niewielki. Popularne wyobrażenie o kuchni „staropolskiej” jako opartej na potrawach z wieprzowiny, dotyczy tak naprawdę wieków XIX i XX. Ślady powolnego zwiększania się jej roli kulinarnej obserwujemy zresztą już w XVIII stuleciu, był to jednak proces długi i skomplikowany.

W „Modzie bardzo dobrej...” zwraca uwagę niewielka liczba dań z dziczyzny, kojarzonych zwykle z kuchnią staropolską. Myślistwo nie mogło zapewnić wyżywienia dworu liczącego setki ludzi, a mięso z dzikich zwierząt nie mogło być podstawą *menu* wielkich uczt. Z całą pewnością dziczyzna pojawiała się na polskich stołach częściej niż w wiekach późniejszych, wbrew współczesnym potocznym wyobrażeniom nie była jednak najważniejszym działem kuchni staropolskiej. W tekście „Mody bardzo dobrej...” o sarnach i zającach wspomniano jedynie dwukrotnie. Charakterystyczną cechą dawnej kuchni była za to popularność potraw przyrządzanych z dzikiego ptactwa. Choć w książce radziwiłłowskiej takich receptur jest zaledwie kilka, to i tak natrafiamy na jej kartach na głuszca, jarząbka, kosa i „ptaszki sidelne”.

Stanisław Czerniecki i wielu odwiedzających w XVII w. Polskę podróżników twierdzili, że Polacy nie jedzą zup. Za zupy nie uważano przy tym barszczu, po-

<sup>42</sup> H. Neunteufl, op. cit., s. 21–22.

<sup>43</sup> S.K. Hercius, *Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy Niebieskiego zaraz przy stworzeniu świata z różnych ziół, zbóż, owoców, bydła, zwierzyn, ptastwa, ryb etc. zgotowany*, Kraków 1660, s. 31; P. J. Marperger, *Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium*, Hamburg 1716, s. 1062–1063.

lewek czy rosołu, rezerwując to miano dla francuskich „potaziów”. Również i ta obserwacja znajduje swe potwierdzenie w treści „Mody bardzo dobrej...”. Opisane w niej lekkie polewki z piwa, wina, migdałów czy mleka nie były wówczas uważane za zupy i z pewnością nie należały do najważniejszych potraw kuchni radziwiłłowskiej. Tego typu konstrukcja może nam się wydawać dziwaczna, historyczność jedzenia i kuchni oznacza jednak nie tylko zmiany składników potraw i technik ich przygotowywania, ale także zmiany w klasyfikacji i definiowaniu pożywienia, a nasi przodkowie nie mieli przecież szans, by poznać nasze, także jak najbardziej historyczne, poglądy na te kwestie.

Głównym celem niniejszej publikacji jest właśnie wskazanie, że kuchnia i jedzenie to zjawiska historyczne — zakorzenione w czasie, zmieniające się wraz z jego upływem, niegdyś definiowane, opisywane i postrzegane inaczej niż dzisiaj. Wynika to z tego, że kuchnia jest częścią kultury. „Moda bardzo dobra...” stanowi świadectwo swojej epoki, opisuje kuchnię barokową, odwołuje się do dawnych wyobrażeń o zdrowiu i wyższości społecznej, a więc wyraża tożsamość tak twórców, jak odbiorców dawnej sztuki kulinarnej.

Odnalezienie obszernego, szczegółowego i oryginalnego tekstu kulinarne-go z XVII w., mimo wielu problemów związanych z jego identyfikacją i analizą, stwarza szanse na rozwój badań nad historią jedzenia w nawiązaniu do pytań i metod znanych z europejskiej i amerykańskiej kulturowej historii kuchni i żywienia. Odnaleziony tekst jest cenny nie tylko dla historyków; powinien też wzbudzić zainteresowanie wielu innych badaczy: humanistów (językoznawców, etnologów i antropologów, literaturoznawców, historyków sztuki, archeologów) oraz etnobotaników, zoologów czy specjalistów z dziedziny gastronomii, ekologii, nauk o żywieniu, wreszcie badaczy i propagatorów dawnych tradycji kulinarnych, a także realizatorów programu produktów regionalnych i tradycyjnych.

Omawiany wyżej tekst kulinarny został oddany do rąk Czytelników w drugim tomie serii „Monumenta Poloniae Culinaria” pod redakcją Jarosława Dumanowskiego pt.: „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne” (Warszawa 2011). Publikowane receptury (a jest ich 363) z „Mody bardzo dobrej...” do tej pory były całkiem nieznane. Ich lektura pozwoli Czytelnikowi odkryć zapomniany smak kulinarnego baroku i wsłuchać się w rytm kuchennej staropolszczyzny

#### **‘A Very Good Method for Frying Various Confectionary...’: A New Source for the History of the Old Polish Cuisine**

The article concerns a newly discovered, hitherto unknown, handwritten cookbook, which functioned at the Radziwiłł family court. For nearly three decades now, cookbooks and culinary treatises are considered important source material for the cultural and social history of nourishment, which developed in result of inspirations stemming from the realms

of ethnology, cultural anthropology, history of literature and art, linguistics, and in result of discussions conducted in the nineteen-seventies, concerning the *Annales* research project on feeding rations. Reflections of this type in Polish historiography are rare. This underdevelopment is due to the fact that Polish source materials in this field are far less abundant, not to mention the prolonged ignoring by Polish historians of the establishing, progress, and institutionalization of research on the history of the cuisine and of the cultural history of eating. The newly discovered text, and the continuation of searching for further source materials allow for hopes that systematic research on the history of the cuisine will also establish itself in Poland.

The cookbook in question is text-abundant, detailed and fairly well edited. It contains a wide array of cooking recipes. The dating, conducted on the basis of the watermarks combined with internal criticism of the recipes themselves, points to the years c. 1686–1688. Because we know of only one other text from the era, which is related to cooking, the *Compendium Ferculorum* by Stanisław Czernicki (publ.: 1682), the new discovery provides an opportunity for substantial broadening of our knowledge on old Polish cuisine, nourishing models, fasting and dieting. Terminological findings and the comparison of the two types of cooking permit to view Czernicki's work in a different light. The linking of certain fragments of the discovered manuscript with the first Austrian cookbook published in 1686, helped considerably to date the new source more precisely and pointed to an important direction of the import of fashions and culinary models (previously historians predominantly looked to France and Italy).

The analysis of the manuscript contents demonstrates that the chief features of the cuisine described in the cookbook are: archaism and Central-European style setting. The recipes promote sharp exotic spices, taste contrasting and illusions, combining the sour with the sweet, moreover they advocate the medieval type of use of sugar as addition to meats and fish; all this constitutes a culinary model far from French concepts. On the other hand, the developed techniques of refining sugar and production of sweets, pastry and desserts, point to the occurring change. Modernization nevertheless, does not infringe the strict rules of the Catholic fast. Apart from easily discernible Central-European (Austrian, or generally German) influences in style, one cannot fail to observe national, or even regional (north-eastern, stemming from the Grand Duchy of Lithuania and the Podlachia territory) accents. The more popular, local character of this cuisine is demonstrated by the use of certain products and choice of dishes.

The newly discovered and critically edited cookbook creates a chance for the development of research on old culinary culture and nourishment models, and on linguistic, dietetic, botanical, zoological and aesthetic, as well as various other issues linked with the production and consumption of food.