

Anna Kalinowska

"Compendium ferculorum albo zebranie potraw", Stanisław Czerniecki ; oprac. Jarosław Dumanowski, Magdalena Spychaj ; przedm. Stanisław Lubomirski, Warszawa 2010 : [recenzja]

Przegląd Historyczny 102/4, 862-864

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, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

traktującej wszystko bardzo pośpiesznie, powierzchownie, bez korzeni, naskórkowo, a przede wszystkim bez jakiegokolwiek zasady porządkującej. Po takim zakończeniu historyk, już bez zachnięcia i niepokoju, może obejrzeć bibliografię imponująco szeroko zestawiającą prace, z których skorzystała autorka. Dorobek wielu dziedzin wiedzy nauki, od antropologii do religioznawstwa, jest tu abecedłowo ułożony na przemian ze źródłami historycznymi, czasem bardzo dawnej proveniencji. Dla każdego coś dobrego, jak w nowoczesnym supermarkecie współczesnej kultury.

Małgorzata Karpińska
Uniwersytet Warszawski
Instytut Historyczny

* * *

Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. Jarosław Dumanowski, Magdalena Spychaj, przedmowa Stanisław Lubomirski, seria: Monumenta Poloniae Culinaria, t. I, Muzeum Pałac w Wilanowie, wyd. I, Warszawa 2009, wyd. II poprawione, Warszawa 2010, s. 240.

Jarosław Dumanowski, historyk czasów nowożytnych specjalizujący się w dziejach kultury materialnej oraz kulturowej historii kuchni i żywienia, jest inicjatorem i kierownikiem Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia. Celem działalności tej placówki (powołanej jako stacja naukowa Polskiego Towarzystwa Historycznego) jest inicjowanie, koordynowanie i popularyzowanie badań w dziedzinie wymienionej w jej nazwie. Na stronie internetowej Centrum możemy przeczytać ciekawą informację o praktycznym zastosowaniu wyników badań: „Publikacje źródeł i materiałów mają na celu stworzenie rozległej dokumentacji historycznej dla potrzeb programów produktów regionalnych i tradycyjnych, które dotąd pozbawione były takiego wsparcia ze strony środowiska historycznego. Mimo regulacji ustawowych, historyczna część wniosków właściwie nie odgrywa żadnej roli w procesie rejestracji i promocji produktów. Wynika to z braku odrębnych, historycznych badań poświęconych jedzeniu jako takiemu (a nie jako części np. historii gospodarczej czy anegdotycznej historii życia codziennego)”. Jednym z ważniejszych elementów projektu jest publikowanie — we współpracy z Muzeum Pałacem w Wilanowie — tekstów źródłowych w starannym opracowaniu i pięknej formie graficznej.

Recenzowana książka jest pierwszym tomem serii „Monumenta Poloniae Culinaria”, redagowanej przez Dumanowskiego. W serii tej, odwołującej się do znakomitych wzorców zachodnich, takich jak badania Jean’a Louis’a Flanrin’a i niemieckiego projek-

tu „*Monumenta Germaniae Culinaria 1350–1800. Die älteren deutschen Kochbücher und Ernährungslehren*”, ukazywać się mają dawne polskie książki kucharskie jako ważne źródło do badań nad historią żywienia i kulturą stołu dawnej Rzeczypospolitej.

Historia jedzenia, mimo coraz poważniejszego ostatnio podejścia do dziejów życia codziennego, wciąż bywa w Polsce traktowana co najwyżej jako źródło zabawnych albo dziwacznych anegdotek. Zupełnie inne, dużo bardziej naukowe podejście do tej tematyki funkcjonuje w Europie Zachodniej, szczególnie we Francji. Flandrin, nieżyjący już wielki historyk francuski, był prekursorem badań nad historią żywienia, kuchni i gastronomii, głównie francuskiej, ale badania zaprowadziły go także do Polski. Jego zainteresowania wykroczyły poza podejście gospodarczo–statystyczne, polegające na dokładnym obliczaniu dawnych racji żywnościowych, ich kaloryczności i wartości odżywczych. Uczony poszerzył je, dając wyraz swej fascynacji dawną kuchnią i kunsztem kulinarnym, tworzeniem potraw i gotowaniem, czyli tym, co składa się na dziedzictwo niematerialne. W tym samym kierunku zwracają się wydawcy „*Compendium ferculorum albo zebrania potraw*”, wychodząc ze słusznego założenia, że najlepszym źródłem badania smaku i tradycji kulinarnej są książki kucharskie.

Omawiane dzieło, niezwykle popularne wśród naszych przodków, po raz pierwszy zostało wydane w Krakowie w 1682 r. i jest najstarszą drukowaną polską książką kucharską. Kilkunastokrotnie było wznawiane w latach 1682–1806, istnieją także edycje współczesne, jednak wydawcy oceniają je jako niedokładnie opracowane, zawierające błędy i trudno dostępne. Stąd pragną oni nadrobić istniejące braki obszernie omawiając samo dzieło oraz sylwetkę autora. Planowane też jest przetłumaczenie dzieła Stanisława Czernieckiego na język francuski.

W obszernym wstępie Dumanowski omawia pokrótce dzieje badań nad historią jedzenia. Dużo miejsca poświęca polskiemu dziedzictwu kulinarnemu oraz problemom ze zdefiniowaniem kuchni staropolskiej i oddzieleniem narosłych wokół niej popularnych mitów i wyobrażeń od rzeczywistości. Wspomina też o dalszych planach wydawniczych w ramach serii „*Monumenta Poloniae Culinaria*”. Wiele miejsca poświęca również fascynującej postaci Czernieckiego i jego wieloletnim związkom z rodziną Lubomirskich, jak również wybranym przedstawicielom tego rodu, żyjącym w omawianym okresie. W opisie życia Czernieckiego oparto się na skąpych informacjach, których sam o sobie udziela w „*Compendium ferculorum*” oraz w późniejszej pracy „*Dwór, wspaniałość, powaga i rządy Jaśnie Oświeconego Książęcia JM Państwa Rzymskiego [...] Stanisława hrabi na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego*”, jak również na wnioskach wyciąganych z dokumentów pozostałych po jego patronach. Dumanowski szeroko omawia też „*Compendium ferculorum*”, fenomen popularności tego dzieła, jego układ i treść, szczególnie stosunek Czernieckiego do kuchni narodowej i obcej.

Podstawą edycji jest pierwsze wydanie książki z 1682 r., przechowywane w Bibliotece Kórnickiej Polskiej Akademii Nauk. Tekst zmodernizowano posługując się instrukcją wydawniczą Kazimierza Lepszego z 1953 r., starając się jednak zachować charakterystyczne cechy języka Czernieckiego. Uwspółcześniono niektóre formy, które pozostawione w oryginale mogłyby wpłynąć na błędne zrozumienie tekstu, poprawiono też oryginalną interpunkcję, chaotyczną i niekonsekwentną.

Publikacja jest bardzo bogato ilustrowana fotografiami naczyń, przedmiotów zdo-
biących stoły oraz pięknych obrazów z XVII w. ze zbiorów Muzeum Pałacu w Wilanowie.
Znajdują się w niej także doskonałej jakości reprintsy wybranych stron z wydania służą-
cego za podstawę edycji oraz opatrzone komentarzami ilustracje z wydanego w 1667 r.
elementarza „Orbis sensualium pictus. Hoc est omnium fundamentalium in mundo rerum
et in vita actionum, pictura et nomenklatura” („Świat malowany rzeczy widocznych i pod
zmysły podpadających”) autorstwa Jana Amosa Komensky’ego. Przedstawione są na
nich różne czynności związane z kuchnią, a także ryby, owoce, zboża *etc.*

Na końcu książki czytelnik znajdzie słownik terminów kulinarnych używanych
przez Czernieckiego, bardzo dobrze opracowany na podstawie bogatej literatury.
Objaśnione są w nim zarówno terminy, które dawno wyszły z użycia i współcześnie naj-
częściej są zupełnie niezrozumiałe, jak również te funkcjonujące do dziś, ale mniej znane
szerszemu odbiorcy. Publikacja zaopatrzona jest też w wyczerpujący indeks rzeczowy
oraz spis ilustracji.

Ciekawą i apetyczną zawartość zapowiada już starannie zaprojektowana, aksamitna
w dotyku okładka z przepiękną reprodukcją siedemnastowiecznej martwej natury ze
zbiorów Muzeum Pałacu w Wilanowie.

Zapoczątkowanie serii „Monumenta Poloniae Culinaria” to ważny krok w rozwoju
badań nad historią życia codziennego, historią żywienia. Lektura pierwszej polskiej dru-
kowanej książki kucharskiej umożliwia poznanie dawnych upodobań kulinarnych i spo-
sobów łączenia smaków, zapoznanie się z rzeczywistą „kuchnią staropolską”. Dla bada-
czy historii kulinarnej jest to pozycja obowiązkowa, ale jest to także niezwykle ciekawa
lektura dla ludzi zainteresowanych po prostu tradycją naszego kraju i tym, jak żyli nasi
(nie ukrywajmy — ci zdecydowanie lepiej sytuowani) przodkowie.

*Anna Kalinowska
Polska Akademia Nauk
Instytut Historii*

Jarosław Dumanowski, Andrzej Pawlas, Jerzy Poznański,
*Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej
polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*, seria: *Silva rerum*, Muzeum Pałac
w Wilanowie, Warszawa 2010, s. 143.

W ramach serii „Silva Rerum”, wydawanej przez Muzeum Pałac w Wilanowie, uka-
zują się książki popularnonaukowe zawierające opisy i historię staropolskiego smaku
i przekładające wybrane przepisy z dawnych książek kucharskich na język i możliwości
ludzi współczesnych. Jest to skierowane do szerszej publiczności uzupełnienie publikacji
naukowych z serii „Monumenta Poloniae Culinaria”, wydawanej przez muzeum pod na-
ukowym kierownictwem Jarosława Dumanowskiego. Jako pierwsza z tej grupy
prac ukazała się omawiana książka. Zawiera ona omówienie niektórych przepisów