

Anna Kalinowska

"Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne", oprac. Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, Warszawa 2010 : [recenzja]

Przegląd Historyczny 102/4, 867-869

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.

Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne, oprac. Jarosław Dumanowski i Rafał Janowski, seria: Monumenta Poloniae Culinaris, t. II, Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa 2011, s. 274.

Omawiana książka to już drugi tom wydawanej przez Muzeum Pałac w Wilanowie serii „Monumenta Poloniae Culinaris”. Po skupiającym się przede wszystkim na daniach rybnych i mięsnych „Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego przysłała pora na nieco słodczy. Tym ważniejszą dla badań nad historią staropolskiego smaku czyni tę publikację fakt, że ta bardzo obszerna, spisana ok. 1686 r. anonimowa książka kucharska z archiwum nieświeskiego, do tej pory pozostawała wyłącznie w rękopisie.

„Monumenta Poloniae Culinaris” to seria edycji staropolskich zabytków piśmiennictwa kuchennego, stanowiąca ważny krok na drodze do nadania dziejom kulinariów, dotąd często traktowanym jako zbiór ciekawostek, właściwego miejsca w badaniach historycznych. Na zachodzie Europy już od czasów znakomitego historyka Jean’a Louis’a Flandrin’a rozumie się znaczenie badań nad historią jedzenia i kulturą stołu, czas zatem na wprowadzenie i popularyzację takich badań również w polskim środowisku naukowym. W tej serii planowane są edycje dawnych polskich książek kucharskich w kolejności chronologicznej, co pozwoli na śledzenie, jak zmieniało się podejście dawnych mieszkańców Rzeczypospolitej do poszczególnych smaków i potraw, jak smaki ciężkie i ostre stopniowo były wypierane przez lżejsze i delikatniejsze, jak kształtowało się to, co dziś rozumiemy pod pojęciem kuchni staropolskiej.

W obszernym wstępie Jarosław Dumanowski charakteryzuje pokrótce obszar i dotychczasowe efekty badań w Europie i Polsce. Obok ogólnych refleksji na temat stosunku naukowców do kulturowej historii kuchni, Dumanowski wiele miejsca poświęca znaczeniu dawnych książek kucharskich jako cennego źródła do badań nad dziedzictwem niematerialnym, opisuje też problemy wynikające z korzystania z tego rodzaju przekazów, jak chociażby brak możliwości stwierdzenia, czy opisane receptury faktycznie były przez dawnych kuchmistrzów wykorzystywane.

Wiele miejsca zajmuje opis rękopisu badanego przez Rafała Janowskiego z Archiwum Głównego Akt Dawnych, współautora edycji. Wydawcy rękopisu z uwagą śledzą wszystkie aspekty, które mogą mieć wpływ na ustalenie autorstwa, a więc na jego pochodzenie, zmieniające się kolory atramentu i charakter pisma, możliwe datowanie. Ponieważ jest rzeczą pewną, że „Moda bardzo dobra...” powstała w kręgu rodziny Radziwiłłów, przyglądają się wybranym przedstawicielom rodu żyjącym w odpowiednim okresie, starając się określić ich stosunek do sztuki kulinarnej i szukając na ich dworach ludzi, którzy potencjalnie mogliby stworzyć taki zbiór receptur. Przedstawiają też pokrótce „Ein Koch- Und Artzney- Buch”, książkę kucharską wydaną w 1686 r. w Grazu, z której z całą pewnością czerpał nieznaną autor „Mody...”.

W publikacji bardzo rozsądnie zachowano oryginalny układ tekstu źródłowego, wprawdzie nieco chaotyczny, jednak niemożliwy do sensownego uporządkowania bez wprowadzania drastycznych zmian. „Moda...” rozpoczyna się grupą 60 przepisów nie

przyporządkowanych przez autora do żadnej kategorii, dalsze rozłożone są na dwanaście rozdziałów o smakowitych tytułach, takich jak „Polewki i sapyory różne”, „Ciasta różne francuskie pieczone i tretowane”, „Pierniczki i kołaczki różne” czy „O różnych cukrach i migdałach”. Tytuły samych przepisów brzmią równie pociągająco i dla dzisiejszego odbiorcy niekiedy bardzo tajemniczo, np. „Potrawa z banie” albo „Leniwety”. Znajdą się tam również gospodarskie porady, jak „Sekret, żeby malikowaty koń nie szkodził, choć zdechnie”, „Żeby koń gładki był” albo co czynić gdy „Koń, gdy chudy barzo, choćby mu najlepiej jeść dawał, a nie poprawuje się”. Oczywiście przepisy te nie nadają się współcześnie do wykorzystania — wiele z ich składników jest niedostępnych, poza tym dawna polszczyzna — zawiła, ozdobna i pełna niezrozumiałych już dzisiaj wyrażen — zdecydowanie utrudnia zrozumienie wskazówek. Publikacja nie jest jednak przeznaczona dla kucharzy, lecz dla historyków i pasjonatów, którzy pragną dowiedzieć się czegoś o gustach kulinarnych mieszkańców dawnej Rzeczypospolitej i spróbować choćby wyobrazić sobie, jak mogły wyglądać i smakować tak niezwykle potrawy jak na przykład „śliwy sucho” — śliwki obgotowane w cukrowym syropie i sklejone ze sobą na kształt jednej wielkiej śliwy, w dodatku z pestką w środku i przyozdobione gałązką. Takich typowo barokowych, opierających się na koncepcie i niespodziance przepisów, znajdujemy w „Modzie bardzo dobrej...” znacznie więcej — „Piana [z] cukru na kształt lodu przezroczystego”, „Cielęcina postna” (*sic!*), „Syr z pigwów”, cała grupa przepisów na kaszę nie zawierającą w sobie ani grama prawdziwej kaszy... To wyraz typowego dla baroku (nie tylko w kwestiach kulinarnych) podejścia, mającego na celu zaskoczenie, zdumienie i wreszcie olśnienie odbiorcy. Kuchnia dawała nieograniczone wręcz pole do popisu, co w tekście „Mody...” jest doskonale widoczne.

Tak jak w poprzednim tomie serii „Monumenta Poloniae Culinaris”, zawierającym edycję pracy „Compendium ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego, omawiana publikacja zaopatrzona została w obszerny indeks rzeczowy oraz opracowany przez Dumanowskiego i Jankowskiego słownik terminów kulinarnych używanych w „Modzie...”, który pozwala nieco zorientować się w zawiłościach kuchennej staropolszczyzny. Tekst źródłowy zaopatrzony jest we własny, odrębny spis treści. Pojawia się też, nieobecne w poprzednim tomie serii, bardzo przydatne objaśnienie jednostek objętości i ciężaru, stosowanych w czasach powstania źródła.

Publikację ilustrują piękne fotografie dawnych naczyń, obiektów rzemiosła artystycznego oraz obrazów ze zbiorów Muzeum Pałacu w Wilanowie. Ponadto na końcu książki zamieszczono reprodukcje wybranych kart rękopisu „Mody...”, przedwojenne fotografie Nieświeża oraz reprodukcje dokumentów związanych z funkcjonowaniem kuchni na dworach Radziwiłłów, np. rozliczenia kosztów bankietu z księgi przychodów i wydatków Karola Stanisława Radziwiłła z lutego 1691 r. albo schemat układu krzesel przy stole króla Prus Fryderyka Wilhelma I z zaznaczeniem miejsca zajmowanego przez Michała Karola Radziwiłła zwanego „Rybeńko”.

„Moda bardzo dobra...” opracowana została na równie wysokim poziomie jak poprzedni, pierwszy tom serii „Monumenta Poloniae Culinaris”. Publikacja nieznaną, nigdy wcześniej nie publikowaną książkę kucharską, to niewątpliwie istotne przedsięwzięcie z punktu widzenia badacza dziejów kulinarnych, życia codziennego i polskiej tradycji. Tę ważną inicjatywę, jaką jest edycja staropolskich książek kucharskich, należy

z całego serca wspierać, ponieważ jest to droga do zapoznania się z często dotychczas lekceważonym elementem naszej historii i kultury. Publikacje źródeł umożliwiają też stworzenie dokumentacji historycznej dla potrzeb programów produktów regionalnych i tradycyjnych, które dotąd pozbawione były takiego wsparcia ze strony środowiska historycznego. Jest to jednym z celów powołanego w Toruniu Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia, działającego pod kierownictwem Jarosława Dumanowskiego. Pozostaje czekać na kolejne tomy serii „Monumenta Poloniae Culinaria” i liczyć, że będą one równie udane jak te, które ukazały się dotychczas.

*Anna Kalinowska
Polska Akademia Nauk
Instytut Historii*

Jarosław Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze czyli staropolskie słodycze*, seria: *Silva rerum*, Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa 2011, s. 92.

Prezentowana praca ukazała się w wydawanej przez Muzeum Pałac w Wilanowie popularnonaukowej serii „*Silva rerum*”. Poświęcona jest jedzeniu, staropolskiej tradycji kulinarnej i obyczajom stołu, i w tym sensie — choć w nieco odmienny sposób niż wcześniej wydane „*Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*” — jest kolejnym etapem realizacji programu badań i popularyzacji wiedzy o obyczajowości staropolskiej. Tym razem Jarosław Dumanowski opowiada o dawnych słodkościach i zmieniającym się na przestrzeni wieków podejściu do słodkiego smaku. Ambicją autora nie jest jednak dociekanie źródeł wielkiej kariery, jaką cukier zrobił w Europie i szukanie powodów, dla których słodkości stały się równie ważne, jak kwaśne, gorzkie i paląco-ostre smaki baroku. Na podstawie receptur z dawnych książek kucharskich pragnie on przede wszystkim prześledzić, jak zmieniał się kulinarny gust naszych przodków i pokazać, jak stopniowo delikatny, słodki cukier wypierał ciężkie przyprawy korzenne. Za podstawę do rozważań posłużyły mu: „*Compendium ferculorum*” Stanisława Czernieckiego, pierwsza polska drukowana książka kucharska z 1682 r., późniejsza o kilka lat anonimowa „*Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*” oraz „*Kucharz doskonały*” Wojciecha Wincentego Wielądka — wydane w 1783 r. luźne tłumaczenie jednej z najsłynniejszych francuskich książek kucharskich.

Omawiana praca dzieli się na dwie części. W pierwszej, podzielonej na siedem rozdziałów, autor opisuje specyfikę sarmackiej kuchni z jej palącymi, kontrastowymi smakami i teatralnymi formami podawania potraw. Barwnie opowiada o daniach serwowanych niegdyś na wety, o zaskakującym dla dzisiejszego odbiorcy wykorzystywaniu cukru jako zwykłej przyprawy do mięs, ryb i warzyw. Wspomina też o zupełnie odmiennym niż dzisiejszy wyglądzie dawnego cukru, szybko malejącej roli miodu i problemach, jakie