

Anna Kalinowska

"Tatarskie ziele w cukrze czyli staropolskie słodyczne", Jarosław Dumanowski, Warszawa 2010 : [recenzja]

Przegląd Historyczny 102/4, 869-870

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.

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

nasi przodkowie mieli z ustaleniem miejsca cukru w kontekście częstych wówczas postów.

Po tym ogólnym wstępie historycznym Dumanowski przechodzi do analizy wspomnianych staropolskich ksiązek kucharskich pod kątem zastosowania cukru. Zaczyna od najstarszej, czyli „Compendium ferculorum”, następnie przechodzi do trochę późniejszej „Mody bardzo dobrej...”, by zakończyć na oświeceniowym „Kucharzu doskonałym”. Dzięki tej konstrukcji czytelnik może dokładnie prześledzić, jak zmieniała się dawna kuchnia, jak zanikały pewne kulinarne przyzwyczajenia, a na ich miejsce pojawiały się nowe, skrajnie odmienne. Przed naszymi oczami przesuwają się niezwykle dekoracyjne barokowe potrawy–żarty, jak pokryty bitą śmietaną i przybrany rurkami z kremem krzak rozmarynu, który musiał wyglądać jak drzewko przykryte śniegiem, albo podany w całości szczupak, słynny dzięki „Panu Tadeuszowi”, którego część była pieczona, część gotowana, a część smażona. Poznajemy charakterystyczne dla tej epoki słodczy, kandyzowane zioła i kwiaty, kołaczki, przetwory owocowe, musy i torty (najczęściej w niczym niepodobne do tego, co dziś uznajemy za tort, często mięsne lub warzywne). Na kartach książki przewijają się kolejne egzotycznie brzmiące nazwy zapomnianych dań i deserów, a czytelnikowi ślinka napływa do ust. Czytamy o nowych sposobach wykorzystania cukru, które pojawiły się, gdy dawni kucharze odkryli jego właściwości konserwujące, mnożą się kolejne wymyślne dania, spomiędzy stron wysypują się pierniczki i owoce w cukrze. Wraz z upływem czasu zmieniają się upodobania — palące i silnie kontrastowe smaki tracą popularność na rzecz wykwentnej słodczy, a ceny cukru spadają. W XVIII w. widzimy już całkowite oswojenie cukru, który nie tylko zmienia swój charakter jako dodatek do dań, lecz nawet staje się symbolem pewnego stylu życia. Nadchodzi triumf lekkiej kuchni francuskiej.

Druga część książki zawiera siedem przepisów na dawne słodkości, przystosowanych do dzisiejszych możliwości przez zawodowego szefa kuchni Macieja Nowickiego, o tak pociągających nazwach jak „marcypan biały z piany cukrowej”, „pasztet migdałowy” czy „raki ze świeżymi limoniami”. Na końcu znajduje się krótki „komentarz kucharza”.

„Tatarskie ziele w cukrze”, jak wynika z powtarzanych uwag Dumanowskiego i Nowickiego, jest nie tylko odrębną książką, ale stanowi też coś w rodzaju wstępu do kolejnej publikacji zawierającej uwspółcześnione przepisy z „Mody bardzo dobrej...”. Zadaniem tej publikacji jest więc przede wszystkim oswojenie czytelników z bardzo specyficznym stosunkiem naszych przodków do cukru i słodczy, z którego to zadania wywiązuje się ona znakomicie. Lekki, przejrzysty, naszpikowany ciekawymi przykładami tekst jest wciągający, bardzo dobrze się czyta i zachęca do poszukiwania dalszych wiadomości na temat zapomnianej sztuki kulinarnej naszych przodków. To kolejny interesujący krok w kierunku upowszechniania wiedzy o prawdziwej kuchni staropolskiej stanowiącej ważny, lecz często ignorowany element naszej tradycji, historii i kultury.

*Anna Kalinowska
Polska Akademia Nauk
Instytut Historii*