

Anna Kalinowska

"Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku", Jarosław Dumanowski, Andrzej Pawlas, Jerzy Poznański, Warszawa 2010 : [recenzja]

Przegląd Historyczny 102/4, 864-866

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.

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

z „Compendium ferculorum” — najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 r. Autorzy, powołując się na słowa samego Stanisława Czernieckiego, kucharza Lubomirskich, że „między wszystkimi własnościami ludzkimi i te mają ludzie z natury atrybuta, że się w smakach różnych kochają nie tylko z apetytu, ale też z biegłości, umiejętności i wiadomości. Z których cokolwiek być mogło na ten czas w pamięci do wiadomości Tobie zacnemu Czytelnikowi *compendiose* podaję”, deklarują chęć przybliżenia odbiorcom staropolskiej tradycji kulinarnej, słabo znanej i tak odmiennej od dzisiejszych o niej wyobrażeń.

Część zawierająca przepisy poprzedzona jest wstępem historycznym, w którym Dumanowski, inicjator i kierownik toruńskiego Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia, stara się uświadomić czytelnikowi znaczenie historii smaku dla poznania przeszłości i lepszego zrozumienia naszych przodków. Wydawca podkreśla, że jedzenie może nie wywierało na losy ludzkie większego wpływu niż polityka, jednak w codziennym życiu zwykłych ludzi z pewnością miało większe od niej znaczenie. Uświadamia fakt, że smak, jak wszystko inne, podlegał na przestrzeni dziejów licznym, rewolucyjnym nieraz zmianom. W przystępny dla masowego odbiorcy, lekki i ironiczny niekiedy sposób tłumaczy, dlaczego dzisiejsze kryteria smakowe nie nadają się do oceny upodobań kulinarnych sprzed kilkuset lat oraz interesująco rysuje dzieje badań nad historią jedzenia. Zwraca też uwagę na ograniczenia popularnego podejścia do historii życia codziennego, na konieczność wyodrębnienia z niej poszczególnych dziedzin i nadania jej bardziej naukowego charakteru. Z całego tekstu wyraźnie przebija, podobnie jak z książek z serii „Monumenta Poloniae Culinaria”, marzenie o przyznaniu dziejom jedzenia właściwego miejsca w polskich badaniach historycznych, przy jednoczesnej świadomości związanych z tym problemów.

Kolejna część książki poświęcona jest Stanisławowi Czernieckiemu i jego książce kucharskiej. Na podstawie dostępnych źródeł Dumanowski przedstawia biografię autora — dzielnego żołnierza, zarządcy, wreszcie kuchmistrza–„nauczyciela kuchennego”, organizatora wspaniałych, wielodniowych przyjęć na zamku w Wiśniczu. Wiele miejsca poświęca dziełu Czernieckiego, opisuje specyfikę kuchni sarmackiej i najpopularniejsze składniki potraw, przyprawy oraz najbardziej cenione połączenia smaków. Porusza też kwestię inspiracji autora „Compendium ferculorum”, ale dość ogólnie, odsyłając czytelnika do naukowego opracowania w pierwszym tomie „Monumenta Poloniae Culinaria”. Omawiana książka ma bowiem charakter przede wszystkim popularny i do tego celu jest doskonale dostosowana.

Zasadniczą i najobszerniejszą część pracy stanowią wybrane przepisy z dzieła Czernieckiego, przystosowane do współczesnych warunków i możliwości amatorów kuchni. Dzielą się one na trzy działy, w których opisano kolejno: potrawy mięsne, rybne, a na koniec polewki, potrawy mączne i mleczne. Każdy dział zawiera dziesięć przepisów, na końcu każdego znajduje się autentyczny (mający charakter raczej niemożliwej do zrealizowania współcześnie ciekawostki) „sekret kuchmistrzowski”, czyli przepis przez samego Czernieckiego uznany za godny specjalnego uznania. Otrzymujemy więc w sumie trzydzieści przepisów na oryginalne potrawy, niekiedy o nazwach brzmiących w sposób bardzo wyrafinowany, jak zrazy wołowe przemienione w szpikowane suropiecki, udziec z indyka z saponem agrestowym czy okoń na biało z migdałami, inne kojarzące

się bardziej swojsko, jak rosół polski, jajecznicza czy musztarda. Poszczególne receptury mają zawsze taką samą konstrukcję — najpierw odpowiedni cytat z „Compendium ferculorum”, następnie komentarz i instrukcja profesjonalnego kucharza, na koniec lista potrzebnych składników i zmodernizowana wersja przepisu.

Receptury wymienione w omawianej pracy zostały dobrane bardzo dobrze. Nie są to na szczęście typowo barokowe, wyszukane dania, których smak zapewne byłby dla dzisiejszego odbiorcy nie do przyjęcia. Opisane potrawy zapowiadają się apetycznie, bez problemu można je przyrządzić we własnej kuchni, choć nie da się ukryć, że część z nich wymaga dość zaawansowanych umiejętności kulinarnych. Trudniejsze i nieużywane już dzisiaj staropolskie pojęcia kuchenne objaśniono w słowniczku opracowanym przez Katarzynę i Jarosława Dumanskich, umieszczonym na końcu książki.

„Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego” są bardzo bogato ilustrowane. Zarówno we wstępie, jak na początku każdego rozdziału i przy każdym przepisie widnieją delikatne, współczesne grafiki przedstawiające dawne naczynia, owoce, zwierzęta *etc.* Ponadto we wstępie zamieszczono kilka bardzo dobrych reprodukcji kart z egzemplarza pierwszego wydania „Compendium ferculorum” ze zbiorów Biblioteki Kórnickiej PAN. Na końcu znajduje się także dziesięć ciekawych rycin z „Orbis sensualium pictus. Hoc est omnium fundamentalium in mundo rerum et in vita actionum, pictura et nomenclatura” („Świat malowany rzeczy widocznych i pod zmysły podpadających”) Jana Amosa Komensky’ego. Jest to wydany w 1667 r. ilustrowany elementarz dla najmłodszych dzieci, w którym przedstawione zostały m.in. kwestie dotyczące botaniki i jedzenia. Czytelnik może więc łatwiej wyobrazić sobie kuchnię czasów Czernieckiego, przeglądając się dobrze opisanym rycinom zatytułowanym „Bankiet”, „Drzewne owoce”, „Piwowarstwo”, „Polni i leśni ptacy”, czy „Ryby rzeczne i jezienne”.

Omawiana książka to coś więcej, niż zabawna ciekawostka prezentująca nietypowe przepisy. To próba przeniesienia odbiorcy w czasie, przybliżenia mu świata naszych sarmackich przodków. Autorzy, prezentując wybrane dania kuchni staropolskiej, pozwalają czytelnikowi dosłownie posmakować historii, choć oczywiście w nieco zmodyfikowanej postaci. Dzięki tej publikacji opisy dawnych uczt czy enigmatyczne receptury z „Compendium ferculorum”, którego współczesna edycja ukazała się nieco wcześniej, mogą być twórczą inspiracją dla tych, którzy lubią kulinarne wyzwania. Warto sięgnąć po tę książkę, nawet jeśli nie ma się zamiaru przyrządzać opisanych w niej potraw. Już sama lektura jest wystarczająco smakowita.

*Anna Kalinowska
Polska Akademia Nauk
Instytut Historii*