

# Magdalena Spychaj

---

## "Spis o krmích" z XV wieku : u źródeł czeskiej literatury kulinarnej

---

Przegląd Historyczny 102/4, 591-607

---

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.

MAGDALENA SPYCHAJ  
Uniwersytet Mikołaja Kopernika  
Instytut Historii i Archiwistyki

## „Spis o krmích” z XV wieku. U źródeł czeskiej literatury kulinarnej

Uważanie przez część uczonych historii kuchni za zabawną, lekką, anegdotyczną i w gruncie rzeczy nikomu nieprzydatną dziedzinę wiedzy sprawia, że traktowana jest ona jako coś marginalnego nawet przez autorów podejmujących tę tematykę. Z drugiej strony podejmowanie badań na polu historii wyżywienia przede wszystkim w ujęciu gospodarczym, zwłaszcza w duchu dawnych projektów „Annales” poświęconych badaniu racji żywnościowych i kalorycznej wartości produktów, redukuje historię jedzenia do jednego tylko wymiaru. Tymczasem kuchnia i jedzenie to także swego rodzaju język, dzięki któremu poznajemy wartości, postawy i idee ważne tak dla jednostek, jak dla grup<sup>1</sup>.

Pisanie o historii kuchni nie ogranicza się do samego opisu jedzenia, którego analiza wymaga nie tylko znajomości dawnej terminologii i technik kulinarnych, lecz także związanych z jedzeniem znaczeń symbolicznych oraz reguł religijnych, społecznych, dietetycznych i estetycznych określających zasady przyrządzania i spożywania posiłków. Taka historia, nawet poruszając się w ramach kuchni narodowych czy regionalnych, zwykle wykracza poza granice polityczne i etniczne. Przepływ wiedzy, idei, badanie wyobrażeń i stereotypów dotyczących innych, konstrukcja pojęć swojskości i obcości, tradycji i innowacji wymaga sięgania do źródeł i opracowań dotyczących wzorców żywieniowych w różnych krajach i społecznościach. Dotyczy to w szczególności recepcji innowacji i roli wzorcowych systemów kulinarnych (np. włoskiego czy francuskiego). W Europie Środkowej szczególną rolę u schyłku średniowiecza i na początku czasów nowożytnych odgrywała kuchnia czeska. Wraz z rozwojem kultury i rozkwitem życia dworskiego rozwinęła się w Czechach bogata literatura kulinarna, oddziałująca głównie na sąsiednie kraje. Recepcja tego piśmiennictwa, którego rozwój w sposób szczegól-

---

<sup>1</sup> Np.: J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego*, t. III: *Od renesansu do oświecenia*, red. R. Chartier, Wrocław 1999, s. 277–320; M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, Warszawa 2002; M. Montanari, *Hlad a hojnost, Dějiny stravování v Evropě*, Praha 2003 (przekład z jęz. włoskiego).

ny wpłynął na polską literaturę kulinarną, była przejawem kulturowych wpływów czeskich w regionie w stuleciach XV i XVI.

### JEDEN WZORZEC, CZTERY DRUKI I SETKI PRZEPISÓW

Interesującym i niezwykle ważnym źródłem do poznania i głębszego zrozumienia procesów zachodzących w późnośredniowiecznej i renesansowej historii kuchni poszczególnych narodów są książki kucharskie. Dla obszaru kulturowego Czech zachowało się do dnia dzisiejszego pięć tego typu źródeł: pochodzący z drugiej połowy XV w. rękopis „Spis o krmích”<sup>2</sup> oraz cztery druki z XVI w.<sup>3</sup>, których tekst wykazuje wiele podobieństw i powiązań z manuskrypcem.

Anonimowy „Spis o krmích” daje nam możliwość prześledzenia, jak kształtowały się charakterystyczne cechy późnośredniowiecznej kuchni czeskiej, które można skonfrontować z ustaleniami dotyczącymi kuchni innych regionów Europy. Pojawia się zwłaszcza pytanie, na czym polegał fenomen trwałości i atrakcyjności tego wzorca, który w XVI w. nieprzerwanie zaznaczał swój wpływ na późniejsze renesansowe traktaty kulinarne.

„Spis o krmích” jest dziełem dwóch autorów. Fakt ten jest dostrzegalny już przy zewnętrznej analizie źródła. Pierwszy z autorów używa pisma drobnego i schludnego, starannie wyróżniając czerwoną barwą tytuły poszczególnych receptur. Drugi pisze bardziej niedbale i nie przywiązuje większej wagi do redakcji tekstu.

Ponad jedną czwartą wszystkich przepisów stanowią receptury na różnego rodzaju „kasze” — owocowe, mięsne i zbożowe — począwszy od najprostszych, przygotowywanych z chleba i wina po okazjonalne „kasze” figowe, migdałowe i orzechowe. Większość z nich to dania bezmięsne, choć w najstarszej czeskiej książce kucharskiej przeważa typowo mięsny jadłospis. Spośród 162 przepisów umieszczonych w manuskrypcie, 51 dań jest bezmięsnych (nie wliczając kilkunastu przepisów z ryb); reszta w swojej treści zawiera mięso zwierząt rzeźnych, dzicyzny bądź drobiu. Do dań bezmięsnych nie można zaliczyć również sosów i tzw. *šalši*, które sporządzano na bazie bulionu mięsnego. „Spis o krmích” proponuje jeden przepis na przygotowanie *šalši ze šípků*, czyli z dzikiej róży.

<sup>2</sup> Muzeum Narodowe w Pradze, *Spis o krmích*, sygn. I H 51. Ponieważ oryginalne karty źródła nie są numerowane, w kolejnych przypisach podawane będą strony edycji, sporządzonej przez Čenka Z í b r t a, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927.

<sup>3</sup> P. S e v e r ý n, *Kuchařství. O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby...*, Praha 1535; J. S e v e r ý n, *Kuchařka, aneb knížky kuchařské...*, Praha 1542; J. K a n t o r H a d, *O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby...*, Praha 1545–1572; B. R o d o v s k ý, *O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby...*, Praha 1591. Oryginalne karty źródeł nie są numerowane, stąd w kolejnych przypisach podawane będą strony wg Č. Z í b r t, op. cit.

Oprócz kasz, ryb i polewek do dań bezmięśnych zaliczyć możemy również *koblihy* — rodzaj pączków przygotowywanych w specjalnych formach. Ciasto na nie wyrabiano się z mleka migdałowego zmieszanego z winem bądź małmazją oraz szafranem, który nadawał wypiekowi złoty kolor. Na wierzch kładziono odrobinę *špiže*, czyli nadzienie, które z kolei pokrywano cienką warstwą ciasta i smażyło na maśle. Innym daniem bezmięśnym były *naunvice*, rodzaj zapiekanych naleśników wypełnionych owocem i posypanych cukrem, a także *mazance*, czyli świąteczny (zazwyczaj wielkanocny) wypiek złożony z warstw białego chleba moczonego w kaszy makowej i dobrym winie, a przekładanego rodzynkami i migdałami<sup>4</sup>. Wypiekane lub smażone były również *šišky* z białego chleba oraz jajek, z dodatkiem cukru i rodzynek, przyprawione imbirem, szafranem oraz cynamonem; w drugiej odsłonie przygotowywane z jajek, mąki i masła, z odrobiną bulionu wołowego.

Wśród dań rybnych jako główny produkt najczęściej pojawiał się szczupak. Niewiele rzadziej przygotowywano potrawy z karpia, minogów, miętusów, a następnie węgorzy, jazgarzy, linów oraz stokwisza, czyli suszonego dorsza. Na postne stoły oprócz ryb trafiały również raki oraz bobrowe ogony (tzw. pluski). Większość typowo postnych dań została zlokalizowana w drugiej części „Spisu o krmích”. Zdarzało się jednak, że autorzy proponowali dwa warianty potrawy — na dzień postny i mięsny. Na przykład do kaszy ze stokwisza radzili dodać w mięsny dzień śmietany, białego chleba i rodzynek<sup>5</sup> zaznaczając, że zazwyczaj stokwisza smaży się na maśle, ale gdyby akurat wypadał post, należy go przygotować na oleju. Niekiedy charakter postnego dania sygnalizowany jest już w tytule przepisu.

Z mięsa zwierząt ciepłokrwistych, najwięcej w omawianym źródle zamieszczono przepisów na dania ze zwierzyny łownej, głównie zajęcy, a ponadto jeleni, saren, kuropatw, cietrzewi, jarząbków oraz wiewiórek, zazwyczaj podawanych ze smażonymi jabłkami<sup>6</sup>. Tuż za dziczyzną plasuje się drób, sporadycznie natomiast pojawiają się receptury wykorzystujące w swojej treści mięso wołowe, cielęce bądź skopowinę (mięso z kastrowanego barana). Wieprzowina, chociaż w średniowieczu również konsumowana, tutaj pojawia się jedynie w recepturze na dzikie prosiątko<sup>7</sup>. Natomiast dosyć często konsumowane były podroby, z których przygotowywano „kasze” oraz sosy.

Dosyć popularne w „Spisie o krmích” wydają się potrawy z siekanego mięsa, na przykład tzw. *hlavy* (głowy). Pokarm ten przygotowywano z mięsa pochodzącego z gotowanych zwierzęcych głów, do którego dodawano miód oraz dużą liczbę przypraw, a w niektórych przypadkach również rodzynki, migdały i jajka. Tak przygotowane i wystudzone danie krojono w plastry, co mogło do złudzenia

<sup>4</sup> M. Beranová, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2007, s. 58–59.

<sup>5</sup> Č. Zíbrt, op. cit., s. 122.

<sup>6</sup> K. Albalá, *The Banquet. Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*, Illinois 2007, s. 36.

<sup>7</sup> Č. Zíbrt, op. cit., s. 127.

przypominać dzisiejsze pasztety. Z siekanego mięsa sporządzano również *klobasy* (w jednym przypadku *klobasy* z ubitych jajek<sup>8</sup>), a także mięsne *knedliky*.

W „Spisie o krmích” wyraźnie zarysowane są typowe cechy kuchni średniowiecznej. Po pierwsze wykorzystywano mleko i ser migdałowy w okresie postu (z zabarwionego szafranem na żółto sera uzyskiwano postne masło), następnie prawie zupełnie nie było receptur na przygotowanie do spożycia owoców bądź warzyw. W najstarszej czeskiej książce kucharskiej odnajdziemy jedynie pojedynczy warzywny przepis na *zeli kyselé*<sup>9</sup>, czyli kwaszoną kapustę oraz jedną typowo owocową recepturę — na pieczone nadziewane gruszki<sup>10</sup>.

Kolejną charakterystyczną cechą „Spisu o krmích” jest barwienie pokarmów, głównie „kasz” i sosów<sup>11</sup>. Dzięki dodaniu do potrawy szafranu uzyskiwano kolor złoty, czerwone owoce lub płatki dzikiej róży barwiły na czerwono, a śliwki i krew na kolor ciemnoszary lub czarny. Nieokreślona, wyblakła barwę uzyskiwano poprzez dolanie ubitych białek z mąką, natomiast zieloną — z mieszaniny jajek i pietruszki. O kolorystycznej wyobraźni autorów najstarszej czeskiej książki kucharskiej może świadczyć przepis na podanie kaszy w czterech barwach.

Za interesującą uchodzić może również receptura na sarnie *hlavy*, w której na końcu polecano kucharzowi, *vezma uši od té hlavy, ožlut’ je a když na misu dáš, vstav ty uši do prostředka*<sup>12</sup>. W ten sposób podawane potrawy miały zaskakiwać i bawić zgromadzonych przy stole biesiadników, stąd też „Spis o krmích” miał w zanadrzu kilka kulinarnych konceptów. Jednym z bardziej zaskakujących był przepis na *sekané kúry na kostech*, które — jak wynika z nazwy — przygotowywano z mięsa drobiowego. Najpierw gotowane mięso obierano z kości i siekano, następnie dodawano do niego surowe jajka i przyprawy (czasami rodzyнки i migdały), dolepiano tak sporządzoną masę do kości i pieczono. Podobnie przygotowywana była *rozberaná slepice* czy też *slepice obkládána*<sup>13</sup>.

Charakterystyczną cechą średniowiecznej kuchni czeskiej było upodobanie do ostrych przypraw. W „Spisie o krmích” odnajdujemy ok. pięć — sześć rodzajów przypraw przy jednej recepturze, chociaż niekiedy w czasie dokładnego śledzenia kolejnych przepisów odnosi się wrażenie, że autorzy pozostawiali kucharzom szerokie pole do popisu zamieszczając w treści wyrażenia: *kolik chceš, každého v míru* czy też *co’ se zdá*, albo *dajž koření všecha*. Nie była to oczywiście zasada stosowana wyłącznie wobec przypraw, lecz także wobec wszystkich innych skład-

<sup>8</sup> Ibidem, s. 121.

<sup>9</sup> Ibidem, s. 125.

<sup>10</sup> Ibidem, s. 126.

<sup>11</sup> K. A l b a l a, *Cooking in Europe 1250–1650*, Westport 2006, s. 4.

<sup>12</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 132; „weź uszy od tej głowy, zabarw na żółto a gdy na misę dasz, wstaw te uszy na środek”.

<sup>13</sup> Ibidem, s. 119, 121, 129, 133.

ników potrawy, np. *vezmi vajec kopu, aneb co chceš*, albo *vezmi 20 nebo 30 cibuli, jestliže by několikero kuřat bylo, pakli málo tehdy, také měň cibule vezmi*<sup>14</sup>.

W najstarszej czeskiej książce kucharskiej spotkamy się przede wszystkim z przyprawami egzotycznymi, jak: imbir, pieprz, goździki, kwiat muszkatolowy, cynamon, kmin oraz szafran<sup>15</sup>. To jednak nie oznacza, że nie ma tam przypraw krajowych: mięty, pietruszki, szalwii i lewkonii. Nie znajdziemy natomiast ani jałowca, kolendra pojawi się dwa razy, a korzeń fiołkowy i drzewo sandałowe po jednym razie. Oprócz przyprawiania wyżej wymienionymi korzeniami, dania musiały być również solone, jednak sól z nazwy pojawia się tylko w jednej czwartej przepisów. Być może fakt używania soli był na tyle oczywisty, że nie było trzeba sygnalizować go za każdym razem. Używano również cukru, mniej więcej w takich samych ilościach jak miodu. Dodawano migdały, rodzynki i figi, mieszano smaki dodając cukier do kwaśnych bądź ostrych sosów<sup>16</sup>. Jako rodzaj przypraw stosowano również ocet, piwo i wino.

Tych kilkanaście informacji wyłuskanych ze „Spisu o krmích” mogłoby stać się zwięzłym opisem treści czterech czeskich ksiązek kucharskich, wydanych drukiem przez: Pavla Severýna (1535), Jana Severýna (1542), Jana Kantora Hada (1545–1572) oraz Bavora Rodovskiego z Hustiřan (1591)<sup>17</sup>. Kwestią tą zajęła się kilka lat temu czeska badaczka Helena Š v a r c o v á, dochodząc do bardzo ciekawych wniosków po szczegółowej analizie zawartości „Spisu o krmích” oraz o ponad wiek młodszego dzieła Rodovskiego, wydanego w drukarni Jiřigo Černego–Nygrina w Pradze<sup>18</sup>.

W dziele Rodovskiego znajduje się więcej przepisów niż w „Spisie o krmích”. W zdecydowanej większości są one bardziej rozbudowane, opierają się na szerszej palecie pomysłów i składników wykorzystywanych w poszczególnych potrawach, np. przy gotowaniu „kasz” (które, w książce tej również zdecydowanie dominują), *kyselic* czy też *šalši*. Mimo to ogólny obraz tzw. renesansowej kuchni czeskiej jest niemal identyczny, jak kuchni późnośredniowiecznej, reprezentowanej przez „Spis o krmích”. Rodovský używa w swoich recepturach mięsa z takich zwierząt, jak niedźwiedzie (np. niedźwiedzie łapy), żubry (traktowane przez autora jako zwierzęta egzotyczne) oraz pawie, których w „Spisie o krmích” nie doświadczy-

<sup>14</sup> Ibidem, s. 129.

<sup>15</sup> K. A l b a l a, *Food in Early Modern Europe*, Westport 2003, s. 44–49.

<sup>16</sup> M. B e r a n o v á, op. cit., s. 220–224.

<sup>17</sup> M. H e j n o v á, M. R o h a n o v á, *Príspevek k poznání českých kuchařských knich 16. století*, „Ročenka Státní knihovny ČSR”, t. LXXXV, 1988, s. 241–250; M. B e r a n o v á, *Tradiční české kuchařky. Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Praha 2001, s. 15–21.

<sup>18</sup> H. Š v a r c o v á, *Strava a kuchyně v pozdně středověkých Čechách*. Edice nejstarší české kuchařky, praca magisterska, Filozofická fakulta, Karlová Univerzita, Praha 2004; eadem, *Nejstarší česká kuchařka*, [w:] *Dobrou chuť, Velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. Vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam–Gallasově paláci v Praze*, Praha 2007.

my<sup>19</sup>. W książce Rodovskiego *páv připravený v kyselici* podany jest w czarnej polewce z barwnymi konfektami i płatkami róż, a jego skrzydła i nogi, oblepione jajecznym ciastem, opruszone są drobkami złota<sup>20</sup>.

Kolejny ważny składnik to groch. U Rodovskiego występuje w kilkunastu przepisach, podczas gdy w „Spisie o krmích” tylko w jednej recepturze — na polewkę grochową<sup>21</sup>, choć w średniowieczu był bardzo popularny na bogatych stołach mieszczan i szlachty. Brak potraw na bazie grochu w najstarszej książce kucharskiej, a większa ich liczba w dziele Rodovskiego nie oznaczała kulinarnego przełomu. Podobnie sprawa wygląda, jeśli porównamy ilość przepisów na potrawy z owoców i warzyw. W „Spisie o krmích” występuje duża ilość kasz owocowych i różnego rodzaju nadzień, a u Bavora *varmuže* i *mazy*, czyli również kasze i nadzienia kryjące się jedynie pod inną nazwą. Autor *rozličných krmích* proponuje również przepisy na przygotowanie pieczonych gruszek i jabłek oraz kwaszonej kapusty — receptur niemal identycznych jak te, które znajdują się w najstarszej czeskiej książce kucharskiej.

Warto podkreślić, że różnice pomiędzy obu źródłami, dostrzegalne już po pierwszym czytaniu, można w logiczny sposób wytłumaczyć, a analiza treści obu dzieł prowadzi do wniosku, że kuchnia czeska nie doświadczyła żadnej zasadniczej zmiany przez okres niemalże stu lat. Nadal widoczna jest przewaga dań mięsnych (szczególnie z drobiu i zwierzyny łownej) nad bezmięsnymi, ogromna ilość przepisów na ryby, „kasze” i barwione sosy (juchy), mnogość przypraw i niezbyt duże zainteresowanie daniami owocowymi i warzywnymi. W poczynaniach Rodovskiego widoczne jest dążenie do podtrzymania późnośredniowiecznej tradycji kulinarnej Czech. Jest niemal pewne, że autor „O rozličných krmích” z 1591 r. przy pisaniu swojego dzieła korzystał ze „Spisu o krmích” lub z jego nieznanego dzisiaj odpisu. Niewykluczone, że oba analizowane dzieła miały wcześniejszy pierwowzór.

Helena Švarcová podaje, że Rodovský zaczerpnął z najstarszej czeskiej książki kucharskiej ponad 41 receptur, z czego część przepisał niemal w identycznym brzmieniu<sup>22</sup>. Rodovský korzystał głównie z przepisów z drugiej części rękopisu, wybierając najnowocześniejsze i najbardziej wyszukane przepisy na różnego rodzaju mięsa i ryby. Nie był pod tym względem wyjątkiem, bowiem Pavel Severýn i Jan Severýn także tworzyli swoje receptury posiłkując się „Spisem o krmích”. Jan Severýn zaczerpnął ze „Spisu” 40 przepisów tj. około 10% receptur opublikowanych w jego dziele. Podobnie jak u Rodovskiego, pochodzą one z drugiej części rękopisu, ale oprócz przepisów długich i szczegółowych interesowały go również receptury krótsze i prostsze. Ponadto Jan Severýn, choć czerpał z przepisów z naj-

<sup>19</sup> K. A l b a l a, *Food*, s. 41–42, 66, 68.

<sup>20</sup> B. R o d o v s k ý, *O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby...*, red. Z. T i c h á, Praha 2007, s. 97.

<sup>21</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 123.

<sup>22</sup> H. Š v a r c o v á, *Nejstarší česká*, s. 114.

starszej czeskiej książki kucharskiej, przyswajał jedynie pomysł, czy też kolejność wykonywanych w kuchni czynności, a nie dokładny tekst receptury. Natomiast porównanie dzieł Jana Severýna i Bavora Rodovskiego ukazuje m.in., że ten drugi odpisywał receptury nie zawsze bezpośrednio ze „Spisu o krmích”, ale również te poprawione przez Severýna. Nie dotyczy to jednak wszystkich zaczerpniętych przepisów<sup>23</sup>.

### WŁOSKIE, POLSKIE I CESARSKIE...

Przez wiele lat Czechy wpływały na kulturę Europy Środkowej — język, literaturę, ale także na kuchnię. W „Dworzaninie” Łukasza Górnickiego możemy odnaleźć długi fragment, w którym autor opisuje jak modne było w Polsce posługiwanie się językiem czeskim: „a czasem drugi, chocia nie będzie w Czechach, jedno iż granicę Śląską przejdzie, to już inaczej nie będzie chciał mówić, jedno po czesku, a czeszczynna wie to Bóg jaka będzie. A jeśli mu rzeczesz, żeby swym językiem mówił, to powieda, iż zapomniał, abo że mu się przyrodzony język prawdziwie gruby widzi, czego dowodząc, wyrwie jakie staropolskie z Bogarodzice słowo, a z czeskim jakim gładkim słówkiem na sztych je wsadzi, aby swego języka grubość, a obcego piękność pokazał. Na koniec i z tym na plac wyjedzie, że niemal każdy w polskim języku wymowca czeskich słów miasto polskich używa, jakoby to było naschwał dobrze”<sup>24</sup>.

Fakt głębokiego wpływu języka i kultury czeskiej na sposób mówienia i pisania naszych przodków mógł powodować, że pierwsze książki kucharskie docierające do Polski mogły pochodzić z drukarni naszego południowego sąsiada. Stąd dzisiaj w kręgu badaczy historii kuchni podzielone są zdania na temat tajemnicy pierwszej książki kucharskiej spisanej w języku polskim. Istnieją bowiem liczne przesłanki wskazujące, że pierwszeństwo nie należy się „Compendium ferulorum”, książce wydanej w 1682 r. w Krakowie, o której sam autor Stanisław Czerniecki pisał, „iż jeszcze dotąd naszym językiem polskim tak potrzebnej rzeczy żaden przede mną nie chciał pokazać światu, odważyłem się ja”<sup>25</sup>, ale tajemniczemu „Kuchmistrzostwu” bądź „Kucharstwu”, drukowi z ok. 1540 r., który ma być przekładem czeskiego podręcznika sztuki kulinarnej spisanego przez Pavla Severýna w 1535 r.<sup>26</sup>

<sup>23</sup> Eadem, *Strava a kuchyně*, s. 90–91.

<sup>24</sup> Ł. Górnicki, *Dworzanin polski*, wyd. R. Pollak, Wrocław 1954, s. 75–76.

<sup>25</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferulorum...*, Warszawa 1682. Cytat znajduje się na nienumerowanej stronie dzieła. Numery stron w *Compendium ferulorum* rozpoczynają się od *Memorialu generalnego*.

<sup>26</sup> K. Estreicher, *Bibliografia staropolska*, t. XIV, Kraków 1896, s. 566–567.



Problem stanowi jednak fakt, że autor przekładu jest nam nieznan, a druk nie zachował się do dziś. Istnieją jednak dwie częściowo nieczytelne pozostałości druków, które świadczyć mogą o tym, że „Kuchmistrzostwo” rzeczywiście istniało. Dwie pochodzące jakoby z tego druku karty opublikowane zostały w formie faksymile w artykule Zygmunta Wołskiego<sup>27</sup>, który, zamieszczając cztery strony przepisów na przygotowanie octu twierdził, że jest to pozostałość po oryginalnym czeskim tekście książki kucharskiej Pavla Severýna.

Čeněk Zíbrt czeski historyk zajmujący się dziejami kultury swojego kraju, w tym historią kuchni, zauważył, że zachowane strony rzekomego „Kuchmistrzostwa” są dokładnym tłumaczeniem czeskiego druku z 1535 r. Trudno jednak wnioskować z całą pewnością, że jest to fragment przekładu tej właśnie książki, chociaż w innych zachowanych czeskich księgach z tego okresu, ani w „Spisie o krmích” przepisów na sporządzenie octu z pewnością nie znajdziemy. Z jednej strony treść wszystkich zamieszczonych przez Wołskiego receptur na przygotowanie octu winnego pokrywa się idealnie z przepisami z dzieła Pavla Severýna (znajduje się w nim dziesięć przepisów na ocet winny i trzy na ocet piwny). Z drugiej strony jednak wnikliwa analiza niemieckiej książki kucharskiej „Küchenmeisterei” z 1486 r. wykazała, że w ostatnim, piątym rozdziale tego dzieła znajdują się te same receptury na sporządzenie octu winnego<sup>28</sup>, co u Wołskiego i Pavla Severýna. Z kolei trzy przepisy na ocet piwny przekazane przez Severýna nie występują ani w niemieckim dziele, ani na zachowanych polskich faksymilach. Należy jednak pamiętać o szcążkowym stanie zachowania źródła wydanego przez Wołskiego. Być może gdyby zachowało się więcej kart, znalazłby się tam również ocet piwny.

Które z dzieł jest więc pierwowzorem? To pytanie należałoby zadać przede wszystkim językoznawcom, którzy pracowali już na tego typu źródłach. Gdyby zachowało się więcej kart polskiego tłumaczenia i gdyby znalazły się na nich receptury na ocet piwny, mielibyśmy pewność, że polski autor korzystał z książki Pavla Severýna, albowiem w niemieckim dziele przepisów na ocet piwny nie ma. W istniejącej sytuacji wydaje się najbardziej prawdopodobne, że pierwowzorem, skarbnicą pomysłów, było „Küchenmeisterei” z XV w., które mogło wpłynąć na czeską literaturę kulinarną, a następnie, poprzez dzieło Severýna, na jego polski przekład.

Drugim źródłem pozwalającym chociaż trochę przybliżyć się do rozwiązania tajemnicy najstarszej polskiej książki kucharskiej, są fragmenty dwóch stron przepisów w języku polskim. Tylko w jednym przypadku znamy tytuł receptury na

---

<sup>27</sup> Z. Wołski, *Kuchmistrzostwo. Szczątki druku polskiego z początku w. XVI*, Biała Radziwiłłowska 1891.

<sup>28</sup> *Küchenmeisterei*, Nürnberg 1486, <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm> (wejście 8 września 2010). Oryginalne karty źródła nie są numerowane.

„wołową pieczeń po węgiersku”<sup>29</sup>. Nie jest to jednak pozostałość po tym samym dziele, co wspomniane wcześniej przepisy na ocet winny. Oba fragmenty różnią się bowiem czcionką.

Szczegółowe porównanie zachowanego fragmentu z czeskim dziełem wykazało, że jest to dokładne tłumaczenie trzech występujących obok siebie (czyli, tak jak w zachowanym fragmencie) receptur spisanych przez Severýna, a mianowicie *kyselice z paznohtuo na studeno* (rodzaj rosolu z łap na zimno), *zvěřina bůvolová aneb zubrová* (bawół albo żubr) oraz *hověží pečení po uhersku*<sup>30</sup>, czyli właśnie „wołowa pieczeń po węgiersku”. Dwie z tych receptur, *hověží pečení po uhersku* (pod nieznacznie zmienionym tytułem jako *pečeně hovězie po uhersku*) oraz *kyselice z paznohtuo na studeno* (pod tytułem *kyselice z vepřových* [wieprzowe], *neb z telecích* [cielęcych] *paznehtuov*)<sup>31</sup>, występują w prawie dokładnym tłumaczeniu również w „Spisie o krmích”, jednak w dwóch różnych miejscach, a nie — jak w powyższych fragmentach dzieł — tuż po sobie. Zaznaczyć należy również, że przepisy te nie pojawiają się w „Küchenmeistereí” z 1486 r. Oznacza to, że polski autor korzystał z pewnością z „Kuchmistrzostwa” Pavla Severýna, ten natomiast zaczerpnął dwa z trzech interesujących nas przepisów ze „Spisu o krmích”.

Pozostawiając kwestię pierwszeństwa „Compendium ferculorum” jako nierozwiązaną, możemy jednak stwierdzić, że dzieło Czernieckiego przesycone jest licznymi obcymi wpływami, w tym zapożyczeniami czeskimi<sup>32</sup>. Treść niektórych przepisów naszego kuchmistrza bardzo wyraźnie przypomina receptury z najstarszych czeskich książek kucharskich. Sam autor, wychwalając i stawiając na pierwszy plan dania staropolskie, a jednocześnie odzegnując się od kuchni francuskiej („Nie trzeba się nic gorszyć, że najpierwszą tę moje księgę zacznę polskimi potrawami [...] tak mi się bowiem zdało, żebyś wprzód skosztował staropolskich potraw, w których jeżeli swojemu nie znajdziesz apetytowi ukontentowania, do dalszych i specjalniejszych [tj. francuskich — M. S.] cię odsyłam”<sup>33</sup>), zapatruje się „na zwyczaj cesarza Jego Mości Chrześcijańskiego i całej Rzeszy Niemieckiej”<sup>34</sup>. Oznaczało to przede wszystkim kuchnię węgierską i czeską. Nie są to jednak liczne przepisy. Receptur opatrzonych zwrotem „po węgiersku” odnaleźć możemy pięć, natomiast „po czesku” zaledwie jedną — na „ryby sadzone, albo po czesku”<sup>35</sup>.

Co prawda trudno na podstawie tego typu analiz stwierdzić z pewnością, że Czerniecki lub jakiś wcześniejszy autor bezpośrednio wzorował się na receptu-

<sup>29</sup> BJag., Dział Starodruków, *Kuchmistrzostwo*, sygn. Cim 0.913. Oryginalne karty źródła nie są numerowane.

<sup>30</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 211–212.

<sup>31</sup> Ibidem, s. 116, 132.

<sup>32</sup> D. C h e m p e r e k, *Staropolska kuchnia. O pierwszej polskiej książce kucharskiej*, „Kwartalnik Literacki Kresy”, 2002, nr 49, s. 248–252.

<sup>33</sup> S. C z e r n i e c k i, op. cit., s. 11–12.

<sup>34</sup> Ibidem, s. 45.

<sup>35</sup> Ibidem, s. 49.

rach czeskich, albo że miał którąś z czeskich szesnastowiecznych ksiąg kulinarnych w swoim posiadaniu. Jednak możliwe jest, że niektóre z wydanych drukiem w XVI w. czeskich zbiorów receptur mogły być znane w naszym kraju i wpływać na kształt polskiej sztuki kulinarnej, przede wszystkim na Śląsku i w Małopolsce.

Równolegle do coraz silniejszego oddziaływania kultury czeskiej, zaczęły pojawiać się pierwsze polskie wpływy na czeskie życie dworskie, obejmujące modę i kuchnię. Przepływ inspiracji kulinarnych nie działał więc tylko w jedną stronę. Wskazują na to popularne w czeskich dziełach kulinarnych receptury określane słowami „po polsku”. Dotyczą one trzech produktów: szczupaka, łososia oraz barana, a charakteryzują się wykorzystaniem dużej ilości przypraw oraz zawieszistego sosu wykonanego na bazie rozgotowanej cebuli.

Przepis na barana po polsku, pochodzący ze „Spisu o krmích”, niemal w identycznym brzmieniu zamieścili w swoich zbiorach zarówno Jan Severýn, jak Bavor Rodovský z Hustiřan, pod tytułem *beranec po polsku velmi chutny*<sup>36</sup>. Jest to kolejny przykład świadczący o tym, że autorzy czeskich dzieł kulinarnych korzystali z prac swoich poprzedników, nierzadko przepisując całe zbiory przepisów. Wracając do receptur opisanych jako przyrządzane „po polsku”, w „Spisie o krmích” znajduje się ich pięć (jeden przepis na barana oraz cztery na szczupaka)<sup>37</sup>, u Pavla Severýna trzy (dwa na szczupaka i jeden na łososia)<sup>38</sup>, u Jana Severýna pięć (jeden na barana, trzy na szczupaka i jeden na łososia)<sup>39</sup> a u Bavora Rodovskiego cztery (jeden na barana, dwa na szczupaka oraz jeden na łososia)<sup>40</sup>.

Dokładna analiza receptur „po polsku” dała możliwość stworzenia prostego schematu obrazującego wzajemne powiązania pomiędzy nimi. Przepis na mięso z barana pojawia się w identycznym brzmieniu w dziele Jana Severýna i Bavora Rodovskiego. Jeden z przepisów na *štíkũ po polsku*, czyli szczupaka po polsku, obecny jest we wszystkich czterech księgach. W obu tych przypadkach pierwowzorem jest „Spis o krmích”, chociaż np. Rodovský nie musiał korzystać z najstarszej czeskiej książki kucharskiej; równie dobrze mogło być to dzieło Jana Severýna lub — w przypadku przepisu na szczupaka — Pavla Severýna. „Spis o krmích” proponuje jeszcze trzy inne odsłony przepisu na szczupaka po polsku, Jan Severýn dwie<sup>41</sup>, a Pavel Severýn jedną — na szczupaka po polsku z cebulą, która pojawia się również w lekko zmienionej postaci u Rodovskiego<sup>42</sup>. Podobnie wygląda kwestia przepisu na łososia po polsku. Pavel Severýn zamieszcza tę recepturę ja-

<sup>36</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 166; B. R o d o v s k ý, op. cit., s. 52.

<sup>37</sup> Č. Z í b r t, op. cit. s. 128, 134–135, 137.

<sup>38</sup> Ibidem, s. 220, 222, 223.

<sup>39</sup> Ibidem, s. 166, 181, 182, 183, 185.

<sup>40</sup> B. R o d o v s k ý, op. cit., s. 52, 65, 67, 80.

<sup>41</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 181, 185.

<sup>42</sup> Ibidem, s. 222; B. R o d o v s k ý, op. cit., s. 67.

ko pierwszy, a następnie przepisują ją w niezmienionej postaci Jan Severýn oraz Bavor Rodovský.

Oprócz przepisów „po polsku” w czeskich książkach kucharskich z XV–XVI w. zamieszczone są receptury opatrzone zwrotem „po węgiersku” oraz „po włosku”. Przepisy z pierwszej grupy pojawiają się z różnym natężeniem we wszystkich omawianych źródłach. W „Spisie o krmích” dotyczą drobiu i mają postać trzech odsłon receptury *kuřata mladá uherským obyčejem* (młode kurczę węgierskim sposobem) oraz pieczeni wołowej (jeden przepis), pieczeni cielęcej bądź sporządzonej z barana (jeden przepis), a także ze szczupaka lub karpia (jeden przepis)<sup>43</sup>. Dwie z receptur na sporządzenie „po węgiersku” młodego kurczęcia (trzecia widnieje tylko w najstarszej czeskiej książce kucharskiej i nie pojawia w drukach z XVI w.) oraz wspomniany przepis na pieczeń wołową pojawiają się w niezmienionej formie także u Pavla Severýna, Jana Severýna i Bavora Rodovskiego<sup>44</sup>. Z kolei przepis na pieczeń cielęcą, bądź z barana odnaleźć możemy u Jan Severýna i Bavora Rodovskiego<sup>45</sup>, a recepturę na szczupaka lub karpia po węgiersku u Pavla i Jana Severýna<sup>46</sup>. Jan Severýn jest z kolei niekwestionowanym twórcą przepisu na baranka po węgiersku oraz ryb po węgiersku, które zamieszcza w swojej książce kucharskiej również Rodovský.

Autor „O rozličných krmích”, oprócz zaczerpniętych z innych dzieł receptur „po węgiersku”, tworzy również swoje własne pomysły w postaci dwóch przepisów na *kaše v uherské zemi z mladých tykví* (kasza z dyni) oraz *krmě, jenž uhersky slove tukta*<sup>47</sup>. Druga z wymienionych potraw sporządzana była z wydrażonych, ugotowanych pigw, które wypełniano mieszaniną siekanego mięsa z jeleniny z dodatkiem miodu, różanej wody, winogron oraz kwiatu muszkatolowego. Do nadziewanych pigw sporządzano zazwyczaj sos na bazie limonek i moreli, rozpuszczonych winnym octem oraz winem, z dużą ilością przypraw, poza cukrem, gdyż, jak pisze Rodovský: *přislad' ji velmi málo, ať jest zostra sladká, neb tu chut Uhři milují*<sup>48</sup>.

Przepisy „po włosku” występują tylko w dwóch interesujących nas źródłach Jan Severýn przedstawił dwie receptury na sporządzenie drobiu, *koroptvy neb kapouny vlaským obyčejem* oraz *kuře po vlasku na pospěch*<sup>49</sup> (pierwsza z nich pojawia się również u Rodovskiego<sup>50</sup>) oraz w postaci owocowego przysmaku obecnego w dziełach obu autorów, czyli jabłek pieczonych obyczajem włoskim,

<sup>43</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 129–133, 135.

<sup>44</sup> J. Severýn i B. Rodovský proponują przepisy na pieczeń wołową także inne od zamieszczonego w *Spisie o krmích*.

<sup>45</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 163; B. R o d o v s k ý, op. cit., s. 47.

<sup>46</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 181, 222.

<sup>47</sup> Ibidem, s. 54–55, 121.

<sup>48</sup> Ibidem, s. 55; „posłódz ją bardzo mało, niech będzie ostro słodka, bo ten smak Węgrzy kochają”.

<sup>49</sup> Ibidem, s. 164–165, 176.

<sup>50</sup> B. R o d o v s k ý, op. cit., s. 100.

wypełnionych mieszaniną orzechów, bazylii i winogron<sup>51</sup>. U Rodovskiego pojawia się również przepis na *kaše, jenž slove Lmil v Slézích*<sup>52</sup>, który autor najprawdopodobniej zaczerpnął od Pavla Severýna. Śląska kasza ma się charakteryzować wykorzystaniem podrobów w postaci nerek i płuc, gotowanych w sarniej krwi przyprawionej pieprzem i goździkami.

Sporządzanie wykazów przepisów i badanie ich wzajemnych powiązań nie nastęrczają tak wielu problemów, jak próba zinterpretowania tego, co oznacza, że daną potrawę należy przygotować „po polsku”, „po węgiersku”, „po włosku” czy też „po śląsku”. Roman Jakobson, rosyjski językoznawca, teoretyk języka i literatury, prowadząc wnikliwe badania językoznawcze nad przepisami „po polsku” w czeskich książkach kucharskich doszedł do wniosku, że we wszystkich „polskich” przepisach sporządzanie ryb sprowadza się do zwyczajnego gotowania, a więc prostej obróbki mięsa, podczas gdy receptury „czeskie” charakteryzują się bardziej skomplikowanymi procedurami, np. smażeniem, opiekaniem na rożnie, faserowaniem, rozcieraniem, marynowaniem, wędzeniem, przekształcaniem w galaretę. Przyczyną takiego stanu, według autora badań, była chęć uchwycenia kontrastu pomiędzy bardziej skomplikowanymi i wymyślnymi pomysłami czeskimi, a tradycją polskiej gotowanej ryby w celu urozmaicenia licznych dni postnych<sup>53</sup>. Ponadto Jakobson posunął się w swoich przemyśleniach znacznie dalej twierdząc, że szczupak po polsku oraz receptury czeskie zdradzają wyraźny związek z dwoma prądami kulturowymi średniowiecza — stylem gotyckim i romańskim. Nacisk gotyku w Czechach był znacznie szybszy i silniejszy, niż na ziemiach polskich, mimo to nadal charakterystyczne było mieszanie obu stylów<sup>54</sup>. Zjawisko to mogło się również przekładać na synkretyczny charakter gastronomii, stąd obok skomplikowanych potraw pojawiało się również tradycyjne i proste jedzenie gotowane, jak chociażby szczupak po polsku.

Analizy Jakobsona nie wyjaśniają jednak, czy słowa „po polsku” oznaczają przepis zaczerpnięty z kuchni polskiej, zaakceptowany jako coś innego, interesującego, a więc mogącego znaleźć miejsce w czeskich drukach, czy też oznaczają czeską recepturę, opatrzoną jedynie charakterystycznym rysem pieprznej, korzennej i prostej polskiej sztuki kulinarnej, którą możemy uznać za przeciwstawną skomplikowanej i nowoczesnej kuchni czeskiej tego okresu? Nie znamy odpowiedzi na to pytanie, gdyż nie zachowała się żadna polska książka kucharska z XV–XVI w., którą moglibyśmy porównać z analogicznymi źródłami czeskimi. Pewne przesłanki świadczą nawet, że takiej książki nie było, a na ziemiach polskich krążyły jedynie dokładne tłumaczenia dzieła Pavla Severýna.

<sup>51</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 198; B. R o d o v s k ý, op. cit., s. 136.

<sup>52</sup> B. R o d o v s k ý, op. cit., s. 127–128.

<sup>53</sup> R. J a k o b s o n, *W poszukiwaniu istoty języka. Wybór pism*, wybór, red. nauk. i wstęp R. M a - y e n o w a, t. I, Warszawa 1989, s. 102–107.

<sup>54</sup> K. K o w a l e w s k i, *Historia z karpim w tle*, „Mówią Wieki”, t. XLVII, 2005, nr 12, s. 24–25.

O wiele trudniej pokusić się o próby interpretacji przepisów „po węgiersku” oraz „po włosku”, nie mówiąc już o śląskiej kaszy, której nie da się porównać z żadną podobną recepturą. Dla przepisów „po węgiersku” oraz „po włosku” trudność sprawiłoby sporządzenie wykazu cech charakterystycznych, dla każdej z tych grup. W przepisach „węgierskich” do obgotowanego mięsa dodawany jest jeden główny składnik w postaci jabłek, cebuli, jajek lub słoniny (np. w przepisie na baranka po węgiersku<sup>55</sup> występują trzy z wymienionych składników: słonina, jajka i jabłka). Sos do tak przygotowanej potrawy rozcieńczany jest słodkim winem (czasami pada słowo „małmazja”) bądź winem zmieszonym z octem winnym. Interesującą rzeczą można jednak dostrzec po dokładnym zliczeniu wszystkich przypraw dodawanych do „węgierskich” receptur. Autorzy wykorzystują szeroką gamę różnych korzeni: szałwię, imbir i szafran, jednak tylko w dwóch przypadkach dodawany był do potrawy pieprz. Z kolei dania „włoskie” były potrawami nadziewanymi, a następnie pieczonymi na rożnie. Drób wypełniony był siekanymi jabłkami zmieszonymi z surowymi jajkami, winogronami i migdałami, z dodatkiem szałwii, bazylii i imbiru. Natomiast pieczone jabłka, czyli kolejny włoski przysmak, nadziewane były startymi orzechami oraz winogronami.

Pożywienie, biorąc pod uwagę dyskurs obcości i wzajemnego przenikania się kultur, zaczęło — jak widać poprzez zaprezentowane przepisy — zdobywać zupełnie inne znaczenie. Smaki i produkty, akceptowane bądź odrzucane, stały się wyznacznikiem służącym do rozpoznawania tego, co jest „nasze”, ale także do kreowania dystansu wobec „innych”. Dystans ten mógł, ale nie musiał się zmniejszać. Jedne postawy były więc zapożyczane, stając się źródłem inspiracji, inne nie przypadały do gustu, przynajmniej do momentu, kiedy moda nie zechciała po nie sięgnąć.

#### CZESKI CZY ŚRODKOWOEUROPEJSKI MODEL KULINARNY?

Tożsamość narodowa i regionalna wyraża się (a przez to także konstruuje) m.in. poprzez kulturę kulinarną i wzorce żywienia. Pamiętać jednak należy, że kształtowanie się kuchni danego regionu lub kraju nie powstaje w izolacji. Najczęściej jest to proces rozwijający się ponad czy nawet wbrew granicom politycznym. Stąd niezbyt szczęśliwe pojęcie „kuchni narodowej” odbija raczej pewne wyobrażenie i stereotyp, gdyż każda kultura kulinarna jest przepełniona obcymi wpływami i zapożyczeniami. Nie są to zapożyczenia dosłowne, lecz raczej dostosowane do miejscowych warunków i przyzwyczajień<sup>56</sup>. Czy możemy więc mówić o odrębnym późnośredniowiecznym, czy renesansowym czeskim modelu kulinarnym?

<sup>55</sup> Č. Z i b r t, op. cit., s. 164; B. R o d o v s k ý, op. cit., s. 51.

<sup>56</sup> M. D e m b i Ń s k a, *Kuchnia średniowieczna, nowożytna czy „narodowa”? Uwagi na marginesie książki „Le Cuisinier François”*, KHKM, t. XLI, 1984, nr 4, s. 556.

nym, którego podstawą jest „Spis o krmích”? Być może badania dziejów kuchni powinny pójść raczej w kierunku szukania wzajemnych powiązań, inspiracji i zapożyczeń, względnie stworzenia schematu obrazującego podobieństwa dawnej kuchni poszczególnych krajów środkowoeuropejskich, bo bez wątplenia podobieństwa te są zauważalne i możliwe do przedstawienia w szerszym kontekście historycznym i kulturowym.

Interesujące wnioski przynosi ze sobą porównanie „Spisu o krmích” z najstarszą niemiecką książką kucharską „Daz buoch von guoter spise” z drugiej połowy XIV w.<sup>57</sup> Już wstępne zestawienie pokarmów mięsnych i bezmięsnych z obu dzieł pokazuje, że receptury rybne oraz mięsne, a także „kasze” nie pojawiają się w książce niemieckiej tak często, jak w „Spisie o krmích”. Trzeba jednak wziąć pod uwagę fakt, że najstarsza czeska książka kucharska zawiera znacznie więcej przepisów (162), niż dzieło niemieckie (99 receptur, w tym cztery o identycznym brzmieniu).

W niemieckiej książce kucharskiej dania bezmięsne obejmują 40% wszystkich receptur, natomiast w czeskiej — 34%. W „Daz buoch von guoter spise” napotykamy przede wszystkim „kasze” owocowe, a oprócz nich pojedyncze przepisy na „kasze” grzybowe i ryżowe, natomiast nie znajdziemy w niej typowych dla autorów czeskich (określonych tak już w tytule receptury) „kasz” mięsnych. Mimo to popularne są w niej przepisy na mieszaniny złożone z siekanego mięsa z różnymi dodatkami, podawane na plackach, które w treści są prawie identyczne, jak przepisy na czeskie „kasze” mięsne. W źródle niemieckim, podobnie jak w czeskim, spotkamy się również z dużą ilością przepisów na dania z drobiu i ryb. W „Daz buoch von guoter spise” znajduje się także stosunkowo dużo receptur na podroby, głównie nerki, które pieczono w całości bądź mielono na „kaszę”.

Porównanie ilości przepisów, w których głównym składnikiem jest zwierzyzna łowna, prowadzi do interesujących wniosków. W „Spisie o krmích” ten rodzaj mięsa występuje najczęściej, podczas gdy w książce niemieckiej doliczyć się możemy jedynie trzech receptur. Przy tym w jednym przypadku mięso ze zwierzyny autor każe użyć jedynie w zastępstwie mięsa z ryb, a w drugim jest to raczej pomysł na przygotowanie sosu, który może być podany z rybą lub dziczyzną, niż samodzielna receptura na danie główne<sup>58</sup>. Różnicę tę można wytłumaczyć pochodzeniem obu źródeł. Najprawdopodobniej receptury niemieckie pochodzą z kuchni klasztornej (później biskupiej), podczas gdy czeskie były własnością bogatego mieszczanina lub szlachcica, stąd tak wiele w nich sposobów na sprawienie dziczyzny.

W „Daz buoch von guoter spise”, w której dużo jest przepisów postnych, pojawiają się ryby, których „Spis o krmích” nie zna. Jest to np. łosoś, podawany

---

<sup>57</sup> *Das Buch von guter Speise*, Würzburg 1350, [http://dfg-viewer.de/show/?set%5Bmets%5D=http%3A%2F%2Fmdz10.bib-bvb.de%2F%7Edb%2Fmets%2Fbsb00034421\\_mets.xml](http://dfg-viewer.de/show/?set%5Bmets%5D=http%3A%2F%2Fmdz10.bib-bvb.de%2F%7Edb%2Fmets%2Fbsb00034421_mets.xml) (wejście 8 września 2010). Oryginalne karty źródła nie są numerowane.

<sup>58</sup> H. Švarcová, *Strava*, s. 95.

w słodkim sosie z rybich nerek, piernika, winogron, fig i miodu<sup>59</sup>. Podobne pomysły, oparte na zaskakującym dzisiaj wykorzystaniu smaku słodkiego w zestawieniu z rybami, pojawiają się również w źródle czeskim, w postaci *predliku*, czyli sosu ze startego piernika i wina<sup>60</sup>.

W „Daz buoch von guoter spise” spotykamy się z typem potrawy, której nie ma w „Spis o krmích”, ale zaczyna pojawiać się już w szesnastowiecznych czeskich drukach kulinarnych. Chodzi o nowożytnie pasztety, czyli o dobrze przyprawione siekane mięso (również z ryb) zapieczone w grubym cieście. Znane są także wegetariańskie odmiany pasztetów — z jajek, sera czy winogron i fig<sup>61</sup>. Helena Švarcová podaje, że nazwa „pasztet” była bardzo często zastępowana w niemieckiej literaturze kulinarnej słowem „placek”. W „Daz buoch von guoter spise” na końcu jednego z przepisów na mięsny placek pada stwierdzenie, że o tej potrawie mówi się „pasztet”. Placki *alias* pasztety były niekiedy pokrywane z wierzchu krojonymi w plasterki gruszkami, czasami wydrążano w cieście otwory, do których wlewano surowe jajka, a dopiero później zapiekano potrawę, podawaną na stół w gorącej formie<sup>62</sup>.

Interesująco wypada również porównanie liczby przepisów na dania owocowe i warzywa w źródle czeskim i niemieckim. W pierwszym z nich, oprócz owocowych kasz, odnaleźć możemy jedynie pojedynczą recepturę na przygotowanie pieczonych gruszek oraz kilka pomysłów na nadzienia do pączków. Natomiast w „Daz buoch von guoter spise” pojawia się przepis na powidła czereśniowe: owoce najpierw gotuje się we własnym soku, potem się je chłodzi i rozciera z miodem. Z tak przygotowanych powideł sporządzano konfekty, które suszono w przeciągu, a następnie krojono w kostkę i posypywano przyprawami. Najstarsza niemiecka książka kucharska proponuje również przepis na jabłka zanurzone w cieście z jajek, mąki i białego chleba, a także na gruszki, które mieszano z kawałkami kwaśnych jabłek, pieprzem, anyżem oraz surowymi jajkami. Tak przygotowaną mieszaninę nakładano na kawałek białego chleba, przykrywano drugim, a następnie moczo w cieście i smażyono<sup>63</sup>. Jeśli chodzi o receptury typowo warzywne, w porównaniu do jednego czeskiego przepisu na *zeli kyselé*, w „Daz buoch von guoter spise” spotkamy cztery receptury. Pierwsza dotyczy potrawy z pora ugotowanego w migdałowym mleku zmieszany z ryżową mąką, natomiast pozostałe opisują przyrządzanie potraw z roślin strączkowych, grochu i wyki<sup>64</sup>.

W książce niemieckiej spotkamy również sposoby na przygotowanie pączków z nadzieniem (tak samo jak w „Spisie o krmích”), kołaczy i pierników, a także

<sup>59</sup> Ibidem, s. 96.

<sup>60</sup> Č. Z í b r t, op. cit., s. 134.

<sup>61</sup> T. S c u l l y, *The Art Of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge 2002, s. 38.

<sup>62</sup> H. Š v a r c o v á, *Strava*, s. 99.

<sup>63</sup> Ibidem, s. 101–102.

<sup>64</sup> Ibidem, s. 106.



postnego sera migdałowego. W niemieckich książkach kucharskich, jak podaje Švarcová, znajduje się kilka przepisów na ser migdałowy i mleko migdałowe, sposób postępowania jest jednak bardzo podobny, jak w recepturach czeskich. Z zagotowanego mleka migdałowego przecedzonego przez płótno sporządza się ser zagęszczony białym chlebem i mąką, z odrobiną wina<sup>65</sup>.

Zestawienie wszystkich przypraw, używanych również do barwienia pokarmów, pokazuje widoczną różnicę pomiędzy obiema książkami. W „Daz buoch von guoter spise” częściej pojawiają się korzenie typowe dla krajów śródziemnomorskich: szaflwia, mięta, pietruszka i różnego typu zioła. Natomiast w „Spisie o krmích” zdecydowanie więcej jest przypraw orientalnych. Tę różnicę, podobnie jak kwestię rozbieżności w liczbie przepisów na zwierzynę łowną, tłumaczy się również pochodzeniem obu dzieł. Receptury z książki niemieckiej, jak już wspominałam, pochodzą z kuchni klasztornej (później biskupiej), stąd nieograniczony dostęp do ziół oraz roślin ogrodowych.

Różnice pomiędzy obu źródłami widać również w kwestii słodzenia potraw i dodawania do nich rodzynek. W „Spisie o krmích” przeważa miód, a rodzynki pojawiają się w jednej czwartej wszystkich przepisów, podczas gdy w książce niemieckiej dominuje cukier, a rodzynki wspomniane są jedynie w jednej recepturze.

Porównanie obu dzieł pokazuje, że środkowoeuropejskie kuchnie późnego średniowiecza i renesansu miały wiele cech wspólnych. Renesansowa kuchnia, podobnie jak renesansowa kultura, były na wskroś kosmopolityczne. Receptury pochodzące z różnych tradycji etnicznych były powielane i rozpowszechniane w skali międzynarodowej<sup>66</sup>, stąd tak liczne odwołania do kuchni węgierskiej, polskiej czy włoskiej w czeskich książkach kucharskich. Myśl gastronomiczna renesansowego humanizmu była więc szeroko otwarta na wpływy różnych kultur kulinarnych, w tym tradycji orientalnej, charakteryzującej się upodobaniem do kontrastowych barw, aromatów i egzotycznych przypraw<sup>67</sup>. Wpływ ten jest widoczny w niemal całej literaturze kulinarnej tego okresu, a przykładem na to może być przede wszystkim pierwsza, wzorcowa drukowana książka kucharska, a zarazem humanistyczna rozprawa o starożytnych tradycjach kulinarnych, napisana przez Bartolomeo Sacchi (Platina) „Do honesta voluptate et vultudine”, wydana po raz pierwszy w Rzymie w roku 1470<sup>68</sup>.

W epoce wielkich odkryć geograficznych w europejskiej kulturze kulinarnej zaznaczyły się pierwsze oznaki przełomu związane z rozpowszechnieniem produk-

<sup>65</sup> Ibidem, s. 105.

<sup>66</sup> T. Scully, op. cit., s. 196–197.

<sup>67</sup> T. S. Peterson, *The Cookbook that Changed the World: The Origins of Modern Cuisine*, Cambridge 1994, s. 15–24.

<sup>68</sup> Więcej o tym autorze: *One right pleasure and good health*, wyd. i opr. M. E. Milham, Asheville 1999; B. Cowan, *Nové světy, nové chutě. Módní trendy v jídle v době porenasánčnĭ*, [w:] *Jídlo dějiny chuti*, red. P. F r e e d m a n, Praha 2008, s. 199–200.

tów z Nowego Świata i przeniesieniem wielu upraw z Azji i Afryki do Ameryki. Procesy intensywnej wymiany oraz moda na nowe produkty egzotyczne, czy raczej łączenie produktów i smaków z różnych zakątków świata, rozpowszechniły się jednak w pełni dopiero w końcu XVII i w XVIII w. Już jednak u schyłku średniowiecza możemy zauważyć pogłębianie się różnic między kosmopolitycznym smakiem elit, a nasilającym się dążeniem do wyodrębniania kuchni narodowych. Z jednej więc strony humanistyczna kultura renesansu dążyła do tego, aby żywić wspólne kulinarne i dietetyczne dziedzictwo starożytności, z drugiej jednak odczuwalny nacisk na zmiany dawał o sobie znać poprzez wykorzystanie nowych składników i technik kulinarnych, nieznanych ani w starożytności, ani w średniowieczu<sup>69</sup>.

### **The Fifteenth Century *Spis o krmích* and the Beginnings of Czech Culinary Literature**

The article deals with the origins of the phenomenon of popularity and vivacity of culinary literature in Bohemia. This literature, closely connected with the Czech courtly culture, left its imprint also outside the country. Spychaj starts her discourse with the little known first Czech cookbook, the *Spis o krmích* (MSS, 15<sup>th</sup> c.), and portrays it as a model for the Renaissance Czech cuisine, which was imitated all around Central Europe. This first, model Czech cookbook, as well as its printed versions from the 16<sup>th</sup> century, provides unique information also on Hungarian, Italian and Polish cuisine. Consequently, the popularity of these prints in Poland, attested by source materials, should be treated as an element of Czech culinary influence in Central Europe. It should also be taken under consideration with respect to the unsolved as yet mystery of the so called *Kuchmistrzostwo*, which is treated by some scholars as the first, albeit lost, Polish cookbook of the 16<sup>th</sup> century; otherwise, primacy in this respect is held by *Compendium ferculorum* (1682) by Stanisław Czerniecki, where Czech influences are easily discernible. The author provides also a comparison of the *Spis o krmích* with the oldest German cookbook, *Daz buoch von guoter speise*. She is convinced that research on the history of nourishment and cooking in Europe, should be aimed at uncovering mutual relationships, inspirations and borrowings, i.e. the creation of a picture of similarities and differences between old cuisines, national and regional, typical for various social groups.

---

<sup>69</sup> Ibidem, s. 197.