

Andrzej KLONDER

KU REKONSTRUKCJI DAWNYCH SMAKÓW I GUSTÓW KULINARNYCH

Zainspirowani dorobkiem zachodnio-europejskim kilku ostatnich dziesięcioleci¹, historycy polscy rozwijają nowy kierunek badań – kulturową historię jedzenia, a w jej ramach historię kulinarną. Chociaż na perspektywy, jakie badania te otwierają przed badaczami, wskazywała już w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku Maria Dembińska², pionierami systematycznych polskich studiów nad dawną kuchnią są niewątpliwie Jarosław Dumanowski oraz grono jego uczniów i współpracowników, którzy wspólnie opracowali założenia teoretyczne tych badań oraz metody ich prowadzenia³. Ta sama grupa badaczy zadbała

o udostępnienie nie tylko profesjonalistom, ale szerszym kręgom zainteresowanych podstawowego korpusu źródeł informujących o kuchni dawnych Polaków. W serii wydawniczej „Monumenta Poloniae Culinariae. Polskie Zabytki Kulinarne”, która ukazuje się od roku 2009, znalazły się naukowe edycje staropolskich książek kucharskich, zarówno starodruków⁴, jak i rękopisów⁵, kulinarnych receptur rozproszonych⁶, archiwaliów do-

¹ Zob. m.in. J.L. Flan d r i n, M. M o n t a n a r i, *Histoire de l' alimentation*, Fayard, Paris 1996; J.L. Fl a n d r i n, *Wyróżnienie smaku*, w: *Historia życia prywatnego*, t. 3, *Od renesansu do oświecenia*, tłum. M. Zięba i in., red. R. Chartier, Ossolineum, Wrocław 2005, s. 277-319; P. M e y z i e, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek*, tłum. E. Kucińska, A. Drzymała, Oficyna Wydawnicza Mówią Wieki, Warszawa 2012.

² Zob. M. D e m b i ń s k a, *Kuchnia średniowieczna, nowożytna czy narodowa? Uwagi na marginesie książki „Le cuisinier fran- çois”*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 32(1984) nr 4, s. 549-556.

³ Zob. np. J. D u m a n o w s k i, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, w: *Mędzy barokiem a oświeceniem. Staropolski re-*

gionalizm, red. S. Achremczyk, Ośrodek Badań Naukowych im. Wojciecha Kętrzyńskiego Olsztyn 2008, s. 306-320; t e n ż e, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 62(2014) nr 4, s. 527- 540; M. S i k o r s k a, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2019, s. 16-22 („Wstęp”, podrozdział „Kulturowa historia jedzenia”).

⁴ Zob. S. C z e r n i e c k i, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2009; *Kucharz doskonały*, red. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012.

⁵ Zob. *Moda bardzo smaczna różnych konfektów*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2011.

⁶ Zob. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII wieku. Źródła*

tyczących stołu królewskiego⁷, a nawet żydowskiego poradnika dietetyczno-medycznego z roku 1613⁸.

Najnowszy, ósmy tom serii⁹ zawiera publikację zbioru receptur kucharskich należącego do Rozalii z Zahorowskich Pocięjowej (zm. 1762), wdowy po strażniku litewskim Ludwiku Pocięju. Publikacja ta wypełnia we wspomnianej serii lukę chronologiczną między książkami kucharskimi z drugiej połowy siedemnastego wieku a późniejszymi – z końca osiemnastego stulecia, tworzonymi już pod przemożnym wpływem „nowej kuchni francuskiej”. Edycja powstała w efekcie współpracy polsko-ukraińskiej, a współautorką opracowania jest, wraz z Jarosławem Dumanowskim, Switłana Bułatowa z Biblioteki Narodowej w Kijowie. W swoim dorobku Bułatowa ma między innymi opracowanie i publikację w naukowych wydawnictwach ukraińskich wcześniejszych edycji części receptur tego zbioru. Trudu wydania omawianego tomu podjęli się więc bardzo kompetentni badacze.

drukowane, oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2016; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2017.

⁷ Zob. *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695-1696*, oprac. J. Dumanowski, M. Próba, J. Truściński, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2013.

⁸ Zob. *Przewodnik po drzewie żywota*, oprac. E. Geller, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2015.

⁹ *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany 1757 roku dnia 24 lipca*, oprac. Jarosław Dumanowski, Switłana Bułatowa, seria „Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie Zabytki Kulinarne”, t. 8, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2021, ss. 403, ryc. barwne nlb.

Konstrukcja dzieła jest jasna i logiczna. Tekst źródłowy wydawcy poprzedzili obszernym komentarzem źródłoznawczym (zob. s. 1-112), wykraczającym poza ramy standardowego wprowadzenia do lektury źródeł nie tylko ze względu na jego objętość. Komentarz ów zawiera bowiem zarówno wszechstronną, krytyczną analizę publikowanego tekstu, jak też wnikliwe rozważania nad kuchnią magnacką wschodnich kresów Rzeczypospolitej połowy osiemnastego stulecia, a jego kolejne podrozdziały poświęcone są: (1) osobom właścicielek rękopisu (wspomnianej już Rozalii oraz jej córce Ludwice Honoracie Lubomirskiej), a także ich środowisku; (2) samej książce kucharskiej będącej przedmiotem edycji (charakterystyce rękopisu, struktury i języka dzieła); (3) rozważaniom nad kuchnią magnacką (jej inspiracjami kulinarnymi, wykorzystywanymi w niej produktami, preferowanymi przez nią smakami czy jej jadłospisem postnym).

Pierwszy z podrozdziałów komentarza stanowi właściwie odrębne i dogłębne studium rodowych korzeni właścielek wydanego zbioru. Poznajemy drogę awansu rodziny Zahorowskich z kręgu elity szlachty wołyńskiej (w wiekach szesnastym i siedemnastym) do grupy magnatów aktywnych w polityce krajowej i międzynarodowej (w pierwszej połowie osiemnastego stulecia). Nie tylko znajdujemy tu zwyczajowe informacje o posiadanych majątkach (własnych i królewskich), o awansach urzędniczych i udanych mariażach, ale też – między innymi dzięki mistrzowskiej analizie inwentarzy majątkowych – poznajemy rezydencje Rozalii i Ludwiki, atmosferę tych miejsc, którą tworzyły pałacowe budowle, wnętrza i ogrody, a także wypełniające je ruchomości: precjoza, ubiory czy księgozbiory. Te ostatnie świadczyły o duchowym oraz intelektualnym formacie obu dam oraz ich rodzin i niewątpliwie wpłynęły na

kształt rękopisu *Zbioru dla kuchmistrza*... Umieszczenie w nim na przykład licznych porad dotyczących leczenia ludzi i zwierząt, leków i diet, mogło stanowić efekt nie tylko tradycyjnego przypisywania paniom szlacheckich domów troski o aptekę, lecz także wyjątkowego zainteresowania Rozalii czy Ludwiki medycyną. W komentarzu Dumanowskiego i Bułatowej nie brakuje też informacji o stanie kuchni pałacowych oraz ich zaplecza – spiżarni czy piwnic.

W drugim podrozdziale komentarza autorzy ze znanstwem opisują sam rękopis oraz analizują strukturę jego treści. W rzucającym się w oczy przy pobieżnej lekturze pomieszaniu w tekście źródłowym różnych tematów czy opisów działów kuchni dostrzegają logiczny układ: jego źródłem nie jest namysł nad określonymi problemami, lecz proveniencja przepisów (stąd też częste w zbiorze nawiązania do tych samych potraw czy produktów). Odkrywają oni kolejne, chronologiczne warstwy rękopisu, co pozwala im wyodrębnić (wśród około tysiąca spisanych tą samą ręką receptur) przepisy pochodzące z różnych epok, poczynawszy od wieku szesnastego do osiemnastego. Za naukową rewelację uznać trzeba zidentyfikowanie w rękopisie obszernych fragmentów najstarszej polskiej książki kucharskiej, uznawanej dotąd za zaginioną – szesnastowiecznego *Kuchmistrzostwa*. Wydobycie fragmentów zarówno tego dzieła, jak i pewnych siedemnastowiecznych książek kucharskich możliwe było między innymi dzięki kompetentnej analizie języka rękopisu i stosowanej w nim terminologii kulinarnej typowej dla kolejnych epok: średniowiecza, renesansu i baroku.

W podrozdziale trzecim zamieszczono wszechstronną analizę materiału. Jego cechą charakterystyczną są liczne adnotacje informujące o personaliach lub godności osób będących źródłem poszczególnych zawartych w zbiorze przepisów. Choć część inspiracją tych receptur były

cudzoziemskie wzorce kulinarne (przede wszystkim czeskie, francuskie, niemieckie i węgierskie), wyraźna jest jednak dominacja przepisów oryginalnych, określanych jako polskie. Są to w zdecydowanej większości receptury samodzielne, powstałe bądź zmienione (ulepszone) na dworach magnackich Wołynia i Litwy, nawet gdy przypominają potrawy znane z innych zbiorów receptur kulinarnych. Autorzy komentarza przedstawiają również produkty wykorzystywane w poszczególnych przepisach, a także omawiają kwestie postów i smaku. Typowy dla kuchni magnackiej był tradycjonalizm, polegający na trwałym przywiązaniu tak do produktów, jak i smaków preferowanych na długo przed epoką oświecenia (między innymi w średniowieczu). Zwyczajowi temu towarzyszyło jednak stopniowe i częściowe przyjmowanie standardów ukształtowanej w połowie siedemnastego stulecia nowej kuchni francuskiej. Tradycjonalizm ów potwierdza też odtworzona na podstawie zachowanych rachunków (z roku 1773) struktura czynionych w Gdańsku zakupów do kuchni Ludwiki Honoraty Lubomirskiej – w zakupach tych dostrzec można zdecydowaną przewagę nadal szczerze stosowanych przypraw egzotycznych. Spośród kwestii bardziej szczegółowych warto przywołać na przykład spostrzeżenie Dumanowskiego i Bułatowej, że wieprzowina traktowana jest w tekście jako mięso niegodne szlachetnego podniebienia (receptur z jej wykorzystaniem jest zaledwie kilka). W przekonaniu autorów komentarza wschodnia, kresowa specyfika opisywanej kuchni przejawiała się w większej liczbie przepisów na przyrządzanie dziczyzny (na przykład mięsa dropia, wiewiórki czy łosia), łatwiej dostępnej na rzadziej zaludnionych przestrzeniach wschodu Rzeczypospolitej. W całościowym, wszechstronnym obrazie magnackiej kuchni uchwyconym w komentarzu brakuje moim zdaniem jedynie próby wydobycia różnic między

codziennym jadłospisem magnata i jego najbliższych domowników a potrawami spożywanymi podczas uctw świątecznych i wielkich bankietów. Na dokonanie porównania tego rodzaju nie pozwoliła zapewne specyfika analizowanego źródła. Tę wstępną część publikacji zamyka prezentacja zasad jej wydania. Otrzymujemy również informację, że sam rękopis tekstu przechowywany jest w Bibliotece Narodowej Ukrainy i że liczy on 299 stron.

Pierwszą część *Zbioru dla kuchmistrza...* wypełniają receptury kulinarne uwzględniające różne działy kuchmistrzostwa: przygotowywanie zup, mięsa, ryb, dziczyzny, warzyw, wódki, miódów, ciast, konfektów i potraw postnych. W jego części drugiej następuje „pewne materii pomieszanie”, obok receptur kulinarnych zamieszczono tu bowiem również porady gospodarskie i lecznicze (na przykład dotyczące diety dla chorych), a także zalecenia dotyczące hodowli zwierząt czy metod konserwacji żywności.

Podsumowując, trzeba podkreślić, że *Zbiór dla kuchmistrza...* to znaczne osiągnięcie w badaniach nad historią jedzenia, smaku i sztuki kulinarnej w dawnej Rzeczypospolitej i wczesnonowożytnej Europie, na styku wpływów Zachodu i Wschodu. Rozważania edytorów tekstu nie tylko stanowią wnikliwe studium źródłoznawcze i frapującą opowieść o kuchni staropolskiej, ale są również pasjonującą minimonografią

na temat kresowych rodów magnackich kuchnię tę współkształtujących. Część źródłowa tekstu zawiera zaś materiały niezwykle interesujące i ważne dla badaczy dziejów kultury nie tylko kulinarnej czy materialnej. Jest też doskonałą podstawą do porównań tradycji kulinarnych ówczesnej Rzeczypospolitej z tradycjami kulinarnymi innych krajów bądź okresów. Dzięki jego odczytaniu i językowej modernizacji trudny, staropolski tekst stał się zrozumiały dla współczesnego czytelnika, a zatem dostępny dla szerokiego kręgu odbiorców, nie zaś jedynie dla badaczy, i może też być wykorzystywany zarówno do popularyzacji kulturowej historii jedzenia, jak i w jej dydaktyce.

Na zakończenie należy odnotować, że jak zawsze w przypadku tomów publikowanych w serii „Monumenta Poloniae Culinarum. Polskie Zabytki Kulinarne”, uwagę przykuwa „wysmakowana” szata graficzna książki, a korzystanie z niej ułatwiają „Indeks produktów i terminów kulinarnych”, „Słownik” oraz zestawienie miar i wag.

Kontakt: Ośrodek Historii Kultury Materialnej Średniowiecza i Czasów Nowożytnych, Instytut Archeologii i Etnologii, Polska Akademia Nauk, aleja „Solidarności” 105, 00-140 Warszawa

E.mail: andrzej.klonder@gmail.com

ORCID: 0000-0002-7542-0929