

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, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie Zabytki Kulinarne, t. II, red. Jarosław Dumanowski, Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa 2011, ss. 273, ryc. 54 (barwne i czarno-białe).

Kolejny tom serii zapoczątkowanej świetną edycją *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego¹ jest owocem współpracy trzech instytucji: Muzeum Pałac w Wilanowie, Archiwum Głównego Akt Dawnych i Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Rękopis *Mody*

¹ S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009; por. też rec. A. Klonder, „Kw.HKM”, R. LVIII, 2010, nr 1, s. 160–163.

jest przechowywany w AGAD w zbiorze Archiwum Radziwiłłów. Zdaniem wydawców powstał najprawdopodobniej w latach 1686–1688, a więc nieco później niż drukowane dzieło Czernieckiego (1 wyd. Kraków 1682). Obecny tytuł liczącej 96 stron książki został jej nadany w latach czterdziestych XIX stulecia.

W omawianym tomie tekst źródłowy jest poprzedzony wnikliwym studium autorstwa obu wydawców: *Nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej* (s. 9–66). Obok ogólnych rozważań na temat zmian w europejskiej sztuce kulinarnej i poczuciu smaku w dobie baroku, inspirowanych głównie dokonaniem badacza francuskiego, znajdujemy tu analizę źródłową z samego rękopisu (zawarte w nim porady były stosowane w XVIII stuleciu na dworach radziwiłłowskich w Nieświeżu i Białej) a także próbę przedstawienia kuchni rezydujących w obu miastach magnatów na podstawie innych źródeł, takich jak zachowane w AGAD spisy dworzan, księgi wydatków i przychodów. W nich odnotowywano m.in.: pensje kucharza-Francuza, cukiernika-Polaka, kucharek, piekarzy, konfiturników, pasztetników, kredencarzy, cynowego (sprawował pieczę nad zastawą) oraz wydatki na zakupy wina, korzeni, cytryn, limonek, pomarańcz. Z kolei inwentarz z 1673 r. lakonicznie przedstawia wyposażenie kuchni, jadalni i piekarni.

Zdaniem wydawców książka radziwiłłowska jest obszerniejsza od dzieła Czernieckiego. Poszczególne przepisy są bardziej szczegółowe, więcej tu też danych o miarach i proporcjach, zwłaszcza w przypadku receptur na słodczyce i lecznicze konfekty z syropu, ziół, korzeni. W centrum uwagi anonimowego autora książki znajduje się cukiernictwo. Ciastom i słodczykom poświęca w całości lub części osiem z trzynastu rozdziałów dzieła. Czerniecki natomiast o słodkościach, deserach i ciastach pisze bardzo lakonicznie w rozdziale o potrawach mlecznych i mącznych. Kuchnia radziwiłłowska, choć elitarna, jest bardziej swojska od propozycji Czernieckiego — nie ma w niej zółwi, ostryg, trufli, kaparów, prawie brak ślimaków, więcej zaś klasyki kuchni polskiej: ryby, raki, pierogi, żur, bigos (ciągle jeszcze bez kapusty!).

W obu książkach uderza minimalna rola wieprzowiny stosowanej tylko jako tłuszcz, wyjątkowo głowizna, nadzienie z prosięcia do kapusty. W Europie wieprzowina była uważana za mięso niegodne elity, zdrowe tylko dla ludzi pracujących fizycznie.

Sam tekst źródłowy (s. 71–199) zawiera z górą 360 przepisów i porad zgrupowanych w 13 rozdziałach dotyczących przyrządzania konfitur, ciast (pierników, biszkoptów, tortów) i wszelkich słodczych, potrawek, polewek, saporów, ryb, pasztetów, potraw mięsnych. Podział na rozdziały jest niezbyt ścisły, zaś z recepturami kulinarnymi lub cukierniczymi sąsiadują niekiedy bezpośrednio porady dotyczące konserwacji żywności (*Mięso słone, żeby jak świeże było*, s. 191), ochrony sadu i warzywnika przed szkodnikami (*Sekret żeby robaki nie psowały kapusty i drzewa*, s. 199), albo z dziedziny weterynarii (*Żeby koń gładki był*, s. 194).

Korzystanie z cennego źródła ułatwiają: Indeks rzeczowy (s. 200–207), Słownik terminów kulinarnych (s. 200–209) i zestawienie Jednostek objętości i wagi (s. 241). Drugi tom serii w niczym nie ustępuje pierwszemu pod względem poziomu edytorskiego. Reprodukcje fragmentów rękopisu *Mody* oraz innych archiwaliów i dzieł sztuki związanych z tematyką biesiadowania podnoszą wartość merytoryczną wydawnictwa, czyniąc zeń zarazem rzecz piękną.