

STANISŁAW CZERNIECKI, *Compendium Ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne, t. 1, red. J. Dumanowski, Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa 2009, ss. 238, ryc. 70.

„Ta książka jest jak dobrze zastawiony stół, który pobudza zmysły, wyobraźnię i obiecuje rozkosze smakowe”. Tymi słowy dzieło siedemnastowiecznego mistrza polskiej kuchni zaleca współczesnym czytelnikom Paweł Jaskanis, dyrektor Muzeum Pałacu w Wilanowie.

Prezentowane dzieło otwiera nową serię wydawnictw źródłowych Monumenta Poloniae Culinaria. Dla jej redaktora, Jarosława Dumanowskiego, inspiracją były dokonania historiografii i europejskiej schyłku XX wieku, choćby „gastronomia historyczna” Jeana-Louisa

Flandrina¹, oraz program elektronicznej edycji rękopiśmiennych i drukowanych niemieckich receptur kulinarnych (Monumenta Germaniae Culinaria), obejmujący zabytki powstałe od średniowiecza po wiek XVIII włącznie.

Poza tekstem źródłowym tom pierwszy serii zawiera obszerny szkic wstępny (s. 13–70), bogactwem poruszanej problematyki wykraczający poza standardowy komentarz wydawcy. Wypada zgodzić się z jego Autorem, J. Dumanowskim, stwierdzającym, że „wiedza o dawnej kuchni, jej stylu, estetyce i zaklętych w niej wartościach jest cennym materiałem dla poznania dawnej wrażliwości, kultury, religii i tożsamości” (s. 16). Jest to przede wszystkim wiedza humanistyczna, jednak może być też pożyteczna dla współczesnych kucharzy, poszukiwaczy tradycyjnych — regionalnych specjalistów, producentów żywności czy po prostu dla smakoszy. Dla takiego, znacznie szerszego niż środowisko historyków, kręgu odbiorców, jest przeznaczona zarówno cała seria, jak i omawiana praca.

Nie umniejsza to jednak jej znaczenia naukowego. Przeciwnie, zapoczątkowana najstarszą wydaną drukiem polską książką kucharską, dziełem Stanisława Czernieckiego, kuchmistrza Lubomirskich (I wydanie w Krakowie w 1682 r.), może dać nowy impuls badaniom historycznym nad pożywieniem Polaków. Ich program zarysowuje J. Dumanowski. Dotąd w studiach tych (zwłaszcza w drugiej połowie XX w.)² uwagę koncentrowano na zagadnieniach gospodarczych, dążąc do poznania asortymentu spożywanych produktów, bilansu żywnościowego w skali kraju, odtworzenia racji żywnościowych, kalorycznej wartości jada, itp. Obecnie punkt ciężkości badań warto przesunąć na dzieje kuchni, tworzenia i konsumpcji potraw — w efekcie doprowadzić do rekonstrukcji zatartych w pamięci pokoleń obrazów i smaków polskiej sztuki kulinarnej, oryginalnej, wyrazistej, czerpiącej z doświadczeń różnych nacji, ale także inspirującej inne kraje, choćby sąsiednie Czechy czy nawet taką potęgę kulinarną jak Francja. Kolejne przygotowywane pozycje serii to: *Kucharz doskonały* Wojciecha Wielądka (1783) — w istocie spolszczona w drugiej połowie XVIII w. popularna francuska *Kucharka mieszczańska* — oraz inna, wydana po raz pierwszy w roku 1800 wersja pracy tegoż Wielądka, znacznie poszerzona o liczne przepisy polskie i niemieckie. W dalszej przyszłości, w miarę postępów kwerend, planowane jest wydanie rozproszonych w archiwach przepisów zachowanych w rękopisach.

Dalej w tekście J. Dumanowskiego znajdujemy informacje o autorze *Compendium* — synu mieszczan, żołnierzu z czasów Potopu (walczył ze Szwedami, Kozakami, Tatarami, Moskwą), nobilitowanym w 1676 r. sekretarzu królewskim, mistrzu kuchni, słudze — dworzanie magnackim, a także o jego protektorach z rodu Lubomirskich. Przez większą część życia był Czerniecki dzierżawcą, zarządcą dóbr cudzych. Dopiero w 1689 r., po zakupieniu Woli Nieszkowskiej w okolicy Nowego Wiśnicza, stał się posesorem wsi z kościołem i folwarkiem. Wreszcie w 1694 r. uzyskał nominację na urząd ziemski — podstolego żytomierskiego, ostateczne potwierdzenie społecznego statusu.

Sam *Compendium Ferculorum* powstało na kilka lat przed publikacją, zapewne przed rokiem 1677. W latach 1682–1821 miało około 20 wydań, jednak po pierwszym na kolejne wypadło czekać niemal pół wieku (1730). Większość edycji nie odbiegała od pierwodruku; wersje rozbudowane o nowe receptury były wyjątkami (dwa wydania z roku 1784). J. Dumanowski zwraca uwagę na zmieniające się grono odbiorców, potencjalnych użytkowników

¹ Zob. np. *Le goût et la nécessité. Sur l'usage des graisses dans la cuisines de l'Europe occidentale*, „Annales. Economies, Sociétés, Civilisations”, 38, 1983, s. 369–401; rozdział „Wyróżnienie smaku”, [w:] *Historia życia prywatnego*, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999.

² Klasyczne osiągnięcia tego nurtu badań w historiografii polskiej, np. M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Warszawa 1963; tejsze, *Dzienne racje żywnościowe w Europie w IX–XVI w.*, Wrocław 1979; A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969.

działa. Przepisy, które w drugiej połowie XVII wieku były godne podniebienia magnata, od połowy stulecia następnego ukazują się pod tytułem „Stół obojętny, to jest pański, a oraz i chudopacholski abo sposób gotowania [...] tak względem bogatych, jako też ubogich traktamentów”. Receptury dawniej nadzwyczajne, po upływie bez mała stulecia były uznawane za zwykłe, popularne (s. 51–52). Z tą interpretacją J. Dumanowskiego nie zgodziłbym się do końca. Wszak sam Czerniecki, przedstawiając w skrócie wszystko, co potrzebne do przygotowania bankietu, deklaruje chęć ukontentowania zarówno „największych monarchów, jak i ludzi najuboższych” (s. 95). Część jego receptur mogła być bez trudu wykorzystana w prostej kuchni mieszczańskiej lub nawet chłopskiej (?). Choćby przepisy kuchmistrza Lubomirskich na ryby gotowane z masłem (s. 135–136) nie odbiegają znacząco od sposobu przygotowania tychże dla czeladzi w domu gdańskiego rzemieślnika z początku XVII w. W jednej z rozmówek niemiecko-polskich Mikołaja Volckmara pan domu poleca kucharzowi: „Zaś drobne rybki z masłem dla czeladzi i pięknie z cebulą i z pietruszką [ugotuj — A.K.] a patrz abyś je nie [...] przesolił”³, u Czernieckiego zaś czytamy: „Weźmij rybę jaką chcesz albo masz, oczesz, zrysuj, wkraj cebule drobno i pietruszki w kostkę i wzdłuż, włóż w kocioł, wlej wody, zasól według potrzeby, odwarz, a na wysadzeniu wlej śmietany, masła dobrego niesłonego, pieprzu całkiem, kwiatu. Przywarz a daj” (s. 136).

O pracy kuchmistrza, to jest według Czernieckiego „kuchennego nauczyciela”, równie wiele jak książka kucharska mówi także jego autorstwa relacja z wesela Krystyny Lubomirskiej z Felicjanem Potockim (1661). Czerniecki był organizatorem tej uroczystości. Trwała tydzień, zatrudniono 75 kucharzy, zużyto masę wiktuałów. Z mięs skonsumowano 60 wołów, 300 cieląt, 500 baranów, tylko 30 wieprzów i 20 prosiąt. Wieprzowina na stole szlachecko-magnackim wyraźnie nie odgrywała pierwszorzędnej roli. Planując ucztę, kuchmistrz musiał uwzględnić wymogi postne, stąd obfitość dań rybnych, równocześnie zadbał o ogromne ilości przypraw — pieprzu, imbiru (po kilkadziesiąt kilogramów), szafranu (kilka kilogramów). Był więc smak potraw ostry, palący, ale także słodki. Zużyto ponad 600 kg cukru do deserów, ciast, tortów, ale również do dań mięsnych i ryb. Smak słodki chętnie łączono z kwaśnym.

Analizę treści dzieła kuchmistrza Lubomirskich wydawca tomu kończy rozważaniami nad „narodowym”, „polskim” charakterem zebranych w niej przepisów. Według niego potrawy polskie to przede wszystkim dania mięsne, rybne, drobiowe, ale też mączne i mleczne, ostro doprawiane, o smaku i kolorze zmienionym przez przyprawy; często ociekające tłuszczem. Zdaniem Czernieckiego kuchnia polska miała być kultywowana w opozycji do zachodnich (przede wszystkim francuskich) nowinek. Chętniej już akceptował wzory z kuchni cesarskiej i czeskiej.

Cennym dopełnieniem naukowej analizy źródła pióra J. Dumanowskiego jest *Słowo Wstępne* Stanisława Lubomirskiego, potomka protektorów Czernieckiego, zawierające pełne ciepła wspomnienia o kuchni i kucharzach z lat dziecińczych Autora, w przededniu II wojny światowej (s. 7–11).

Tekst źródłowy (s. 79–179) otwiera obszerna dedykacja dzieła Helenie Lubomirskiej, wojewodzynie krakowskiej, oraz „Memoryał generalny” (s. 95–101) zawierający wykazy produktów używanych w kuchni (zwierzęta hodowlane, dziczyzna, ryby, produkty zbożowe, owoce, warzywa, przyprawy), jej wyposażenia, zastawy stołowej, także ludzi zatrudnionych przy przygotowaniu i podawaniu posiłków. Tu najwięcej miejsca poświęcono obowiązkowi kuchmistrza. Dalej znajdujemy przepisy kulinarne zgrupowane w trzech częściach dotyczących potraw mięsnych, rybnych i mlecznych. W rozdziale „mlecznym”, najmniej zwartym, znalazły się także polewki, jajecznice, ciasta, torty i pasztety. Każda z części zawiera 100 przepisów

³ Nicolausa Volckmara *Viertzig Dialogi 1612 źródło do badań nad życiem codziennym w Gdańsku*, wyd. E. Kizik, Gdańsk 2005, s. 87.

podstawowych, uzupełnionych dziesięcioma recepturami dodatków do potraw oraz wieńczącym rozdział „sekretem kuchmistrzowskim”.

Jak przystało na kulinarnego patriotę, prezentację potraw mięsnych zaczyna Czerniecki od „rosolu polskiego”. Rozdział o rybach otwiera kilka polskich sposobów robienia gąszczów (sosów) do ryb. Przepisy na potrawy z nazwy obce stanowią zaledwie kilka procent ogółu zawartych w książce receptur. Najmniej jest ich wśród dań mięsnych (rosół i potrawa węgierska), więcej wśród rybnych (ryby po czesku, holendersku, francusku, morawskie karpie), najwięcej w rozdziale trzecim (pasztety — francuskie, angielskie, niemieckie, ciasta — francuskie, angielskie, włoskie, rakuskie, tort — hiszpański).

Amatorom dawnej kuchni korzystanie z dzieła Czernieckiego, pisanego staropolszczyzną, obfitującego w zapomniane terminy fachowe, ułatwia „Słownik terminów kulinarnych [...]” (s. 181–206) opracowany przez Jarosława i Katarzynę Dumanowskich. Może być on też cenną pomocą dla niejednego badacza rozpoczynającego studia nad kuchnią staropolską.

Mocną stroną recenzowanej pracy jest wreszcie starannie dobrany (M. Kulpa, E. Mostowicz) materiał ilustracyjny. Wśród 70 wysokiej jakości poligraficznej rycin, znalazły się m.in. reprodukcje grafik z siedemnastowiecznego elementarza Komenskiego, ukazujące prace w kuchni, bankiet, zwierzęta i płody rolne wówczas konsumowane: owoce, warzywa, trzodę, ptactwo hodowane i dzikie, ryby (słodkowodne i morskie), skorupiaki. Równie cennym dopełnieniem lektury receptur są ilustracje przedstawiające zastawę stołową oraz reprodukcje malarstwa z epoki ze zbiorów Muzeum Pałacu w Wilanowie. Z jednej strony podnoszą wartość informacyjną edycji, z drugiej zaś sprawiają, że czytelnik obcuje po prostu z książką piękną, w równym stopniu zaspokajającą potrzeby intelektualne i estetyczne.

Jest więc *Zebranie Potraw* udanym debiutem nowej serii, zaś wszystkim jej współtwórcom (Muzeum Pałac w Wilanowie, UMK w Toruniu, Fundacja Książąt Lubomirskich) można życzyć owocnej kontynuacji tak dobrze rozpoczętego przedsięwzięcia.

Andrzej Klonder
(Warszawa)