

*Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, oprac. Jarosław Dumanowski, Maciej Próba, Łukasz Truciński, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie Zabytki Kulinarne, red. Jarosław Dumanowski, t. IV, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2013, ss. 216, ryciny nlb.

Od kilku lat tematyka historii kulinariów cieszy się coraz większym zainteresowaniem wśród badaczy z wielu dziedzin nauki, w tym przede wszystkim historii. Do samego tematu również podchodzi się dziś nieco inaczej, a opracowania o tematyce kulinarnej są znacznie rozszerzone i nie sprowadzają się jedynie do statystyk.

Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego jest przykładem współczesnego spojrzenia na źródło dotyczące kuchni.

Wydawnictwo zostało podzielone na dwie części. Pierwsza z nich jest wprowadzeniem w czasy Jana III Sobieskiego i ówczesnie panujące zwyczaje kulinarne. Z podrozdziału dotyczącego samego Jana III i jego kuchni dowiadujemy się o zwyczajach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Znajdziemy tam również informacje o powiązaniach i koligacjach dworu królewskiego, a co za tym idzie, o wpływach docierających również za kuchenne drzwi.

W kolejnych podrozdziałach znajdujemy omówienie asortymentu produktów występujących w samej księdze szafarskiej. Miejsce pierwsze zajmuje mięso, a drugie ryby — dwa produkty najczęściej występujące na stołach magnaterii. Z rozdziałów tych dowiadujemy się, jakie rodzaje mięs i ryb spożywano najczęściej i pod jaką postacią, wreszcie jakie dodatki podawano do tych najpopularniejszych produktów.

Pierwszą część książki zamykają rozdziały poświęcone świętowaniu oraz postom. Zwłaszcza te ostatnie były zwyczajem głęboko zakorzenionym w polskiej, katolickiej społeczności. Poszczono dość sumiennie i często, co można prześledzić w księdze szafarskiej. Autorzy pokusili się nawet o stworzenie kalendarza postu, ponieważ księga dostarcza informacji o produktach wydawanych w danym dniu na stół; nie jest to księga rachunkowa, w której notowano zakupy dokonywane kilka do kilkunastu dni wcześniej.

Część drugą stanowi sama księga szafarska oraz obszerny do niej komentarz. Charakterystyka ogólna dzieła dostarcza czytelnikowi informacji o źródle. Poznajemy krótką historię księgi, jej obecny stan i miejsce, gdzie się znajduje, oraz — co najważniejsze — jak jest skonstruowana. Tekst źródłowy obejmuje okres między 4 sierpnia 1695 a 31 stycznia 1696 roku i jest fragmentem większej całości. Z dwóch kolejnych podrozdziałów wprowadzających dowiadujemy się o osobach i miejscach występujących w źródle. Księga informuje najczęściej o posiłkach spożywanych w Wilanowie, ale również podczas wyjazdów. Łącznie odnotowano 17 miejscowości oraz obiady „na łowach” i „w polu”. Co do osób — na pierwszym miejscu są najbliżsi króla, w tym jego ukochana Marysieńka.

Reasumując, omawiana publikacja, oprócz niewątpliwych walorów merytorycznych, jest godna polecenia również ze względu na staranne wydanie i ciekawą szatę graficzną. Cennym uzupełnieniem całości jest szereg barwnych ilustracji (łącznie 31). Przedstawiają one głównie zbiory Muzeum Pałacu w Wilanowie, w tym reprodukcje obrazów oraz zdjęcia zabytków

związanych z kulinariami z omawianego czasu. Jest to praca, która — według mnie — zgrabnie balansuje pomiędzy charakterem naukowym a popularyzatorskim. Jest niewątpliwie książką źródłową, ale obszerne omówienie ułatwia poruszanie się po tematyce każdemu czytelnikowi.

*E. Więcek*