

Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wewnątrz mieszczańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku, red. B. Możejko, współprac. E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012, ss. 383, ryc. barwne i czarno-białe.

Jako temat konferencji, której dorobek zawiera recenzowana praca, organizatorzy wybrali jedzenie — jeden z najważniejszych fragmentów kultury (w tym materialnej) każdej ludzkiej społeczności, zarówno historycznej jak współczesnej. Zakres chronologiczny tomu jest bardzo szeroki, od starożytnych — Grecji, Persji i Rzymu, poprzez średniowiecze i nowożytność aż do początku wieku XX. Ramy geograficzne obejmują Europę, z dwoma jedynie merytorycznymi ekskursami, które prezentują sięgające IX stulecia p.n.e. opinie antycznych Greków o ucztach Persów, sąsiadów tyleż groźnych co atrakcyjnych, fascynujących bogactwem (Bogdan Burliga, *Menu Wielkiego Króla: antyczni Grecy o perskich ucztach*, s. 18–27) oraz problemy aprowiza-

cji armii i ludności cywilnej w czasie wojen prowadzonych przez Persję z plemionami afgańskimi w wieku XVIII naszej ery (Zbigniew Ignacy Brzostowski, *Si vis bellum, para annonam. Kuchnia wojny w dobie schyłku panowania Safawidów i najazdu Afganów na Iran*, s. 333–344). Oczywiście cały kontynent nie jest potraktowany równomiernie. Uwaga Autorów, wcześniej zaś organizatorów sesji skupiła się na Europie Środkowej, przede wszystkim Polsce, Czechach i krajach pobliskich (Austria, Szwecja). Nie dziwi też uprzywilejowana pozycja problematyki Gdańska i dawnych Prus Krzyżackich. Wśród 37 artykułów nie brak też jednak rozważań o krajach bardzo odległych od Wisły czy Węławy, opisujących zjawiska zachodzące w Hiszpanii lub Anglii.

W tworzeniu niepełnego siłą rzeczy (brak choćby kuchni francuskiej i włoskiej), ale mimo to bogatego i zróżnicowanego obrazu, historyków polskich (najliczniejszych) wspomogło sześćcioro kolegów z Czech oraz badaczka z niemieckiego Marburga. Autorzy tomu reprezentują także różne środowiska i instytucje naukowe. Grupę najliczniejszą (12 osób) stanowią współpracownicy Uniwersytetu Gdańskiego, nie brak też osób związanych z czołowymi uniwersytetami Polski i Czech (Uniwersytety: Karola w Pradze, Jagielloński, Warszawski, Adama Mickiewicza w Poznaniu, Mikołaja Kopernika w Toruniu) wspieranych przez kolegów z mniejszych i młodszych ośrodków.

Redaktorki tomu, Beata Możejko z UG oraz współpracująca z nią Ewa Barylewska-Szymańska z Muzeum Historycznego Miasta Gdańska (Oddział Dom Uphagena), nadały tekstom układ chronologiczny. Starożytności dotyczą 2 artykuły, średniowiecza — 10, epoki nowożytnej — 21, wreszcie stuleci XIX i XX — cztery. Najwięcej dowiadujemy się o problemach wieków XVI–XVIII.

Trudno zaprezentować, choćby w skrócie, wszystkie artykuły tomu. Czynią to zresztą w treściwym Wstępie (s. 11–15) redaktorki wydawnictwa; zainteresowanym szczegółami wypada zalecić jedynie lekturę. Spróbuję natomiast skoncentrować się na istotnym, choćby z uwagi na możliwe inspiracje przyszłych badaczy, wątku źródłoznawczym. Poszczególni autorzy przedstawiają różne źródła do poznania dawnej kuchni oraz metody ich wykorzystania. Znaczenie podstawowe mają zbiory przepisów kulinarnych — rękopiśmienne i drukowane. Rafał Hryszko (s. 95–105) przedstawia średniowieczne katalońskie książki kucharskie oraz włoskie receptury wzorowane na katalońskich z późnego średniowiecza. Skupia też uwagę na sposobach przygotowania słodczy przez katalońskich cukierników¹. Kateřina Jiřova (s. 106–111) omawia najstarszą czeską ksiązkę kucharską z przełomu XV i XVI w. (162 przepisy!). Marek Radoch prezentuje podobnie datowaną *Königsberger Kochbuch* zawierającą 32 przepisy krzyżackie (s. 112–122). Staroniemiecki tekst źródła² publikuje wraz z tłumaczeniem polskim. Niektóre szczegoly przekładu budzą jednak watpliwořci, np. w przypadku kury na czarno (s. 117) zapomniano o zaleceniu precedzenia masy jajeczno-piernikowej przez tkaninę (*Tuch*), przed polaniem nią tytułowej kury. Upieczony ptak powinien być też naszpikowany, nie zař natarty gořdzikami. Jarosław Dumanowski (s. 212–219) powraca do wydanych przezeń ostatnio polskich zbiorów receptur kulinarnych z kořca XVII w.: *Compendium Ferculorum*³ i *Mody bardzo dobrej smażenia konfek-tów... (Warszawa 2011)*. Wskazuje przy tym na utrwaloną zwiaszcza w tym ostatnim dziele fascynace barokowych kuchmistrzów cukrem. Elke Bauer (s. 279–284) przedstawia receptury kuchni wiedeńskiej odnotowane w roku 1770 w dzienniku podróży przez Ewę Konig, córkę

¹ R. Hryszko jest wydawcą dziełka *Llibre de sent sovi. Katalońska średniowieczna księga kucharska*, Kraków 2010.

² Źródło ma dořce bogatą literaturę, oprocz pozycji wspomnianych przez Autora na ten temat ostatnio M. Spychaj, „Kura na czarno i biały kolacz” — *krzyżacka ksiązka kucharska z XV wieku?*, [w:] *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich*, Olsztyn 2011, s. 59–65.

³ S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, Warszawa 2009, por. rec.: A. Klonder, „Kw.HKM”, R. LVIII, 2010, nr 1, s. 160–163.

bogatego kupca a zarazem wykształconą poliglotkę⁴, podczas jej pobytu w stolicy Habsburgów. Wreszcie Gabriela Majewska (s. 285–292) przedstawia książki kucharskie używane w Szwecji w stuleciach XVII–XVIII. Zwraca uwagę m.in. na twórczość publikującej na przełomie XVIII i XIX w. Anny Marii Rükerschöld. W *Nowej i wyczerpującej książce kucharskiej* (1796) zalecała ona wykorzystanie w kuchni ziemniaków, panaceum na głód wśród biedaków.

Kolejną grupę źródeł istotnych dla odtworzenia dawnych jadłospisów, zwłaszcza stosowanej w tej dziedzinie praktyki, stanowią rachunki gospodarcze — kuchni, spiżarni, piwnic itp. Wykorzystując przede wszystkim ten typ źródła Roman Zaoral (s. 54–61) przedstawia jadłospis dworski w Pradze i Karlštejnie na przełomie XIV i XV w. Autor analizuje również dotyczący Czech (1392) fragment rachunków europejskiej podróży (1390–1393) Henryka hrabiego Derby, stryjecznego brata króla Anglii Ryszarda II⁵. Jerzy Sperka, sięgając do wydanych drukami w końcu XIX w. rachunków dworu królewskiego, przypomina jadłospis pierwszych Jagiellonów. Z kolei Tomáš Borovský (s. 88–94) na podstawie średniowiecznych rachunków miast morawskich przedstawia ucztę organizowaną przez ich władze. Dariusz Kaczor (s. 189–202) pisze o wyżywieniu poselstwa toruńskiego podczas misji na dworze królewskim w Warszawie na początku 1570 r. (s. 189–202). Analizowane rachunki poselstwa prowadzone przez Jacoba Koyego sekretarza rady miejskiej Torunia obejmują okres dwóch miesięcy (17 stycznia do 21 marca). Wówczas posłowie nie korzystali z usług gospód, lecz zajmowali kwatery, w której prowadzili samodzielne gospodarstwo domowe, troszcząc się m.in. o aprowizację. Sekretarz skrupulatnie notował wydatki, bardzo często jednak nie podając ilości nabywanych towarów. Analizując rachunki D. Kaczor zakłada, że towary najczęściej nabywane — wzmiankowane w źródle — były także najczęściej konsumowane przez członków poselstwa. Częstotliwość zakupów ma odpowiadać hierarchii ważności konsumowanych artykułów spożywczych (s. 194). Wskazuje na to duża liczba wzmianek dotyczących zakupów chleba oraz piwa (5 razy w tygodniu) a także mięsa i ryb (3 razy w tygodniu). Ryzykowna jest próba określenia ilości nabywanych produktów na podstawie cen zawartych w samym źródle (pomocniczo także cen z Warszawy z drugiej połowy XVI w.) oraz wielkości wydatków na poszczególne produkty. Wobec braku danych źródłowych, podane szacunkowe wielkości nie dotyczą jednak produktów tak ważnych jak chleb, mięso wieprzowe, ryby słodkowodne (s. 196). Autor zdaje się dostrzegać słabości źródła. Słusznie stwierdza, że analizowane zapiski toruńskiego sekretarza „nie pozwalają [...] na odtworzenie typowego dziennego jadłospisu członków poselstwa” i że „Raczej należy je postrzegać jako swego rodzaju listę zakupów [...]”, wreszcie, że „Trudno również [...] zrekonstruować chociażby składniki samych posiłków głównych (np. obiadów bądź wieczerzy)”. Mimo to próbuje ustalić „teoretyczną dzienną rację żywnościową przypadającą na statystycznego członka delegacji” (s. 198). Tu idzie o krok za daleko. Nie dysponując danymi o liczebności tego konkretnego poselstwa, przyjmuje, że składało się ono z ławnika miejskiego i sekretarza rady oraz dwóch służących. Jeśli nawet tak było, przy poselskim stole mogli dość często zasiadać goście, a w tej sytuacji wyniki obliczeń, nawet hipotetycznej dziennej racji chyba tracą sens.

Artykuł Sławomira Kościelaka, *Spiżarnia biskupa — spiżarnia zakonnika. Spożywcze gusta duchownych z okolic Gdańska na przełomie XVII i XVIII wieku* (s. 252–264) jest jednym z ciekawszych tekstów tomu. Autor odtwarza zawartość spiżarni, pośrednio też kulinarne gusta zamożnego, unikającego ascezy duchowieństwa. Podstawą jego wywodów są m.in. rachunki wydatków biskupa kujawskiego Bonawentury Madalińskiego z lat 1681–1683 oraz sprawozdania rektorów jezuickiego kolegium w Starych Szkotach pod Gdańskiem 1683–1698. Autor

⁴ Ewa była wówczas narzeczoną, zaś od roku 1771 żoną dramaturga Gottholda Ephraima Lessinga.

⁵ O wożach tegoż, zwłaszcza pobytach w Królewcu, Gdańsku i Wenecji por. P. Dobrowolski, *Szynki, jesiotry, migdały. Wydatki na żywność na dworze Henryka hrabiego Derby u schyłku XIV wieku*, „Kw.HKM”, R. XXXIV, 1986, nr 4, s. 600–608.

dobrze przy tym rozumie ograniczenia wykorzystanych źródeł czyli „rachunków i zestawień o charakterze gospodarczym, które zawierają dane o kupowanych (przechowywanych) produktach spożywczych”. Dalej zaś pisze: „Nie ma tam mowy o finalnych dziełach kuchmistrzów i kucharzy, zapisy rachunkowe pozwalają jednak na określenie zasobności spiżarni, przyzwyczajień smakowych i kaloryczności spożywanych potraw” (s. 252). W kwestii kaloryczności Autor szczęśliwie się jednak nie wypowiada. Wskazuje natomiast kierunek porównawczych badań nad standardem wyposażenia spiżarni biskupich i zakonnych.

Po rachunki sięgnęła również Ewa Łączyńska (s. 293–306), podejmując temat żywienia marynarzy gdańskich w XVIII w. Już w piętnastowiecznych wilkierzach, obowiązujących co najmniej do końca XVII w., załogi statków gdańskich miały zagwarantowane dwa posiłki dziennie oraz napój. Wilkierz z 1761 r. wprowadził trzy posiłki (rano, w południe, wieczorem). Świadectwem praktyki są rachunki z rejsów statku Jan Chrzyciel (1775) do Newcastle. Z kolei księgi rachunkowe gdańskiego cechu szyprów (lata 1621–1730 oraz 1680–1742) informują o wydatkach na wiktuały konsumowane podczas uroczystych, odświętnych biesiad członków bractwa.

Spośród innych rodzajów źródeł pisanych, również w tym tomie znalazła potwierdzenie wielka wartość wszelkich inwentarzy mienia. Na przykład spisy sreber przechowywanych na ratuszu Głównego Miasta Gdańska z lat trzydziestych XVII w., stały się podstawą rozważań Jacka Kriegseisena nad splendorem stołu ówczesnych władz Gdańska. Z kolei na podstawie spisów majątkowych, z których każdy rejestrował od kilkudziesięciu do kilkuset przedmiotów, wyposażenie osiemnastowiecznych gdańskich kuchni mieszczańskich odtworzyła Ewa Barylewska-Szymańska (s. 307–318). O znacznej przydatności dla studiów nad kulturą jedzenia źródeł tak specyficznych jak wczesnonowożytnie pomoce do nauki języków obcych (np. rozmówki) przypomniała Olga Fejtová (s. 220–226)⁶.

Badanie niektórych aspektów kultury jedzenia, choćby takich jak zastawa czy szerzej — sposób nakrycia stołu, trudno prowadzić bez wyjścia poza krąg źródeł pisanych. Na znaczne możliwości w tym względzie wskazuje — w przypadku ikonografii — artykuł Moniki Jankiewicz-Brzostowskiej (s. 135–145) o przedstawieniach zastawionego stołu na zabytkach późnośredniowiecznego malarstwa tablicowego z Polski, oraz dla porównania Czech i Węgier. Z kolei możliwości archeologii w tej dziedzinie badań potwierdza artykuł Joanny Dąbał *Naczynia kamionkowe na stołach w XVI–XVII wieku. Wybór źródeł pozyskanych w efekcie badań archeologicznych* (s. 146–164). Autorka przedstawia pozyskane w czasie najnowszych badań w Gdańsku (2006–2011) importowane z Nadrenii i Turyngii kamionkowe dzbany, w tym smukłe, kształtem przypominające butelkę dzbany typu snelle.

Kończąc wypada wspomnieć o tytule tomu. Jego treść ma niewiele wspólnego z historią naturalną a prawie wszystko z kulturą. Szczęśliwie jednak nie tytuł przesądza o wartości wydawnictwa. Do rąk czytelnika trafia tom przedstawiający problematykę jedzenia od najróżniejszych stron, także w ujęciu interdyscyplinarnym; sprawy polskie a zwłaszcza pomorskie ukazujący w kontekście europejskim. Starannie wydany i bogato ilustrowany będzie cennym uzupełnieniem każdego, nie tylko historycznego, księgozbioru.

Andrzej Klonder
(Warszawa)

⁶ Zob. tejsze, *Pomoce do konwersacji jako źródło poznania życia codziennego mieszczaństwa w dobie wczesnonowożytnej*, „Kw.HKM”, R. LVII, 2009, nr 3–4, s. 387–398.