

*Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, wyd. i oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne, t. VI, red. Jarosław Dumanowski, Muzeum Pałacu króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2016, ss. 373, ryc. barwne nlb.

Kolejny tom znakomitej serii, zapoczątkowanej w roku 2009 naukowym wydaniem najstarszej drukowanej polskiej książki kucharskiej Stanisława Czernieckiego (Kraków 1682)<sup>1</sup>, wobec szybkiego wyczerpania zasobu kilku siedemnasto- i osiemnastowiecznych polskich dzieł poświęconych recepturom kulinarnym<sup>2</sup>, zawiera materiał źródłowy nieco innego pochodzenia. Tym razem wydawcy sięgnęli do druków o tematyce podstawowej, odmiennej od kulinarnej. Swoje dzieło określają jako „antologię staropolskich przepisów kulinarnych”. Jej ramy chronologiczne stanowią stulecia XVI–XVIII. Mniej precyzyjnie zostały określone skala, czy też zakres samej kweryndy (zbiory polskie? zagraniczne?). Z informacji wydawcy dowiadujemy się, że objęła publikacje botaniczne, zoologiczne, traktaty dietetyczne, poradniki medyczne, gospodarcze, kalendarze i inne teksty — materiał „znacznie szerszy” (s. 33) od wykazanego w „Bibliografii”. Ta obejmuje 71 druków z lat 1535–1800 (s. 337–340), z których zacerpnięto publikowane receptury.

Tom otwiera artykuł wstępny, wnikliwe studium źródłoznawcze J. Dumanowskiego, „Dawne przepisy kulinarne jako źródło historyczne” (s. 9–53). Autor, twórca polskiej kulturowej historii jedzenia, przedstawia drogę, którą przeszli historycy od odpowiedzi na pytania: co i w jakiej ilości jadano, dalej zaś o racje żywieniowe i kondycję biologiczną społeczeństwa (szkoła „Annales”), do badań nad jedzeniem (potrawami, smakiem). Obecnie dla historyka kultury receptury są świadectwem dawnej wiedzy o żywieniu, propagowanych wzorów i przyjmowanych zasad, postrzeganych w kontekście dietetycznym, religijnym, społecznym. Ten ostatni pozwala dostrzec znaczenie jedzenia jako narzędzia: wyróżniania się grup i jednostek, przyjmowania mód, rozpowszechniania innowacji. O tym, jak oporna na nowości — w porównaniu do innych dziedzin — była kuchnia, świadczy motto źródłowej części omawianego tomu (s. 53–327): „Lecz rzecz nową dobremu smakowi w modę wprowadzić jest to rzeczą trudniejszą, niż najcudowniejsze w stroju wprowadzać mody”. Notabene nie doszukałem się wskazówki, skąd pochodzi ten celny cytat. Dalej Dumanowski przedstawia kręgi

<sup>1</sup> Por. rec.: A. Klonder, „Kw. HKM”, R. XLVIII, 2010, nr 1, s. 160–163.

<sup>2</sup> Tom II serii Monumenta Poloniae Culinaria, *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011, por. omówienie: A. Klonder, „Kw. HKM”, R. LX, 2012, nr 3, s. 530–531; t. III, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem [...] pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, współprac. A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012.

twórców i odbiorców przepisów kulinarnych czy porad żywieniowych. Ich twórcy to w wiekach XVI–XVII praktycy — kucharze na dworach magnackich, ale także uczeni dyletanci — m.in. autorzy i wydawcy zielników; w stuleciu XVIII to coraz częściej zdolni kompilatorzy, wydawcy kalendarzy i poradników, ale także oświeceniowi uczeni. Rzut oka na „Bibliografię” sugeruje przytłaczającą przewagę materiału osiemnastowiecznego. Ze stuleci wcześniejszych pochodzi niespełna 20 pozycji (na ogółem 71). Bliższa analiza „Spisu Przepisów” (s. 343–365) daje jednak nadzieję na nieco większą chronologiczną równowagę publikowanego zbioru. Wśród ogółem 918 receptur, z wieku XVI pochodzi 212, z XVII — 217 (w tym 178 z dzieła Syreniusza), 489 (już tylko nieco ponad połowa ogółu) z wieku XVIII. Generalnie „stosunkowo niewielką liczbę receptur z XVII w.” wydawca tłumaczy ogólnym spadkiem produkcji druków, zwłaszcza dotyczących sfery praktycznej (poradniki) przy „dominacji publikacji o tematyce religijnej”. Jako przyczynę regresu wskazuje też „przewagę [...] komunikacji oralnej i rękopiśmiennej” w ówczesnej kulturze szlacheckiej (s. 34).

Publikowane receptury zostały podzielone na 12 podstawowych kategorii: Zupy i polewki, Mięso, Ryby i stworzenia wodne, Chleb, Kasze i potrawy mączne, Nabiał, Warzywa, Owoce, Ciasta i słodycze, Napoje bezalkoholowe, Dodatki (ocet, musztarda, sosy, tłuszcze), Inne (tu np. kapary, grzyby, miód różany). W ramach poszczególnych działów proporcje chronologiczne bywają zaskakująco odmienne od ogólnych. Wśród dań rybnych odnotowano np. 23 z wieku XVI, jedno (!) z XVII i 17 z XVIII; w przypadku kasz i potraw mącznych: siedem receptur szesnastowiecznych, aż 28 siedemnastowiecznych i 17 z XVIII w. Poddział „Drób” zawiera 3 przepisy z wieku XVI, znów tylko jeden z XVII, wreszcie 17 z XVIII. Zdaniem J. Dumanowskiego opublikowany materiał, choć chronologicznie nierównomierny, umożliwia „śledzenia e l e m e n t ó w [podkr. — A.K.] zmian w dłuższym czasie” (s. 38). Takie podejście można zaakceptować pod warunkiem położenia nacisku na elementy — a więc cząstkowość, fragmentaryczność formułowanych na takiej podstawie wniosków.

Mimo pewnych słabości publikowanego źródła, J. Dumanowski słusznie wskazuje na jego znaczną wartość. Znalazły w nim odbicie m.in. zmiany podstawowych idei kuchni. W XVI stuleciu receptury rozproszone, nie adresowane — jak książki kucharskie — do fachowców, kładły nacisk na aspekt medyczny i dietetyczny żywienia; zgodnie z popularną teorią humoralną potrawy miały być pożyteczne zarówno dla zdrowia, jak i miłe w smaku. W stuleciu XVIII smak był już celem samym w sobie. Liczne receptury są też cennym źródłem do kwestii społecznego wyróżniania się poprzez jedzenie. W szesnastowiecznych zaskakuje np. niedocenianie takich ryb jak sandacz i sum „sprośny”; sandacz to pokarm ubogich (s. 40). W siedemnastowiecznych przepisach Syreniusza różny stopień zmielenia kaszy był wskaźnikiem miejsca konsumenta w hierarchii społecznej — jedne krupy dla czeladzi, inne na stoły pańskie (s. 42). W osiemnastowiecznych dziełach Krzysztofa Kluka znajdujemy przepisy na wędliny „pospolite” i bardziej wyszukane, elitarne — włoskie (s. 39–40). W opublikowanym materiale można też znaleźć ślady deformacji innowacji, praktyk imitacyjnych. Drogie produkty elitarne zastępowano składnikami tańszymi lub lokalnymi. Przykładem może być wyrabianie kawy z żyta i cykorii, żołądźi i ziemniaków (s. 45). Uzupełniając wywody J. Dumanowskiego można dodać, że utrwaloną w przepisach kulinarnych społeczną gradację żywności potwierdzają także inne źródła. Np. anonimowy lwowski lekarz w napisanej w 1623 r. instrukcji dla zamożnych mieszczan radził, aby przygotowując się do przetrwania zarazy w podmiejskim folwarku zgromadzić zapasy, w tym „mąki na chleb i razowej dla czeladzi i pytlowej dla siebie”<sup>3</sup>. Wśród wykorzystanych przez wydawców omawianego zbioru, znalazło się także jedno dziełko przynależne do dość bogatej polskiej literatury „przeciw-epidemicznej” — *Krótką nauka rządu ku ustrzeżeniu od zarażenia powietrza* (Kraków

<sup>3</sup> Cyt. za: A. Karpiński, *W walce z niewidzialnym wrogiem*, Warszawa 2000, s. 120.

1543)<sup>4</sup>. Być może szersza kwerenda w źródłach tego typu wzbogaciłaby publikowany zbiór przepisów.

Niezależnie od różnych wątpliwości, wydobyte z dziesiątków druków przepisy już teraz stanowią cenny *corpus* źródeł, pod względem ilościowym i merytorycznym porównywalny z zawartością wspomianej na wstępie książki kucharskiej Czernieckiego. W przygotowaniu znajduje się kolejny tom receptur rozproszonych, odnalezionych w rękopisach. Wypada zgodzić się z J. Dumanowskim, że dopiero zestawienie materiału drukowanego z rękopiśmiennym umożliwi pełną analizę staropolskiej kuchni — propagowanych treści, recepcji innowacji i siły tradycji. Pozwoli przedstawić wpływ, jaki na jej kształt wywierały nakazy religijne, teorie dietetyczne czy wyobrażenia o narodowej tożsamości.

Książka, jak poprzednie tomy serii, została wydana starannie. Korzystanie, zarówno badaczom, jak i miłośnikom dawnej kuchni ułatwiają: „Słownik Terminów Kulinarynych” (s. 329–335), zestawienie miar i wag (s. 336), „Spis przepisów” (s. 343–365) oraz „Indeks przepisów i terminów kulinarnych” (s. 366–374). Estetykę, ale także merytoryczną wartość tomu podnoszą liczne ilustracje związanych z kulturą stołu zabytków z Muzeum Pałacu w Wilanowie.

*Andrzej Klonder*

(Warszawa)

---

<sup>4</sup> Sporą listę takich dzieł (wydania od 1508 do 1793 r., głównie jednak wiek XVI–XVII) podaje A. Karpiński, op. cit., s. 9, przyp. 7, 8. Z ogólnych informacji podanych w artykule wstępnym nie wynika, czy tego typu materiały, a także miejskie instrukcje przeciwmorowe zostały objęte kwerendą do *Przepisów*...