Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, 2014, R. 62 Nr 4, s. 527-540

Jarosław Dumanowski

NARODOWY PROGRAM ROZWOJU HUMANISTYKI

Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*

I. Wstęp. II. Tekst, rzeczywistość i nierzeczywistość historyczna. 1. „Rzeczywistość historyczna": pozytywistyczne zaklęcie? 2. Źródło, tekst i kontekst. III. Historia kulinarna. IV. Warstwy lektury. 1. Wiedza. 2. Dieta i post. 3. Narracja

I. Wstęp

Książki kucharskie i zbiory przepisów kulinarnych to źródła historyczne używane od dawna do bardzo zróżnicowanych celów i przy wykorzystaniu (bądź niewykorzystaniu) różnych rozwiniętych i skomplikowanych metod. W latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych XX wieku ich rola w badaniach nad historią jedzenia bardzo się zmieniła. Ze źródła pomocniczego, często traktowanego jako podręczny zbiór anegdotycznych przykładów i zabawnych cytatów, książki kucharskie stały się jednym z najważniejszych źródeł do historii jedzenia, zaś ich systematyczne wykorzystywanie przyczyniło się do powstania odrębnej subdyscypliny — historii kulinarnej[1]. Przemiany w podejściu do tego typu tekstów są ściśle związane z kryzysem historiografii modernistycznej i przełomem historiograficznym, który dokonał się pod wpływem językoznawstwa, literaturoznawstwa, historii sztuki i strukturalizmu na przełomie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych XX w. Dokonująca się w tym czasie zmiana charakteru historii jedzenia, a zwłaszcza szczególny rozwój samej historii kulinarnej, współtworzyły ten przełom, gdyż badania nad dziejami jedzenia, a raczej tzw. „wyżywienia", należały do jednego z ważniejszych projektów historii modernistycznej.

Przedstawione poniżej uwagi wynikają przede wszystkim z moich doświadczeń związanych z pracą nad serią źródłową Monumenta Poloniae Culinaria (cztery tomy)[2] i realizacją grantu Narodowego Programu Rozwoju Humanistyki zatytułowanego „Staropolskie przepisy kulinarne. Opracowanie i edycja rozproszonego materiału źródłowego" (do tej chwili ze-

* Praca naukowa finansowana w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nazwą „Narodowy Program Rozwoju Humanistyki" w latach 2012–2016. Grant nr 11H11009780, pt. „Staropolskie przepisy kulinarne. Opracowanie i edycja rozproszonego materiału źródłowego".

[1] A. Smith, *Culinary History: Toward a Conceptualization*, [w:] *Culinary History*, wyd. A.L. Martin, B. Santich, Brompton 2004, s. 1–13.

[2] S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw,* wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, przedmowa S. Lubomirski, Monumenta Poloniae Culinaria, t. I, Warszawa 2009 i kolejne wydania; *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. i wyd. J. Dumanowski, R. Jankowski, Monumenta Poloniae Culinaria, red. J. Dumanowski, t. II, Warszawa 2011; W.W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, przy współudziale A. Kleśty-Nawrockiej, Monumenta Poloniae Culinaria, red. J. Dumanowski, t. III, Warszawa 2012; *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, Monumenta Poloniae Culinaria, t. IV, red. J. Dumanowski, Warszawa 2013; S. Czerniecki, *Compendium ferculorum or collection of dishes*, wyd. J. Dumanowski, współprac. M. Spychaj, Warszawa 2014.

brano ponad 3000 receptur kulinarnych i porad żywieniowych sprzed 1800 r.). Kwerenda, opis i analiza danych mają sens tylko dzięki osadzeniu ich w kontekście historiograficznym. Jest to o tyle istotne, że historia jedzenia jest, jak to z naciskiem pokazano już w projektach szkoły „Annales", dziedziną, która nie mieści się w ciasnych ramach historiografii narodowych, narzucanych w ujęciach koncentrujących się na polityce i powielających takie ujęcie także w innych dziedzinach. Chodzi tu nie tylko o wzorce historiograficzne i metodologię, ale także o uwzględnienie kontekstu merytorycznego, wynikającego z ograniczania się do lektury wąskiego zbioru tekstów spisanych w jednym języku. Ujęcie porównawcze jest w tym wypadku czymś oczywistym, ze względu na ponadnarodowy charakter kultur żywieniowych. Punktem wyjścia do podejmowania takich badań jest sama ich konceptualizacja i cel (np. przedstawienie europeizacji, konwergencji europejskich kultur kulinarnych jako drogi, dowodu lub przejawu tworzenia się szerszej wspólnoty kulturowej i płaszczyzny porozumienia).

W polskiej tradycji historiograficznej mamy interesujące przykłady odwoływania się do tekstów kulinarnych jako ważnych źródeł wykorzystywanych w badaniach nad historią kultury materialnej[3]. Warto dziś wrócić do tych dawnych zainteresowań, z uwzględnieniem rozwoju badań w innych krajach oraz miejsca, jakie we współczesnych badaniach zajmuje kulturowa historia jedzenia i historia kulinarna[4].

II. Tekst, rzeczywistość i nierzeczywistość historyczna

1. „Rzeczywistość" historyczna: pozytywistyczne zaklęcie?

W konfrontacji źródła typu instruktywnego, dydaktycznego czy modelowego z „rzeczywistością", wbrew pozorom problemów z definicją dostarcza głównie to drugie pojęcie. Z jednej strony, żadne źródło samo w sobie nie jest „rzeczywistością" i tej „rzeczywistości" jako całości nam nie przedstawia, z drugiej zaś — każdy tekst lub artefakt jest tej nieistniejącej i niedostępnej nam w całości bądź w większej części realności fragmentem. Nie wydaje się, by źródła typu dydaktyczno-instruktywnego były w całym swym zbiorze bardziej od tej „rzeczywistości" oddalone, niż przekazy innego typu. Jako teksty, produkty kulturowe (książki, podręczniki, poradniki), zbiory wyobrażeń, nakazów i instrukcji, czyli realność pomyślana, wypowiedziana i utrwalona, są one jak najbardziej rzeczywiste. Natomiast przeciwstawiana im kategoria „rzeczywistości" jako fizycznego bytu historycznego jest w dużej mierze konstruktem wynikającym z pozytywistycznej, jeszcze przedmodernistycznej wizji historii.

Nie twierdzę, że książka kucharska jest dla historii jedzenia źródłem jedynym, czy nawet najważniejszym (może poza samą historią kulinarną oraz historią książek kucharskich i literatury kulinarnej). Koncentrując się w mojej pracy badawczej na tego typu źródłach, nie widzę przeszkód, by sięgać do tekstów tradycyjnie w tej dziedzinie wykorzystywanych i stosunkowo łatwo dostępnych.

Książka kucharska, tak jak inne źródła, nie zawiera w sobie obiektywnej i dotykalnej, fizycznej „rzeczywistości". Jest to stwierdzenie będące tutaj punktem wyjścia, nie zaś zakończeniem.

---

[3] M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963; tejże, *Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim. Compendium ferculorum z 1682 r.*, [w:] *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, Wrocław 1989, s. 191–199.

[4] W najnowszej, sześciotomowej historii jedzenia wydawnictwa Berg, historia kulinarna zajmuje poczesne miejsce w czterech (z dziesięciu) rozdziałów każdego tomu tej syntezy, poświęconych odpowiednio jedzeniu poza domem, profesjonalnej sztuce kulinarnej, gotowaniu w domu oraz materialnym i kulturowym aspektom przygotowywania jedzenia, *A Cultural History of Food*, red. F. Parasecoli, P. Scholliers, vol. 1–6, London–New York 2012.

2. Źródło, tekst i kontekst

Książka kucharska jest tekstem, którego odczytanie i wykorzystanie (podobnie jak innych przekazów) jako źródła historycznego zależy od naszej wiedzy o materii, o której traktuje, zestawienia z innymi tekstami tego typu oraz wartościami kulturowymi, w obrębie których taki tekst powstał. Zdroworozsądkowa krytyka tego źródła wynikała często z przykrego wrażenia bezradności badacza wobec specjalistycznego, technicznego tekstu, który z reguły jest zupełnie hermetyczny dla kogoś nieobeznanego z historycznymi i współczesnymi technikami kulinarnymi, dawnymi produktami, historyczną dietetyką, regułami postnymi, modami żywieniowymi i społecznym wartościowaniem jedzenia.

Upadek tradycji kulinarnej, zubożenie społeczeństwa i zwłaszcza pauperyzacja inteligencji w epoce PRL-u dodatkowo jeszcze utrudniały wniknięcie w specyfikę tego typu tekstów. Konstruowane z tej perspektywy ujęcia prezentystyczne, biorące pod uwagę jako punkt wyjścia i normę zupełnie przecież wyjątkowe, zhomogenizowane i wręcz antyhistoryczne doświadczenie realnego socjalizmu, jeszcze tę bezradność potęgowały. Samo dostrzeżenie kontekstu, różnic i tendencji zmian wymaga już sporej wiedzy i specjalizacji w dziedzinie historii jedzenia. W praktyce badawczej, często przy analizie tekstu kulinarnego pozostajemy na poziomie „faktów", czyli nieprzetworzonych, wyrwanych z kontekstu informacji, streszczania źródła i mylenia języka epoki z popularnymi wyobrażeniami o kuchni współczesnej.

Kontekst analizy tekstów kulinarnych jest tworzony na różnych poziomach. Dotyczą one samego celu badań, ich metodologii i zakorzeniania w historiografii oraz tego, czego szukamy lub co znajdujemy w tego typu tekstach, jaka warstwa informacji i bardziej ogólnego przekazu nas interesuje. Podstawowa nieufność, zarzut i niechęć badaczy do literatury kulinarnej wynika właśnie z pozytywistycznego konstruktu „rzeczywistości" historycznej. Punktem wyjścia jest tu przeciwstawienie treści książki kucharskiej jako wiedzy proponowanej, transferu wiedzy i przedsięwzięcia dydaktycznego — praktyce kulinarnej, której książka kucharska nie musi wcale dotyczyć. Innymi słowy tekst kulinarny nie odpowiada nam na najważniejsze pytanie: co jedli ludzie w przeszłości? Tego rodzaju zastrzeżenie wynika jednak z przeświadczenia o ignorancji badacza w dziedzinie historii wyżywienia, braku elementarnej krytyki źródła i niesięgania do przekazów innego typu, nawet tych skądinąd dobrze znanych i tradycyjnie wykorzystywanych (takich jak pamiętniki, opisy obyczajów, relacje z podróży, listy zakupów, menu itp.).

Zastosowanie książek kucharskich w badaniach nad historią wyżywienia nie jest metodą jedyną ani uniwersalną. Teksty kulinarne stanowią natomiast najważniejsze źródła w badaniach nad historią kulinarną, czyli dziejami sposobów przyrządzania jedzenia, jego wartościowania, spożywania i wiedzy o jedzeniu. Nie jest to równoznaczne z historią jedzenia w ogóle, ale z tzw. historią „wyżywienia" w szczególności.

Książki kucharskie są bez wątpienia najważniejszym źródłem do badania pewnego fenomenu czytelniczego, typu literatury popularnej, sposobu transferu wiedzy (tak jak np. inwentarze dóbr stanowią najważniejsze źródło do badań nad inwentarzami, a testamenty — nad testamentami, co stanowi w tym przypadku formułę ograniczającą). Przedstawiają pewną klasyczną sytuację na linii autor–czytelnik i informują nas przede wszystkim o tym, co autor uznał za najważniejsze dla czytelnika, jaką propozycję, lekturę i praktyczne rady chciał mu przedstawić. Książka kucharska nie jest więc raportem czy wyliczeniem tego, co jedli ludzie w przeszłości, ale odpowiedzią na oczekiwania czytelnika w dziedzinie żywieniowej, udzieloną przez autora w świetle jego wiedzy, wrażliwości i umiejętności. Zawiera reakcję na cały szereg pytań i problemów ważnych w danej epoce i w danym środowisku, dotyczących zaś bardzo różnych aspektów jedzenia — w zakresie religii, dietetyki, zróżnicowania biologicznego, wyróżnienia

społecznego, znajomości świata, uwarunkowań ekonomicznych, tożsamości regionalnej i narodowej, wyrażanych poprzez jedzenie i w specyficznym, żywieniowym języku. Jest to przede wszystkim część dyskursu toczonego od wieków, który nabrał bardzo szerokiego zasięgu po rozpowszechnieniu się druku. Wyrwanie z kontekstu tego dyskursu pojedynczej receptury lub kilku wybranych przepisów, a nawet pojedynczego tekstu, z góry więc skazuje próbę odczytania go na niepowodzenie.

III. Historia kulinarna

By uświadomić sobie istotę źródłowego znaczenia książek kucharskich, musimy choćby pokrótce odwołać się do ewolucji historiografii jedzenia. Choć te typy historii są wyraźnie wyodrębnionymi i chronologicznie po sobie następującymi etapami, to w praktyce badawczej często współistnieją ze sobą, choć czasem wynika to raczej z ignorowania i nieznajomości współczesnych przedsięwzięć w tej dziedzinie.

Najdawniejsze zainteresowania historią wyżywienia miały postać erudycyjnych rozpraw, których celem było przedstawienie całości wiedzy i piśmiennictwa na dany temat[5]. Z tym antykwarycznym, erudycyjnym podejściem współistniała tendencja do ujmowania historii jedzenia jako malowniczej, anegdotycznej opowieści o życiu codziennym, rodzaju popularyzacji historii, która jednak nie wymagała jakichś specjalistycznych badań, czy nawet wiedzy w tej dziedzinie. Przekonanie, że ilość drobnych, niepowiązanych informacji może zastąpić wiedzę, zaś historia jedzenia, w przeciwieństwie np. do historii prawa, polityki czy wojny, nie wymaga jakichś odrębnych kompetencji, jest ciągle zadziwiająco żywotne (choć rzadko deklarowane wprost)[6].

Historia jedzenia stała się uznaną dyscypliną akademicką w wyniku umieszczenia jej w centrum projektów badawczych szkoły „Annales". Ze względu na żywe w latach sześćdziesiątych XX wieku naukowe kontakty polsko-francuskie w polskiej historiografii spotykamy się po dziś dzień z utożsamianiem historii jedzenia z jednym z projektów tamtego środowiska (badania racji żywieniowych). Jego celem była próba liczbowego i jakościowego zmierzenia racji żywieniowych (ilości pożywienia oraz jego wartości żywieniowej i ekonomicznej) wśród różnych grup społecznych. Poprzez pryzmat doświadczeń tego jednego projektu nastąpiło więc w Polsce skojarzenie pojęć i metod wypracowanych na użytek tego przedsięwzięcia z historią jedzenia w ogóle. Analiza statystyczna, skupienie na produktach i towarach oraz rozpatrywanie tematu z punktu widzenia gospodarki i handlu sprawiły, że zastosowanie takich pytań i metod do analizy książek kucharskich jest po prostu bezprzedmiotowe.

Projekt badania racji żywieniowych był jednak tylko jedną z propozycji, zresztą niejednorodną i zakończoną w atmosferze krytycznej dyskusji już w latach siedemdziesiątych XX wieku. Na etapie tworzenia projektu Fernand Braudel pisał m.in. o cyklach smaku, a z upodobaniami smakowymi kojarzył nadrzędną kategorię długiego trwania[7]. Lider szkoły „Annales", wypowiadając się o trwałych połączeniach smakowych jako determinantach dziejów jedzenia, wskazywał na rolę estetyki kulinarnej i utrwalonych wzorców kulinarnych dla handlu przyprawami, powstawania globalnych powiązań handlowych i wiedzy o świecie. Fascynował się

[5] Przykładem takiego ujęcia tematyki jest np. pierwsza drukowana książka kucharska Platiny z 1470 roku, będąca jednocześnie erudycyjną rozprawą o zwyczajach żywieniowych starożytnych: Platina, *On Right Pleasure and Good Health. A Critical Edition and Translation of De Honesta Voluptate et Valetudine*, wyd. M.E. Milham, Tempe 1997.

[6] Por. uwagi jednego z najbardziej znanych badaczy historii kulinarnej: K. Albala, *Culinary history*, [w:] *Routledge International Handbook of Food Studies*, red. K. Albala, London–New York 2014, s. 114.

[7] F. Braudel, *Alimentation et catégories de l'histoire*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations", 1961, 4, s. 723–728.

zanikającą wiedzą kulinarną związaną z wykorzystaniem dzikich roślin, zbieractwem i zapomnianymi technikami kulinarnymi. Podobnie przy zakończeniu projektu wskazywano na konieczność zajęcia się „psychospołecznymi" aspektami jedzenia, wyjścia poza ujęcia statystyczne skoncentrowane na nabywaniu produktów i dystrybucji towarów, czyli w zasadzie pomijające samą, deklarowaną przecież jako najważniejszą, tematykę jedzenia. W szczególności krytykowano zwłaszcza pomijanie samego tworzenia jedzenia, czyli sposobów przekształcania produktów i płodów rolnych w pożywienie, a więc właśnie historii kulinarnej[8].

Jej powstanie i rozwój wiąże się przede wszystkim z postacią Jeana Louisa Flandrina, twórcy francuskiej szkoły kulturowej historii kuchni, który zwrócił uwagę na samo pojęcie jedzenia. Odnosząc się do wcześniejszych analiz z kręgu szkoły „Annales", podkreślał, że jedzenie nie jest tylko towarem, surowcem, czy produktem rolnym, ale czymś, co dopiero z nich powstaje. Tym samym posunął się do twierdzenia, że pracowicie konstruowane statystyczne zestawienia, dotyczące towarów i produktów, samego jedzenia właściwie nie dotyczą, zaś przyjęte wartości kaloryczne, ilościowe oraz żywieniowe, dotyczące produktów, towarów i płodów rolnych, do samego jedzenia się nie odnoszą[9]. W centrum zainteresowania Flandrina znalazła się kwestia wyborów żywieniowych — próba odpowiedzi na pytanie, dlaczego ludzie jedzą to, co jedzą, i dlaczego odrzucają inne pokarmy. Najważniejszymi tematami stawały się tu smak, techniki kulinarne, wiedza dietetyczna, wiązane z jedzeniem wartości, reguły postu. Dla badacza ważne było wszystko to, co decydowało o takim, a nie innym sposobie przetwarzania produktów na jedzenie. Przedmiotem badań nie były więc abstrakcyjne racje żywieniowe, konstruowane na podstawie luźnych powiązań między spożywanymi posiłkami i informacjami o niektórych użytych do ich przygotowania produktach, ale kulturowo i społecznie utrwalona wiedza oraz praktyki dotyczące przygotowywania jedzenia.

Pytania, które badacze zaczęli stawiać analizowanym w tym celu książkom kucharskim, nie sprowadzają się więc do powtórzenia kwestionariusza dawnego projektu „Annales". Teksty kulinarne nie dają odpowiedzi na pytanie, ile jedli ludzie w przeszłości (tak samo zresztą jak rachunki, listy zakupów i menu w badaniach racji żywieniowych). Pytania zaczęły dotyczyć tego, co ludzie jedli, dlaczego wybierali te właśnie produkty, dania, oraz jak je przygotowywali. Chodziło o to, co uważano za jedzenie w ogóle, a co kwalifikowano jako niejadalne; co uważano za pożywienie dobre, właściwe, odpowiednie dla danej grupy i jak je wartościowano. Pytaniem wyższego rzędu było zagadnienie znaczeń wiązanych z jedzeniem, kuchnią i potrawami, tworzeniem sensów i mechanizmami ekspresji poprzez jedzenie. Sytuują się one w centrum zagadnień historii kulturowej, traktującej kuchnię — rozumianą jako zasady przygotowywania potraw i przetwarzania produktów (tego co naturalne) na jedzenie (to, co kulturowe) — jako rodzaj sztuki i formę ekspresji. Ta sztuka i ekspresja posługują się specyficznymi środkami wyrazu i dotyczą estetyki, mody, wyobrażenia o wyższości społecznej i strategiach rywalizacji, tożsamości narodowej, płci, religii, wiedzy, wyobrażeń o zdrowiu, itp. Wartości te mogą być w ten sposób poznawane inaczej niż tylko poprzez analizę deklaracji i samych werbalnych konstrukcji. Szczegółowa analiza znaków tworzonych w sferze żywieniowej, konstruowania znaczeń poprzez smak, produkty i zwyczaje żywieniowe, umożliwia konfrontację tych ustaleń z narracją czysto werbalną. Może to prowadzić do interesujących rezultatów, zupełnie odrębnych od warstwy czysto słownej. Nasuwają się tu analogie z historią mody, gestu, ciała, traktowanych jako odrębne formy wypowiedzi i swoiste języki, posługujące się właściwymi dla siebie środkami wyrazu.

[8] M. Aymard, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, tamże, 1975, 2–3, s. 431–444.

[9] J.-L. Flandrin, *Preface*, [w:] *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, red. J.-L. Flandrin, J. Cobbi, Paris 1999, s. 17–36.

IV. Warstwy lektury

1. Wiedza

Największą trudnością w wykorzystaniu dawnych książek kucharskich jako źródła historycznego jest odmawianie im *a priori* takiego właśnie źródłowego charakteru. Nie chodzi tu tylko o odrzucanie takich tekstów jako przekazu historycznego, ale o ich wykorzystywanie jako czegoś niezwiązanego z epoką, jej ideami, wiedzą, zjawiskami i wrażliwością. W efekcie dochodzi więc do przypisywania takiemu tekstowi tego, czym na pewno nie jest: charakteru dzisiejszej książki kucharskiej, którą zestawiamy z potoczną na ogół i ograniczoną współczesną wiedzą na temat jedzenia.

Takim ahistorycznym podejściem jest również oczekiwanie, że przepis kulinarny (nie wiadomo dlaczego, zupełnie inaczej niż np. kronika, pamiętnik, inwentarz majątku, testament, lub akta podatkowe) dostarczy nam wprost, bezpośrednio i dosłownie wiedzy na temat wyżywienia w przeszłości. Gdy takie, z góry skazane na niepowodzenie podejście przynosi fiasko, winą obarczamy tekst, nie zaś badacza, który nie potrafił go odczytać.

Tymczasem pojedynczy przepis kulinarny albo ich wybrany zestaw, traktowany jako prosta suma informacji o konkretnych potrawach, żadnej szerszej wiedzy dostarczyć nie może. Dopiero zbiór takich receptur, rozpatrywany w szerszym kontekście innych przepisów, napisanych przez innych autorów w tej samej epoce, porad i komentarzy, dostarcza wiedzy na temat czegoś znacznie ważniejszego, szerszego i trudniej dostrzegalnego niż pojedynczy, wyrwany z kontekstu przepis, albo w ogóle taki typ lektury, ograniczający się do wyliczenia, streszczenia, opisania prostych, izolowanych i dosłownie pojmowanych informacji. Dane te są tylko odpowiedzią, zastosowaniem, skonkretyzowaniem albo odrzuceniem aktualnych idei dotyczących przygotowywania jedzenia, zdrowia, smaku, religijnych i dietetycznych wskazań, wiedzy o świecie, strategii społecznej wyższości, budowania tożsamości i codziennych, powtarzalnych gestów.

Książki kucharskie, nie opisując wprost i dokładnie tego, co (a zwłaszcza ile) jedli ludzie w przeszłości, odnoszą się przede wszystkim do wyobrażeń i wiedzy o jedzeniu oraz opisują kulinarne mody, idee wyrażane przez jedzenie, umiejętności i techniki związane z przygotowywaniem jedzenia. W większości przypadków umożliwiają nam przede wszystkim stworzenie katalogu znanych i popularnych produktów żywieniowych oraz przyrządzanych z nich potraw, zidentyfikowanie dawnych technik kulinarnych oraz analizę uwidaczniających się w konkretnych rozwiązaniach, propozycjach i wyborach żywieniowych teorii dietetycznych i nakazów postnych (początkowo ściśle ze sobą związanych).

Takie zestawienia i analizy wymagają dużej liczby danych, ich ścisłej kontekstualizacji i odniesień do wiedzy biologicznej i ściśle kulinarnej. Dosyć powszechne przekonanie, iż ludzie w przeszłości jedli mniej więcej to, co dzisiaj (gdyż akurat jedzenie jest uznawane za dziedziną niezmienną i niehistoryczną), oparte jest na karkołomnej przecież, choć otwarcie nieformułowanej hipotezie, iż ludzie z przeszłości mogli w jakiś sposób poznać produkty żywieniowe używane dzisiaj, współczesne techniki kulinarne oraz obecne racjonalizacje dietetyczne i na nich się wzorować, czyli postępować „racjonalnie" (tzn. tak, jak my).

W istocie, jak wynika z ustaleń literatury historyczno-kulinarnej, badań etnobiologicznych (zwłaszcza etnobotanicznych) oraz spostrzeżeń poczynionych na podstawie staropolskiego materiału kulinarnego, zmiana znanych i używanych produktów żywieniowych jest jedną z najbardziej rzucających się w oczy i ciągle nasilającą się tendencją. Polega ona na ciągłym i coraz szybszym ograniczaniu liczby znanych i używanych gatunków, odmian i ras zwierząt oraz roślin w miarę rozwoju rolnictwa, dalekosiężnego handlu, a potem industrializacji i globalizacji.

Dla przykładu w *Compendium ferculorum* z 1682 roku, obok cietrzewi, głuszców, łosi, żubrów, cert, łososi wiślanych i minogów opisywane są pigwy (nie chodzi tu o znane dziś pod tym mianem pigwowce japońskie), jadalne kwiaty i różne rośliny korzeniowe, wyparte w XIX wieku przez ziemniaki (świerząbek bulwiasty, pasternak, kucmerka, topinambur). W późniejszej zaledwie o kilka lat *Modzie bardzo dobrej smażenia różnych konfektów*, obok głuszców, kosów i minogów natykamy się na ber (włośnica ber — zboże podobne do prosa), mannę jadalną (dzikie zboże), zielony barszcz (barszcz zwyczajny — roślina selerowata, z której po ukiszeniu przyrządzano polewkę, od której wzięły potem nazwę inne kwaśne zupy), grzybień, berberys, czarny bez, itp.

Zachodzące w postępie geometrycznym ograniczanie biologicznego zróżnicowania jedzenia jest w długookresowej perspektywie czymś trwałym. Stąd też dane historyczne są ważnym źródłem o traconej wiedzy żywieniowej i mają znaczenie dla jej dokumentowania, odtwarzania i wykorzystania w programach bezpieczeństwa żywieniowego i biodywersyfikacji. Polskie tradycje w tej dziedzinie, związane raczej z naukami biologicznymi, ale dotyczące ujęć historycznych[10], są dziś kontynuowane przez ośrodki w Białymstoku i Rzeszowie. Połączenie wiedzy biologicznej, metod etnograficznych i historycznych, w tym danych z dawnych książek kucharskich, daje interesujące efekty[11]. Zestawianie danych z różnych źródeł, metod badawczych i kompetencji z różnych dziedzin akademickich, daje tu bardzo dobre rezultaty, ich podstawą jest jednak specjalizacja i pogłębiona znajomość oraz wielostronne opracowanie konkretnego zasobu źródłowego.

Wiedza o produktach, oprócz wiedzy typu tradycyjnego (przechowywania pamięci o zapomnianych, rzadko używanych artykułach, będących już w czasach historycznych tylko reliktami dawnych praktyk, związanych z ograniczaniem liczby wykorzystywanych gatunków i odmian oraz stopniowym utowarowieniem wytwarzania żywności, jej industrializacją i chemizacją) ma także formę wiedzy typu modernistycznego, związanej ze znajomością różnych krajów, kojarzeniem z nimi pewnych produktów oraz ich pojawianiem się i rozpowszechnianiem w różnych krajach. Tzw. „wymiana kolumbijska"[12], historia rozpowszechniania się i recepcji produktów z Nowego Świata oraz o wiele bardziej skomplikowane tworzenie się globalnych powiązań żywieniowych, kulinarnych i handlowych znalazło odbicie także w książkach kucharskich. Ich analiza pozwala zrozumieć istotę tych zmian i ich nieoczywisty charakter. Ziemniaki, dostępne w Europie od XVI w. i opisywane w książkach kucharskich od drugiej połowy stulecia, stanowią klasyczny wręcz przykład flandrinowskiego mechanizmu „wyboru żywieniowego"[13] jako kwestii nadrzędnej wobec ekonomicznej gry podaży i popytu, w nierynkowym przecież jeszcze społeczeństwie. Opór mentalny i religijny, brak wiedzy i zupełnie inne użycie nowych surowców niż w krajach pochodzenia, sprawiały, że mimo głodu, nieograniczonego zdawałoby się zapotrzebowania i przy pełnych możliwościach ekonomicznych oraz organizacyjnych, kulturowa i kulinarna waloryzacja tych produktów realnie kształtowała wybory żywieniowe. W efekcie tych postaw, np. ziemniaki (powszechnie uważane za pogańskie, diabelskie i trujące) potrzebowały około 300 lat, by stać się rośliną znaną, uprawianą i będącą podstawą

[10] Duży wpływ na powstanie koncepcji badań nad dziejami jedzenia sformułowanej w kręgu szkoły „Annales" miał Adam Maurizio, który przedstawił rozwiniętą systematykę typów pokarmów w ujęciu historycznym, A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926, tłum. francuskie: *Histoire de l'alimentation végétale*, Paris 1932.

[11] Ł. Łuczaj, J. Dumanowski, P. Köhler, A. Müller-Bieniek, *The Use and Economic Value of Manna grass (Glyceria) in Poland from the Middle Ages to the Twentieth Century*, „Human Ecology", 2012, 40, s. 721–733; T. Madej, E. Pirożnikow, J. Dumanowski, Ł. Łuczaj, *Juniper Beer in Poland: The Story of the Revival of a Traditional Beverage*, „Journal of Ethnobiology", 34 (1), s. 84–103.

[12] A.W. Croby, *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*, London 2003.

[13] J.-L. Flandrin, *Preface*..., s. 17–36.

wyżywienia Europejczyków. W tym ważnym procesie, o głębokich konsekwencjach gospodarczych i demograficznych, kluczową rolę pełniły rozpowszechnienie żywieniowej i kulinarnej wiedzy oraz trudności związane z przystosowaniem podstawowego, inkaskiego produktu żywieniowego do odmiennych realiów klimatycznych, rolniczych i innego typu wiedzy kulinarnej. Wobec niskiej waloryzacji społecznej jadalnych roślin korzeniowych w tradycyjnej europejskiej kulturze kulinarnej oraz utrwalonych nawyków, wiedzy i technik przez setki lat starano się raczej wytwarzać z ziemniaków mąkę i chleb, ewentualnie placki. Oprócz trudności technicznych, związanych z utrwaloną wiedzą i wyuczonymi umiejętnościami kulinarnymi, ogromną rolę odgrywała sakralizacja chleba i związane z próbami rozpowszechniania egzotycznych produktów żywnościowych fobie żywieniowe.

Dotyczyło to także — a nawet przede wszystkim — najszerszych, najuboższych warstw ludności, dla których społecznie utrwalona wiedza, wartości i rytuały okazały się w praktyce o wiele ważniejszymi czynnikami decydującymi o wyborach żywieniowych niż abstrakcyjnie pojęty popyt (z nieistniejącej jeszcze nawet teorii ekonomicznej) oraz przekonanie o nadrzędnej roli wolnego rynku (jeszcze nieistniejącego).

Wiedzy o jedzeniu i związanych z nim umiejętności nie można było przetransportować tak łatwo i szybko jak same produkty. Nawet, jeśli wiedza ta była znana i opisana przez badaczy i odkrywców, to przeniesienie jej do domów milionów Europejczyków zajmowało dziesiątki, a nawet setki lat. Niektórych sposobów przyrządzania potraw nie można było w ogóle przenieść do Europy. Dotyczyło to w szczególności wyrobu *chunos* (przemrażanego suszu z ziemniaków), możliwego do przygotowania tylko w wysokich górach Peru, ale także procesu nixtamalizacji kukurydzy (przygotowywania masy kukurydzianej z rozgotowywanych w wywarze popiołu ziaren). Bez zastosowania tych technik, możliwości używania nowych produktów były bardzo ograniczone. Szansę na szybką recepcję miały tylko te, które wpisywały się w już istniejącą tradycję kulinarną (fasola, dynia, indyk). Po co zresztą Europejczycy mieliby sięgać po pogańskie, diabelskie ziemniaki? Były przecież trujące, jeżeli nie wiedziano, że trzeba je ugotować lub upiec, lub gdy spożywano pozieleniałe na słońcu bulwy pełne szkodliwej solaniny, albo elementy pędów ziemniaka. Dlaczego smakować miała Europejczykom muzułmańska, gorzka i najwidoczniej również diabelska kawa, powodująca często wstręt i odrzucanie nieznanego smaku, albo gorzka czekolada, którą — przed jej połączeniem z pochodzącym z Azji cukrem — uznawano za właściwą na paszę dla świń.

Nowe, drogie, egzotyczne i modne produkty powodowały także kontrowersje dotyczące postu i roli religii w kontrolowaniu codziennych zachowań i utrzymywaniu społecznej dyscypliny oraz spójności. Z jednej strony, kosztowne produkty egzotyczne, w większości jako żywność pochodzenia roślinnego, były produktem postnym. Z drugiej zaś, ich ekskluzywny charakter nie tylko prowokował do pytań o możliwość spożywania ich podczas postu, ale stwarzał okazję do refleksji nad samym charakterem postnych nakazów, wiedzą Ojców Kościoła i uniwersalnością wskazań religijnych w dziedzinie żywieniowej.

Dzięki śledzeniu pojawiających się w dawnych książkach kucharskich opisów różnych produktów i sposobów ich używania możemy dosyć dokładnie wyznaczać chronologię i zasięg recepcji nowych produktów oraz identyfikować ich bardzo różne, często dalekie od pierwotnego, użycie (np. cukier, ostre egzotyczne przyprawy, importy z Ameryki, itd.). Wymaga to jednak zestawiania dużej liczby danych, zarówno z samych receptur, jak i z innych źródeł.

Dawne teksty kulinarne są podstawowym źródłem przedstawiającym znane i stosowane techniki kulinarne, związany z tym postęp techniczny, umiejętności, rozpowszechnienie wiedzy, ocenianie wartości jedzenia. Tego typu źródła pozwalają nam uchwycić w przekazie historycznym samo jedzenie (a nie tylko produkt, surowiec, płody rolne i towary identyfikowane z jedzeniem, w ujęciach ekonomicznych i nutrycjonistycznych).

Na przykładzie technik kulinarnych można dostrzec, jak ściśle są one związane z dostępnymi artykułami, estetyką i społecznym wartościowaniem jedzenia oraz wiedzą dietetyczną i postem. Zmiana smaku i stylu kuchni, zapoczątkowana w pierwszej połowie XVII wieku we Francji, odrzucenie większości egzotycznych, palących przypraw, złagodzenie katolickiego postu i porzucenie starożytnej dietetyki humoralnej, to w istocie różne strony tej samej zmiany[14]. Kanonem dobrego smaku stał się smak delikatny, jednolity i prosty. Odkrywamy mechanizm i konsekwencje tego przeobrażania, ale nie wskazujemy żadnej jej mechanicznej i jednej przyczyny. Można by tu przywołać np. tradycyjne wytłumaczenie wzrostu konsumpcji cukru i napojów egzotycznych, kosztem — będących przez wieki podstawą wyróżnienia społecznego, estetyki kulinarnej, dietetyki i postu — egzotycznych przypraw (wielu już dzisiaj nie tylko nie stosujemy, ale nawet nie znamy, takich jak szafran, długi pieprz, manigetta — rajskie ziarna, galgant). Tę zmianę tłumaczono odkryciami geograficznymi, zwiększającą się podażą, obniżoną ceną, czyli stwierdzano wprost, że ludzie jedli więcej cukru, bo jedli więcej cukru. Sprowadzenie tego mechanicznego rozumowania do paradoksu stało się jedną z przesłanek rozwoju kulturowej historii jedzenia i w jej ramach, jako szczególnie uprzywilejowanej dziedziny, historii kulinarnej[15].

Zmiana technik kulinarnych w połowie XVII wieku, polegająca na rozwoju technik duszenia, redukowania, zagęszczania tłuszczem i zasmażką oraz odrzucenia kwaśnych, ostrych i jednocześnie słodkich dodatków, wynikała zarówno z szerszego rozpowszechnienia użycia tłuszczu i nabiału w wyniku liberalizacji postu, jak też z porzucenia dietetyki humoralnej, w wyniku postępów anatomii i wiedzy medycznej (ostre, czyli tzw. gorące przyprawy nie mogły już ożywiać zimnych humorów, skoro w ciele człowieka tych humorów nie było). Dawne teorie dietetyczne i normy religijne były początkowo ściśle ze sobą powiązane, a stopniowe osłabianie tego związku jest jednym z najważniejszych zjawisk w europejskiej historii kulinarnej.

2. Dieta i post

Oprócz katalogu i kalendarza rozpowszechnienia produktów żywieniowych oraz opisów ich stosowania, waloryzacji i przedstawiania wiedzy o nich, książki kucharskie dostarczają również skonkretyzowanej i obszernej dokumentacji dotyczącej wyobrażeń i praktyk związanych z dietą i postem. Szukanie w tekstach sprzed kilkuset lat śladów diety z XX czy z XXI wieku, lub współczesnego pojęcia diety, jest z góry skazane na niepowodzenie. Jednakże teksty kulinarne są uprzywilejowanym źródłem do poznania dietetycznych idei i praktyk z przeszłości.

Zbiory receptur z okresu średniowiecza i początku epoki nowożytnej nie tylko przywiązują ogromną wagę do postu, ale są zorganizowane według podstawowego przeciwstawienia: potrawy postne — potrawy mięsne. Czasem wydziela się nawet specjalną część o potrawach przeznaczonych do spożywania w czasie Wielkiego Postu. Normy religijne regulują nie tylko kompozycje dzieł średniowiecznych kuchmistrzów, ale poprzez częstotliwość, surowość i represyjność tych nakazów organizują całą kulturę kulinarną. Siłą rzeczy pojawiał się w nich nacisk i specjalizacja w dziedzinie potraw postnych, a używane do ich przygotowania techniki kulinarne i połączenia smakowe wpływały także na jedzenie poza postem.

Przykładem takiej organizacji jedzenia jest choćby *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* z 1682 roku, najstarsza polska książka kucharska. Podział tekstu na trzy rozdziały, przedstawiające odpowiednio potrawy mięsne, rybne i mączne, nie do końca pokrywa się z wyodrębnieniem jedzenia postnego i niepostnego. Wynika jednak z ciągle przemożnej roli

[14] T.S. Peterson, *The Cookbook that Changed the World. The Origins of Modern Cuisine*, Stroud 2006; S. Pinkard, *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine*, Cambridge 2009.

[15] W.D. Smith, *Consumption and the making of respectability, 1600–1800*, New York–London 2002, s. 2–7.

postu w polskiej kulturze żywieniowej czasów kontrreformacji i rekatolicyzacji elity szlacheckiej. Wyraźna w tekście specjalizacja w dziedzinie kuchni postnej znajduje szereg potwierdzeń w obserwacjach odwiedzających Polskę podróżników, odnotowujących siłę, zasięg i represyjność polskiego postu, jako główną cechę polskiej kuchni narodowej.

Receptury kulinarne przedstawiają zasady postu w sposób szczegółowy i analityczny, pokazując, jak normy postne są realizowane poprzez konkretną materię żywieniową. Dotyczy to także zasad dietetyki, które odgrywały szczególną rolę właśnie w średniowieczu i okresie renesansu, gdy wzorce czerpano wprost z tekstów starożytnych. To analiza tekstów kulinarnych pozwoliła Flandrinowi odkryć dawną dietetykę jako zasadę organizującą dawnej kultury kulinarnej, określającą nie tylko sposób przygotowywania posiłków, w szczególności łączenia ze sobą różnych produktów, ale także organizację posiłków[16].

Dietetyka humoralna, w oparciu o którą w śródziemnomorskich realiach żywieniowych u schyłku starożytności powstały zasady chrześcijańskiego postu, warunkowała samą strukturę posiłku. Odnajdywanie jej śladów bądź obserwowanie jej wycofywania się w szczegółowych rozwiązaniach kulinarnych to zadanie znacznie ważniejsze od prostego streszczania receptur.

Najstarsze drukowane książki kucharskie, zwłaszcza wzorcowa praca Platiny, wydana po raz pierwszy około 1470 roku, pokazują, że teksty ściśle kulinarne powstały właściwie z rozpraw o charakterze dietetycznym[17]. O ile średniowieczne rękopiśmienne teksty kulinarne składały się głównie z samych receptur, to ogłoszenie ich drukiem w takiej postaci wydawało się renesansowym autorom czymś zbyt prostym i mało pouczającym. Platina, autor najstarszej drukowanej książki kucharskiej, połączył w jedno dzieło piętnastowieczne przepisy słynnego włoskiego kucharza — Martina da Como oraz analizę starożytnej wiedzy dietetycznej rzymskich pisarzy. Stworzył w ten sposób model naśladowany, wznawiany i tłumaczony przez wieki.

Podobny kontekst dietetyczny towarzyszy m.in. najstarszym polskim recepturom kulinarnym, rozproszonym na kartach zielnika Stefana Falimirza z 1534 roku. Podstawą starożytnej wiedzy dietetycznej była holistyczna koncepcja działania humorów i postrzeganie jedzenia jako lekarstwa, dobieranego na zasadzie przeciwności, mających równoważyć nadmiar pewnych humorów w ciele. W okresie Odrodzenia, w wyniku humanistycznego dowartościowania szeregu kwestii praktycznych, świeckich i związanych z życiem codziennym, oraz dzięki wykorzystaniu druku i czerpaniu z wzorców antycznych, dietetyka humoralna święciła największe chyba triumfy. Receptury kulinarne przynoszą przede wszystkim ogromny katalog produktów i ich dietetycznych kwalifikacji (jako zimnych, gorących, wilgotnych i suchych) oraz wskazują sposoby łączenia, równoważenia i wartościowania poszczególnych składników.

Z kwalifikacją dietetyczną łączy się zwykle wartościowanie produktów, stąd np. wielka kariera (uznawanych za lecznicze, wzmacniające i „ogrzewające") egzotycznych przypraw oraz wszechstronne użycie cukru, określanego jako produkt o najbardziej zrównoważonym charakterze humoralnym. Śledzenie takich zastosowań poszczególnych artykułów i komponowania z nich różnych potraw nie jest więc już tylko omówieniem treści przepisów, lecz odnajdywaniem zasad organizujących jedzenie. Stosowanie zasad dietetyki humoralnej, związane z tym komentarze, mogą być odczytane jako jeden ze wskaźników popularności i aktualności teorii dietetycznej, tak jak kwalifikacja rozmaitych produktów jako postnych (np. nabiał, tłuszcze, cukier, kawa), częstotliwość pojawiania się potraw postnych i stopień izolacji tej sfery od kuchni niepostnej.

[16] J.-L. Flandrin, *De la diétetique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise*, [w:] *Histoire de l`alimentation*, red. J.-L. Fladrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 683–703.

[17] Platina, op. cit.

Wszystko to dotyczy jednak tendencji, szerszych prawidłowości i charakteru kuchni prezentowanej na kartach poszczególnych książek kucharskich, a nie próby odpowiedzi na abstrakcyjne w gruncie rzeczy i wyrwane z historycznego kontekstu pytanie, co jedli ludzie w przeszłości.

3. Narracja

Książki kucharskie mają swoją narrację, tworzą i posługują się własnym, swoistym językiem, mówiącym o kuchni i o jedzeniu. Jest on z jednej strony najbardziej zrozumiały i komunikujący różne rzeczy wprost, lecz — jednocześnie — najbardziej zwodniczy i mylący.

Rozwijane, zwłaszcza we wstępach do książek kucharskich, komentarze, budowane lub powtarzane przez autorów racjonalizacje, dodawane do właściwego tekstu wyjaśnienia, nie są tym samym, co język kuchni i jedzenia. Wyrażane wprost deklaracje, sympatie ideowe i bardziej lub mniej uczone uzasadnienia, dotyczące wyboru pożywienia, sztuki kulinarnej, roli kucharza, diety i religii itp., pozostają często w sprzeczności, a przynajmniej są czymś zasadniczo innym niż warstwa informacyjna zawarta w samym języku kuchni, wyrażanym w doborze produktów, ich wartościowaniu, technikach kulinarnych i przede wszystkim smaku.

Doskonałym przykładem jest tekst przywoływanej powyżej, najstarszej polskiej książki kucharskiej Czernieckiego z 1682 roku. We wstępie oraz w rozsianych w samym tekście komentarzach autor z niechęcią wypowiada się o kuchni obcej, wychwalając najlepszą — według niego — kuchnię polską, a nawet staropolską. Z nieukrywaną irytacją wspomina o nowomodnym zwyczaju panierowania potraw, jako rozrzutne i dziwaczne krytykuje dodawanie wina do dań, wychwala natomiast kuchnię cesarską i każe kucharzom „Akkomodować się zwyczajom Cesarza Jego Mości Chrześcijańskiego i całej Rzeszy Niemieckiej". Wychwalając kuchnię polską autor zgodził się co prawda, że kuchmistrz powinien znać także kuchnie obce, ale wiedza ta jest mu potrzebna tylko do podejmowania gości z innych krajów. Kuchnia rodzima, z natury bowiem doskonała, żadnych innowacji nie potrzebuje.

Po pierwszym rozdziale, poświęconym potrawom mięsnym, Czerniecki zamieścił jednak obszerny dodatek poświęcony potrawom francuskim (*potages*). Co ważniejsze, w wielu przepisach autor nawiązuje do francuskich innowacji kulinarnych, opisując delikatne *fricassés*, proponując proste i łagodne w smaku dania z warzyw, radząc używanie masła. Niekiedy sięga wprost do przepisów z francuskich książek kucharskich. Kulinarna praktyka jest w tym przypadku najwyraźniej odległa od ideowych deklaracji, zaś kulinarny, estetyczny i społeczny ideał człowieka dworu (wersalskiego czy warszawskiego), z jego delikatnością, wyrafinowaniem i naturalnością, jest już w tym dziele wyraźnie obecny.

Narracja książki Czernieckiego, w obu jej warstwach, zarówno werbalno-deklaratywnej, jak i żywieniowej, toczy się w ramach narzuconych przez charakterystyczny dla okresu nowożytnego typ tekstu kulinarnego tworzonego przez pałacowego kuchmistrza, dla podobnego kręgu odbiorców. Kuchnia, posiłek i spotkanie przy stole są tu elementem uczty-widowiska, częścią wielkiego przedsięwzięcia organizacyjnego, jakim był dwór wielkiego pana.

Zupełnie inna logika panuje już w narracji Wojciecha Wincentego Wielądka, chudego literata, który w 1783 r. spolszczył słynną francuską *Cusinière bourgeoise.* Brak znajomości szerszego kontekstu przedsięwzięcia Wielądka bardzo utrudnia nie tylko rozszyfrowanie tej logiki, ale nawet dostrzeżenie dosyć skomplikowanych warstw jego narracji. Będąca wzorem dla polskiego autora francuska książka kucharska była już podręcznikiem nowego, bardziej popularnego typu. Francuska *Kucharka mieszczańska* była propozycją dla kobiet z miast, nie tylko ze względu na tytuł, ale przede wszystkim na poradnikową, rozwiniętą treść i cel publikacji zasadniczo inny, niż budowa prestiżu i umacnianie społecznego wpływu arystokratycznego pracodawcy pałacowego kuchmistrza. Tak we francuskiej, jak i w polskiej wersji *Cuisinière*

bourgeoise opisano kuchnię dostatnią, ale oszczędną, tzn. pozbawioną rozmachu, wyrafinowania i wystawności typowej dla pożywienia magnatów i bogatej szlachty[18].

W obu wersjach tej książki została jednak ukazana mieszczańska kuchnia francuska, co w przypadku recepcji tych treści w Polsce całkowicie zmieniało ich społeczny odbiór. Sam Wielądko szczególnie gorliwie starał się ukryć fakt, iż zawarte w jego dziele receptury były przeznaczone dla kobiet. Zmienił nie tylko tytuł publikacji, ale nawet usunął z tekstu część wzmianek o kucharkach, w tym drugim przypadku nie był już jednak tak konsekwentny.

Tłumaczenie popularnej francuskiej książki kucharskiej, mimo dosyć dokładnego przekładu (pomijając manipulacje związane z tytułem i odwołaniami do kobiet-mieszczanek), w zupełnie innych realiach żywieniowych zatraciło swój pierwotny sens. Ze względu na brak lub wysoką cenę produktów stosunkowo łatwo dostępnych we Francji (takich jak ryby morskie, sałaty, zioła, kasztany, francuskie sery, wina itd.) francuska kuchnia mieszczańska stała się w Polsce elitarną kuchnią arystokratyczną i szlachecką. Narracja werbalna, dosyć dokładnie, choć często niechętnie, powtórzona za pierwowzorem, stworzyła jednak zupełnie odmienną od punktu wyjścia narrację żywieniową.

Tekstom drukowanym przeciwstawia się czasem rękopiśmienne receptury kulinarne, doszukując się w nich większej reprezentatywności i świadectwa realnie funkcjonujących w danym kręgu praktyk kulinarnych przy jednoczesnym bardziej osobistym i indywidualnym charakterze tych przekazów. Choć rozumowaniu temu trudno odmówić pewnych racji, to takie przeciwstawienie nie zawsze jest właściwe, gdyż w wielu tekstach, czy szerzej środowiskach, mamy do czynienia z dwukierunkowym przepływem idei, wiedzy i mód między obu typami przekazów[19].

Język smaku i jedzenia, tworzący szerszą narrację kulturową przy użyciu środków wyrazu specyficznych dla jedzenia, fascynował badaczy od dawna. Roman Jakobson w sposobach przygotowywania szczupaka na sposób „polski" albo „czeski" dostrzegł wyraźne elementy stylu, ekspresji i rodzaj niewerbalnego języka[20]. Klasyczny już tekst Jakobsona — analiza kilku czeskich receptur kulinarnych z XV i XVI wieku — jest ważną propozycją stosowania metody językoznawczej w badaniu kultury.

Z drugiej strony, z punktu widzenia historyka, ważne jest także dostrzeżenie w zbiorach przepisów kulinarnych warstwy językowej w sensie ścisłym. Pojawianie się obcojęzycznej terminologii, rozwój i precyzja specjalistycznego słownictwa, nazewnictwo potraw, językowo utrwalone skojarzenia ich z różnymi krajami, regionami czy osobami, mogą być ważnym narzędziem także dla badacza historyka, choć z reguły wymagają odwołania się do specjalistycznej wiedzy językoznawców[21].

W polskim przypadku najważniejszą przeszkodą w rozwoju badań nad dawnymi tekstami kulinarnymi i w ich wykorzystaniu jest brak lub niewielka liczba takich przekazów dla okresu średniowiecza oraz czasów nowożytnych. Już Maria Dembińska, w swym studium o konsumpcji żywnościowej w czasach średniowiecza, proponowała sięganie do tekstów obcojęzycznych jako uzupełnienia i porównania dla polskiego materiału typu rachunkowego. Dla okresu późniejszego, gdy dysponujemy już polskimi tekstami kulinarnymi, może to być jeszcze bardziej efektywne.

---

[18] W.W. Wielądko, *Kucharz doskonały...*, s. 43–49.

[19] Por. np. kwestię pochodzenia części receptur z rękopiśmiennego tekstu powstałego w kręgu Radziwiłłów w latach osiemdziesiątych XVII w., *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów....*

[20] R. Jakobson, *Szczupak po polsku*, [w:] *W poszukiwaniu istoty języka*, t. I, Warszawa 1989, s. 100–111.

[21] A. Bochnakowa, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.*, Kraków 1984; W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008; A. Wurm, *Translatorische Wirkung. Ein Beitrag zum Verständnis von Übersetzungsgeschichte als Kulturgeschichte am Beispiel von deutschen Übersetzungen französischer Kochbücher in der Frühen Neuzeit*, „Saarbrücker Beiträge zur Sprach- und Translationswissenschaft", Bd. 17, 2008.

Niewielka liczba polskich nowożytnych tekstów kulinarnych może być rozszerzona poprzez kwerendę w zielnikach, poradnikach gospodarczych, kalendarzach, dziełach medycznych i dietetycznych, rolniczych oraz w materiale rękopiśmiennym. Pierwsze efekty takiej kwerendy, uwzględniającej tylko materiał rozproszony i pomijającej większe zbiory rękopiśmienne, obejmują do tej pory ponad 3000 receptur. Może to stanowić punkt wyjścia do dalszych badań.

W latach dwudziestych i trzydziestych XIX wieku pojawiły się w Polsce masowe, popularne książki kucharskie. Dla tego czasu dysponujemy też znacznie bogatszym i bardzo zróżnicowanym materiałem rękopiśmiennym. Paradoksalnie jednak bogactwo bazy źródłowej wcale nie prowadzi automatycznie do rozwoju badań. Najpilniejszym postulatem zmierzającym w tym kierunku byłaby przede wszystkim inwentaryzacja dawnych tekstów kulinarnych, zarówno rękopiśmiennych, jak i drukowanych.

Adres Autora:
dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK
Instytut Historii i Archiwistyki UMK
Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia
(stacja naukowa PTH)
ul. W. Bojarskiego 1
87-100 Toruń
www.facebook.com/kuchniastaropolska
www.dumanowski.natemat.pl

KNOWLEDGE, NARRATION, TASTE. OLD-POLISH COOKERY BOOKS AND CULINARY GUIDES AS HISTORICAL SOURCES

The article explores the potential of old cookery books and culinary guides as sources for historical research. In addition to problems of source analysis methodology and data on the condition and availability of such sources, it discusses wider issues concerning the aims, character and prospects of research on the history of food.

In order to use cookery books and culinary guides it is necessary not only to master more or less traditional methodology of historical research but also to know a lot about nutrition, biology and culinary traditions. Denying such texts the status of source material results from lack of critical source analysis and gaps in knowledge on nutrition.

There are few surviving texts which could be used for research on the history of food in the Old Polish period. Sources from the 19th c. are abundant, which, however, has not stimulated the development of research so far.

In Polish historiography the history of food is still associated with the *Annales* school, which limits the applicability of culinary sources. On the other hand, the development of modern history of culture and growing interest in the history of knowledge, beliefs and cultural practices draws our attention to the previously unexplored potential of such sources.

The article has resulted from works on publishing Old-Polish texts within the "Monumenta Poloniae Culinaria" project and from works on dispersed sources within the National Programme for the Development of Humanities. Analysing thousands of more or less detailed recipes, which include loads of information on food products, cooking techniques, taste, diet and religious restrictions, makes it possible to trace the changing attitudes to food and its social and cultural functions.

Recipes included in printed cookery books differed from those surviving only in manuscripts as to authors, addressees, the type of advice, practicality and social representativeness. Printed texts, which exerted most impact, were often supplemented with ideological prefaces or commentaries concerning the profession of the cook, national and social identity, and nutritive, aesthetic and symbolic values of food. It is not always the case that such texts overtly and unambiguously reflect nutritional standards. It is only an analysis of the context of their publication and of their reception that enables us to study culinary fashions, to discover references to other texts and ideas, to capture the style of cooking and to decipher messages expressed in the language of taste.

Cookery books and culinary guides first of all bring information on dietary knowledge, the usage of food products and cooking techniques and their social and cultural evaluation. Like other sources, they should be studied within wider contexts, with due consideration for the features of this particular text genre, and alongside other types of sources.

Translated by
Izabela Szymańska