

S P R A W O Z D A N I A I Z A P I S K I

KWARTALNIK HISTORII KULTURY MATERIALNEJ 66 (2), 2018
PL ISSN 0023-5881
www.iaepan.edu.pl

Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne, wyd. i oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne, red. Jarosław Dumanowski, t. VII, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2017, ss. 366, ryc. barwne nlb.

Omawiany tom stanowi kontynuację recenzowanej już na łamach „Kwartalnika” edycji receptur kulinarnych odkrywanych poza nielicznymi książkami kucharskimi z doby staropolskiej, a więc w drukach poświęconych w głównej mierze tematom innym niż kulinaria oraz w rękopisach¹.

Przepisy opublikowane w tym tomie pochodzą z rękopiśmiennych zbiorów kilkunastu archiwów i bibliotek z całej Polski, w tym m.in. Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie, Archiwum Narodowego w Krakowie, bibliotek — Ossolineum, Czartoryskich, Kórnickiej. Grono czołowych polskich instytucji kultury, których zbiory wykorzystano, uzupełnia księżnica zagraniczna — Lwowska Narodowa Biblioteka Ukrainy im. W. Stefanyka. Wydawcy nie informują o założeniach i skali przeprowadzonych kwerend, można więc przypuszczać, że w pewnym stopniu miały one charakter próby losowej. Być może część z nich przyniosła wynik negatywny.

Niezależnie od tych wątpliwości, otrzymaliśmy wyjątkowy, bogaty materiał źródłowy obejmujący blisko 900 receptur (s. 53–316) — prawie trzykrotnie więcej niż zawiera najstarsza polska książka kucharska Czernieckiego. Blisko 1/3 spośród nich dotyczy przygotowania ciast i słodczy. Wśród pozostałych wydawcy wyodrębnili następujące działy: „Zupy” (36 receptur), „Mięso” (122), „Ryby i stworzenia wodne” (47), „Kasze i potrawy mączne” (29), „Nabiał” (43), „Warzywa” (37), „Owoce” (146), „Napoje” (37), „Dodatki”, w tym ocet (62), musztardy (9), dodatki (14), „Inne” (33), „Koncepty kulinarne” (12). W obrębie działów zachowano chronologiczny układ przepisów. Liczebnie dominują receptury osiemnastowieczne, spora część z nich (ok. 130) pochodzi przy tym z przełomu XVIII i XIX w. Jedna — na „ocet suchy podróżny” (s. 297) jest datowana na ok. 1804 r. W tej sytuacji drugi człon tytułu wydawnictwa wydaje się nieco mylący.

Część źródłową tomu poprzedza „Wstęp”, pióra Jarosława Dumanowskiego (s. 7–48), stanowiący interesujące, wielowątkowe studium. Autor wskazuje na wyjątkowe znaczenie materiałów rozproszonych, wynikające choćby z bardzo skromnego, zachowanego do dziś zasobu wydawnictw zwartych o tematyce kulinarnej. Za szczególną zaletę receptur rękopiśmiennych uznaje ich funkcjonowanie w wielu wersjach — odpisach. Przez to nabierają wiarygodności jako zapis realnej, powtarzalnej praktyki. Drukowane teksty kulinarne, adresowane do profesjonalistów kuchni bardziej lub mniej elitarnej, z reguły tylko przypominały fachowym odbiorcom rozwiązania już im znane. Zapisy rękopiśmienne, tworzone przez amatorów i dla nich przeznaczone, wnoszą więcej informacji praktycznych, dotyczących ilości oraz proporcji zużywanych w kuchni produktów, czasu, a nawet temperatury obróbki.

Analizując przepisy J. Dumanowski ocenia też rolę poszczególnych produktów. Za zmianę w badanej epoce najistotniejszą uznaje, początkowo elitarną, później stopniowo ogarniającą coraz szersze kręgi społeczne, modę na cukier stosowany jako przyprawa uniwersalna, do

¹ Rec.: A. Klonder, „Kw.HKM”, R. LXV, 2017, nr 1, s. 106–108.

„właściwie wszystkich produktów i potraw” (s. 40). Cukier był uznawany wręcz za lekarstwo. Z uwagi na swoje własności konserwujące umożliwiał również przechowywanie owoców i wszelkich z nich przetworów. Karierze cukru towarzyszył spadek znaczenia takich przypraw jak imbir oraz szafran. Ten ostatni, wcześniej stanowiący wręcz symbol kuchni polskiej — szlacheckiej, z receptur osiemnastowiecznych znika niemal całkowicie.

Autor wskazuje też na uchwytny w osiemnastowiecznych recepturach zróżnicowanie elity i szerszych grup ludności. Na przykład kolki u tej pierwszej ma łagodzić napój przygotowany z dodatkiem produktów importowanych (pieprz, oliwa, cukier). Ludziom prostym ma z kolei wystarczyć przegotowane ciepłe mleko z czosnkiem.

Wreszcie J. Dumanowski próbuje śledzić powiązania publikacji starszych (z XVI–początku XVII w.) z osiemnastowiecznymi rękopiśmiennymi sylwami. Stara się uchwycić moment, gdy elitarna wiedza (medyczna, dietetyczna, kulinarna) stuleci wcześniejszych stała się wiedzą potoczną szlacheckiego dworu, a nawet gminu. Z kolei w niektórych przepisach zawartych w rękopisach odnajduje inspiracje dla późniejszych książek kucharskich.

Merytoryczną wartość edycji podnosi, a zarazem przydaje jej urody, ok. pięćdziesiąt fotografii obiektów z kolekcji wilanowskiej (niestety brak ich spisu). Prezentują wiele elementów zastawy stołowej — naczynia, sztuce, z różnych surowców (fajans, kamionka, porcelana, szkło, cyna, srebro). Zabytki pochodzą głównie z zachodnioeuropejskich ośrodków produkcyjnych, w tym najsłynniejszych, takich jak Miśnia. Większość została wyprodukowana w XVIII i na początku XIX w., kilka w stuleciu XVII. W przypadku kilku wyrobów (szkło, cyna, fajans) jako miejsce ich powstania wskazano Polskę.

Korzystanie z wydawnictwa ułatwiają „Słownik terminów kulinarnych” (s. 319–326), zestawienie miar (s. 329), „Spis przepisów” (s. 335–356), „Indeks produktów i terminów kulinarnych” (s. 358–366).

Andrzej Klonder