

ANNA MATRAS

UNIwersytet Jagielloński
Wydział Polonistyki
Katedra Performatyki
E-MAIL: ANIA.MATRAS@GMAIL.COM

„Pieprzno i szafranno, moja mościa panno”. Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania

STRESZCZENIE

Tematem artykułu są staropolskie książki kucharskie: pierwsza polska książka kucharska *Compendium ferculorum* Stefana Czernieckiego z 1682 roku oraz *Kucharz doskonały* Wojciecha Wielądki z 1783 roku. Autorka traktuje je nie tylko jako źródło przepisów i wiedzy o staropolskim guście kulinarnym, ale również jako archiwum panujących wówczas zwyczajów związanych z kulturą kulinarną, między innymi staropolskich uczt. Pozostając w zgodzie z założeniami tak zwanej gastronomii historycznej Jeana-Louisa Flandrina, książki kucharskie rozpatruje przede wszystkim jako źródło kulturowych i społecznych tradycji, a także wyobrażeń i gustów kształtujących epokę. W tym świetle prezentuje wpływ staropolskich książek kucharskich na współczesne wyobrażenia o polskich tradycjach kulinarnych.

SŁOWA KLUCZOWE

książka kucharska, kuchnia staropolska, gastronomia historyczna, Stefan Czerniecki, Wojciech Wielądki

Jedzenie, kuchnia i smak są odbiciem kultury danego okresu historycznego i mówią wiele o gustach naszych przodków. Badania nad kuchnią i smakiem można potraktować jako jeden ze sposobów poznawania świata i jego historii. Przemiany w kulturze kulinarnej wiążą się ściśle z przemianami historycznymi i światopoglądowymi wybranego społeczeństwa. Najlepszym źródłem informacji o systemach

kulinarnych sprzed wieków są książki kucharskie. To w nich odnaleźć można cenne informacje na temat zmieniających się sposobów przygotowywania potraw i poszerzającej się wiedzy kulinarnej naszych przodków. Ajrun Appadurai, jeden z badaczy historii kultury kulinarnej, w eseju *How to make a national cuisine*¹ twierdzi, że książki kucharskie to nie tylko podręczniki, ale też dokumenty historyczne, które „odzwierciedlają zmiany granic jadalności, konwenanse procesu kulinarnego, logikę dań, wymogi budżetu domowego, kaprysy rynku i strukturę krajowej ideologii”². Książki kucharskie chciałabym zatem potraktować nie tylko jako źródło przepisów i wiedzy o staropolskim guście, ale również jako archiwum panujących wówczas zwyczajów związanych z kulturą kulinarną, w szczególności staropolskich uczt. Dzieła kulinarne z epoki staropolskiej nie tylko bowiem traktują o procedurach kucharskich, ale też pokazują sposoby, jak pobudzać wyobraźnię, jak zaskakiwać biesiadników, zachwycać ich wyglądem i sposobem podania potraw. To właśnie w sposobach *ordre des mets*, czyli „porządku potraw” Jean-Louis Flandrin, twórca tak zwanej gastronomii historycznej, dostrzegał uniwersalny scenariusz spektaklu tworzonego dla uczestujących, a także źródło kulturowych i społecznych tradycji i gustów kształtujących epokę³.

Źródłem naszej wiedzy o kuchni staropolskiej przez lata była głównie literatura piękna. To ona powielała obrazy i produkowała wyobrażenia o tym, co jadano w dawnej Polsce i jakie uczyły odbywały się na dworach możnych władców. Najślynniejszym literackim opisem staropolskiego ucztowania jest bez wątpienia ten zawarty przez Adama Mickiewicza w *Panu Tadeuszu*. Te przedstawienia nie zawsze były poparte historycznymi badaniami i często powielały błędne przekonania o wyglądzie staropolskiej kultury kulinarnej. Dziś, dzięki staraniom Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie i historyków zrzeszonych pod egidą profesora Jarosława Dumanowskiego, ukazują się nowe opracowania dawnych książek kucharskich, a kuchnia staropolska stała się pełnoprawnym przedmiotem badań historycznych. Dzięki tym działaniom dostęp do wiedzy o staropolskiej kuchni przestaje być zapośredniczony przez opracowania i literaturę piękną. Dlatego ważną dla mnie kwestią jest odpowiedź na pytanie o to, co dla współczesnej kultury kulinarnej oznacza nowe spojrzenie na kuchnię staropolską i dostęp do wiedzy o tym, co jedliśmy i jak jedliśmy. Zainteresowanie dawnymi zwyczajami kulinarnymi traktuję jako istotny element budowania i definiowania podstaw polskiej kuchni narodowej.

Częstym błędem popełnianym przez badaczy zajmujących się historią kuchni jest podążanie za przekonaniem, że charakter i sposoby jedzenia są niezmiennie.

¹ A. Appadurai, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, Cambridge 1988.

² Cyt. za: W. B. Highman, *Historia żywności*, tłum. A. Kunicka, Warszawa 2012, s. 247.

³ P. Meyzie, *Jean-Louis Flandrin. Historia smaku we Francji i w Polsce*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12, s. 14–17.

Stąd tendencja do uzasadniania czasem niezrozumiałych gustów naszych przodków za pomocą racjonalnych przykładów czerpanych wprost ze współczesności⁴. Dlatego też punktem wyjścia rozważań o staropolskiej kuchni uczynię jej najbardziej charakterystyczną i zarazem kontrowersyjną z punktu widzenia współczesności cechę, czyli obfite używanie przypraw i łączenie ich w zaskakujące kompozycje smakowe. Duże ilości pieprzu, szafranu, imbiru, gałki muszkatołowej, cynamonu, kolendry, kminku, octu, cukru, cytryn, limonek, piżma, pistacji, rodzynek dodawano do mięs i ryb, a także do potraw mącznych i mlecznych. Matki, będące jednocześnie nauczycielkami kulinarnych przepisów, miały ponoć pouczać swe córki – panny na wydaniu: „tylko pieprzno i szafranno, moja mościa panno”. Charakterystyczny ostry smak i zapach, będący wypadkową mieszanki intensywnych przypraw, stał się podstawową cechą naszej kuchni narodowej w okresie staropolskim. Przepisy opatrzone określeniem „po polsku” zakładały zwykle użycie w daniu kilku lub kilkunastu różnych przypraw i wielu dodatków. Tak rozumiany polski smak zyskał złą sławę w ówczesnej Europie. Znane są przekazy i relacje świadków stołujących się na polskich dworach, dla których kuchnia staropolska była niesmaczna, a co najważniejsze – ciężkostrawna. Często też komentowano duże spożycie alkoholu podczas uczt, tłumacząc je właśnie koniecznością „zapijania” intensywnego smaku potraw.

Historycy, komentując upodobanie staropolskiej kuchni do egzotycznych przypraw, zakładają, że było ono najbardziej wyrazistym sposobem demonstrowania społecznej wyższości. Kuchnia staropolska była rzeczywiście elitarna, a zamożna polska szlachta, oczywiście za sprawą zatrudnianych w dworach kucharzy, była wówczas jedynym odbiorcą książek kucharskich. Obfitość drogich, korzennych przypraw na szlacheckich stołach nie tylko pozwalała wyróżniać się w środowisku, ale także doskonale wpisywała się w barokową estetykę ówczesnej sztuki kulinarnej w Polsce. W takiej społecznej przestrzeni powstawał kompleksowy projekt kulinarno-kulturowy, który dziś nazywamy kuchnią staropolską.

W artykule pragnę prześledzić zmiany, jakie zachodziły w polskiej kuchni na przestrzeni kilku wieków, pokazując to na przykładzie analizy dwóch pomnikowych dzieł, które dziś traktuje się jako wyraziste obrazy kuchni staropolskiej. Są to pierwsza polska książka kucharska autorstwa Stefana Czernieckiego pt. *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw*⁵ z 1682 roku oraz *Kucharz doskonały*⁶ Wojciecha Wielądki z 1783 roku. Barok kontra klasycyzm – tak można

⁴ Więcej na ten temat pisze J. Dumanowski we wstępie do wydania *Compendium ferculorum* z 2010 roku.

⁵ S. Czerniecki, *Compedium ferculorum, albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2010 (wszystkie cytaty pochodzą z tego wydania).

⁶ W. Wielądka, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem (...) pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, oprac. J. Dumanowski, Warszawa 2012 (wszystkie cytaty pochodzą z tego wydania).

by syntetycznie opisać relację między dziełami Czernieckiego i Wielądki. Porównując te dwie książki, pokażę, jak różnią się one podejściem do sposobów przygotowywania potraw oraz jakie zmiany zachodzą w polskim piśmiennictwie kulinarnym w pierwszych wiekach jego istnienia.

Wydane w Krakowie w 1682 roku *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw* to pierwsza zachowana w całości polska książka kucharska. Możliwe, że w XVI wieku na polskim rynku pojawiła się książka kucharska zatytułowana *Kuchmistrzostwo*, będąca tłumaczeniem z języka czeskiego. Ta hipoteza jest jednak wciąż niewystarczająco udokumentowana⁷.

Stanisław Czerniecki był kucharzem na dworze księcia Aleksandra Michała Lubomirskiego w Wiśniczu i służył trzem pokoleniom tej rodziny. Krótko pracował także na dworze Michała Korybuta Wiśniowieckiego, jednak to głównie Lubomirscy wspierali jego karierę. Dlatego też Czerniecki dedykował swą książkę Helenie Tekli z Ossolińskich, żonie wojewody krakowskiego Aleksandra Michała. Do niej zwraca się w pierwszych słowach wstępu, dziękując za protekcję oraz – jak można się domyślać – za zachętę do spisania swoich przepisów. W przedmowie do *Compedium ferculorum* znajdziemy również zwrot do czytelnika, projektowanego odbiorcy książki, z którym Czerniecki dzieli się wiedzą i doświadczeniem. Wydanie drukiem przepisów miało być nie tylko inspiracją dla kucharzy pracujących na innych szlacheckich dworach, ale też podręcznikiem do nauki gotowania. Nie bez powodu Czerniecki nazywał siebie kuchmistrem. Słowo to w epoce oznaczało znacznie więcej niż tylko szefa dworskiej kuchni. Było określeniem znawcy sztuki kulinarnej, który na równi z zarządzaniem kuchnią był nauczycielem nowych pokoleń kucharzy. Jego pozycja w dworskiej hierarchii była zatem bardzo wysoka⁸.

Do historii przeszło wielu znanych kuchmistrzów, jednak to Czernieckiemu przysługuje miano prawdziwego artysty w swojej dziedzinie i pioniera piśmiennictwa kulinarnego w Polsce. *Compendium ferculorum* to wyjątkowe świadectwo polskiej kuchni magnackiej, której nadrzędnym celem było olśnienie biesiadników i potwierdzenie wysokiego statusu społecznego gospodarza. Była to kuchnia niemająca żadnych, ani koncepcyjnych, ani finansowych, ograniczeń. Dlatego dzieło Czernieckiego to wspaniała opowieść o wielkich ucztach, które organizowane były z rozmachem i przeradzały się w prawdziwe widowiska smaku. Podczas tych uczt delektowano się, jak słusznie zauważa Jarosław Dumanowski, „potrawami barokowymi w stylu i narodowymi w treści”⁹. Czernieckiego można uznać za kulinarnego patriotę, który konstruuje swoje wyobrażenia

⁷ M. i J. Łozińscy, *Historia polskiego smaku*, Warszawa 2012, s. 74.

⁸ J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański, *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*, Warszawa 2012, s. 25–46.

⁹ J. Dumanowski, *Weźmij materyję wołową albo cielęcą...*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12 (599), s. 37.

o kuchni polskiej poprzez tworzenie kontrastów i zaprzeczanie kuchniom obcym, głównie francuskiej. Kucharz Lubomirskich zawarł w swojej książce wiele krytycznych uwag pod adresem panujących podówczas zwyczajów kulinarnych: krytykował obsypywanie potraw chlebem (popularna panierka), dolewanie wina do jedzenia i dodawanie rodzynek do dań bez cukru. W opisywanych przez niego zasadach kuchni polskiej można dostrzec wrogie nastawienie do wszelkich zachodnioeuropejskich wzorców. Podstawowym przesłaniem *Compendium ferculorum* jest przekonanie, że polska kuchnia jest doskonała i nie powinna się zmieniać.

Dzieło Czernieckiego wyróżnia się bardzo ciekawą i przemyślaną kompozycją. Książka składa się z trzech rozdziałów, z których każdy zawiera po sto przepisów na potrawy mięsne, z ryb i z mleka (tu również przepisy na pasztety, torty i ciasta). Każdy rozdział kończy się tak zwanym *additamentem* (uzupełnieniem), na który składa się dziesięć kolejnych receptur, dotyczących dodatków do opisywanych wcześniej potraw. Zwieńczeniem każdej z trzech części jest tak zwany sekret kuchmistrzowski. Są to receptury na dania szczególnie cenione przez autora, w których zdradzał on smakowe kompozycje i tajniki swojego kunsztu. Efektowne i oryginalne potrawy miały być przeznaczone na wyjątkowe okazje. W *Compendium ferculorum* znalazły się trzy takie sekrety: „kapłon całkiem w flasie”, „szczuka jedna całkiem nierozdzielna” oraz „sekret dla chorych, źle się mających i już o zdrowiu desperujących”. Potrawy te były swoistą wizytówką kucharza, świadcząca o wyjątkowym wyczuciu smaku i niezwykłych umiejętnościach. Potrawy ugotowane według specjalnych przepisów to także wyjątkowe świadectwa barokowego konceptu kulinarnego, którego celem było nie tylko dogadzanie podniebieniom uczujących, ale również zaskoczenie ich niezwykłą formą podania. „Kapłon całkiem w flasie” to danie wyjątkowe. Jak sama nazwa wskazuje, ma zaskoczyć gości, którzy będą się zastanawiali, jak kucharz zmieścił całego kapłona w szklanej butelce. Potrawę przygotowywano, używając jedynie skóry kapłona, która pozbawiona kości i mięsa łatwo mieściła się „w flasie”. Następnie skórę zwierzęcia napełniano mieszanką mleka z żółtkami i gotowano razem z butelką. Podczas gotowania składniki pęczniały, wypełniając skórę niczym balon. W momencie podania danie miało rzeczywiście sprawiać wrażenie, jakby olbrzymi kapłon zmieścił się w niewielkiej butelce.

Kunsztowna i przemyślaną kompozycja *Compendium ferculorum* Czernieckiego świadczyć może nie tylko o kulinarnym talencie, ale także o jego dużej świadomości jako autora książki kucharskiej. Dzieła tego nie można traktować tylko jako zbioru przepisów i podręcznika do nauki kuchennych procedur. Należy myśleć o nim jako o dziele kuchmistrza-artysty, świadomego twórcy, mającego własny, oryginalny styl sztuki kulinarnej. Nie ulega przy tym wątpliwości, że Czerniecki był żarliwym wyznawcą swojej epoki i jej kulinarnych zamięłowań. Do charakterystycznych cech kuchni mistrza należy zaliczyć wszystkie te wyznaczniki, którymi dziś opisuje się kuchnię staropolską: obfite szafowanie egzotycznymi

przyprawami, łączenie smaków kwaśnych i słodkich, duża ilość tłuszczu i zaskakiwanie wyglądem oraz zdobieniem potraw.

Czerniecki zapisał się w historii staropolskiej kuchni również jako nauczyciel zawodu. W *Compendium ferculorum* zawarł precyzyjny opis obowiązków, które należały do kuchmistrza. Z racji swojej pozycji miał on nie tylko kierować pracami w kuchni, ale także zajmować się planowaniem każdej uczyty. We wstępnym rozdziale dzieła Czernieckiego możemy przeczytać: „jego jest powinność zrozumieć intencją pana swego albo autora bankietu, jako wiele gości ma mieć i zrozumieć stół, a według stołu bankiet akkomodować, żeby zbytku nie uczynić”¹⁰. Dodaje jednak, że „zbytek mierny potrzebny jest, bo jest ozdobą autorów bankietu, według starej przypowieści, lepiej mieć za taler szkody, niżeli za pół grosza wstydu, na to umiętny kucharz pamiętać powinien, żeby głupim skępstwem panu swemu wstydu nie uczynił”¹¹. Dlatego do zadań kuchmistrza należało odpowiednie zaplanowanie liczby potraw i ich rodzaju oraz dopilnowanie, by goście w trakcie uczyty nie poczuli ich braku. Według Czernieckiego trzeba było dokonać odpowiednich obliczeń i przygotować tak dużo jedzenia, aby na każdego gościa przypadł jeden półmisek potraw. Taka ilość jedzenia, ogromna z perspektywy dzisiejszych zaleceń dietetycznych, w ówczesnych czasach według kucharzy powinna zaspokoić apetyt najbardziej wybrednych smakoszy. Do funkcji kuchmistrza należało nie tylko dbanie o obfitość potraw, ale również o to, by każde danie zadowalało swoją jakością obecnych podczas uczyty gości. Kuchmistrz musiał zajmować się rozplanowaniem zajęć dla całego zespołu pomocników, wydawaniem produktów ze spiżarni, a także wziąć odpowiedzialność za kuchenne narzędzia. Prawdopodobnie dlatego Czerniecki wspominał o kilku podstawowych cechach, jakimi powinien się charakteryzować odpowiedzialny kucharz – „ochędożny, trzeźwy, czujny, wierny, a nade wszystko panu swemu życzliwy i prędky”¹². Według autora *Compendium ferculorum* każdy dobry kuchmistrz powinien posiadać własne zdanie na temat kierowania pracą i przygotowywania potraw.

Wysoka pozycja kuchmistrza w dworskiej hierarchii związana była z szerokim zakresem obowiązków i z odpowiedzialnością za dobre imię gospodarza. Praca ta, jak można się domyślać, wiązała się dzięki temu z wysokimi zarobkami. Wspomina o tym Aleksandra Kleśta-Nawrocka, badaczka zajmująca się kuchnią staropolską. Powołując się na „Regestr do zapłacenia Suchedni ludziom kuchennym y kredensyrom na rok ieden według Xięgi Jurgeltowej w Puławach die 11 8bris ad. 1720 spisany”, dokument znajdujący się Bibliotece Czartoryskich w Krakowie, badaczka podaje wiele ważnych informacji na temat płac personelu kuchennego. Zawarte w rejestrze dane informują, że kucharz dostawał na rok trzysta złotych, cukiernik dwieście złotych, a kuchenni pomocnicy od dwudziestu

¹⁰ S. Czerniecki, *Compedium ferculorum...*, op. cit., s. 43.

¹¹ Ibidem, s. 44.

¹² Ibidem.

czterech do osiemdziesięciu złotych. Registr nie zawiera bezpośrednich informacji na temat wynagrodzenia kuchmistrza, jednak Kleśta-Nawrocka, porównując dane z innych źródeł, wskazuje, że mógł on zarabiać w tym czasie około tysiąca złotych rocznie, co było zawrotną sumą¹³.

Dzieło Czernieckiego przez długi czas było jedyną polską książką kucharską i doczekało się około dwudziestu wydań do początku XIX wieku¹⁴. Sukces Czernieckiego był zaskakujący i znacznie spóźniony. Po pierwodruku z 1682 roku kolejne wydanie ukazało się dopiero w 1730 roku (następne wydania pod nazwą *Compendium ferculorum* ukazywały się w Krakowie w 1730 i 1753 roku oraz we Lwowie w 1755 roku)¹⁵. To opóźnienie może świadczyć o stabilności jednego wzorca gotowania w Polsce i o kulinarnym konserwatyźmie, będącym wypadkową przywiązania do tradycji. Demonstracyjne wręcz przestrzeganie dawnych zwyczajów i kult przeszłości to z pewnością cechy dobrze opisujące polską kuchnię przełomu XVII/XVIII wieku.

Innym wytłumaczeniem popularności książki Czernieckiego mogła być praktyka wydawania jej pod zmienionym tytułem, co spowodowało także zmianę odbiorców. Wydanie z 1744 roku opatrzone zostało podtytułem *Stół obojętny, to jest pański, a oraz i chudopacholski; abo sposób gotowania rozmaitych potraw według różnaitości smaku i upodobania, tak względem bogatych, jako też ubogich traktamentów*¹⁶ (pod tym samym tytułem ukazały się kolejne edycje: Wilno 1744, Wilno 1775, Wilno 1782, Sandomierz 1784 – dwukrotnie, Wilno 1788)¹⁷. Zmieniony tytuł dzieła Czernieckiego wskazuje na to, że książka kucharska z przepisami przeznaczonymi na stół polskiego XVII-wiecznego magnata po stu latach stała się dziełem równie przydatnym dla znacznie szerszego grona odbiorców, mimo że zawarte w niej przepisy nie uległy modyfikacji. Zmieniło się za to ich znaczenie: przepisy, kiedyś uważane za wyrafinowane, w drugiej połowie XVIII wieku stały się przepisami popularnymi, których przygotowanie leżało w możliwościach finansowych nie tylko szlachty. Jeszcze dobitniej zmianę tę pokazuje tytuł edycji *Compendium ferculorum* z lat 1800–1821. Dzieło Czernieckiego drukowano wówczas pod tytułem zupełnie dziś niekojarzonym z kuchnią staropolską i jej sarmackimi korzeniami – *Kucharka miejska i wiejska albo sposób gotowania rozmaitych mięsnych, postnych i rybnych potraw, tudzież robienia ciast, tortów etc. na trzy rozdziały podzielona, w których się znajduje sto mięsnych, sto postnych i sto rybnych potraw*¹⁸. Wydawca książki pod tak sformułowaną nazwą

¹³ A. Kleśta-Nawrocka, *Specyfika kuchmistrzowskiej profesji*, [online] http://mobile.wilanow-palac.pl/article/specyfika_kuchmistrzowskiej_profesji.html [dostęp: 18.05.2014].

¹⁴ M. i J. Łozińscy, op. cit., s. 78.

¹⁵ S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. W. Walecki, Kraków 1999, s. VI.

¹⁶ J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański, op. cit., s. 27.

¹⁷ S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, op. cit., s. VI.

¹⁸ Kolejne wydania: Warszawa 1800, 1804, 1811, 1816, 1821, Berdyczów 1806.

zwraca się już bezpośrednio do czytelników spoza stanu szlacheckiego. Tym sposobem magnacka kuchnia Czernieckiego, będąca dla nas wzorem myślenia o kuchni staropolskiej, trafiła na początku XIX wieku do domów w miastach i na prowincji.

Interesującą perypetię książki Czernieckiego ilustruje analizowana przez badaczy kwestia uczyty w *Panu Tadeuszu* Adam Mickiewicza¹⁹. Jednym z elementów nostalgii za odchodzącym w przeszłość światem szlacheckich obyczajów jest w naszej narodowej epopei kuchnia staropolska. Historia ostatniego zajazdu na Litwie kończy się ucztą, wyreżyserowaną przez Wojskiego na życzenie generała Dąbrowskiego, który „oświadczył z wieczora, / że chce mieć obiad polski”²⁰. Mickiewicz przypisał Wojskiemu korzystanie z *Kucharza doskonałego* Wojciecha Wielądki. Wydaje się to jednak mało prawdopodobne, ponieważ Wojski musiał wiedzieć, że dzieło Wielądki byłoby zupełnie nieprzydatne do przygotowania staropolskiej uczyty. A zatem inspiracją dla uczyty w *Panu Tadeuszu* musiało być *Compendium ferculorum* Czernieckiego.

Potwierdzeniem tej tezy może być nie tylko barokowy koncept czterech pór roku, towarzyszący serwisowi podanemu przez Wojskiego, ale również konkretne przepisy przedstawione w narodowym eposie. Najstojniejszym z nich jest przepis na „Szcukę jedną całkiem nierozdzielną, nie rozkranianą, smażoną głowę, warzony śrzodek do rosołu albo kaszanatu, pieczony ogon”. To jedna z najważniejszych receptur Czernieckiego, opisana jako sekret kuchmistrzowski i polecana jako danie na specjalne okazje. Barokowy koncept Czernieckiego to zagadka dla biesiadników: w jaki sposób przygotować w całości rybę, która byłaby częściowo upieczona, częściowo ugotowana i częściowo usmażona? Odpowiedzią na to pytanie jest przedstawiony w *Compendium ferculorum* przepis. W czasie opiekowania szczupaka na różnie należało część ryby polewać olejem i posypywać mąką, część obwiązać szmatką i polewać solonym octem winnym, a część przeznaczoną do upieczenia poleać tłuszczem dopiero pod koniec przygotowywania²¹.

Nie możemy być pewni, czy Adam Mickiewicz czytał książkę Czernieckiego. Anegdota głosi, że miał jeden egzemplarz, lecz pozbawiony okładki, która pozwalałaby na identyfikację tytułu i autora dzieła²². Jednak stworzona przez niego w *Panu Tadeuszu* wizja staropolskiej kuchni i ucztowania jest swoistą syntezą dwóch ważnych tradycji kulinarnych autorstwa Czernieckiego i Wielądki. Połączenie obu tych dzieł, mimo że tak od siebie różnych, jest jednym z wielu

¹⁹ J. Jarońska, *Kuchnia polska i romantyczna*, Kraków 1994, s. 61; R. Ocieczek, „Zabytek drogi prawych obyczajów”. *O książce kucharskiej, którą czytywał Mickiewicz* [w:] „Pieśni ogromnych dwanaście...”. *Studia i szkice o „Panu Tadeuszu”*, red. M. Piechota, Katowice 2000, s. 172–191.

²⁰ A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, Warszawa 1996, s. 332.

²¹ J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański, op. cit., s. 99–101.

²² J. Ziemiński, *Książka kucharska w podróznym kufierku: (jeszcze o książce kucharskiej, którą posiadał Mickiewicz)*, „Ruch Literacki” 2005, R. 46, z. 4/5, s. 355–367.

przykładów na utożsamianie staropolskiej kuchni z jednym, spójnym nurtem kulinarnym, podczas gdy koncept kuchni staropolskiej był zmienny i różnorodny.

Zmianę, która nastąpiła w polskiej kuchni w XVIII wieku, bardzo wyrazistą i znaczącą, doskonale ilustruje cytat z *Żony modnej* Ignacego Krasickiego:

Wierz mi waćpan, jeżeli mamy się sposobić
Do uczciwego życia, weźże ludzi zgodnych,
Kucharzy cudzoziemców, pasztetników modnych,
Trzeba i cukiernika. Serwis zwierściadlan
Masz waćpan i figurki piękne z porcelany?²³

Kulinaryny barok Czernieckiego powoli wypierany był przez kuchnię klasyczną, w której miejsce ostrych przypraw i wymyślnych konceptów zajął umiar i naturalny smak potraw. Odżegnująca się od zachodnioeuropejskiej tradycji kulinarnej książka Czernieckiego miała ustąpić miejsca dziełu, które wprost garściami czerpało swoje przepisy od kucharzy znad Sekwany, uznawanych wtedy za wyjątkowo „modnych”. Wpływ kultury francuskiej widoczny był we wszystkich dziedzinach życia ówczesnej Polski, na tym tle nie dziwi więc szybki przepływ także tamtego stylu gotowania do polskich kuchni. Mąż „żony modnej”, prawdopodobnie kontuszowy szlachcic, przyzwyczajony do korzennej i obfitej kuchni polskiej, miał się o nadchodzących zmianach przekonać na własnej skórze.

Napisany przez Wojciecha Wielądki i wydany po raz pierwszy w 1783 roku *Kucharz doskonały*²⁴ przedstawia nowy wizerunek polskiej kuchni nie tylko ze względu na zawarte w tym dziele przepisy, ale również zaskakującą praktykę wydawniczą. Wielądko nie był kucharzem i nie posiadał profesjonalnego doświadczenia Czernieckiego. Był niezbyt popularnym literatem, utrzymującym się z pisania okolicznościowych wierszy oraz popularnych, lekkich komedii (najbardziej znana jest komedia pod tytułem *Figlarna dziewczyna, czyli dowcip w kochaniu*). Twórca nowej książki kucharskiej był pisarzem wszechstronnym, mającym się różnych tematów. Podczas obrad Sejmu Wielkiego pisał pisma polityczne i paszkwile. Interesował się również historią – pozostawił niedokończone dzieło o historii Polski za panowania Sasów i Stanisława Augusta Poniatowskiego.

Wojciech Wielądko bez wątplenia znał *Compendium ferculorum* Czernieckiego i wiedział, że przepisy mistrza powoli traciły popularność. Sytuacja finansowa na polskich dworach zmuszała do umiaru w spożywaniu wykwintnych i obfitych potraw. Dużo liczniejsza warstwa dobrze sytuowanych obywateli miast również

²³ I. Krasicki, *Żona modna*, [w:] idem, *Satyry i Listy*, Wrocław 1999, s. 28.

²⁴ W. Wielądko, *Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania różnego rodzaju mięsiwa, ryb, etc. przytym naukę dającą przezorną o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onych używania. Tudzież robiena wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów. z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, Warszawa 1783 i 1786.

czekała na skierowaną do nich pozycję kulinarną. Warszawski literat mógł liczyć na znaczną poczytność, stąd decyzja o wydaniu książki kucharskiej. Wielądko, z racji własnych ograniczeń i braku wiedzy, zdecydował się na przetłumaczenie książki kucharskiej i dostosowanie jej do oczekiwań polskich czytelników. W nowej, klasycyzującej epoce przedmiotem tłumaczenia mogło być tylko dzieło francuskich autorów.

Wielądko wybrał do przetłumaczenia *Kucharkę mieszczańską* (*La Cuisinière bourgeoise*) anonimowego autora posługującego się przydomkiem Menon²⁵. We Francji ta wydana w 1746 roku książka była jedną z najbardziej popularnych propozycji wydawniczych. Z pewnością decydowała o tym jej nowoczesna forma. Jak wskazuje tytuł książki, odbiorcą *Kucharki mieszczańskiej* nie był kuchmistrz gotujący dla zamożnego pana, ale kucharka ze sfer mieszczańskich. Menon w swoim dziele podjął pomijane dotąd kwestie oszczędności i dostępności produktów oraz podawał dokładne, szczegółowo rozpisane przepisy. Nowa koncepcja książki kucharskiej miała szansę na zyskanie popularności również w Polsce. Propozycja Menona miała jednak dla polskiego czytelnika zasadniczą wadę: tytułowa kucharka była kobietą, a do tego plebejuską. Taka publikacja nie odniosłaby oczekiwanego sukcesu wśród polskich odbiorców. Prosta ingerencja tłumacza sprawiła, że *Kucharka mieszczańska* stała się *Kucharzem doskonałym*. Tak zatytułowana książka trafiła do polskiego odbiorcy i szybko wyparła archaiczną już pozycję Czernieckiego z 1682 roku.

Przepisy Wielądkki są bliższe współczesnym wyobrażeniom o książkach kucharskich niż dzieło jego poprzednika. *Kucharz doskonały* jest bardzo praktyczny i przeznaczony dla większego grona odbiorców. Rozpoczyna się od kalendarza i podaje kolejne przepisy zgodnie z następującymi po sobie porami roku. Był to sposób kompozycji popularny w ówczesnych książkach francuskich i odzwierciedlał ideę korzystania z najlepszych w danym czasie produktów. Wynikało to z silnego w XVIII-wiecznej kuchni francuskiej przeświadczenia, że należy jeść świeże produkty, pochodzące z zamieszkiwanego regionu, i zachowywać ich naturalny smak i wygląd. Było to wyraźne przeciwstawienie się kuchni barokowej, w której ceniono wymyślne smaki, tworzone przez skomplikowane kompozycje, ukrywające prawdziwy wygląd i pochodzenie składników.

Kucharz doskonały Wielądkki składa się z dwóch szczegółowych części. Pierwsza z nich zawiera przepisy na potażów, czyli zup, a także na różne dania mięsne (z wołowiny, skopowiny, tj. kastrovanych i tuczonych baranów, cielęciny, wieprzowiny, baraniny, drobiu i dziczyzny). Druga część składa się z dwóch rozdziałów poświęconych rybom morskim i rzeczonym oraz kolejnych poświęconych jarzynom, potrawom z jaj, nabiału, ciastom i ciastkom, dodatkom, sosom oraz potrawom słodkim: deserom, konfiturom, syropom i wódkom. Taka konstrukcja książki wynika z jej bardziej praktycznego i poradnikowego charakteru.

²⁵ Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris 1746.

Zmianie ulegają też składniki wymieniane przez Wielądkę w przepisach. Nieobecna niemalże w kuchni Czarnieckiego wieprzowina staje się w *Kucharzu doskonałym* podstawą kilkunastu potraw. W kuchni XVI i XVII wieku uważana za mięso niskiego gatunku, nie była ona godna bogatych magnackich stołów. Ale już sto lat później, za sprawą inspiracji niemieckich i francuskich, została na nie powoli wprowadzona. I choć nadal kucharze uważali ją za mięso niezdrowe i ciężkostrawne, zaczęli doceniać jej szerokie zastosowanie i przyjemny smak. Nie ma jednak żadnych historycznych dowodów na obecność w staropolskim jadłospisie kotleta schabowego, uważanego dziś za jedną z tradycyjnych polskich potraw.

W dziele Wielądkki zdecydowanie mniej miejsca zajmują fragmenty poświęcone etosowi pracy kuchmistrza. Autor, za francuskim oryginałem, skupia uwagę na technicznych i praktycznych aspektach pracy w kuchni. Mimo że Wielądko nie był kucharzem, z czasem uzupełniał kolejne druki swojej książki o fragmenty będące jego oryginalnym wkładem. Jego dzieło, podobnie jak książka kucharska Czarnieckiego, również doczekało się kolejnych wydań. Było ich jednak zdecydowanie mniej, bo tylko siedem. Zaskakujące jest to, że pod naporem polskich środowisk już w trzecim wydaniu *Kucharza doskonałego* Wielądko umieścił obok francuskich receptur dania kuchni polskiej i niemieckiej.

Inspirowana kuchnią francuską książka Wielądkki zwiastowała duże zmiany w polskich tradycjach kulinarnych. Ostateczny kres staropolskiej kuchni i stopniowa europeizacja polskiego smaku przypada na czasy panowania Stanisława Augusta Poniatowskiego. Paweł Tremo, autor słynnych obiadów czwartkowych króla Stasia, wywodził się już z zupełnie innej tradycji kulinarnej. Przepisy Tremo są znane dzięki krążącym pod koniec XVIII wieku rękopiśmiennym kopiom, znanym pod różnymi tytułami (nadawanymi zwykle przez kopistów czy posiadaczy)²⁶. Stanisław August był człowiekiem słabego zdrowia, dlatego kuchnia, którą prowadził Tremo, musiała się składać z potraw delikatnych dla żołądka. Panujący na szlacheckich stołach alkohol zastąpić miała woda źródłana. Upodobania kulinarne króla sprawiły, że jego kucharz zmuszony był połączyć to, co modne i francuskie, z polskimi tradycjami kulinarnymi. Receptury, które stosował na dworze królewskim, dały początek nowej polskiej kuchni. Zmiany w modelu kulinarnym nie były tylko udziałem Stanisława Poniatowskiego. Coraz częstsza na polskich dworach była stopniowa rezygnacja z sarmackiego stylu jedzenia i picia, kojarzonego z obfitością i niepohamowaniem. W zamian za to częściej zwracano uwagę na zdrową dietę. Oprócz zmiany jakościowej nastąpiły też zmiany ilościowe. Staropolskie uczyty, organizowane pod bacznym okiem Czarnieckiego, organizowano nawet dla stu i więcej gości, natomiast obiady i przyjęcia przygotowywane przez Pawła Tremo czasem gromadziły jedynie kilka osób. Wiązało się to ze zmianą w myśleniu o funkcjach uczyty. Król Poniatowski przedkładał nad jadło i napitek zamiłowanie do dyskusji i filozofii. Postawa

²⁶ M. i J. Łozińscy, op. cit., s. 122.

ta szybko stała się przedmiotem krytyki szlachty, która zarzucała królowi odrzucenie polskich wartości i tradycji. Jednak ci sami krytycy najczęściej także zmieniali swój codzienny jadłospis zgodnie z pojawiającą się w kraju modą. Najważniejszą jej cechą było uwzględnienie dietetyki w żywieniu, a co za tym idzie kulinarny umiar. Zaczęto również zwracać uwagę na leczniczą moc niektórych składników codziennej diety. Tremo był autorem nie tylko książki kucharskiej, ale również zielarskiej, zatytułowanej *Botanika kuchenna*. Przedstawiał w niej zioła, ich lecznicze zastosowanie i możliwość wykorzystania w kuchni²⁷. Tym samym czasy barokowego wyrafinowania musiały ustąpić rozumowej dietetyce, a wielcy kucharze artyści powoli oddawali przestrzeń kuchni kobietom, które zdominowały kolejne epoki polskich tradycji kulinarnych.

Tradycja staropolskiej kuchni to jeden z ważniejszych problemów w badaniach nad kulturą kulinarną i punkt wyjścia rozważań nad historią polskiej kuchni narodowej. Pojęcia tradycji i kuchni staropolskiej wciąż wypełniane są nowymi znaczeniami, a ich zakres nie jest jeszcze usystematyzowany i stały. Nasze wyobrażenia o kuchni staropolskiej możemy dziś zrewidować poprzez lekturę nowych opracowań książek kucharskich Stanisława Czernieckiego czy Wojciecha Wielądki. Utrwalony obraz tego fenomenu nie zmieni się jednak zbyt szybko. Wpływ na to ma literatura piękna, której oddziaływanie w kreowaniu obrazów dawnej kuchni jest silniejsze i pełniejsze, a jej rola w podtrzymywaniu kulinarnych mitów jest niezastąpiona.

Idea kuchni narodowej to jeden z tych aspektów kultury kulinarnej, którego badaniem zajmują się dziś bardzo chętnie naukowcy z wielu krajów. Sam termin „kuchnia narodowa” wywołuje wiele kontrowersji i sprzecznych teorii. Wiadomo, że kuchnia ta, jako pewien dyskurs kulinarny znany nam dziś i przynależny każdemu państwu, jest efektem nowożytnych nacjonalizmów i ruchów niepodległościowych. Wyobrażenia ludzi na temat kuchni polskiej są jednak ściśle związane z kuchnią epok dużo wcześniejszych, czyli kuchnią staropolską. To ona jest zwykle traktowana jako trwały fundament naszej narodowej tożsamości. Ogólna wiedza na jej temat opiera się najczęściej na bardzo niekonkretnych wyobrażeniach. Zwykliśmy traktować obfitość, mocny alkohol, wielkie uczty i kotleta schabowego jako synonimy kuchni naszych przodków. Jednak bliższe przeanalizowanie tego, co kryje się pod tym pojęciem, pokazuje, że nasze wyobrażenia są często błędne i nieoparte historycznymi dowodami.

Poczucie tożsamości narodowej i identyfikacja ze wspólnotą wypierane są przez ogólne, obiegowane skojarzenia, będące wypadkową najczęściej przywoływanych cech dawnej kuchni. Powoływanie się na tradycję i staropolski smak jest dziś bardzo popularnym chwytym marketingowym. Kuchnia staropolska to w naszym rozumieniu więcej niż tylko jedzenie – to gościnność, rodzina, przywiązanie do

²⁷ W. Wojtyńska, *Paul Tremo – kucharz Stanisława Augusta*, „Kronika Zamkowa” 1996, nr 1, s. 50–56.

tradycji. Ten zbiór cech, które zwykliśmy kojarzyć z tradycją kulinarną, pokazuje, jak szerokie może być podejście do tego, w jaki sposób kreuje się dziś obrazy kuchni staropolskiej, a także ogólniej: polskiej. Nowe badania nad historią kuchni, poparte wydaniem i opracowaniami staropolskich ksiąg kucharskich, pozwalają spojrzeć na to zagadnienie inaczej: rewidują część naszych przekonań, inne zaś wzmocniają, przynoszą nową wiedzę na temat potraw uznanych za tradycyjne w polskiej kuchni. Ta nowa relacja z przeszłością, budowana na bazie analizy ksiąg kucharskich, pozwala przybliżyć tradycję nie tylko historykom, ale także dzisiejszym konsumentom. Współczesne spojrzenie na kuchnię staropolską pozwala badaczom na analizowanie dyskursów o kuchni narodowej i związanych z nią tradycjach. Pozwala nam również na badanie współczesnego wizerunku polskiej kuchni i zakorzenienie go w przeszłości. Książki kucharskie mogą być nieocenionym źródłem wiedzy dla historyka zajmującego się kulturą i życiem codziennym okresu staropolskiego. Nie tylko bowiem przekazują słowny opis istniejących tradycji, ale też tworzą interesujący obraz panujących dawniej zwyczajów i kulinarnego gustu naszych przodków.

OLD POLISH COOKBOOKS AND FEASTING TRADITIONS

ABSTRACT

The aim of the article are traditional Old Polish cookery books: the first Polish cookbook *Compendium ferculorum* by Stefan Czerniecki (1682) and *Kucharz Doskonały* by Wojciech Wielądko (1783). The author treats them not only as a source of recipes and knowledge of Old Polish culinary taste, but also as an archive of the dominant habits of culinary culture, including Old Polish feasts. The cookbooks are treated (in accordance with research perspective of Jean-Louis Flandrin called 'historical gastronomy') as a source of cultural and social traditions, and also ideas and tastes that shaped the Old Polish era. In this perspective the author analyzed the impact of the Old Polish cookbooks in contemporary image of Polish culinary traditions.

KEYWORDS

cookbook, Old Polish cuisine, historical gastronomy, Stefan Czerniecki, Wojciech Wielądko

BIBLIOGRAFIA

1. Appadurai A., *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, Cambridge 1988.
2. Czerniecki S., *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2010.
3. Czerniecki S., *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. W. Walecki, Kraków 1999.

4. Dumanowski J., *Kapłon we flaszy, czyli historia w dawnych książkach kucharskich*, „Wiadomości Historyczne” 2007, nr 6, s. 1–8.
5. Dumanowski J., Pawlas A., Poznański J., *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*, Warszawa 2012.
6. Dumanowski J., *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, [w:] *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2008, s. 306–320.
7. Dumanowski J., *Staropolskie książki kucharskie*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12, s. 36–40.
8. Dumanowski J., *Weźmij materyję wołową albo cielęcą...*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12 (599).
9. Highman B. W., *Historia żywności*, tłum. A. Kunicka, Warszawa 2012.
10. Jarosińska J., *Kuchnia polska i romantyczna*, Kraków 1994.
11. Kleśta-Nawrocka A., *Specyfika kuchmistrzowskiej profesji*, [online] http://mobile.wilanow-palac.pl/article/specyfika_kuchmistrzowskiej_profesji.html [dostęp: 18.05.2014].
12. Krasicki I., *Satyry i Listy*, Wrocław 1999.
13. Łoziński J. i M., *Historia polskiego smaku*, Warszawa 2013.
14. Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris 1746.
15. Meyzie P., *Jean-Louis Flandrin. Historia smaku we Francji i w Polsce*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12, s. 14–17.
16. Mickiewicz A., *Pan Tadeusz*, Warszawa 1996.
17. *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa 2008.
18. Ocieczek R., *„Zabytek drogi prawych obyczajów”. O książce kucharskiej, którą czytywał Mickiewicz [w:] „Pieśni ogromnych dwanaście...”. Studia i szkice o „Panu Tadeuszu”*, red. M. Piechota, Katowice 2000.
19. Wielądko W., *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem (...) pomnożony przez Wojciecha Wielądkę*, oprac. J. Dumanowski, Warszawa 2012.
20. Wielądko W., *Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania różnego rodzaju mięsiwa, ryb, etc. przytym naukę dając przezorną o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onych używania. Tudzież robiena wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów. z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Woyciecha Wielądkę*, Warszawa 1783 i 1786.
21. Wojtyńska W., *Paul Tremo – kucharz Stanisława Augusta*, „Kronika Zamkowa” 1996, nr 1.
22. Ziemiński J., *Książka kucharska w podróznym kuferku: (jeszcze o książce kucharskiej, którą posiadał Mickiewicz)*, „Ruch Literacki” 2005, R. 46, z. 4/5.