

## O najstarszej polskiej książce kucharskiej. Prolegomena (ze zbiorów Biblioteki Śląskiej)

Ubogo prezentuje się staropolska literatura gastronomiczna, składają się bowiem na nią tylko trzy książki kucharskie, z czego dwie stanowią przekłady z literatury obcej.

Dzieje polskiej literatury poświęconej sztuce gotowania zapoczątkowała książka kucharska z I połowy XVI stulecia, ale nie dotrwała ona nawet do wieku XVIII – tak „doszczętnie” zaczytana została przez ówczesnych smakoszy. Był to jednak dosłowny przekład z języka czeskiego.

Prawdopodobnie z pozycji tej pochodzi dziewięć przepisów, w tym kilka niepełnych, na ocet, które szczęśliwie zachowały się na dwóch kartkach odnalezionych w antykwariacie Wilanowskiego i wydanych w 1891 roku we Fryburgu przez Zygmunta Wolskiego. Obecnie dziełko to, zatytułowane *Kuchmistrzostwo. Szczątki druku polskiego z pocz. w. XVI* i będące, jak stwierdzał Z. Wolski, *dwiema kartkami niezupetnymi arkusza M. z książki, którą rad bym nazwać „Kuchmistrzostwo Unglera”<sup>1</sup>*, znajduje się w zbiorach Biblioteki Śląskiej w Katowicach.

Efektem, uzyskiwanym z siedmiu ocalałych przepisów, miał być ocet winny, dobry, wyborny, wonny, mocny – sporządzany mógł być różnymi sposobami i przy wykorzystaniu wielu składników. Z dwóch pozostałych receptur jedna podaje instrukcję na otrzymanie octu w bardzo krótkim czasie (przy wykorzystaniu stalowej blachy gotowanej w occie), a druga – octu w czasie podróży (pożądany produkt dawał proch zmieszany z winem).

W treści owych przepisów z XVI stulecia brak podziału na składniki i sposób przyrządzania potraw. W poleceniach centralnym członem wypowiedzi są czasowniki użyte w 2. os. l.p. trybu rozkazującego. Niektóre receptury posiadają klamrę, której człony za-

<sup>1</sup> Z. Wolski: *Kuchmistrzostwo. Szczątki druku polskiego z pocz. w. XVI*. Wyd. Z. Wolski. Fryburg 1891, s. 8.

wierają dane o efekcie zalecanych działań, przy czym pierwszy człon uwydatnia przydatność uzyskanego produktu, a drugi jego jakość, np.:

*Chceszli z sobą w kalecie albo wacku ocet nosić, gdy gdzie idziesz albo jedziesz, aby ocet gotowy miał*

oraz:

*wnet będziesz miał ocet bardzo wyborny<sup>2</sup>.*

Dwa razy autor posłużył się określeniem konkretno-porównawczym, by przyrównać zalecaną ilość artykułu do masy bądź objętości produktu o stałych parametrach:

*weźmij ciasta rżanego jako jaje albo więcej,*

*surowego ciasta tak wiele, jako jaje albo mało więcej.*

Na ogół jednak brakuje określeń miarowych, np.: *weźmij jąder winnych.*

Prawdziwie polska książka kucharska, której egzemplarz również znajduje się w zbiorach Biblioteki Śląskiej, pojawiła się dużo później, bo dopiero w 1682 roku. Było to *Compendium ferulorum albo zebranie potraw – przez urodzonego Stanisława Czernieckiego kuchmistrza (...) ad Usur Publicum napisane*. Jego twórca gastronomią zajmował się zatem także w praktyce, a był on naczelnym kuchmistrem najpierw wojewody krakowskiego Aleksandra Lubomirskiego, potem Stanisława Lubomirskiego, którego dwór opisał w książeczce z roku 1697 zatytułowanej *Dwór, wspamiętałość, powaga i rządy Jaśnie Oświeconego Książęcia (...) Stanisława Lubomirskiego*. W dziełku tym podane zostały informacje dotyczące m.in. ówczesnego składu personelu kuchennego. Przytoczono również ilości produktów, jakie wykorzystane były do przygotowania uczyty weselnej, wydanej w Łańcucie w roku 1681 i trwającej od piątku do piątku.

Ale sławę przyniosło S. Czernieckiemu przede wszystkim *Compendium ferulorum*, które aż po wiek XIX cieszyło się ogromnym powodzeniem, o czym świadczy kilka jego wydań, w tym ze zmienionym tytułem: *Stół obojętny, to jest pański a oraz i chudopacholski*. Z *Compendium* korzystał ponoć A. Mickiewicz, wskrzeszając w XII księdze *Pana Tadeusza* obraz ostatniej staropolskiej uczyty.

---

<sup>2</sup> Tamże. Fragmenty, z których przytoczono te i kolejne cytaty, nie posiadają w ww. dziele numeracji stron. Pisownię przepisów przywołanych w niniejszym artykule uwspółcześniono, natomiast ówczesne formy fleksyjne w wielu przypadkach zostały zachowane.



S. Czerniecki zdawał sobie sprawę z pionierstwa swojej pracy oraz jej pożytku, wiedział wszak, że przyjemność jedzenia wynika nie tylko z dobrego apetytu, ale też z umiejętnego przyrządzenia potrawy. We wstępie zawarł *Memoriał generalny albo ogólną pamięć przygotowania na bankiet*. Korzystając z tego spisu potrzebnych artykułów spożywczych, sprzętu kuchennego, zastawy stołowej oraz personelu zatrudnionego w kuchni i przy gościach, w składzie którego znaleźli się także muzycy, „zamiatacze przed tańcem” i „piechota na warty”, zorganizować można było ucztę, która zadowoliłaby i monarchę, i człowieka ubogiego. Informacja ta, umieszczona w pierwszych słowach *Memoriału*, podkreślić miała uniwersalność opracowanej przezeń książeczki.

W dalszej kolejności autor wymienił obowiązki kuchmistrza, pouczając m.in., ile sztuk dań podanych być winno dla poszczególnej liczby gości, np. dla 48 osób było to 12 potraw po 4 półmiski i 4 misy. Następnie S. Czerniecki opisał wzorowego kucharza, radził, czym przyozdabiać posiłki oraz informował czytelnika o wartości *Compendium*, a znaleźć się w nim miały trzy rozdziały ze stoma przepisami w każdym, zaopatrzone w dodatkowe receptury i kuchmistrzowskie sekrety. Autor podkreślił, że w pierwszej kolejności zaprezentuje przepisy na potrawy polskie. Jeśli dania te odbiorcy nie przypadną do gustu, na następnych stronicach znajdzie on sposoby otrzymywania potraw bardziej wyrafinowanych.

Rozdział pierwszy poświęcony jest daniom mięsnym: od rosolu po polsku do kapłona z kawiolem. W *Addytamencie albo przystawce* zamieszczone zostały przepisy na francuskie potrawy, w tym na różne potazie i sapory, na przyrządzanie dzikich kaczek lub gęsi oraz na mięsną marynatę. Początek stanowią receptury na dania serwowane na gorąco, ostatnie natomiast instrukcje dotyczą potraw podawanych na zimno, które zostały zaprezentowane zwłaszcza dla osób, przygotowujących potrawy spożywane na obozie lub podczas drogi. Dla nich pojawiła się też zapowiedź, iż przepisy na mięsne i rybne pasztety czy marynaty autor umieścił w innym miejscu.

Po dziesięciu recepturach z *Addytamentu* następuje grupa przepisów na „condimenta”, czyli sosy do pieczystego: z grzybów, cebuli, ostryg, kalafiorów itd. Ponieważ stół uatrakcyjniano podówczas także rozmaitymi sztuczkami kulinarnymi, S. Czerniecki zadbał o to, by jego czytelnicy mogli i nimi zadziwić konsumenta. Rozdział ten kończy zatem pierwszy sekret kucharski, umożliwiający serwowanie kapłona umieszczonego w butelce.

W drugim rozdziale *Compendium* znaleźć można sto receptur na dania rybne, przy czym kuchmistrz Lubomirskich zaznaczył, że niektóre z potraw tu proponowanych wymagać będą dodania wina. Po przedstawieniu polskich sposobów sporządzania gąszczy, czyli sosów do ryb, zamieścił autor recepturę na przyrządzenie łososia, który wedle Czernieckiego w Polsce odznacza się najsubtelniejszym smakiem. Ostatnim przepisem na rybną potrawę są wskazówki, jak poradzić sobie z „głową szczuki”. Zamykając ów rozdział, autor książki kucharskiej podał drugi sekret kuchmistrzowski, tym razem na uzyskanie nierozkrojonej ryby z głową smażoną, gotowanym środkiem i pieczonym ogonem. Zamieścił ponadto *Addytament*, w którym znalazło się dwanaście przepisów, m.in. na marynaty, kaszanat, a nazywano tak rosół do ryb marynowanych, potrawę z ostryg, żółwi i aż pięć dań ze ślimaków.

Trzeci rozdział zawiera sto receptur na dania mleczne, pasztesy, torty, ciasta, polewki, jajecznice, galarety etc. Początek stanowi przepis na barszcz królewski, na końcu natomiast zapisana została instrukcja na otrzymanie obermusu, czyli potrawy z pieczonych migdałów i cukru z dodatkiem wina. W *Napomnieniu* S. Czerniecki zaznaczył, że sposobów sporządzania potraw jest jeszcze bardzo dużo, a jeden może z drugiego wynikać, co czytelnik sam stwierdzi, gdy bliżej zapozna się ze sztuką kucharską. W *Addytamencie* zamieszczone są przepisy m.in. na kiszki, kiełbasy, salcesony czy musztardę – w sumie dziesięć pozycji, po których przyszła kolej na kuchmistrzowski sekret trzeci. Jest to przepis na potrawę dla chorych, jaką raz w czasie choroby podaje się niedomagającemu, a wymaga ona zastosowania sznurka pereł i jednego dukata.

W *Compendium* nie zabrakło też przepisów na potrawy postne. W tej porozrzucanej w III rozdziale grupie znalazły się receptury na sporządzenie m.in. ciasta „na post jabłczanego” czy „na post z oliwą albo olejem na kształt francuskiego”. Mało humanitarny przepis pojawił się natomiast w rozdziale I, gdyż uzyskać miało się z niego kapłona „octem nalanego żywcem”.

W wielu recepturach łańcucki kuchmistrz proponował połączenie smaków, jak gorzkiego i słodkiego, słodkiego i kwaśnego. Ponieważ zamiłowanie do zamorskich korzeni było charakterystyczną cechą wystawnej kuchni, nie dziwią w zamieszczonych przepisach częste wskazówki związane z przyprawami korzennymi. Na przykład do przygotowania karpia po morawsku użyć należało tartego miodownika, soku z wiśni, octu piwnego, różnych bakalii, pieprzu, imbiru, cynamonu i goździków.



Oprócz wspomnianej informacji o konieczności użycia wina do niektórych dań rybnych także w rozdziale I znalazło się kilka zdań o dodawaniu go do różnych potraw. Autor stwierdzał w nich m.in., że pewnym daniom trunek ten istotnie przydaje smaku, do innych natomiast jest zbyteczny, gdyż wystarczy użyć octu ze „słodkościami”. Pisał dalej S. Czerniecki:

*To i w cesarskich kuchniach lubo tam się wina rodzą,  
a bez wina gotują,  
jednak to nie w smak kucharzom tym, którzy po wczoraj-  
szym piwie radzi winem gardło ptuczą<sup>3</sup>,*

co wiązało się z dużym zamiłowaniem do alkoholu w zamożnych domach z XVII i XVIII stulecia. Głoszono wówczas: „biesiada sucha - tyle, co pijany bez piwa”.

Kuchnia propagowana przez twórcę *Compendium ferculorum* opiera się na rodzimym podłożu, wzbogaca ją jednak długi szereg potraw zagranicznych. Z dań przynależnych innym narodowościom kuchmistrz Lubomirskich polecał m.in. rosół po węgiersku, ciasto angielskie, włoskie, rakuskie i tatarskie, karpia po morawsku, bigosik holenderski, kiełbasy wiedeńskie, tort hiszpański, pasztet po niemiecku serwowany na zimno czy pasztet po francusku, który z kolei należało podać na gorąco.

W recepturach z siedemnastowiecznej książki kucharskiej, podobnie jak miało to miejsce w przepisach wydanych przez Z. Wolskiego, brak dwudzielnej kompozycji z wyliczeniem składników oraz opisem ich użycia. Zadecydować mogło o tym ubóstwo określeń miarowych, gdyż wyszczególnienie produktów i powielenie ich po chwili z dopisaną nazwą czynności nie byłoby zbyt przydatne. Prawdopodobnie również ze względu na ekonomię słowa oraz dla wygody użytkownika S. Czerniecki ograniczał wstęp przepisu do nazwy potrawy podanej w nagłówku, np.: *Kasza pieczona*.

Bardzo rzadko w początkowej części receptury pojawia się powtórzona w formie opisowej informacja o celu polecanych działań:

*Sto trzy. Blamas*

*Gdy blamas będziesz chciał mieć, takimże sposobem zrobisz<sup>4</sup>.*

<sup>3</sup> S. Czerniecki: *Compendium ferculorum albo zebranie potraw...* Kraków 1753, s. 22.

<sup>4</sup> Tamże, s. 131.

W około 1/3 przepisów po nagłówku pada słowo *weźmij*, a kilkakrotnie kolejne receptury rozpoczynają się takim samym zwrotem, np.:

*Rozbij jajec z śmietaną słodką,*

*Rozbij jajec, wlej na masło,*

*Rozbij jajec z mlekiem<sup>5</sup>.*

W zakończeniu autor najczęściej eksponował fakt, że potrawa gotowa jest już do konsumpcji, podawał przy tym wskazówki, jak należy danie serwować:

*a daj prędko na talerzu,*

*daj na zimno, potrząsnąwszy zielonością*

czy:

*przywarz a daj na misę<sup>6</sup>.*

Określenia miarowe są nieściśle. Do wyjątków należą następujące fragmenty:

*jajec cztery albo pięć,*

*octu winnego łyżkę*

lub:

*oparzonych migdałów uttucz w moździerzu funt jeden,*

*cukru pół funta,*

*białków jajecznych cztery<sup>7</sup>.*

Nieraz ilość produktu podawana jest w przybliżeniu:

*linów parę,*

*pietruszki wiązkię niemata,*

*jajec kilka<sup>8</sup>,*

a bywało i tak, że autor zdawał się na gust i doświadczenie osoby korzystającej z przepisu:

*według smaku rozpuść rosotem,*

*weźmij jelenia albo daniela, sarnę albo dzikiego wieprza tak*

*wiele, ile chcesz, całkiem albo w sztuki*

czy:

*zasol według smaku<sup>9</sup>,*

ewentualnie stosował określenia względne:

*tak, żeby więcej jajec było niżeli masta,*

---

<sup>5</sup> Tamże, s. 110.

<sup>6</sup> Tamże, s. 109, 61, 18.

<sup>7</sup> Tamże, s. 109, 107, 135.

<sup>8</sup> Tamże, s. 132, 118.

<sup>9</sup> Tamże, s. 106, 112, 135.



*masła dobrego przepłukanego tak wiele, ile i ciasta*<sup>10</sup>.

Najczęściej jednak ilość składników w przepisach nie została uwzględniona:

*weźmij mąki pięknej pszennej, zarób wodą i drożdżami,  
weźmij raki, wstaw w piwie, przewarz, usiekanej botwiny,  
włóż śmietany gęstej, masła płukanego*<sup>11</sup>.

S. Czerniecki, informując, jak należy wykorzystać dany artykuł, nadmieniał niekiedy o efekcie owego zabiegu, np.:

*zarób jajcy także i mlekiem, żeby się za tyżką ciągnęło*<sup>12</sup>.

Czasem prawidłową konsystencję, grubość bądź wielkość przetwarzanej substancji określał poprzez porównanie jej do cech takich produktów jak mak, masło, jabłko i orzechy laskowe, ewentualnie do właściwości potraw (gotowana kasza), części ciała (palec) lub narzędzi (nóż). W szesnastowiecznych recepturach takowym punktem odniesienia było jajko.

Zdarzało się, że autor podawał szczegółowo, jak długo trwać ma zalecana czynność:

*namocz w occie winnym przez godzin dwie*

oraz:

*niech wre przez godzin trzy*<sup>13</sup>,

jednakże takie dokładne instrukcje należały do rzadkości. Częściej zamieszczane były informacje o naczyniach, jakie powinny być użyte. Czytelnik dowiadywał się więc, że do przyrządzenia kapłona z jabłkami potrzebny będzie garniec, kapłona po holendersku przygotuje w rynce, a „naczynie piękne gliniane albo srebrne” przyda się, gdy zechce spraktykować przepis na potrawę z kasztanami. Czasem miał do wyboru: rynkę albo „patellę”, kociołek lub rynkę, misę bądź półmisek, podobnie zresztą jak użytkownik przepisów z szesnastowiecznej książki kucharskiej, który mógł wziąć garniec albo dzban, innym razem dzban, ewentualnie szklanicę, czy wreszcie szklanicę lub garniec. Zazwyczaj jednak w *Compendium ferculorum* brak wskazówek dotyczących naczyń, które posłużyć miały do przyrządzenia potrawy.

Jeśli w poleceniach pojawia się możliwość wyboru, z reguły związana jest ona z produktami:

<sup>10</sup> Tamże, s. 112, 115.

<sup>11</sup> Tamże, s. 128, 32.

<sup>12</sup> Tamże, s. 117.

<sup>13</sup> Tamże, s. 60, 130.

*weźmij kurczę albo cielęciny,  
bażantów weźmij albo jarząbków albo kuropatu,  
weźmij świeżego żubra albo łosia, jelenia albo daniela, albo  
sarnę, albo dziką kozę<sup>14</sup>.*

Owa wariantywność mogła wynikać z uniwersalności przepisów, ponieważ, jak autor stwierdzał, jeden sposób wystarczy na przygotowanie dziesięciu potraw, zmienić należy jedynie wykorzystywane artykuły. Poświadczają to choćby receptury z rozdziału III, których treść ograniczona została do nagłówka:

*Tort z gruszkami także,  
Tort z poziomkami także,  
Tort z wiśniami także*

i:

*Tort z figami także<sup>15</sup>.*

Te i kolejne torty sporządzało się identycznie jak tort jabłkowy z ciastem francuskim, otrzymywany z instrukcji, poprzedzającej owe przepisy.

Czasem czytelnik otrzymywał informacje o produktach przynoszących lepszy efekt, np.:

*zarób samemi jajcy, jeszcze lepiej samemi żółtkami,  
mogą też te wszystkie ciasta być bez miodu, oliwą albo  
olejem zyingowane, ale blade będą, nie tak rumiane jak  
z miodem<sup>16</sup>.*

Forma poleceń stosowanych przez S. Czernieckiego nie odbiega od tej, jaką posłużył się autor starszej o około 150 lat książki kucharskiej, ich trzon stanowią bowiem czasowniki użyte w 2. os. l.p. trybu rozkazującego.

Książka kucharska łańcuckiego kuchmistrza, pozytywnie oceniana w następnych stuleciach<sup>17</sup>, przez większą część XVIII wieku była w Polsce jedyną pozycją tego typu. Nie wcześniej jak w 1786 roku ukazał się *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*. Drugie wydanie, również warszawskie, z roku 1800 nosiło tytuł *Kucharz doskonały w wyborzym guście*. Nie było to jednak dzieło oryginalne, lecz tłumaczenie z języka fran-

<sup>14</sup> Tamże, s. 50, 61, 42.

<sup>15</sup> Tamże, s. 121.

<sup>16</sup> Tamże, s. 117, 129.

<sup>17</sup> Z. Kuchowicz: *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII w.* Łódź 1966, s. 62.



cuskiego i niemieckiego. Dopiero kolejne wznowienia (np. z 1808 i 1812 r.) wzbogacono o przepisy polskie.

Na zakończenie warto dodać, iż receptury i porady z kuchnią związane zamieszczane były również w pracach innego rodzaju: zielnikach, kalendarzach, poradnikach domowych, rolniczych albo medycznych. Ich liczba nie była mała, nierzadko jednak powielano je z innych pozycji, m.in. z dzieła S. Czernieckiego, dokonując mniejszych bądź większych przeróbek, i stąd czytelnicy często otrzymywali zbliżone instrukcje na uzyskanie tej samej potrawy.

Dwudzielną kompozycją (składniki plus sposób ich użycia) autorzy przepisów kulinarnych zaczęły się posługiwać dopiero u schyłku XVIII stulecia<sup>18</sup>. Klamra, która charakteryzowała najstarsze kucharskie receptury (wstęp i zakończenie, mówiące o zamierzonym i uzyskiwanym produkcie) odejdzie wtedy w przeszłość.

---

<sup>18</sup> Taka kompozycja cechuje np. *Informację robienia bab bardzo delikatnych*, zawartą w *Wiadomości ciekawej każdemu wielce pożytecznej* z 1772 r. autorstwa Pawła Birytowskiego.