

Agnieszka I. Bembnista

Archiwalne przepisy kulinarne Komierowskich z Komierowa na tle XVIII-wiecznej kuchni polskiej

Abstrakt

W rękopisie Komorowskich z Komierowa, obecnie znajdującym się w Archiwum Państwowym w Bydgoszczy, znajdują się przepisy kulinarne pochodzące z XVIII wieku. Ich domniemanym autorem jest Franciszek Komierowski. Spośród 49 przepisów większość ma cechy charakterystyczne dla kuchni staropolskiej. Tylko kilka z nich posiada cechy nowej kuchni francuskiej. Analiza zbioru pozwoliła stwierdzić, że kuchnia Komierowa w XVIII w. była głęboko zakorzeniona w barokowej tradycji.

słowa kluczowe: historia kuchni, kuchnia staropolska, Komierowscy z Komierowa, polska szlachta, wiek XVIII

Archival food recipes of the Komierowski family of Komierowo in the context of 18th-century Polish food

Abstract

Manuscripts of the Komorowski family of Komierowo, which are currently stored in the State Archives in Bydgoszcz, feature culinary recipes dating from the 18th century. They were allegedly written by Franciszek Komierowski. Among 49 recipes, the majority has features of Old-Polish food. Only several of them have characteristics of the new French cuisine. An analysis of this collection allowed

to confirm that the 18th-century food of Komierowo was deeply rooted in Baroque tradition.

keywords: history of cuisine, Old-Polish food, Komorowski family of Komierowo, Polish nobility, 18-th century

W obszernych zbiorach rękopiśmiennych pozostałych po rodzinie Komierowskich znajdują się dwa niewielkie działy, obejmujące w sumie 29 kart. Pierwszy nosi tytuł *Sekreta różne*, a drugi *Apteczka domowa w której podają się sposoby robienia lekarstw na różne ludzkie bydłące choroby, tudzież informacje robienia rozmaitych balsamów, także preskrypcje różnych ziół, robienia wódek, konfitur, ulepków, zaprawiania potraw osobliwszych etc. etc. Założona R. P. 1752*¹. W tych dwóch fragmentach, wśród receptur na medykamenty oraz porad gospodarskich, znalazły się również przepisy kulinarne i uwagi dotyczące przygotowywania, konserwacji i przechowywania żywności. Większość z nich stanowią wypisy z populamych w XVIII w., wydawanych drukiem poradników i herbariów². I choć przepisy te zostały już opracowane w szóstym i siódmym tomie serii „Monumenta Poloniae Culinaria”³ wydawanej przez Muzeum Pałac w Wilanowie, to jednak stanowią one samodzielny zbiór, który jako taki nie został jak dotąd podany szczególnej analizie.

Na Archiwum Komierowskich z Komierowa składa się 127 jednostek archiwalnych. Interesujące nas karty są częścią jednostki numer 119, w której znajdują się m.in. słowniki polsko-francuskie, dramaty, zagadki i dowcipy, historie dotyczące bieżących spraw politycznych i społecznych, porady dotyczące prowadzenia gospodarstwa, receptury na środki lecznicze, a także istotne dla badań nad historią kuchni przepisy kulinarne. Zebranie tak różnorodnych tematycznie i gatunkowo tekstów, ich przypadkowa kolejność oraz nie zawsze staranny sposób zapisu świadczą o użytkowym charakterze rękopisu. A ponieważ znajdował się on w posiadłości szlacheckiej, zasługuje na miano sylwy. Za takim określeniem przemawiałby również fakt, że pozostałe jednostki archiwalne zawierają spisy majątku, akty prawne dotyczące rodziny, wywody genealogiczne, listy czy opisy wydarzeń historycznych, spisano je w językach polskim, francuskim, niemieckim

¹ Archiwum Państwowe w Bydgoszczy, 6/815/0 Archiwum Komierowskich z Komierowa, pow. Sępólno Krajeńskie, sygn. 119, k. 283, 293.

² *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XV–XVIII w. Źródła drukowane*, oprac. i wyd. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, „Monumenta Poloniae Culinaria”, red. J. Dumanowski, t. VI, Warszawa 2016, s. 33, 35.

³ Por. *Ibidem*.

i po łacinie, a początkowa data zbioru dokumentów przypada na rok 1647. Początkiem sięga więc do XVII wieku.

Przepisy, które znalazły się w sylwie Komierowskich spisano w języku polskim. Żeby precyzyjnie określić czas powstania oraz autora, potrzeba dodatkowych badań pismoznawczych. Jednakże w oparciu o informacje zawarte w monografiach o komierowskim dworze i jego właścicielach, a także o przesłanki, jakie daje sam tekst, podjęto próbę przybliżenia obrazu autora i zapewne użytkownika dwóch zbiorów, zawierających przepisy kulinarne.

Historia rodziny została dobrze zbadana i opisana⁴. Komierowscy to stary ród szlachecki, mający swoje początki w średniowieczu. Pierwszym pewnym szlachcicem herbu Pomian był Piotr, o którym wiadomo, że zmarł w 1494 r. Po nim siedzibę w Komierowie odziedziczyli jego dwaj synowie, dzieląc włości między siebie. I choć siedziba rodowa nie raz jeszcze była dzielona między kilku właścicieli, to jednak co jakiś czas któryś z bezpośrednich potomków Piotra odkupował jej części tak, by posiadać całe Komierowo, a z czasem i powstałe nieopodal Komierówko.

W 1721 r. zmarł potomek, a zarazem imiennik Piotra herbu Pomian. Po nim Komierowo przejęli jego synowie Jakub, Franciszek i Jan, jednak ostatecznie w 1724 r. cała miejscowość spoczęła w rękach Franciszka, który mniej więcej w tym czasie ożenił się z Marianną Tuchołką. Franciszek zmarł w 1753 lub 1757 r., a Komierowem i Komierówkiem zarządzał jego syn Stanisław⁵.

Interesujący nas okres to nie tylko rok 1752, który widnieje na karcie tytułowej *Apteczki domowej*. Receptury zawarte w tym dziale mogły być zapisywane na przestrzeni kilku lat. Natomiast rozdział *Sekreta różne* umiejscowiony jest przed *Apteczką domową*, mógł więc powstać wcześniej. I choć potrzeba dokładniejszych badań, by określić, czy teksty te spisała jedna ręka, to jednak krój pisma oraz język wskazują na niewielką rozbieżność czasową. Można więc bezpiecznie założyć, że wszystkie przepisy zostały spisane w 2 i 3 ćwierci XVIII w.

Porównując przyjęte ramy czasowe (z pewnością zawyżone) z drzewem genealogicznym rodu Komierowskich, można zauważyć, że w ponad połowie pokrywają się one z życiem i rezydowaniem w Komierowie Franciszka. Jeśli więc pismo pochodzi od jednej osoby, to jest nią najpewniej Franciszek Komierowski. Możliwe jednak, że część przepisów z *Apteczki domowej* została dopisana przez Stanisława.

⁴ zob. W. Chorążyczewski, S. Roszak, *Pamięć Domu Komierowskich: studium z dziejów rodu szlacheckiego w XVIII wieku*, Toruń 2002, *passim*; A. Boniecki, *Herbarz Polski*, cz. 1: *Wiadomości historyczno-genealogiczne o rodach szlacheckich*, t. X, Warszawa 1986, s. 369–373.

⁵ W. Chorążyczewski, S. Roszak, *op. cit.*, s. 20.

Przez ponad dwieście lat rodzina należała do niezamożnej, przeważnie jednowioskowej szlachty. Za czasów Franciszka Komierowscy zaczęli zyskiwać na znaczeniu, głównie dzięki jego braciom, którzy piastowali różne urzędy ziemskie już nie tylko na Kujawach, ale i w innych regionach kraju⁶. Dopiero Stanisław zapewne w pełni skorzystał z awansu rodu, jaki dokonał się za sprawą jego stryjów. Stali się więc w XVIII w. Komierowscy szlachtą średniozamożną, posiadającą kilka wiosek⁷. Nadal jednak był to ród raczej przeciętny, niedążący do władzy i tytułów⁸. Franciszek żył podobnie jak jego przodkowie – posiadał fragment Komierowa i stopniowo odkupywał lub dziedziczył po braciach pozostałe części⁹. Jego włości musiały mu wystarczyć na utrzymanie dwunastoosobowej rodziny (posiadał dziesięcioro dzieci) oraz czeladzi folwarcznej.

Jak pisał Marcin Kamler w artykule *Ogrody warzywne szlachty wielkopolskiej*, takie ogródki występowały przy 80–90% folwarków drobno- i średnioszlacheckich. Zazwyczaj jeden ziemianin posiadał ich kilka, najczęściej od 3 do 5¹⁰. To może wydawać się dużo, ale należy pamiętać, że starano się, by folwark był w jak największym stopniu samowystarczalny i by kupować tylko te produkty, których nie jest się w stanie samemu wytworzyć. Dlatego niemal wszystkie warzywa i owoce pochodziły z własnej uprawy. Podobna sytuacja dotyczyła mięsa, które pozyskiwano ze zwierząt własnej hodowli.

Waldemar Chorążyczewski i Stanisław Roszak w monografii poświęconej Komierowskiom zaznaczyli, że była to rodzina przeciętna, przez pokolenia zamknięta w „opłotkach nakielskich”¹¹. Można więc przypuszczać, że podobnie jak pozostali przeciętni ziemianie w Wielkopolsce, i oni posiadali folwarczne ogrody.

W takim wypadku nie dziwiłby fakt, że znaczna część receptur odnosi się do przetwórstwa owoców. Autor rękopisu jako dobry gospodarz zadbał, by w jego domu umiano odpowiednio przyrządzić i zakonserwować sezonowe produkty i by można się było nimi cieszyć również poza okresem ich wegetacji.

Warzywa i owoce miały duży udział w ogólnym wyżywieniu tak państwa, jak i służby. Powodów było kilka. Jednym z nich był długotrwały okres postu, którego w Polsce silnie przestrzegano jeszcze w XVIII w.¹² Kolejnym powodem

⁶ Ibidem, s. 25.

⁷ Ibidem, s. 27–33.

⁸ Ibidem, s. 8.

⁹ Ibidem, s. 20–21.

¹⁰ *Ogrody warzywne szlachty wielkopolskiej*, „Silva Rerum” 2009 [online] http://www.wilanow-palac.pl/ogrody_warzywne_szlachty_wielkopolskiej.html [dostęp: 24.06.2019].

¹¹ W. Chorążyczewski, S. Roszak, op. cit., s. 13.

¹² J. Dumanowski, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, [w:] *Między barokiem a oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2008, s. 315–317.

była stosunkowa łatwość uprawy, a także jej niskie koszty. Przetwory owocowe odpowiadały natomiast XVIII-wiecznej modzie na słodycze, kreowanej przez elity¹³. Tak więc skromny ziemianin, który z jednej strony czuł się równy bogatszym od siebie braciom szlachcicom, a z drugiej różnił się znacznie w możliwościach i obyciu od magnatów, pragnął sprostać wymogom nowej mody i realizował je na miarę swoich możliwości – w oparciu o płody z własnych sadów.

Ze 169 przepisów i porad zawartych w działach *Sekreta różne* oraz *Apteczka domowa* do omówienia wybrano jedynie 49, przy czym tylko 5 z *Sekretów* i aż 44 z *Apteczki*. Dysproporcja jest więc znaczna. Decyzja o tym, które z zapisanych receptur mają charakter kulinarny i w związku z tym powinny zostać włączone do badań, nie była prosta. Niekiedy bowiem bardzo trudno jednoznacznie stwierdzić, czy dany przepis nadal jest lekarstwem, czy już daniem lub napitkiem. Ma to związek z wciąż jeszcze silnie zakorzenioną w kulturze dietetyką humoralną¹⁴. Dotyczy to zwłaszcza sposobów sporządzania olejków i wódek. Z przepisów na olejki wybrano tylko jeden *Sposób robienia olejku cynamonowego*, a z receptur na wódkę zaledwie sześć. Decyzja ta została umotywowana w głównej mierze rangą, jaką przypisywano danym napitkom czy produktom. Olejek cynamonowy z racji swojego aromatu mógł być wykorzystywany jako produkt kulinarny, natomiast wódki aromatyzowane były częstym napitkiem i choć stosowano je również leczniczo, to nader chętnie po nie sięgano, sprowadzając do roli trunku. Dlatego do opisu włączono alkohole z dodatkiem ziół i przypraw typowych dla aromatyzowanych napitków. Pominięto natomiast wódki przeznaczone do stosowania zewnętrznego lub wódki ziołowe o wątpliwych walorach smakowych, ale za to o bardzo wyraźnym przeznaczeniu medycznym.

W zbiorze tym, podobnie zresztą jak i w innych rękopisach zawierających staropolskie przepisy kulinarne, dominują receptury na słodycze¹⁵. Aż 22 receptury to sposoby przyrządzania konfitur, julepów, ciast i sucharków. Kolejną co do wielkości, choć już znacznie mniejszą grupą, są receptury na alkohole. Wśród 12 występuje 6 dotyczących wódki, 4 – piwa oraz 2 odnoszące się do przyrządzania wina. Następnie w zbiorze znalazło się 7 przepisów na konserwację mięsa

¹³ *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich 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, s. 51.

¹⁴ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, oprac. i wyd. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, „Monumenta Poloniae Culinaria”, red. J. Dumanowski, t. VI, Warszawa 2016, s. 46–47.

¹⁵ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, „Monumenta Poloniae Culinaria”, red. J. Dumanowski, t. VII, Warszawa 2017, s. 38–40.

i owoców. Samo zaś mięso, poza 3 sposobami jego zachowania „na długie czasy”, występuje jeszcze w jednym tylko przepisie na *Pasztet francuski*. Kolejną grupą, dość zróżnicowaną wewnątrznie są porady kuchenne. Zawierają się w niej 3 przepisy mówiące o tym co zrobić, by chleb był „czerstwy i smaczny”, jak „klarować kawę musztardą” oraz sposób, by „prędko zgotować potrawę smaczną”. Poza tymi czterema grupami w rękopisie znalazły się jeszcze: 1 przepis na danie z ryb, 1 na krajanki z sera, 1 sposób przygotowania octu oraz 1 przepis na olejek.

Spora część przepisów, bo aż 19, co stanowi 39% zbioru, pochodzi z XVIII-wiecznej pracy medycznej, zatytułowanej *Compendium medicum auctum, to jest krótkie zebranie i opisanie chorób, ich różności, przyczyn, znaków, sposobów do leczenia, także różnych sposobów robienia wódek, olejków, julepów, syropów, konfitur, maści, plastrów &c.* [...]. To kilkusetstronicowe dzieło, podzielone na 7 traktatów, po raz pierwszy zostało wydane w 1715 r. i stanowiło rozszerzoną i nieco zmienioną wersję wcześniejszej pracy o nieznacznie tylko różniącym się tytule: *Compendium medicum, to jest krótkie zebranie chorób i ich istności, różności, przyczyn, znaków, sposobów do leczenia, także różnych sposobów do robienia wódek, olejków, maści, plastrów, syropów, julepów, konfitur, lekarstw purgujących, &c.: na sześć traktatów rozdzielone [...]*, wydanej w roku 1703, a później także w latach 1704 i 1707.

Z *Compendium medicum auctum* pochodzą dwa rozdziały, które przepisano w całości: *O konfiturach* oraz *O julepach*, a także jeden przepis z części *Additament nowy*, której brak w wydaniach *Compendium medicum* z lat 1703–1707. Dzięki temu wiadomo, że autor rękopisu posiłkował się drukiem (lub odpisami z druku) z roku 1715 lub późniejszym. Fakt, że dwa rozdziały pochodzące z pracy medycznej zostały przepisane w całości z zachowaniem kolejności przepisów oraz niemal bezbłędnie, pozwala przypuszczać, że autor rękopisu miał bezpośredni kontakt z drukiem, nie zaś z odpisami.

Compendium medicum auctum miało aż 7 wydań w przeciągu 75 lat, co może świadczyć o jego popularności. Pierwsze wydanie, jak już wspomniano, pochodzi z 1715 r., kolejne zaś przypadały na lata: 1719, 1725, 1752, 1767 oraz aż dwa na rok 1789. Z którego wydania skorzystano przy sporządzaniu *Apteczki domowej*? Niestety, nie udało się tego dokładnie ustalić. Wiadomo tylko, że *Sposób wprawiania cytryn w cukier całkiem* pochodzi z części *Additament nowy*, więc wyklucza to użycie któregoś z wydań sprzed 1715 r. Natomiast *Apteczka domowa* została spisana (a przynajmniej zapoczątkowana) w 1752 r. Należałoby zatem wykluczyć ostatnie trzy wydania z 1767 i 1789 r. Z pomocą mogą przyjść również pojedyncze wyrazy, które zmieniały się w kolejnych wydaniach. I tak na przykład w rękopisie przepisy na julepy i konfitury zaczynają się od słowa „weż”. Taki

zapis natomiast widnieje dopiero w wydaniu z 1789 r. W edycjach, które ukazały się do 1715 r. czasownik ten ma formę „weźmi”, a od 1715 do 1767 r. „weś”. To wskazywałoby na korzystanie z ostatniego wydania, znacznie późniejszego niż data pojawiająca się w rękopisie. Jednakże nie potwierdza tego zapis innego słowa, mianowicie w przepisie na *Julep cytrynowy*, na kartach z Komierowa zapisano: „wyciski rzuć”. We wszystkich wydaniach *Compendium medicum auctum*, poza ostatnim z 1789 r., gdzie użyto słowa „włóż”, widniało „wrzuć”. To oznaczałoby, że autor rękopisu, mimo niewielkiej zmiany, jaką wprowadził, wzorował się raczej na recepturze wydrukowanej przed 1789 r. Jak to pogodzić z wyżej przytoczonym słowem „weź”? Możliwe, że w drugiej połowie XVIII w. zakończona bezdźwięczną głoską forma „weś” była już nieco przestarzała i przez niektórych nieużywana. Stąd tam, gdzie w druku wciąż jeszcze widniał stary zapis wyrazu, osoba przepisująca tekst, zamiast ślepo skopiować pisownię, stosuje inny, nowy zapis. Ostatnim wyrazem, który może coś wniesić do ustalenia, które wydanie posłużyło za pierwowzór autorowi rękopisu jest słowo pochodzące z przepisu na *Sok pigwowy w cukrze*. W tekście z archiwum Komierowskich widnieje zapis „weź pigew”. W żadnym z druków nie spotyka się tej formy. Zamiast niej występują dwie inne: w wydaniach od 1752 r. stosowano formę „pigwów”, natomiast w wydaniach wcześniejszych, to znaczy do 1725 r. wyłącznie „pigiew”. Ta ostatnia jest więc dużo bardziej zbliżona do zapisu w *Apteczce domowej*.

Oczywiście istnieje możliwość, że przepisując tekst, kopista sam zmienił sposób zapisu któregoś z przytoczonych wyrazów, co z resztą uczynił, pisząc „rzuć” zamiast „wrzuć” oraz „pigew” a nie „pigiew”. W obu przypadkach jednak zmiany są niewielkie i wskazują raczej na literówkę lub krótszą wersję tego samego słowa, czego nie można powiedzieć o różnicy między wyrazami „rzuć” i „włóż” oraz o zupełnie innej końcówce fleksyjnej w przypadku odmiany liczby mnogiej słowa „pigwa”.

Jeśli więc przyjąć, że te drobne podobieństwa i różnice w sposobie zapisu przytoczonych tu pojedynczych słów nie są przypadkowe i mogą wskazywać na to, które z wydań posłużyło za pierwowzór do spisania receptur na julepy i konfitury, to można wysunąć wniosek, że prawdopodobnie było to wydanie z 1715, 1719 lub 1725 r.

Poza przepisami pochodzącymi z *Compendium medicum auctum* w rękopisie Komierowskich znalazły się także pojedyncze receptury, które odnaleźć można również w *Kalendarzu gospodarskim na rok Pański 1791* Dubitkowskiego, *Kalendarzu nowym ekonomicznym dla gospodarzy w Koronie i W. X. Litewskim na rok 1774*, rękopisach w Bibliotece Czartoryskich w Krakowie, raptularzach Floriana Brunona Strawińskiego, *Kalendarzu uniwersalnym na rok 1756* Helwina

oraz dziele Jakuba Haura pt. *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekonomiej ziemiańskiej*.

Dla niemal połowy, bo 24 z 49 przepisów, nie znaleziono potwierdzenia występowania w innych źródłach, co oczywiście wcale nie musi oznaczać, że takowych nie ma. Być może wraz z rozwojem gałęzi nauki, jaką jest historia kuchni oraz coraz częściej przeprowadzanymi badaniami nad tą dziedziną, takie potwierdzenia zostaną odkryte. Możliwe również, że zapiski takie istniały, ale na przestrzeni lat zostały bezpowrotnie utracone. Mogą to być również receptury opracowane i spisane na podstawie przekazów ustnych. Niestety, kwestia ta przy obecnym stanie badań pozostaje nierozstrzygnięta.

Kolejnym niezmiernie istotnym zagadnieniem jest sprawa przynależności przepisów z Komierowa do jednego z dwóch nurtów występujących w kuchni na ziemiach polskich w XVIII w. Mowa o tradycyjnej, powoli tracącej uznanie, kuchni barokowej oraz o świecącej tryumfy na salonach ówczesnych elit tzw. „nowej kuchni”.

Kuchnia barokowa oparta była na wielowiekowej tradycji, wywodzącej się jeszcze ze średniowiecza. Jej główną cechą był kontrast. Z upodobaniem łączyła słodkie z kwaśnym czy słodkie z ostrym. Wspaniałości daniom przydawały obficie używane korzenie. Dużą wagę przywiązywano również do wyglądu dań. Niezwykła barwa potraw (tu przodowały kolorowe sosy), np. błękitna, żółta, czerwona czy zielona, była równie ważna, co jej smak¹⁶.

Od średniowiecza na kuchnię bardzo silnie wpływała dietetyka humoralna. Wierzono, że w człowieku krążą cztery humory: śluz, czarna i żółta żółć oraz krew. Od utrzymania równowagi między nimi miało zależeć zdrowie oraz dobre samopoczucie¹⁷. Żywności przypisywano następujące cechy – mogła być zimna, gorąca, mokra bądź sucha. Każda z czterech cech miała mieć bezpośredni wpływ na zwiększanie się lub zmniejszanie w ciele człowieka jednego z humorów¹⁸. Dlatego bardzo dbano, by poszczególne dania składały się z odpowiednich składników i by nie zakłócały równowagi humorów w ciele spożywającego. Taki pogląd na kuchnię utrzymywał się bardzo długo. Jeszcze w XVIII w., gdy (dzięki

¹⁶ W. Wielądko, *Kucharz doskonały: pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądkę*, wyd. i oprac. J. Dumanowski przy współudziale A. Kleśdy-Nawrockiej, „Monumenta Poloniae Culinaria”, red. J. Dumanowski, t. III, Warszawa 2012, s. 12.

¹⁷ M. Sikorska, *Czy kucharz to lekarz? O związkach między kuchnią i medycyną*, „Silva Rerum” 2013 [online] https://www.wilanow-palac.pl/czy_kucharz_to_lekarz_o_zwiazkach_miedzy_kuchnia_i_medycyna.html [dostęp: 4.03.2020].

¹⁸ J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego*, t. III: *Od renesansu do oświecenia*, pod red. R. Chartiera, przekł. z jęz. fr. M. Zięba, K. Osińska-Boska, M. Ceboń-Fonik, Wrocław 1999, s. 306.

zdobytej wiedzy medycznej o ludzkim ciele i jego funkcjonowaniu) odstąpiono zarówno od dietetyki, jak i medycyny humorальной, w zachowanych przepisach kulinarnych możemy odnaleźć ślady przyrządzania posiłków według dawnej teorii humorów¹⁹.

Jednak mniej więcej w połowie XVII w. nastąpił niezwykle zwrot dotyczący podstawowych zasad dobrej kuchni elitarnej. Przełom dokonał się we Francji, a jego źródło upatruje się w Wersalu²⁰.

Owa przemiana kulinarna opierała się przede wszystkim na rezygnacji ze smaków skomplikowanych, na rzecz prostych i jednolitych. Potrawa miała być przyrządzona jak najdelikatniej, by nie zagłuszyć naturalnych aromatów zastosowanych w niej składników. Celem takich zabiegów było osiągnięcie tak łagodnego i naturalnego smaku, że rozpoznać go i prawdziwie docenić mógł tylko wytrawny smakosz²¹. To właśnie owo posiadanie „dobrego smaku” było wyróżnikiem społecznym²².

Aby przyrządzane potrawy mogły zachwycać swą delikatnością nie tylko zmieniono sposób ich doprawiania, ale również zaczęto stosować inne sposoby łączenia składników i nowe metody obróbki. Przede wszystkim zwrócono się ku lokalnym i sezonowym owocom, warzywom, ziołom i przyprawom. Egzotyczne korzenie zastąpiono m.in. estragonem, trybulą, bazylią, tymiankiem, szczypiorkiem, pietruszką i cebulą. Do nadania kwaskowatości nie stosowano już octu, lecz cytryny, dla podkreślenia smaku używano wina, oliwek, anchois oraz grzybów²³. Mięsa, sosy i zupy już nie były gęstymi, rozgotowanymi zawiesinami, ale delikatnymi duszonymi potrawkami, porcjami mięsa smażonymi w panierce, lekkimi sosami przygotowywanymi na bazie bulionu czy warzywnymi zupami, przyrządzanymi bez zbędnych przypraw²⁴.

Niezwykle istotnym elementem „nowej kuchni” stał się cukier. Jego przejrzystość, podobieństwo do kryształu oraz czysta, niczym niezagłuszona słodycz świadczyły, zgodnie z klasycystyczną estetyką, o jego doskonałości²⁵. Składnik

¹⁹ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, op. cit., s. 10–12.

²⁰ *Ibidem*, s. 23.

²¹ J. Dumanowski, *Idem, Smak podróży. Francuzi o polskim jedzeniu w XVII wieku. Jedzenie, kuchnia i smak w relacjach podróżników*, [w:] „Rzeczpospolita w oczach podróżników z Francji i Niemiec”, pod red. A. Mikołajewskiej, W. Zientry, tłum. z jęz. ang. E. Maliszewski, tłum. z jęz. franc. J. Śmigiel, „Silva Rerum”, Warszawa 2014, s. 118.

²² J.-L. Flandrin, op. cit., s. 311–312.

²³ *Ibidem*, s. 284.

²⁴ *Ibidem*, s. 285; J. Dumanowski, *Smak podróży...*, op. cit., s. 118.

²⁵ J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodycze*, Warszawa 2011, s. 51; W. Wielądko, op. cit., s. 19.

ten zaczął królować na stołach. Stracił na znaczeniu jako przyprawa. Nie był już zalecany jako dodatek do mięs czy sosów, jak czyniono to wcześniej, lecz zaczął być traktowany jako baza, główny składnik potraw słodkich. To właśnie oświeceniowa rewolucja kulinarna wprowadza desery, jakie znamy dzisiaj²⁶. Odeszły w zapomnienie barokowe wety podawane po obiedzie, na które składały się tak słodkie konfitury czy owoce, jak również sery, orzechy i młode warzywa²⁷. Ich miejsce zajął deser, który podczas wydawanych przyjęć stanowił w zasadzie oddzielny posiłek. Składało się nań wiele potraw, symetrycznie rozłożonych na pieczołowicie zakrytym i udekorowanym stole. Słodczyce miały zatrzymywać naturalne smaki owoców, by można było się nimi cieszyć również poza sezonem²⁸. Oświeceniowe zamiłowanie do prostoty i naturalności nie pozwalało na kontrastowe mieszanie smaków, dlatego zaprzestano dodawania do deserów palących korzeni, jak imbir, pieprz, tatarskie ziele czy szafran²⁹. Jedyną przyprawą uznawaną za odpowiednią do owoców był cynamon, znacznie rzadziej goździki i kwiat muszkatołowy³⁰.

Smak uznawany był za najistotniejszy element oświeceniowej kuchni. Nie oznacza to jednak całkowitej rezygnacji z dbałości o formę podania. Nadal tworzono fantazyjne potrawy. Nie opierały się one jednak na barokowym koncepcie, którego głównym celem było stworzenie iluzji i zaskoczenie biesiadników. W klasycystycznej kuchni liczyło się piękno formy zwiastujące doskonałość smaku. W tym celu uciekano się do efektownego ułożenia posiłku czy estetycznego łączenia kolorów. Zrezygnowano z elementów o funkcji wyłącznie dekoracyjnej. Wszystko, czego używano do stworzenia kompozycji było jadalne³¹. Starano się, by nic nie zostało zmarnowane. Zasada ta dotyczyła nie tylko dekoracji, ale jedzenia w ogóle i stanowiła jedną z cech „nowej kuchni”. Wystarczy tu wspomnieć o poradach Menona zawartych w *Kucharce mieszczańskiej* odnośnie wykorzystywania resztek do przyrządzania posiłków³².

Była więc kuchnia oświecenia czymś zupełnie nowym, rewolucyjnym, i choć korzystała z dorobku poprzednich epok (jak chociażby barwienie sosów i deserów³³, tworzenie dań na bazie cukru, dbałość o estetyczną stronę posiłku),

²⁶ J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze...*, op. cit., s. 52–53.

²⁷ Ibidem, s. 19.

²⁸ A. Kleśda-Nawrocka, *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, op. cit., s. 129.

²⁹ J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze...*, op. cit., passim.

³⁰ Ibidem, s. 68.

³¹ A. Kleśda-Nawrocka, *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, „*Chronos/Anthropos*”, nr 3, Warszawa 2016, s. 148–150.

³² W. Wielądsko, op. cit., s. 48.

³³ J.-L. Flandrin, op. cit., s. 299.

to jednak używała ich w zupełnie nowym kontekście. Zmierzała ku odmiennym celom, z założenia stojącym w opozycji do barokowych dążeń kulinarnych.

Mimo że rewolucja kulinarna bardzo szybko przeniosła się z Francji na pozostałe państwa zachodniej Europy, to jednak w I Rzeczypospolitej nie została przyjęta równie ochoczo. Sarmatyzm, ze swoim upodobaniem do odrębności i kultywowania tradycji, spowodował, że niechętnie spoglądano na „nowomodną zagraniczną kuchnię”. Nie oznacza to jednak, że Polska znalazła się zupełnie poza zasięgiem jej wpływów. Francuski styl kulinarny trafił na teren Rzeczypospolitej już w XVII w., głównie za sprawą związków między polskim a francuskim dworem³⁴. Z czasem nowe smaki zaczęły docierać również za pośrednictwem przybywających do Rzeczypospolitej podróżnych z Francji, Niderlandów czy Burgundii³⁵.

Nie bez znaczenia dla zmian w kuchni polskiej było wydanie dwóch ksiąg kucharskich: *Kucharza francuskiego* autorstwa François La Varenne’a w 1651 r. oraz *Kucharki mieszczkańskiej* Menona w 1746 r.³⁶ Pierwsza, choć nigdy nie przetłumaczona na język polski, znajdowała się w bibliotecznych zbiorach magnackich. Wiadomo na przykład, że Jan III Sobieski posiadał jeden egzemplarz. Można więc przyjąć, że na polskich dworach magnackich korzystano z zawartych w *Kucharzu francuskim* przepisów albo przynajmniej zapoznano się z opisywanymi tam nowinkami kulinarnymi³⁷. Druga, przetłumaczona przez Wojciecha Wielądka i opublikowana w 1783 r. pod zmienionym tytułem *Kucharz doskonały*, stała się głównym narzędziem popularyzacji kuchni francuskiej w Polsce³⁸.

W 2 poł. XVIII wieku francuska kuchnia na dobre zadomowiła się wśród elit. W dobrym tonie było nie tylko gotowanie na wzór francuski, ale również zatrudnianie kucharzy i cukierników będących Francuzami. Chociaż szlachcice i magnaci ulegli zachodnim wpływom, to wśród drobnej szlachty oraz mieszczaństwa wciąż królowały dawne słodko-kwaśne i słodko-ostre smaki³⁹.

Fakt, że przyprawy korzenne były coraz tańsze sprawił, że w XVIII w. stały się one dostępne dla niższych warstw społecznych. Gotowanie z ich dodatkiem oraz w oparciu o dawne magnackie przepisy miało przybliżyć mieszczan do stanu szlacheckiego. Tymczasem elity zrezygnowały już z palących smaków na rzecz delikatnej kuchni francuskiej, tylko w niektórych przypadkach łączonej z pozostałościami dawnych tradycji⁴⁰.

³⁴ W. Wielądko, op. cit., s. 23.

³⁵ J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze...*, op. cit., s. 93.

³⁶ W. Wielądko, op. cit., s. 11.

³⁷ Ibidem, s. 95; J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze...*, s. 64.

³⁸ W. Wielądko, op. cit., s. 41–43.

³⁹ J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze...*, op. cit., s. 59.

⁴⁰ A. Kleśda-Nawrocka, *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, op. cit., s. 125-127.

Podczas dworskiej edukacji uczono nie tylko francuskiej etykiety, mody i języka, ale również dobrego smaku, tak w kwestii sztuki jak i jedzenia⁴¹. Równocześnie drobna szlachta, przez swoje zamiłowanie do tradycji przy jednoczesnej niechęci do wszystkiego co obce, dość długo obstawała przy kuchni staropolskiej, będącej w rzeczywistości kontynuacją smaków wypracowanych już w średniowieczu⁴². Taki podział na dwie, równoległe istniejące kuchnie, które jednocześnie wpływały na siebie wzajemnie, utrzymywał się przez cały wiek XVIII⁴³.

Należałoby się zatem zastanowić, gdzie na tak zarysowanym tle XVIII-wiecznych nurtów kulinarnych, mieszczą się przepisy z archiwum Komierowskich. W poszukiwaniu odpowiedzi zdecydowano się na przeanalizowanie wszystkich 49 przepisów archiwalnych pod kątem posiadanych przezeń cech charakterystycznych dla kuchni staropolskiej bądź francuskiej. Szczególnie istotne były zagadnienia: tendencji do łączenia lub oddzielania smaków słodkich od ostrych i kwaśnych, zainteresowania cukrem jako takim lub wykorzystywania go jako składnika bardziej złożonych deserów, częstotliwości występowania składników charakterystycznych dla kuchni barokowej lub oświeceniowej.

Dla ułatwienia przepisy z Komierowa podzielono na 6 kategorii: 1) konfitury, 2) julepy, czyli syropy, 3) alkohole, 4) wypieki, 5) sposoby konserwacji żywności, 6) porady kuchenne. Poza tym 5 receptur nie zaliczono do żadnej z grup, ponieważ każdy z nich reprezentuje inny dział sztuki kulinarnej. Są to przepisy na: pasztet, rybę, olejek, krajanki serowe oraz smażone jabłka. Co prawda decyzyja o wyodrębnieniu przepisu na smażone jabłka może dziwić, gdyż konfitury to właśnie owoce smażone w cukrze. Receptura ta jednak różni się od pozostałych konfitur. Według niej jabłka mają być nadziane korzeniami i obgotowane w cukrze w całości tak, aby się nie rozpadły. Brak też wskazówki, by na koniec smażenia zalać owoce pozostałym syropem. Wręcz przeciwnie – jabłka należy włożyć w syrop cukrowy dopiero, gdy tego będzie niewiele, ma on bowiem tylko oblepić owoce. Taki sposób przygotowania sugeruje, że danie to miało raczej pełnić funkcję deseru podawanego w dość krótkim czasie po przygotowaniu, nie było zaś, w przeciwieństwie do konfitur, przeznaczone do długiego przechowywania.

Podobnie jak „rewolucja kulinarna”, tak i moda na wyroby z cukru trafiła do Polski z opóźnieniem. W 2 poł. XVII w. produkt ten był jeszcze rzadki i drogi. Mimo, że wyroby cukiernicze były znane we Włoszech już od XVI wieku, a we Francji od XVII, to w Polsce dopiero odkrywano cukier jako składnik deserów, a nie przyprawę⁴⁴.

⁴¹ J. Dumanowski, *Smak podróży...*, op. cit., s. 128.

⁴² Idem, *Tatarskie ziele w cukrze...*, op. cit., s. 59; A. Kleśda-Nawrocka, *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, op. cit., s. 114.

⁴³ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, op. cit., s. 46–47.

⁴⁴ J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze...*, op. cit., s. 34.

Barokowe słodczyce, którymi zajadano się na ówczesnych dworach królewskich i magnackich, charakteryzowały się łączeniem cukru z palącym aromatem korzeni. Imbir, tatarak, kmin, a także wszelkiego rodzaju pierniki doskonale wpisywały się w ówczesne umiłowanie kontrastu⁴⁵. Poza tym sam cukier stał się obiektem pożądanym. Stąd popularność deserów, czy raczej wetów, składających się z syropów, cukrowych figur i aromatyzowanych cukrów⁴⁶.

Konfitury na dworach królewskich były cenione już pod koniec XVII w. Jednak minęło sporo czasu, nim wykwinny przysmak wyszedł poza sferę kuchni elitarniej. Dopiero dzieło Wielądko rozpropagowało ten rodzaj deseru wśród szerszej grupy odbiorców⁴⁷.

Zatem dwie pierwsze kategorie komierowskich przepisów obejmują desery znane w Rzeczypospolitej już w poprzednim stuleciu, a od 2 poł. XVIII w. przygotowywane również przez pomniejszych rody szlacheckie⁴⁸. Wśród 14 przepisów na konfitury aż 4 przedstawiają sposoby przyrządzania klasycznych, barokowych wetów. Są to receptury: *Tatarskie ziele w cukrze na sucho*, *Szałwia w cukrze albo w miodzie*, *Imbir w cukrze* oraz *Sok pigwowy w cukrze*, który zawiera dodatek mięty, róży, octu winnego, cynamonu, skórki cytrynowej oraz gałki muszkatołowej. Kolejne 4 przepisy są bardzo podobne do przepisów z barokowego rękopisu pochodzącego z dworu Radziwiłłów pt. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzanie wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*. Są to przepisy: *Wiśnie białe i czarne w cukrze*⁴⁹, *Skórki cytrynowe w cukrze*⁵⁰, *Sposób wprawiania cytryn w cukier całkiem*⁵¹, *Orzechy włoskie niedojrzałe w cukrze*⁵². Dodatkowo orzechy były

⁴⁵ Ibidem, s. 13–15.

⁴⁶ Ibidem, s. 68.

⁴⁷ W. Wielądko, op. cit., s. 66, 68.

⁴⁸ Zob. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, op. cit., s. 25–26.

⁴⁹ W rękopisie radziwiłłowskim przepis nie precyzuje koloru wiśni, por. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości...*, op. cit., s. 95. Jednakże w opisie spiżarni Anny z Sanguszków Radziwiłłowej wśród konfitur wymienione są „wisnie czarne w cukrze smażone” oraz „wisnie białe w cukrze”, zob. A. Klonder „Mierny zbytek”. *Stół magnacki w Rzeczypospolitej XVII–XVIII wieku oglądany z nieco odmiennej perspektywy*, [w:] *Użytki w świetle źródeł archeologicznych i historycznych*, pod red. J. Żychlińskiej, A. Głowackiej-Penczyńskiej, A. Klondera, „Jedzą Piją Lułki Pałą. Kulturowe aspekty korzystania z używek na przestrzeni dziejów”, t. I, Bydgoszcz 2016, s. 146.

⁵⁰ Por. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości...*, op. cit., s. 101.

⁵¹ W *Modzie bardzo dobrej* znajduje się analogiczny przepis dotyczący całych pomarańczy smażonych w cukrze. Jest on dodatkowo rozbudowany o instrukcję opisującą sposób usunięcia z pomarańczy białej skórki, pozostawiając pomarańczową, por. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości...*, op. cit., s. 105.

⁵² Por. Ibidem, s. 96.

częstym przysmakiem stawianym na wety, a ich gorzki smak wraz z cukrowym syropem tworzył połączenie charakterystyczne dla kuchni staropolskiej.

Julepy natomiast, choć pod nazwą syropów stanowią cały rozdział w *Kucharzu doskonałym*, to podobnie jak konfitury, znane były już w XVII w. Dwa z 4 przepisów na komierowskie julepy w nieco odmiennej wersji można odnaleźć na kartach *Kucharza doskonałego* (*Julep fiałkowy*⁵³, *Julep cytrynowy*⁵⁴). Trzeci syrop zapisany pod nazwą *Julep albo syrop różany zwyczajny*⁵⁵ wpisuje się smakiem w upodobania tak starej, jak i nowej kuchni. Róża była wyjątkowo cenionym dodatkiem w kuchni staropolskiej⁵⁶, a pomysłów na jej użycie nie brakuje również w nowomodnych przepisach. Wyjątek stanowi czwarty julep – z octu winnego, który w sposób charakterystyczny dla baroku łączy słodycz cukru z kwaśnym, octowym smakiem⁵⁷.

W kategorii „alkohole” znajdują się przepisy dotyczące sposobów sporządzania sześciu wódek, dwóch win oraz cztery porady dotyczące warzenia i poprawiania smaku piwa. W tym wypadku ciężko mówić o cechach staropolskiej lub francuskiej kuchni. Do alkoholi podchodzono w nieco odmienny sposób niż do potraw. Piwo stanowiło podstawowy napój, szlachta ważyła je więc na własny użytek⁵⁸. Ziołowe czy korzenne wódki i ratafie ceniono tak w XVII, jak i w XVIII w.⁵⁹ Natomiast słodkie wina obecne były na polskich stołach od połowy XVI w., aż po wiek XIX⁶⁰.

Kategoria „wypieki” składa się z zaledwie dwóch przepisów: na sucharki oraz na ciasto na maśle. Obydwa przepisy reprezentują kuchnię staropolską, a w *Modzie bardzo dobrej* znajduje się przepis na ciasto oparty o te same składniki w zmienionych proporcjach⁶¹.

⁵³ Por. W. Wielądko, op. cit., s. 273.

⁵⁴ Por. *Ibidem*, s. 275.

⁵⁵ Podobny przepis w: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości...*, op. cit. s. 98.

⁵⁶ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, op. cit., s. 41.

⁵⁷ J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze...*, op. cit., s. 47.

⁵⁸ Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975, s. 62–63.

⁵⁹ *Ibidem*, s. 65–66.

⁶⁰ D. Lewandowska, Słodkie wina w szlacheckim kielichu, „Silva Rerum” 2010 [online] https://www.wilanow-palac.pl/slodkie_wina_w_szlacheckim_kielichu.html [dostęp: 8.07.2019]; *Eadem*, *Nie tylko musujący szampan – XVII i XVIII wieczne trunki z Szampanii na polskich stolach*, „Silva Rerum” 2010 [online] https://www.wilanow-palac.pl/nie_tylko_musujacy_szampan_xvii_i_xviii_wieczne_trunki_z_szampanii_na_polskich_stolach.html [dostęp: 8.07.2019].

⁶¹ Por. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości...*, op. cit., s. 152–153.

Ostatnie dwie kategorie zawierają porady kulinarne oraz wskazówki dotyczące konserwacji i sposobów przechowywania owoców oraz mięs i z uwagi na czysto praktyczny charakter nie dostarczają informacji w kwestii przynależności przepisów do kuchni barokowej bądź klasycystycznej. Można by zapewne określić czy opisane metody znane są od dawna, czy też mają charakter nowinek. Jednak takie ustalenia pomogłyby jedynie wskazać, w jakim stopniu prowadzone przez rodzinę gospodarstwo domowe korzystało z tradycyjnych lub innowacyjnych metod, a nie to jest przedmiotem niniejszych badań.

Znacznie więcej o upodobaniach smakowych Komierowskich powiedzieć mogą przepisy niezakwalifikowane do żadnej z kategorii. Przepis na *Pasztet francuski* już nazwą sugeruje swoje pochodzenie. Sama forma pasztetu, a więc farszu zapiekanego w cieście znana była już w średniowieczu. Największy rozwój pasztetnictwa miał miejsce we Francji, jednak nie była to potrawa związana wyłącznie z kuchnią francuską⁶². Już w XVII w. pasztety stanowiły ważną część kuchni staropolskiej. Ich farsz obficie doprawiano przyprawami, następnie zalewano je słodko-kwaśnymi sosami, a wierzch wymyślnie dekorowano⁶³.

Pasztetnicy „nowej kuchni” odeszli od tak wyrazistych kompozycji smakowych. Mięsnym i rybnym farszom smaku nadawały cebula, zioła, słonina, masło i bulion. Przyprawy korzenne, takie jak pieprz, gałka muszkatołowa, dodawane były bardzo oszczędnie i nie stanowiły obowiązkowego składnika pasztetu. Sos wlewany pod koniec pieczenia opierał się na winie zaprawianym sokiem z cytrusów, a nie jak czyniono wcześniej, octem. Smak i w tej dziedzinie uległ złagodzeniu⁶⁴. Rolę ozdób również ograniczono, skomplikowane trójwymiarowe figury, niejednokrotnie wykonywane z elementów niejadalnych, zastąpiono wycinankami z ciasta.

Pasztet opisany w rękopisie z Komierowa pod względem smaku, zastosowanych składników, a także dekoracji, wpisuje się w styl „nowej kuchni”. Nic dziwnego, że określono go przymiotnikiem „francuski”.

Zupełnie inaczej prezentuje się przepis na rybę, zatytułowany: *Z grochem gotować okonie*. Sam sposób przyrządzenia ryb, to jest z grochem i przypiekanymi na maśle grzankami z chleba, kilkakrotnie występuje w *Modzie bardzo dobrej*⁶⁵. Natomiast w *Kucharzu doskonałym* gąszcz z grochu w przepisach na ryby nie pojawia się ani razu⁶⁶. O barokowej estetyce dania świadczą również zalecane przyprawy: ocet, gałka muszkatołowa, goździki i cukier.

⁶² *Pasztetnictwo*, [w:] *Codziennosc dawnej Francji. Życie codzienne w czasach ancien régime'u*, pod red. M. Figeaca, przekł. z jęz. fr. D. Sieńko, Warszawa 2015.

⁶³ *Obyczaje w Polsce: od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. Andrzej Chwalba, Warszawa 2008, s. 153.

⁶⁴ Por. W. Wielądtko, op. cit., s. 234–236.

⁶⁵ Por. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości...*, op. cit., s. 113.

⁶⁶ Por. W. Wielądtko, op. cit., 173–195.

Następne dwa przepisy: na krajanki serowe i olejek cynamonowy również reprezentują kuchnię staropolską. Krajanki były typowym daniem serwowanym na wety⁶⁷, natomiast aromatyzowane olejki, m.in. cynamonowy, stanowiły dodatek do potraw, napojów i deserów, który nadawał im korzenny aromat.

Ostatni z omawianych przepisów – na smażone jabłka, mógłby uchodzić za typowo barokowy deser. Jednak zarówno występujący w nim cynamon, jak i goździki łączono z owocami także w kuchni oświeceniowej⁶⁸. Przepis ten ma zatem charakter uniwersalny i wpasowuje się w gusta tak jednej, jak i drugiej epoki.

Wśród wszystkich 49 receptur i porad, aż 24 (co stanowi niemal 49%) to wskazówki dotyczące prowadzenia gospodarstwa domowego, typowe dla ziemiaństwa zarówno w XVII, jak i w XVIII w. Dotyczą sposobów przechowywania mięsa, jaj i owoców, by te długo zachowały świeżość, warzenia domowego piwa, doprawiania win czy pędzenia wódek. Kolejną pod względem wielkości grupę (liczącą 10 przepisów, czyli 20%) stanowią receptury na dania o tradycyjnym, staropolskim smaku. Jednocześnie aż 12% wszystkich receptur ma swoje analogie w barokowej książce kucharskiej *Moda bardzo dobra*. Tymczasem jedynie w 2 przypadkach (co stanowi zaledwie 4%) udało się odnaleźć podobieństwo do przepisów w *Kucharzu doskonałym*, reprezentującym „nową kuchnię”. Dania, które znane były polskiej kuchni barokowej, a jednocześnie ich smak wpisywał się również w nową estetykę kuchni oświecenia, stanowią 4%. Tylko 1 przepis (2%) reprezentuje smak typowy dla „nowej kuchni”, stojący w sprzeczności do staropolskiego umiłowania pikantnych, mocno doprawianych potraw. Jest to przepis na *Paszтет francuski* i w połączeniu z 4% receptur, do których udało się znaleźć analogie w *Kucharzu doskonałym* daje zaledwie 6% udziału przepisom kuchni oświeceniowej. Tymczasem aż 28% przepisów reprezentuje kuchnię staropolską (czy to pod względem połączeń smakowych, czy też analogii odnalezionych w radziwiłłowskim rękopisie); 4% nie posiada cech właściwych tylko jednej epoce, ma charakter uniwersalny.

Na podstawie wyników badań nad przepisami z archiwum Komierowskich można zaobserwować znaczną przewagę receptur staropolskich, przy jednoczesnym niewielkim udziale przepisów reprezentujących nowe tendencje kulinarne. Oznacza to, że posiadłość w Komierowie nie wyróżniała się na tle współczesnych mu prowincjonalnych dworów, gdzie wciąż były obecne relikty dawnej kuchni⁶⁹. Najwidoczniej poszerzające się kontakty i awanse społeczne rodziny nie wywarły

⁶⁷ J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze...*, op. cit., s. 14.

⁶⁸ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, op. cit., s. 47.

⁶⁹ J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze...*, op. cit., s. 61.

w tym czasie większego wpływu na kształtowanie się ich gustów kulinarnych. Co prawda obecność nielicznych przepisów „nowej kuchni” może sugerować, że wśród członków rodu zaczynało się rodzić zainteresowanie przemianą społeczną, jaka dokonała się w dziedzinie smaku. Pełniej jednak rozwinęło się ono w ostatniej ćwierci stulecia; tyle że pod koniec XVIII w. łagodne, naturalne smaki zakorzeniły się w narodzie na tyle mocno, że kuchnia polska stała się wówczas bliższa francuskiej niż dawnej, sarmackiej⁷⁰.

Bibliografia

- Chorażyczewski W., Roszak S., *Pamięć Domu Komierowskich: studium z dziejów rodu szlacheckiego w XVIII wieku*, Toruń 2002.
- Codziennosc dawnej Francji. Życie codzienne w czasach ancien régime'u*, pod red. M. Figeaca, przekł. z jęz. fr. D. Sieńko, Warszawa 2015.
- Compendium medicum auctum, to jest krótkie zebranie i opisanie chorób, ich różności, przyczyn, znaków, sposobów do leczenia*, Częstochowa 1719.
- Czemiecki S., *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. I, Warszawa 2009.
- Dumanowski J., *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, [w:] *Między barokiem a oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2008, s. 306–321.
- Dumanowski J., „*A la française*”, czyli sarmatyzm od kuchni, [w:] *Człowiek w teatrze świata. Studia o historii i kulturze dedykowane Profesorowi Stanisławowi Grzybowskiemu z okazji osiemdziesiątych urodzin*, red. B. Popiołek, Kraków 2010, s. 103–112.
- Dumanowski J., *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodycze*, Warszawa 2011.
- Dumanowski J., *Smak podróży. Francusi o polskim jedzeniu w XVII wieku. Jedzenie, kuchnia i smak w relacjach podróżników*, [w:] *Rzeczpospolita w oczach podróżników z Francji i Niemiec*, pod red. A. Mikołajewskiej, W. Zientary, tłum. z jęz. ang. E. Maliszewski, tłum. z jęz. franc. J. Śmigiel, „Silva Rerum”, Warszawa 2014, s. 113–131.
- Flandrin J.-L., *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego*, t. III: *Od renesansu do oświecenia*, pod red. R. Chartiera, przekł. z jęz. fr. M. Zięba, K. Osieńska-Boska, M. Cebo-Fonik, Wrocław 1999.
- Kamler M., *Ogrody warzywne średniej szlachty w Wielkopolsce w końcu XVI i w pierwszej połowie XVII w.*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 1973, t. XXI, nr 3, s. 499–505.
- Kitowicz J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985.
- Kleśta-Nawrocka A., *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, „Chronos/Anthropos”, nr 3, Warszawa 2016.
- Klonder A., *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku: produkcja, import, konsumpcja*, Wrocław 1989.
- Klonder A., „*Mierny zbytek*”. *Stół magnacki w Rzeczypospolitej XVII–XVIII wieku oglądany z nieco odmiennej perspektywy*, [w:] *Użytki w świetle źródeł archeologicznych i historycznych*, pod red. J. Żychlińskiej, A. Głowackiej-Penczyńskiej, A. Klondera, „Jedzą

⁷⁰ W. Wielądko, op. cit., s. 49.

Piją Lulki Pałą. Kulturowe aspekty korzystania z używek na przestrzeni dziejów”, t. I, Bydgoszcz 2016, s. 141–154.

Kuchowicz Z., *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975.

Lewandowska D., *Nie tylko musujący szampan – XVII i XVIII wieczne trunki z Szampanii na polskich stołach*, „Silva Rerum” 2010 [online] <https://www.wilanow-palac.pl/nie-tylko-musujacy-szampan-xvii-i-xviii-wieczne-trunki-z-szampanii-na-polskich-stolach.html> [dostęp: 8.07.2019].

Lewandowska D., *Słodkie wina w szlacheckim kielichu*, „Silva Rerum” 2010 [online] <https://www.wilanow-palac.pl/slodkie-wina-w-szlacheckim-kielichu.html> [dostęp: 8.07.2019].

Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich 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.

Obyczaje w Polsce: od średniowiecza do czasów współczesnych, red. A. Chwalba, Warszawa 2008.

Ogrody warzywne szlachty wielkopolskiej, „Silva Rerum” 2009 [online] <http://www.wilanow-palac.pl/ogrody-warzywne-szlachty-wielkopolskiej.html> [dostęp: 24.06.2019].

Partyka J., *Szlachecka silva rerum jako źródło do badań etnograficznych*, „Etnografia Polska” 1988, t. XXXII, z. 2, s. 67–94.

Sikorska M., *Czy kucharz to lekarz? O związkach między kuchnią i medycyną*, „Silva Rerum” 2013 [online] <https://www.wilanow-palac.pl/czy-kucharz-to-lekarz-o-zwiazkach-miedzy-kuchnia-i-medycyna.html> [dostęp: 4.03.2020].

Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane, oprac. i wyd. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, „Monumenta Poloniae Culinaria”, red. J. Dumanowski, t. VI, Warszawa 2016.

Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne, oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, „Monumenta Poloniae Culinaria”, red. J. Dumanowski, t. VII, Warszawa 2017.

Wielądsko W., *Kucharz doskonały: pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, wyd. i oprac. J. Dumanowski przy współudziale A. Kleśdy-Nawrockiej, „Monumenta Poloniae Culinaria”, red. J. Dumanowski, t. III, Warszawa 2012.