

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Marty Sikorskiej „Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII w.”

Oceniana praca to kolejna pozycja w szeregu cennych opracowań traktujących o kulturowych dziejach kuchni, stołu i smaku. Powstawały w ostatnich latach w kręgu kierowanego przez prof. Jarosława Dumanowskiego Centrum Dziedzictwa Kulinarne UMK. Obok serii źródeł Monumenta Poloniae Culinaria pojawiły się monografie. W tym nurcie badawczym, przynależnym historii a zarazem bliskim takim dyscyplinom jak antropologia, etnologia, socjologia, od kilku dziesięcioleci rozwijanym szczególnie intensywnie na Zachodzie, mieści się recenzowana praca.

Obejmuje ona 510 stron wydruku komputerowego. Część narracyjną (ss. 355) Autorka podzieliła na Wstęp i Zakończenie oraz pięć rozdziałów. Towarzyszą im Spis tabel, Bibliografia oraz Aneks (s. 373- 510),

Konstrukcja pracy jest jasna i logiczna. **We Wstępie** (s. 7-33) Autorka przedstawia problematykę badawczą, źródła i metody ich wykorzystania wreszcie literaturę przedmiotu. Kreśli obraz ewolucji badań nad dawnym jedzeniem od obyczajowych ciekawostek, poprzez statystyczne analizy wielkości konsumpcji i jej wartości odżywczej, do dominującej współcześnie, badanej interdyscyplinarnie kulturowej historii jedzenia. Na wstępie deklaruje - to chyba nadmiar ostrożności - że tematem jej pracy „nie jest jedzenie czy wyżywienie w dobie baroku, ale piśmiennictwo kulinarne”. Na przykładzie książek kucharskich obu nacji zamierza prześledzić rozwój gatunku, formy i treści książek także „obieg idei kulinarnych, dietetycznych czy religijnych” (s.7-8). Celem pracy jest zrozumienie staropolskiej sztuki kulinarnej poprzez jej analizę na tle materiału niemieckiego – nota bene znacznie bogatszego - określenie zarówno wspólnych jak i odmiennych wzorców czy idei funkcjonujących w literaturze kulinarnej w obu językach. Wreszcie prześledzenie, skali, zasięgu, głębokości i tempa adaptacji w kuchni niemieckich i polskich elit społecznych, nowego wzorca smaku, ujawnionego w połowie XVII wieku w kuchni francuskiej. Tymczasem skoncentrowanie uwagi na lansowanych w książkach kucharskich wzorcach dobrego smaku nie musi wcale oznaczać, odcięcia się od kwestii jedzenia i wyżywienia. Moim

zdaniem, wbrew wspomnianej deklaracji Autorki praca traktuje także o jedzeniu w dobie baroku (co tylko zwiększa jej znaczenie), zaś z uwagi na specyfikę wykorzystanych źródeł, z założenia nie obejmuje jednak całości tego tematu. Skupia się natomiast na upowszechnianych w literaturze kulinarnej wzorcach przygotowania jedzenia. Tak definiowane jedzenie może być też analizowane jako jeden z elementów tożsamości nacji czy też grup społecznych; w przypadku rozważań Autorki zdecydowanie elitarnych: arystokracji, szlachty, patrycjatu i zamożnego mieszczaństwa.

Główną podstawę źródłową autorskiej narracji stanowią niemieckie i polskie książki kucharskie. Ilościowo zdecydowanie przeważa materiał niemiecki. Oprócz analizowanych systematycznie dziesięciu książek siedemnastowiecznych, Autorka sięga do dzieł wcześniejszych, jednego z roku 1485 i kilku szesnastowiecznych. Wszystkie zawierają w sumie kilka tysięcy receptur stanowiących materiał masowy. W przypadku polskiej sztuki kulinarnej dysponuje dwiema książkami z 2 poł. XVII w. oraz ostatnio wydanymi drukiem edycjami receptur rozproszonych w drukach i rękopisach z XVI-XVII stulecia. Skala materiału polskiego nie przekracza kilkuset przepisów.

Wykorzystując źródła mgr Sikorska wykazuje dużą wnikliwość, solidność a zarazem swobodę. Zawdzięcza je zarówno doświadczeniom zebranych podczas współedytowania źródeł ze wspomnianej serii Monumenta (tomy VI i VII) oraz w trakcie wcześniejszych badań nad różnymi cząstkowymi zagadnieniami europejskiej kuchni wczesno nowożytnej, jak też solidnemu warsztatowi naukowemu.

Analiza specyficznego a zarazem szerokiego i porównywalnego źródła jakie stanowią książki kucharskie, przynosi w efekcie nowe spojrzenie, na historię jedzenia, wyrażanych przez nie idei i znaczeń. Na gruncie polskim takie spojrzenie ciągle stanowi istotne novum. Dotąd kwestie te postrzegano głównie przez pryzmat innych źródeł (jadłospisy, rachunki, relacje podróżnicze i pamiętnikarskie). Oczywiście w interpretacji kulinarnych receptur M. Sikorska posiłkuje się także innymi rodzajami źródeł. Sięga do wydawnictw o charakterze encyklopedycznym, kalendarzy i słowników, poradników gospodarskich i rolniczych, dzieł przyrodników, medyków, dietetyków. Nie stroni też od literatury pięknej, a nawet rzadko dotąd w tym celu wykorzystywanych rozmówek do nauki języków obcych. Z cytowanych przez Autorkę wydawnictw, w przypadku gdańskich dialogów Volckmara można

wydobyć nieco więcej informacji , choćby na temat różnic między skromniejszym , codziennym obiadem domowników i znajomków (dialog 13) a bardziej uroczystą „gościną - bankietem” (dialog 14). W trakcie tej ostatniej goście byli częstowani „Barzo kosztownie”, co – wbrew utartym poglądom o protestanckim , mieszczańskim umiarze – także w luteranckim Gdańsku uznano za plus samego przyjęcia i zaletę gospodarza (Volckmar s.99, oba dialogi s.90-102). W sumie na korpus źródeł pracy składa się ok. stu starodruków lub współczesnych naukowych edycji źródłowych .

Ponad 200 pozycji obejmuje zestawienie ”ważniejszej literatury przedmiotu”. Choć przymiotnik „ważniejszy„ budzi czujność recenzenta , jednak w tym zestawieniu nie znajduję istotniejszych braków – zarówno wśród pozycji polskich jak i obcojęzycznych . Wśród literatury mogłaby jednak znaleźć się : praca Josefa Hrdličky. *Hodovní Stůl a dvorská společnost* dotycząca jedzenia na dworach arystokracji czeskiej w latach 1550-1650 (2000), czy też istotna dla wyróżnienia kuchni elitarnej od jadła przeciętnej szlachty lub gminu książka Andrzeja Karpińskiego (*W walce z niewidzialnym wrogiem ..*, 2000) wreszcie dawne i nowsze artykuły Srogosza i Wimmera, dotyczące żywienia żołnierzy Rzeczypospolitej w XVII w. **Co do źródeł** , warto by rozszerzyć zakres wykorzystania rozmówek do nauki języków obcych, nie ograniczając się do wybranych niemiecko - polskich , lecz sięgając także po dotyczące języków zachodnich – francuskiego, niemieckiego , włoskiego , angielskiego itp. . Dobrym punktem wyjścia mogą być dialogi łacińsko – francusko-niemieckie Marthurina Cordiera (1 wyd. 1564). Z kolei najogólniejszej informacji o standardzie kuchni i stołu europejskich warstw wyższych dostarcza też ilustrowany podręcznik Jana Amosa Komeńskiego *Orbis sensualium pictus* (np. wersja łacińsko-francusko.-niemiecko- polska , wydana w Brzegu w roku 1667). W aspekcie porównawczym (elity - warstwy niższe) cokolwiek wniosłaby także księga o zachowaniu dobrego zdrowia żołnierzy Antona Scheebergera (1 wyd. 1564 - edycja naukowa, Warszawa 2008). Spełnienie tych postulatów w przyszłości przez samą Autorkę lub może kolejnych badaczy najpewniej nie podważy tej pracy, ale może zaowocować wzbogaceniem i zniuansowaniem zarysowanego w niej obrazu kultury kulinarnej środkowoeuropejskich elit.

Już z celów jakie postawiła przed sobą Autorka wynika w równym stopniu źródłoznawczy co monograficzny charakter recenzowanego dzieła. **Rozdział I** (s.34-86) o charakterze przede wszystkim źródłoznawczym zawiera kompetentną i wszechstronną charakterystykę autorów a także kręgu

potencjalnych korzystających z kilkunastu niemieckich książek kucharskich z lat 1485-1698, z podziałem na podokresy – pierwszego stulecia druku (do roku 1598); książek siedemnastowiecznych reprezentujących stare wzorce smaku ; wreszcie wydanych w latach 1665-1698, książek coraz pełniej nawiązujących do nowej kuchni francuskiej. W rozdziale tym brakuje jednak podobnej informacji o polskiej książce Czernieckiego. Czytelnik jest odsyłany (s.35) do jej naukowej edycji, rzeczywiście opatrzonej wnikliwym i obszernym komentarzem (Warszawa 2009) . Mimo wszystko mam wątpliwości czy jest to rozwiązanie trafne. Kilkustronicowa informacja , a takie dotyczą poszczególnych dzieł niemieckich, nie rozsądziłaby objętości pracy, zaś czytelnik w jednym miejscu znalazłby rozważania nad autorstwem i potencjalnymi odbiorcami wszystkich dzieł stanowiących główną podstawę źródłową pracy. W świetle wywodów M. Sikorskiej grono autorów i wydawców (ci ostatni często mieli znaczny wpływ na treść dzieła) było zróżnicowane pod wieloma względami. Przeważali mężczyźni, fachowcy kuchmistrzowie lub urzędnicy dworscy nadzorujący kuchnię. Zdarzali się też ludzie innych profesji jak agronom - autor pierwszej z przełożonych na niemiecki francuskich książek kucharskich oraz poeta autor przekładu tejże (s.84-85). W końcu XVII w pojawiają się książki autorstwa kobiet wykształconych, wywodzących się z intelektualnej elity mieszczaństwa. Właściwie wszystkie dzieła były w jakimś stopniu kompilacjami receptur dawnych i nowych, własnych i zaczerpniętych z dawnych druków lub rękopisów. Dziełem zbiorowym grona patrycjuszek zredagowanym przez żonę wydawcy jest np. norymberska książka kucharska z roku 1691 .

Wśród analizowanych pozycji niemieckich większość była znana bibliografom i badaczom, jednak niektóre, dopiero dzięki Marcie Sikorskiej doczekały się wnikliwej analizy autorstwa (np. Donacher 1627, Prasmovsky 1671). W ich przypadku rozważania Autorki w znacznym stopniu wzbogacają ustalenia wcześniejszej, zachodniej literatury.

Lektura rozdziałów drugiego i trzeciego przywodzi na myśl obieranie cebuli. Autorska narracja odsłania kolejne informacyjne warstwy książek kucharskich. **Rozdział II „Ramy dyskursu”** (s.87 -145) zawiera prezentację a zarazem trafną i pogłębioną interpretację głównych komponentów tych książek, takich jak : tytuł, wstęp, dedykacja, przepisy kulinarne oraz dodatki. Autorka tak bardzo skupia się na „barokowej książce kucharskiej”, że dopiero w końcu rozdziału zauważa, że jej tytuły, dedykacje i przedmowy były zbudowane według tych samych zasad jak w dziełach literackich (s.144) ;dodajmy także naukowych, religijnych itp. itd. z epoki. Książki kucharskie od

tych ostatnich różnił brak zakończeń. Wyjątkiem jest dzieło Czernieckiego z krótkim, liczącym kilka wierszy zakończeniem. Lakoniczny jest także tytuł jego książki co, jak słusznie przypuszcza Autorka, mogło wynikać z braku konkurencji innych polskich publikacji na tematy kulinarne. Zgoła inaczej w 2 poł. XVII w. wyglądała sytuacja na niemieckim rynku księgarskim. Tytuły książek były tu z reguły rozbudowane, informowały o autorach, adresatach także o treści dzieła; czasami właściwie zastępując jej spis. Niekiedy zawierały polemikę z innymi autorami lub potencjalnymi złośliwymi krytykami. Najwięcej miejsca w tej części narracji zajmuje wzorcowa analiza samych przepisów, ich tytułów, form zwracania się do czytelnika, informacji o proporcjach produktów i czasie różnych etapów przygotowania potraw (dwie ostatnie spotykane rzadko); wreszcie o towarzyszących recepturom komentarzach. W nich informowano na ogół o dodatkowych wariantach potrawy (np. przeznaczonych dla niższych warstw społecznych) albo też o kuchni innych nacji lub lokalnej.

W części rozdziału poświęconej informacjom dodatkowym Autorka omawia zagadnienia takie jak: jadłospisy i organizacja posiłków różnej rangi zwłaszcza uroczystych bankietów (na sposób swojski i z francuska), obiadów zwykłych, kosztownych i kosztowniejszych, przyjęć weselnych. Przedstawia zalecenia co do przyjęć w różnych porach roku i produktów sezonowych oraz wymogi, którym powinni sprostać idealny kucharz lub kucharka. Zarysowuje też zakres zawartych w Dodatkach danych o właściwym wyposażeniu kuchni, uwag dietetycznych wreszcie receptur cukierniczych, medycznych i gospodarskich.

W tym rozdziale znalazły się też uwagi na temat (nie spotykanego w dziełach niemieckich) a obecnego u Czernieckiego katalogu ludzi, produktów, urządzeń niezbędnych do przygotowania wielkopańskiej uczt („Memoriał przygotowania ... na bankiet”). Pisząc o dobrym kuchmistrzu – organizatorze przyjęcia M. Sikorska podkreśla potrzebę osiągnięcia wrażenia „miernego zbytku” (s. 129). Nie wnika jednak głębiej w znaczenie tego wewnętrznie sprzecznego terminu. Mogło chodzić np. o zachowanie proporcji różnych elementów biesiady. W jednym z pism z doby rokoszu Zebrzydowskiego (1606) jego Autor domaga się, aby na stole z „łamanymi serwetami pojawiało się wino a nie zgniłe piwo, aby do konsumpcji wina przygrywał regał, zaś piwa – dudy” (U. Augustyniak, *Historia Polski*, s.345). Zdefiniowanie miernego zbytku nie było jednak zadaniem Autorki, zaś w tej jak i wielu innych kwestiach

szczegółowych z jej opowieści o książkach kucharskich wynikają inspiracje dla przyszłych badaczy. To także jedna z zalet recenzowanej pracy.

Rozdział III (s.146 – 198) przedstawia treści kulinarne analizowanych wydawnictw. Narrację otwiera analiza porządku przepisów w poszczególnych książkach umieszczanych w różnym układzie, według: kolejności podawania potraw podczas bankietu, podstawowych składników (np. potrawy mięsne, rybne), sposobów przyrządzania, kolejności alfabetycznej. W efekcie reformacji, od połowy wieku XVI daje się zauważyć odchodzenie od wcześniej bardzo istotnego podziału na dania mięsne i postne. Dzieło Czernieckiego ma układ mieszany, według składników potraw i kolejności dań bankietowych. Zaskakuje pominięcie w tej analizie radziwiłłowskiej „Mody bardzo dobrej” (tab.3, s.154). Przypuszczam, że niesłusznie przesądziło o tym kryterium formalne; nie była drukiem, lecz rękopiśmiennym zbiorem receptur.

Zawartość źródeł ocenia Autorka także pod kątem liczebności przepisów, najobszerniejsze obejmują ich po ok. 2000, mając właściwie charakter encyklopedii nie tylko kulinariów, lecz także szerzej - prowadzenia gospodarstwa, domu, lecznictwa. Inne mniejsze, obejmujące po kilkaset przepisów pełnią rolę bardziej przewodników po kuchni ściśle elitarnej, dworskiej. Pod koniec XVII w. pojawiają się ułatwiające korzystanie z książek indeksy i rejestry.

Z autorskiej analizy wynika, że nie we wszystkich książkach odrębne rozdziały obejmowały całe spektrum potraw. W żadnej nie pominięto wydzielenia mięsa i ryb, w większości opisano odrębnie wypieki, pasztety, zupy, dania z jaj. Jednak np. warzywa jako odrębna grupa potraw pojawiają się dopiero w tłumaczeniu francuskiej książki kucharskiej (1665). W drugiej połowie XVII stulecia wśród nazw grup potraw spotykamy też galicyzmy (*potage*, *fricasse*). Analiza układu przepisów wewnątrz poszczególnych rozdziałów (np. potrawy mięsne, rybne, zupy itp.) prowadzi Autorkę do wniosku o znaczącej roli norm dietetycznych, nakazujących spożywanie potraw lżejszych przed ciężkostrawnymi, ale także o hierarchii potraw w kuchni elit: dziczyzna przed mięsem zwierząt rzeźnych, ryby słodkowodne (ze szczupakiem na czele) przed słonowodnymi, wreszcie solonymi i suszonymi. Rozdziały rybne zamykają potrawy z wszelkich zwierząt wodnych: ostryg, krabów, raków ślimaków, żółwi, wreszcie - zarówno w Niemczech jak i w Polsce - bobrów (ogon).

Cennym uzupełnieniem rozważań Autorki są zamieszczone w Aneksie załączniki (6-8, s.415-451). Zawarte w nich zestawienia tytułów rozdziałów, następnie zaś przepisów w rozdziałach mięsnych i rybnych w książkach niemieckich i u Czernieckiego pozwalają nie tylko na weryfikację jej wniosków, ale dają też możliwość postawienia źródła nowych pytań. Szkoda jedynie, że w tych zestawieniach, podobnie jak w analizie układu rozdziałów badanego korpusu książek (tab.3, s.154) konsekwentnie jest pomijana rękopiśmienna radziwiłłowska „Moda bardzo dobra...”. Takiej decyzji nie usprawiedliwia poświęcenie temu dziełku odrębnego podrozdziału (s.310- 321). Wobec wielkiej ilościowej przewagi zachowanych książek niemieckich nad polskimi, te ostatnie należałoby wykorzystać w 100%.

Najobszerniejszą częścią recenzowanej pracy jest kluczowy **Rozdział IV**, („Ekspresja przez jedzenie” s.199-297). Autorka odnajduje w treści i kontekstach przepisów informacje o wyrażaniu poprzez jedzenie statutu społecznego (tradycyjnie i na nową modłę francuską), o wyobrażeniach o zdrowiu, demonstrowaniu przynależności religijnej – tożsamości żywieniowej katolików i protestantów, wreszcie o zmianach ideału dobrego smaku. Zostały one przedstawione w czterech podrozdziałach: „Status”, „Dietetyka”, „Post”, „Estetyka smaku”.

W rozważaniach na temat „Statusu” znajdujemy wynikające z przepisów potwierdzenie różnicującej funkcji jedzenia potraw najbardziej cenionych, najlepszych zarezerwowanych dla elity a zarazem mniej lub całkowicie niedostępnych dla warstw niższych. Na ten aspekt jedzenia większą uwagę niż autorzy z kręgów dworskich – szlacheckich, zwracali twórcy mieszczańscy. W ich ujęciu kuchnia mieszczan miała naśladować wzory elitarne, uzasadniać aspiracje do społecznego awansu. Stąd nie ma w siedemnastowiecznych książkach osobnych rozdziałów z recepturami przeznaczonych dla pospólstwa. Informacje o jedzeniu gminu, znajdujemy jedynie na marginesie receptur dla elit, jednak Autorka wyławia ich sporo. Owe jadło, gorsze, gminne dla czeladzi, to np. mięso solone lub wędzone, flaki, podroby, skopowina czy koźlina. Niektóre z tych produktów, pod warunkiem odpowiedniej obróbki i przyprawienia, mogły awansować na stół pański. Takiego „uszlachcenia” mogły dostąpić m.in. biała kapusta, groch, grzyby (ale z dużą ilością masła), marchew (ale młoda), z ryb uznawane za „podłe” brzany i karasie pod warunkiem, że są duże; jagły, ale warzone na mleku z masłem i cukrem (s.207-211). Informacje samych przepisów Autorka wzbogaca danymi z zielników, przytaczając zalecenia dotyczące chleba odpowiedniego dla żołądków panów i

gminu. Tu zestaw źródeł można by jeszcze wzbogacić, sięgając do znanych w literaturze instrukcji zachowania się w czasie zarazy (np. instrukcja z Lwowa, por. A. Karpiński, *W walce ..*, s.120). Równie interesujące są rozważania Autorki nad utrwaloną także w przepisach praktyką imitowania potraw arystokratycznych (szlacheckich) przez mieszczan. Jadłem prestiżowym była droga, trudno dostępna dziczyzna. Stąd w recepturach różne sposoby przygotowania mięsa zwierząt rzeźnych tak, aby smakowało podobnie jak dziczyzna, czy nawet podawanie na stół łba świńskiego przypominającego łeb dzika. Niezależnie od „podróbek”, uroczyste posiłki elit mieszczańskich uświetniały prawdziwe produkty typowe dla stołu szlacheckiego. Działo się tak pomimo wprowadzanych przez władze praw anty zbytkowych. Kwestii ich skuteczności Autorka nie rozstrzyga. Wymaga ona dalszych badań. Rozważając kwestie stereotypów szlacheckiej „wystawności” i mieszczańskiej „oszczędności”, Autorka wprowadza istotne niuanse. W kręgach mieszczańskich także doceniano i akceptowano kosztowność uczt wydawanych z różnych specjalnych okazji, jednak na co dzień, w gronie bliskich i znajomych preferowano oszczędność. Z kolei w przepisach z kręgów dworskich znajdujemy rady jak uczynić potrawę możliwie najbardziej kosztowną. Taka budowała prestiż – dobro dla arystokraty (magnata) bardzo cenne.

Równie interesujący jest fragment pracy dotyczący walorów dietetycznych potraw. Autorka trafnie wskazuje na zachodzącą właśnie w drugiej połowie XVII w. zmianę. Wcześniej potrawa miała służyć w pierwszym rzędzie zdrowiu konsumenta. Nowym głównym celem kucharzy było uczynienie jedzenia przyjemnością, zadowolenie właśnie kształtującej się grupy smakoszy.

Wszechstronnie przedstawia też Marta Sikorska bardzo istotną dla kształtu kuchni kwestię postu. Ukazuje głębokie różnice w tym względzie między katolicką Polską (surowy post jakościowy) a w znacznej części protestanckimi Niemcami. Tu receptury postne były pomijane, nieliczne, mniej rygorystyczne (dopuszczanie masła, śmietany, mleka, jaj). Czasami próbowano godzić religijne pryncypia z wymogami komercji. W wielkiej norymberskiej książce kucharskiej (środowisko protestanckie) nie ma rozdziału o potrawach postnych, dodano natomiast – zapewne z myślą o nabywcach katolikach – indeks potraw postnych. Autorka zwraca też uwagę na zjawisko zachowywania w jadłospisach protestanckich „dni rybnych”. Przytacza przy tym przykład dworu księcia Brunszwiku Juliana (ordynacja z roku 1578).

Podzielam pogląd Autorki co do potrzeby dalszych badań nad tym zjawiskiem . Zachowywanie „dni rybnych„ w środowisku protestanckim potwierdzają też szesnasto- i siedemnastowieczne jadłospisy protestanckich szkół, choćby gimnazjum toruńskiego . To kolejna, ważna inspiracja badawcza.

Zaobserwowana przez Autorkę trwała obecność a nawet rozbudowa fragmentów protestanckich ksiązek kucharskich poświęconych daniom rybnym pozwoliła też na zakwestionowanie schematycznej tezy Philippa Meyzie , o odchodzeniu od konsumpcji ryb na skutek rozprzestrzeniania się reformacji.

Podrozdział postny zawiera jeszcze wiele interesujących wątków, choćby imitacji potraw nabiałowych lub mięsnych w okresie postu, np. : mleko migdałowe, pieczeń z grochu, sztuka mięsa ze szczupaka.

Rozdział zamyka wnikliwa analiza śladów jakie w literaturze kulinarnej pozostawiła postępująca w XVII zmiana polegająca na odejściu od smaku tradycyjnego, złożonego, na rozgraniczeniu smaków, ograniczeniu roli przypraw korzennych a zwiększeniu znaczenia rodzimych ziół (to najbardziej wyrazisty sygnał zmiany), wreszcie na podkreślaniu naturalnego smaku poszczególnych produktów. Pozytywne konotacje uzyskują świeżość produktów i delikatność smaku. Autorka precyzyjnie analizuje zachodzące zmiany , a jej wnioski przekonują. Ekspansja nowego francuskiego wzorca jawi się jako niepowstrzymana, ale postępująca stopniowo, zaś jej wynikiem były formuły przejściowe, współistnienie starego – ciągle przez wielu (większość?) uznawanego za doskonały - i nowego smaku. Dobrze widać to w książce Czernieckiego. Kuchmistrz Lubomirskich deklaruje przywiązanie do starych - pieprznych i szafranych potraw, ale przedstawia je tylko w 1/3 swych receptur na dania mięsne. Równocześnie w Dodatku podaje przepisy na francuskie „potazie”. Podobną praktykę obserwujemy w książkach niemieckich. Aż do wydania w 1698 r. „Traiteur a la mode”, Hansa Schuppe, osobistego kucharza jednego z książąt Holsztynu, nie można mówić o pełnej akceptacji smaku delikatnego i łagodnego.

Rozdział V „Polski i niemiecki „ (s. 298 – 347) ma charakter odmienny od poprzednich. Jest zbiorem trzech opracowań traktujących o szeroko pojętych powiązaniach kuchni polskiej i niemieckiej.

Tekst pierwszy dotyczy wydanej w Norymberdze w roku 1671 książki kucharskiej Stanisława Prasmofsky’ego. Choć Autorce nie udało się rozwiązać

frapującej zagadki polskiego (?) autora czy raczej kompilatora dziełka, na podstawie wnikliwej analizy językowej i powiązań tekstowych (Aneks, załączniki 11-13) przekonywująco wykazała przynależność leksykonu do niemieckiej kultury kulinarnej. Uwzględnione w nim przepisy na dania „po polsku” od dawna były podawane w piśmiennictwie niemieckim i nie świadczą o wyjątkowym znanstwie naszej kuchni przez autora zbioru. Kuchnia jaką preferował była bliższa tradycyjnej, wspólnej obu nacjom, koncepcji dobrego smaku niż francuskim nowinkom.

Drugi tekst „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów..” Autorka poświęca odnalezionemu w archiwaliach radziwiłłowskich zbiorowi receptur kulinarnych, po trosze też porad medycznych i gospodarskich z końca lat 80-tych XVII w. Wykazuje, iż jego autor czerpał obficie ze świeżo wydanej austriackiej książki kucharskiej (Graz 1686). Oba dzieła otwiera rozdział cukierniczy. Wybierając potrawy pod względem starego i nowego smaku autor nie był konsekwentny. Obok barokowych, złożonych smaków umieścił receptury na danie delikatne, nowoczesne.

Rozdział zamyka arcyciekawe studium zatytułowane „Auf polnische Art. Obraz kuchni polskiej w niemieckiej literaturze kulinarnej”. Tu zakres kwerendy wykracza znacznie poza analizowany w poprzednich rozdziałach podstawowy korpus 11 książek kucharskich. Objęła ona ogółem 58 niemieckich publikacji z XVI- XVII wieku. Zawarte w nich informacje poddano również analizie statystycznej. Podstawowe kryterium doboru źródeł – dostępność w bibliotekach cyfrowych – nadało jej charakter próby losowej. Autorka wskazała na widoczny w książkach kucharskich wzrost świadomości kulinarnych upodobań różnych nacji. Uchwyciła ogólną tendencję wzrostu liczebności przepisów z etykietami geograficznymi w 2 poł. XVII stulecia (tab.8, s.327). Wśród „obcych,, potraw polskie zajmowały trzecie miejsce pod względem liczebności, po angielskich i węgierskich a tuż przed francuskimi. Symbolem luksusu i wysokiego statusu społecznego stał się w niemieckim obszarze językowym „szczupak po polsku”. Na ogół jego receptura, nie była modyfikowana pod wpływem francuskich wzorców smaku. Również dla niemieckich elit był od 2 poł. XVII wieku symbolem tożsamościowego oporu, przywiązania do tradycji.

Autorską narrację zamyka **Zakończenie** (s. 348-355). Zawiera treściwe i jasne podsumowanie głównych wniosków. Analizowane książki kucharskie (zarówno niemieckie jak i polskie) stanowiły zdaniem Autorki swoiste efekty

doświadczeń społeczności, prezentujące kuchnię luksusową , przeznaczoną dla elit szlachty i mieszczaństwa. O wzorcach żywienia warstw niższych traktowały na marginesie. Wiek XVII przyniósł zmiany nie tylko w rozwoju książki kucharskiej jako gatunku piśmiennictwa, ale także upowszechnienie za ich pośrednictwem nowego , francuskiego wzorca smaku . Przełom nadszedł w połowie XVII w., jednak nowe rozumienie smaku współistniało jeszcze długo w różnych formach z jego rozumieniem tradycyjnym. W tej dobie współistnienia, niektóre potrawy elitarnej kuchni staropolskiej stały się też w Niemczech symbolem przywiązania ich konsumentów smaku tradycyjnego.

Integralną częścią recenzowanej pracy jest obszerny, wielokrotnie przywoływany w tekście **Aneks**. Większą jego część stanowią Załączniki - fragmenty tekstów źródłowych, ich streszczenia lub zestawienia zawartych w nich informacji (np. zawartości spisów treści, jadłospisów, wzajemnych zapożyczeń książek kucharskich, przepisów na dania rybne lub mięsne). W ten sposób Autorka skutecznie odciążała tekst podstawowy, równocześnie udostępniając czytelnikom skarbnicę cennych informacji szczegółowych. W aneksie znajdujemy również 10 rycin z wydawnictw kulinarnych z badanej epoki, starannie dobranych, ściśle korespondujących z autorskim wykładem.

W recenzowanej pracy zwracają uwagę zastosowane **metody badawcze**. Analizując poszczególne wspomniane już wyżej elementy książki kucharskiej Autorka zastosowała metodę językową (rozdziały II , III) , dzięki niej porządkując np. słownictwo pojawiające się w tytułach książek lub nagłówkach receptur. Posiłkując się opracowaniami językoznawców, wyróżniła 9 typów nazw potraw. To umożliwiło analizę kulinarnego dyskursu na kolejnych poziomach treści . Także pod tym względem, w pierwszym rzędzie ze względu na skalę i zakres zastosowanie nowej dla polskich historyków jedzenia metody , praca ma charakter pionierski i najpewniej stanie się cennym punktem odniesienia dla innych badaczy.

Pod względem redakcyjnym oceniana praca jest przygotowana wyjątkowo starannie. W tej kwestii mam zaledwie parę uwag. Prezentacja „Wniosków” przy końcu każdego z czterech pierwszych rozdziałów ułatwia śledzenie głównych tez Autorki. Formuła takich podsumowań nie powinna być jednak nadużywana przez anonowanie wniosków kolejnych, które dopiero mają wynikać z następnych fragmentów (tak w akapicie zamykającym Rozdział II, s.86). Przygotowując książkę do publikacji, warto zastosować ciągłą

numerację przypisów (to upraszcza cytowanie) , nie zaś – jak jest obecnie - odrębną dla każdego rozdziału.

Praca jest pisana pięknym językiem, wykład z reguły klarowny, błędy literowe lub potknięcia stylistyczne bardzo nieliczne. Te ostatnie przedstawiam w krótkim zestawieniu

s.91 – razi sformułowanie „ patrycjuszka poszła w kroki Anny Wecker” – lepiej „ w ślady „;

s.134 – zamiast „dominującej handel„ lepiej „dominującej w handlu „;

s.228, 237, 246 - zamiast „odgrywać znaczenie” powinno być „mieć znaczenie ; odgrywa się rolę.

Podsumowując, mimo przedstawionych powyżej uwag czy propozycji rozwinienia niektórych wątków tematycznych, uważam pracę Marty Sikorskiej za dzieło wybitne. Pierwszą w naszej historiografii tak rozległą pod względem problemowym, geograficznym i chronologicznym, a zarazem mocno osadzoną w źródłach analizę piśmiennictwa kulinarnego. Potwierdza ona pełne opanowanie przez Autorkę warsztatu badawczego historyka zarówno na etapie stawiania pytań i konstruowania hipotez badawczych, krytyki i analizy źródeł, jak i syntezy. Na gruncie polskim nowatorska, może być ta praca wzorem dla przyszłych badaczy, nie tylko dziejów kuchni i jedzenia. Wnosi też sporo do europejskiej historii kultury zarówno poprzez samo porównanie zjawisk obserwowanych na Zachodzie (Francja) jak i w centrum i na wschodzie naszego kontynentu (Niemcy, Polska). Przynosi także cenne ustalenia faktograficzne, uzupełniające i korygujące wiedzę badaczy niemieckich, francuskich i oczywiście polskich. Będzie też interesującą lekturą dla pasjonatów dawnej kuchni spoza kręgu historyków. Jako taka zasługuje na, szybką i pełną publikację; koniecznie wraz z „Aneksem”.

Kończąc z pełnym przekonaniem stwierdzam, że oceniana praca spełnia z naddatkiem ustawowe wymogi stawiane pracom doktorskim, zgodnie z ustawą z 14.03. 2003 roku .


Andrzej Klonder