



Compendium ferculorum - pierwsza polska książka kucharska

2018-11-07

Wydane w Krakowie w 1682 r. „Compendium ferculorum, albo zebranie potraw” to pierwsza zachowana w całości polska książka kucharska.

Autor „Compendium ferculorum”, Stanisław Czerniecki, był kuchmistrem – a więc nie tylko kucharzem, ale i nauczycielem sztuki kulinarnej na dworze księcia Aleksandra Michała Lubomirskiego w Wiśniczu. Krótko pracował także na dworze Michała Korybuta Wiśniowieckiego.

„Compendium ferculorum” to opowieść o polskiej kuchni magnackiej i ucztach, których zadaniem było olśnienie zaproszonych gości „potrawami barokowymi w stylu i narodowymi w treści” i - poprzez ich rozmach - danie świadectwa wysokiemu statusowi społecznemu gospodarzy.

Książka Czernieckiego ma ciekawą kompozycję: składa się z trzech rozdziałów, z których każdy zawiera sto przepisów na potrawy mięsne, z ryb i z mleka. Rozdziałom towarzyszą additamenta (uzupełnienia) przekazujące dziesięć kolejnych przepisów do opisanych wcześniej potraw. W każdej z części Czerniecki podaje też sekret kuchmistrzowski na wyjątkowe okazje.

Lektura przepisów daje nam obraz kuchni, którą w czasach baroku w Polsce uważano za wykwinną. Cechuje ją używanie wielu korzennych przypraw naraz, łączenie smaków kwaśnych i słodkich, używanie sporej ilości tłuszczu i dbałość o wizualną stronę potraw oraz to, by swoim wyglądem i smakiem zaskakiwały. Przykładem takiego barokowego kulinarnego konceptu jest słynny przepis na „Szczukę jedną całkiem nierozdzieloną, nie rozkrajaną, smażoną głową, warzony środek od rosółu albo kaszanatu, pieczony ogon”, jeden z sekretów kuchmistrzowskich. To jedno z dań, które podano na ucztę staropolskiej w Soplicowie w „Panu Tadeuszu”. Mickiewicz błędnie podał, że przepis pochodzi z książki kucharskiej Wojciecha Wielądka.

Czerniecki podkreśla w „Compendium ferculorum”, że jest to książka, która ma pokazać kuchnię polską, którą autor osadza w opozycji do dominującej w ówczesnej Europie kuchni francuskiej.

„Compendium ferculorum” doczekało się około dwudziestu wydań do początku XIX w. Ukazywały się one pod różnymi tytułami: wydanie z 1744 r. miało podtytuł „Stół obojętny, to jest pański, a oraz i chudopacholski; abo sposób gotowania rozmaitych potraw według rozmaitości smaku i upodobania, tak względem bogatych, jako też ubogich traktamentów”, a na początku XIX w. zatytułowano je wręcz „Kucharka miejska i wiejska albo sposób gotowania rozmaitych mięsnych, postnych i rybnych potraw, tudzież robienia ciast, tortów etc. na trzy rozdziały podzielona, w których się znajduje sto mięsnych, sto postnych i sto rybnych potraw”. Dobitnie pokazuje to, jak popularyzowała się kiedyś wykwinna kuchnia.

O zmianach mód kulinarnych świadczy jednak bardziej popularność innej książki, czyli tytułu „Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem (...)” Wojciecha Wielądka wydanego w 1783 roku tłumaczenia szczególnie popularnej we Francji „Kucharki mieszczkańskiej”. Książka propagowała skrajnie różną niż „Compendium ferculorum” kuchnię: kładącą nacisk na naturalny smak produktu, jego lokalność i sezonowość.