

INSTYTUT ARCHEOLOGII I ETNOLOGII
POLSKIEJ AKADEMII NAUK
DAWNIEJ INSTYTUT HISTORII KULTURY MATERIALNEJ PAN

KWARTALNIK
HISTORII KULTURY
MATERIALNEJ

ROK LXVI

WARSZAWA 2018

NR 2

REDAKCJA I KOMITET REDAKCYJNY

Redaktor — Elżbieta Mazur (IAE PAN)

Zastępcy Redaktora — Magdalena Bis (IAE PAN), Martyna Milewska (IA UW)

Sekretarze Redakcji — Jakub Kosiorek (IAE PAN), Ludmiła Paderewska (IAE PAN)

Członkowie Komitetu — Maria Bogucka (IH PAN), Paweł Dobrowolski (Collegium Civitas, Warszawa), Jarosław Dumanowski (IH UMK), Olga Feytová (AHMP, Praga), Mateusz Goliński (IH UW), Michaela Hrubá (Univerzita v Ústí nad Labem), Andrzej Janeczek (IAE PAN), Jan Klápště (Univerzita Karlova w Pradze), Andrzej Klonder (IAE PAN), Elżbieta Kowalczyk-Heyman (IA UW), Jerzy Kruppé (IA UW), Marcin Majewski (IA Uniwersytet Szczeciński), Jerzy Miziołek (IA UW), Jerzy Piech (IH UJ), Jacek Pielas (IH UJK), Bożena Popiołek (Uniwersytet Pedagogiczny, Kraków), Raimo Pullat (Tallin University), Wojciech Szymański (IAE PAN), Andrzej Wyrobisz (IHS UW), Jerzy Żywicki (ISP UMCS)

Adres Redakcji:

„Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”

00-140 Warszawa, Al. Solidarności 105, pok. 121

Adres strony internetowej:

<http://www.iaepan.edu.pl/khkm.html>

e-mail: kwartalnik@iaepan.edu.pl

tel. 22 620 28 84 w. 146

Wydawca:

Instytut Archeologii i Etnologii Polskiej Akademii Nauk

00-140 Warszawa, Al. Solidarności 105

e-mail: director@iaepan.edu.pl

tel. 22 620-28-84

Wykaz recenzentów artykułów opublikowanych w roczniku 2017:

Jadwiga Chudziakowa (IA UMK)

Andrzej Klonder (IAE PAN)

Jerzy Urwanowicz (IH i NP Uniwersytet w Białymstoku)

Dorota Żołądź-Strzelczyk (IH UAM)

Skład i łamanie:

Krzysztof Anuszewski, tel. 22 629 44 78

Druk i oprawa:

Partner Poligrafia sp. z o.o.

ul. Zwycięstwa 10, 15-703 Białystok

Nakład 300 egz. Arkuszy wydawniczych 11,75. Papier offset 80 g.

Oddano do składania w czerwcu 2018 r., druk ukończono

we wrześniu 2018 r.

Od Redakcji

Bieżący numer pisma wypełniają w głównej mierze artykuły powstałe na kanwie referatów przedstawionych podczas seminarium „Multidyscyplinarne Badania nad Przeszłością”, które odbyło się 25 kwietnia 2017 r. w Instytucie Archeologii i Etnologii PAN w Warszawie. Było ono poświęcone źródłom etnologicznym i historycznym (materialnym i pisanym) oraz sposobom ich badania i interpretacji. W symposium uczestniczyli badacze z IAE PAN i kilku uczelni krajowych. Zamieszczonym tu tekstom Autorzy nadali formę ściśle naukową bądź nieco swobodniejszą — esejów.

Mamy nadzieję, że materiały te pobudzą do refleksji nad metodologią poznawania przeszłości.

From the Editors

This issue of our quarterly comprises mainly articles based on presentations prepared for the seminar “Multidisciplinary Research on the Past”, held on the 25th of April 2017 in the Institute of Archaeology and Ethnology of the Polish Academy of Sciences in Warsaw. The seminar focused on ethnological and historical (material and written) sources and on methods of their exploration and interpretation. The participants were affiliated to the Institute of Archaeology and Ethnology and to several Polish universities. We hope that their reflections on the methodology of studying the past, in the form of either academic papers or less formal essays, will be inspiring for our readers.

SPIS TREŚCI

Od Redakcji	127
-----------------------	-----

STUDIA I MATERIAŁY

Bogumił Szady, Dawna mapa jako źródło w badaniach geograficzno-historycznych w Polsce	129
Anna Engelking, O antropologicznym (etnologicznym) opisie przeszłości. Prolegomena	143
Katarzyna Kość-Ryżko, Antropologiczne klucze do przeszłości — poznanie, opis, metoda	151
Joanna Mroczkowska, Antropologia a historia	167
Marta Młynarska-Kaletynowa, Źródła pisane w archeologii (na przykładzie badań nad średniowiecznymi miastami)	177
Zofia Sulgostowska, Przeszłość bez źródeł pisanych widziana z perspektywy archeologa	183
Maria Lityńska-Zajac, Badania botaniczne nad przeszłością — źródła roślinne	189
Grzegorz Skrzyński, Człowiek—środowisko w świetle interpretacji paleoekologicznych danych archeobotanicznych z wybranych stanowisk archeologicznych	199
Teresa Stawiarska, Helena Tarczyńska — nauczycielka, społeczniczka, późna „Entuzjastka” (1850–1935)	207
Lilianna Nalewajska, O guzikach w XIX wieku na podstawie „Kurieria Warszawskiego” i innych polskich periodyków	225

RECENZJE

<i>Wieża książęca w Siedlęcinie w świetle dotychczasowych badań. Podsumowanie na 700-lecie budowy obiektu</i> , red. Przemysław Nocuń — Wojciech Bis	239
--	-----

SPRAWOZDANIA I ZAPISKI

<i>Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne</i> , wyd. i oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne, red. Jarosław Dumanowski, t. VII — Andrzej Klonder	247
Jan Michał Kossowicz, <i>Diariusz podróży po Europie (1682–1688)</i> , oprac. i wstęp Anna Markiewicz — Andrzej Klonder	248

LISTY DO REDAKCJI

Prof. dr hab. Cezary Kukło	251
--------------------------------------	-----

KRONIKA NAUKOWA

Łęczycka Zagroda Chłopska w Kwiatkówku — Piotr Czepas	253
---	-----

ZASADY WYDAWNICZE

„KWARTALNIKA HISTORII KULTURY MATERIALNEJ”	259
--	-----

Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne, wyd. i oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne, red. Jarosław Dumanowski, t. VII, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2017, ss. 366, ryc. barwne nlb.

Omawiany tom stanowi kontynuację recenzowanej już na łamach „Kwartalnika” edycji receptur kulinarnych odkrywanych poza nielicznymi książkami kucharskimi z doby staropolskiej, a więc w drukach poświęconych w głównej mierze tematom innym niż kulinaria oraz w rękopisach¹.

Przepisy opublikowane w tym tomie pochodzą z rękopiśmiennych zbiorów kilkunastu archiwów i bibliotek z całej Polski, w tym m.in. Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie, Archiwum Narodowego w Krakowie, bibliotek — Ossolineum, Czartoryskich, Kórnickiej. Grono czołowych polskich instytucji kultury, których zbiory wykorzystano, uzupełnia księżnica zagraniczna — Lwowska Narodowa Biblioteka Ukrainy im. W. Stefanyka. Wydawcy nie informują o założeniach i skali przeprowadzonych kwerend, można więc przypuszczać, że w pewnym stopniu miały one charakter próby losowej. Być może część z nich przyniosła wynik negatywny.

Niezależnie od tych wątpliwości, otrzymaliśmy wyjątkowy, bogaty materiał źródłowy obejmujący blisko 900 receptur (s. 53–316) — prawie trzykrotnie więcej niż zawiera najstarsza polska książka kucharska Czernieckiego. Blisko 1/3 spośród nich dotyczy przygotowania ciast i słodczy. Wśród pozostałych wydawcy wyodrębnili następujące działy: „Zupy” (36 receptur), „Mięso” (122), „Ryby i stworzenia wodne” (47), „Kasze i potrawy mączne” (29), „Nabiał” (43), „Warzywa” (37), „Owoce” (146), „Napoje” (37), „Dodatki”, w tym ocet (62), musztardy (9), dodatki (14), „Inne” (33), „Koncepty kulinarne” (12). W obrębie działów zachowano chronologiczny układ przepisów. Liczebnie dominują receptury osiemnastowieczne, spora część z nich (ok. 130) pochodzi przy tym z przełomu XVIII i XIX w. Jedna — na „ocet suchy podróżny” (s. 297) jest datowana na ok. 1804 r. W tej sytuacji drugi człon tytułu wydawnictwa wydaje się nieco mylący.

Część źródłową tomu poprzedza „Wstęp”, pióra Jarosława Dumanowskiego (s. 7–48), stanowiący interesujące, wielowątkowe studium. Autor wskazuje na wyjątkowe znaczenie materiałów rozproszonych, wynikające choćby z bardzo skromnego, zachowanego do dziś zasobu wydawnictw zwartych o tematyce kulinarnej. Za szczególną zaletę receptur rękopiśmiennych uznaje ich funkcjonowanie w wielu wersjach — odpisach. Przez to nabierają wiarygodności jako zapis realnej, powtarzalnej praktyki. Drukowane teksty kulinarne, adresowane do profesjonalistów kuchni bardziej lub mniej elitarnej, z reguły tylko przypominały fachowym odbiorcom rozwiązania już im znane. Zapisy rękopiśmienne, tworzone przez amatorów i dla nich przeznaczone, wnoszą więcej informacji praktycznych, dotyczących ilości oraz proporcji używanych w kuchni produktów, czasu, a nawet temperatury obróbki.

Analizując przepisy J. Dumanowski ocenia też rolę poszczególnych produktów. Za zmianę w badanej epoce najistotniejszą uznaje, początkowo elitarną, później stopniowo ogarniającą coraz szersze kręgi społeczne, modę na cukier stosowany jako przyprawa uniwersalna, do

¹ Rec.: A. Klonder, „Kw.HKM”, R. LXV, 2017, nr 1, s. 106–108.

„właściwie wszystkich produktów i potraw” (s. 40). Cukier był uznawany wręcz za lekarstwo. Z uwagi na swoje własności konserwujące umożliwiał również przechowywanie owoców i wszelkich z nich przetworów. Karierze cukru towarzyszył spadek znaczenia takich przypraw jak imbir oraz szafran. Ten ostatni, wcześniej stanowiący wręcz symbol kuchni polskiej — szlacheckiej, z receptur osiemnastowiecznych znika niemal całkowicie.

Autor wskazuje też na uchwytny w osiemnastowiecznych recepturach zróżnicowanie elity i szerszych grup ludności. Na przykład kolki u tej pierwszej ma łagodzić napój przygotowany z dodatkami produktów importowanych (pieprz, oliwa, cukier). Ludziom prostym ma z kolei wystarczyć przegotowane ciepłe mleko z czosnkiem.

Wreszcie J. Dumanowski próbuje śledzić powiązania publikacji starszych (z XVI–początku XVII w.) z osiemnastowiecznymi rękopiśmiennymi sylwami. Stara się uchwycić moment, gdy elitarna wiedza (medyczna, dietetyczna, kulinarna) stuleci wcześniejszych stała się wiedzą potoczną szlacheckiego dworu, a nawet gminu. Z kolei w niektórych przepisach zawartych w rękopisach odnajduje inspiracje dla późniejszych książek kucharskich.

Merytoryczną wartość edycji podnosi, a zarazem przydaje jej urody, ok. pięćdziesiąt fotografii obiektów z kolekcji wilanowskiej (niestety brak ich spisu). Prezentują wiele elementów zastawy stołowej — naczynia, sztuce, z różnych surowców (fajans, kamionka, porcelana, szkło, cyna, srebro). Zabytki pochodzą głównie z zachodnioeuropejskich ośrodków produkcyjnych, w tym najsłynniejszych, takich jak Miśnia. Większość została wyprodukowana w XVIII i na początku XIX w., kilka w stuleciu XVII. W przypadku kilku wyrobów (szkło, cyna, fajans) jako miejsce ich powstania wskazano Polskę.

Korzystanie z wydawnictwa ułatwiają „Słownik terminów kulinarnych” (s. 319–326), zestawienie miar (s. 329), „Spis przepisów” (s. 335–356), „Indeks produktów i terminów kulinarnych” (s. 358–366).

Andrzej Klonder

JAN MICHAŁ KOSSOWICZ, *Diariusz podróży po Europie (1682–1688)*, oprac. i wstęp Anna Markiewicz, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2017, ss. 748, ryc. nlb.

Od ukazania się przed laty klasycznej już pracy Antoniego Mączaka¹, polskie badania nad wczesnonowożytną sztuką podróżowania (*ars apodemica*) rozwijają się systematycznie. Przybywa zarówno edycji źródeł², jak i opracowań³. W ciągle żywym nurcie badawczym mieści się także krytyczna edycja nieznanego badaczom do początku naszego wieku diariusza Kossowicza. Renomowane wilanowskie wydawnictwo ma w swoim dorobku szereg pozycji związanych

¹ A. Mączak, *Życie codzienne w podróżach po Europie w XVI i XVII wieku*, Warszawa 1978; później tegoż, *Odkrywanie Europy. Podróże w czasach renesansu i baroku*, Gdańsk 1998; tenże, *Peregrynacje. Wojaże. Turystyka*, Warszawa 2001.

² Zob. ostatnio: Karol Stanisław Radziwiłł, *Diariusz peregrynacji europejskiej (1684–1687)*, oprac. A. Kucharski, Toruń 2011; S. Gawarecki, *Diariusz drogi. Podróż Jana i Marka Sobieskich po Europie*, oprac. M. Kurnicki-Goldfinger, Warszawa 2013.

³ Por. np. D. Żołądz-Strzelczyk, *Peregrinatio academica. Studia młodzieży polskiej z Korony i Litwy na akademiach i uniwersytetach niemieckich w XVI i pierwszej połowie XVII wieku*, Poznań 1996; A. Kucharski, *Theatrum peregrinandi. Poznawcze aspekty staropolskich podróży w epoce późnego baroku*, Toruń 2013, tam o wcześniejszych publikacjach źródeł i stanie badań.

z problematyką dawnych podróży⁴. Trud przygotowania omawianej poniżej wzięła na siebie Anna Markiewicz, uznana już badaczka kultury staropolskiej, w tym zagadnienia zagranicznych podróży edukacyjnych elit magnackich. Wydanie diariusza stanowi niejako zamknięcie jej gruntownych studiów nad wożażami hetmanowiczów — Stanisława i Aleksandra Jabłonowskich; ich owocem było m.in. opracowanie monograficzne⁵.

Autor diariusza, opiekun hetmańskich synów, miał korzenie plebejskie. Dzięki służbie wojskowej uzyskał nobilitację (1662). Później służył w chorągwi pancерnej wojewody ruskiego, hetmana wielkiego koronnego Stanisława Jabłonowskiego, by wreszcie trafić na jego dwór. W latach osiemdziesiątych był jednowioskowym posesjonatem w pow. latyczowskim. Dzięki staraniom Jabłonowskiego uzyskał również tytuł miecznika czernichowskiego. Cieszył się pełnym zaufaniem patrona a zarazem wystarczającym osobistym prestiżem, by pełnić obowiązki gubernera hetmańskich synów w ich europejskiej podróży.

Jego podopieczni — Jan Stanisław, przyszły wojewoda ruski (1669–1731) oraz Aleksander Jan, przyszły chorąży wielki koronny (1671–1723) — byli przygotowywani do odgrywania znaczącej roli w życiu publicznym. Solidne podstawy wykształcenia uzyskali w szkołach jezuickich we Lwowie. W swojej Grand Tour wędrowali po części śladami ojca, który na przełomie lat czterdziestych i pięćdziesiątych XVII w. zwiedził Czechy, Niemcy, Niderlandy, Francję, studiował w Pradze i Paryżu. Również synowie hetmana na dłużej zamieszkali w tych dwóch stolicach. Oba pobyty (podobnie jak ojcowski) miały służyć niemal dwuletniej nauce w tamtejszych kolegiach jezuickich; w Pradze hetmanowicze mieli dodatkowo nabyć praktyczną znajomość języka niemieckiego. Rozpoczęty we wrześniu roku 1682 r. wojaż synów trwał dłużej, miał także szerszy zakres geograficzny niż edukacyjna podróż ojca. We wrześniu roku 1684 Jabłonowscy opuścili Pragę, udając się do Francji. Po drodze odwiedzili kraje niemieckie (Saksonię, Brandenburgię, Hamburg i Bremę), dalej Niderlandy (zarówno Zjednoczone Prowinccje jak i katolickie południe), by w listopadzie 1684 r. dotrzeć do Paryża. Tu poza zajęciami w kolegium jezuitów i nauką francuskiego pobierali lekcje fechtunku, tańca, jazdy konnej — umiejętności niezbędnych dla europejskiego szlachcica, ale także rysunku fortyfikacji — wiedzy specjalistycznej, pożytecznej w ewentualnej przyszłej karierze wodza. W listopadzie 1686 r. wyruszyli na południowy zachód Francji, by w styczniu roku następnego przekroczyć granicę Hiszpanii. Po dość pobicznym zwiedzeniu Kastylii ze stołecznym Madrytem i północy kraju, przez Prowansję zawędrowali do Włoch. Od marca do lipca 1687 r. zwiedzali najważniejsze ośrodki centrum i północy kraju, z Rzymem na czele. Na krótko powrócili jeszcze do Francji, by w październiku roku 1687 ponownie wjechać w granice Rzeszy. Przez Alzację, Palatynat i Bawarię w połowie grudnia dotarli do Wiednia. Wypada jeszcze dodać, że z Pragi Jabłonowscy czynili wypadki do różnych miejscowości Czech i Austrii. Z kolei pobyt w Paryżu stworzył okazję do zwiedzania licznych miast Francji oraz do trwającej prawie dwa miesiące w roku 1685 wyprawy do Anglii. Droga powrotna z Wiednia w strony rodzinne prowadziła przez Morawy, Śląsk i Małopolskę. Do Lwowa Jabłonowscy dotarli w styczniu 1688 r. — *itinerarium* iście imponujące.

Tekst źródła nie jest w pełni jednorodny. Obok najliczniejszych, typowych zapisów wydarzeń dnia, znajdujemy kopie korespondencji, w tym instrukcje ojca dla podróżujących synów prezentujące poglądy magnata na cele, program, pożytki i zagrożenia wynikające z zagranicznego wojażu. W diariuszu umieszczono także wypisy z lektur i przewodników, m.in. szczegółowy opis pałacu elektorskiego w Dreźnie pióra Tobiasza Beuteliusa. Wnętrza tej rezydencji,

⁴ Z najnowszych pozycji: *Polski Grand Tour w XVIII i początkach XIX wieku*, red. A. Roćko, Warszawa 2014; G.B. Foquiali, *Diariusz podróży do Polski (1690–1691)*, oprac. M.E. Trzeciak, Warszawa 2017.

⁵ A. Markiewicz, *Peregrinationes Jablonovianae. Grand tour w czasach Jana III Sobieskiego*, Warszawa 2011.

w tym dzieła sztuki, księgi, kosztowności i wszelkie kurioza podziwiali także młodzi Jabłonowscy. Niewiele wnosi natomiast dziennik do kwestii finansowania podróży. Jako źródło informacji na tym polu ustępuje wyraźnie rejestrom wydatków.

Mimo tej „słabości” omawiane wydawnictwo zawiera multum cennych informacji. Składają się one na kompletny obraz przebiegu całej peregrynacji, trybu nauki i życia zarówno w jezuickich uczelniach Pragi i Paryża, jak też w trakcie mających bardziej turystyczny charakter fragmentów wojażu. Wiele dowiadujemy się o warunkach podróżowania, w tym jakości dróg, środków transportu i tempie przemieszczania się w różnie ukształtowanym terenie, porach roku, strefach klimatycznych. Poznajemy krajobraz wsi i miast — zabudowę, architekturę, w tym sztucznie tworzone krajobrazy ogrodów (Francja). Do standardu podróżowania osób zaliczanych do arystokracji należało odwiedzenie nie tylko centrów miast, kościołów i sanktuariów, ratuszy, arsenałów czy twierdz, ale także rezydencji władców, nie tylko skarbców czy pomieszczeń reprezentacyjnych, lecz również apartamentów prywatnych. Sporo w diariuszu informacji o społeczeństwach odwiedzanych krajów, ich codzienności. Bardziej jednak opiekuna magnackich synów interesowało — w duchu epoki — wszystko co nadzwyczajne. Zgodnie z zaleceniem ojca Jabłonowscy byli obserwatorami lub uczestnikami wielu publicznych uroczystości, świąt. Często byli widzami przedstawień teatralnych. Przyjmowani przez przedstawicieli elit władzy, nawiązywali nowe lub podtrzymywali dawne ojcowskie, mniej lub bardziej oficjalne kontakty. Wspólnym biesiadam towarzyszyły rozrywki: lżejsze — muzyka, tańce, ale też bardziej intelektualne, np. szachy. Miejscowi notable obdarzali też znakomitych cudzoziemców licznymi podarkami. Dla zaspokojenia potrzeb podniebienia dostarczano ostrygi, dziczyznę, doskonałe wino. Trwałszym dowodem przyjaźni były zegarki, kompasy, szachy. Zainteresowanie podróżników budziły wszelkie nadzwyczajności. W zakrystii jednego z kościołów pod Pragą oglądali np. relikwie: „ość cierniowa z Korony Pana Jezusa, włosy św. Wacława, które brat jego Bolesław z uchem uciął” (s. 161), w pewnym zaś domu na przedmieściach stolicy Czech osobliwość zoologiczną — tygrysa (s. 105). W wędrówkach po Pradze i okolicy synowie hetmana nie pominęli także cesarskiego zwierzyńca. Kossowicz podaje też informacje mniej spektakularne, m.in. o ubiorach podopiecznych, stanie ich zdrowia, stosowanych środkach leczniczych i ich skuteczności.

Tekst źródłowy poprzedza obszerny Wstęp (s. 7–85) autorstwa Anny Markiewicz, nie tylko prezentujący historyczny kontekst opisywanych wydarzeń, ale stanowiący zarazem odrębne studium podróży edukacyjnych w dobie Jana III Sobieskiego. Równie pożyteczne są bogate w treści przypisy. Pomocne w korzystaniu z dzieła są także zestawione odrębnie *Itinerarium* (s. 707–715) oraz indeksy: osobowy i geograficzny. Całość dopełniają starannie dobrane ilustracje, głównie z epoki. Mankamentem jest brak numeracji i spisu rycin.

W krótkim omówieniu nie sposób przedstawić wszystkich możliwości wykorzystania danych zawartych na kilkuset stronach diariusza, niemniej stanowi on niewątpliwie cenne źródło do badań nad kulturą, zarówno staropolską, jak też europejską drugiej połowy XVII wieku.

Andrzej Klonder