

Jarosław Dumanowski

„Brassolety” i „rafiaty”. Przepisy kulinarne Władysława Rogalińskiego z ok. 1650 roku

Abstrakt: Zbiór przepisów kulinarnych kasztelana nakielskiego Władysława Rogalińskiego z ok. 1650 r. to przykład zainteresowania przedstawiciela bogatej szlachty sferą kuchni, świadczący o recepcji wzorów północnowłoskich. Obok barokowej estetyki, odpowiadającej wrażliwości polskiej szlachty, zwraca uwagę oparta na języku włoskim terminologia kulinarna. Świadczy to nie tylko o recepcji modnych wzorców smaku i strategii społecznego wyróżnienia, ale wskazuje też na jej przejmowanie za pośrednictwem niemieckim. W zbiorze kasztelana Rogalińskiego brak przy tym odniesień do nowego, propagowanego od połowy XVII w. francuskiego (klasycystycznego) wzorca kulinarnego, obecnego w Polsce już w pierwszej połowie tegoż stulecia.

Abstract: The collection of recipes of Władysław Rogaliński, the castellan of Nakło, dating from around 1650, is an example of the interest of a member of the rich nobility in the sphere of cuisine and a testimony to the reception of northern Italian models. A noteworthy addition to Baroque aesthetics, corresponding with the sensitivity of the Polish nobility, is the use of culinary terminology based on Italian. Not only is this evidence of the reception of fashionable taste and trends of that period and the strategy of social distinction, but also indicates the adoption of this phenomenon through German influences. At the same time, castellan Rogaliński's collection of recipes lacks any references to the new French (classical) culinary model promoted from the mid-17th century, which had been present in Poland since the first half of that century.

Słowa kluczowe: kuchnia, jedzenie, szlachta, smak, moda

Key words: cuisine, food, nobility, taste, fashion

Zachowany w zbiorach Biblioteki Raczyńskich w Poznaniu zbiór receptur kulinarnych Władysława Rogalińskiego¹ to tekst objętościowo niewielki, ale zawierający wiele informacji na temat kultury żywieniowej polskiej szlachty w XVII w. Przepisy, które opatrzone tytułem „Gotowanie potraw”, znajdują się w jednej z sylw kasztelana nakielskiego Władysława Rogalińskiego, ziemianina i polityka, jednego z przywódców szlachty wielkopolskiej. Zbiór ten jest cenny przede wszystkim ze względu na czas powstania, który w przybliżeniu można określić na ok. 1650 r. Większość tekstów zamieszczonych w sylwie pochodzi z lat czterdziestych XVII w., a najpóźniejsze z nich są datowane na koniec lat pięćdziesiątych tego stulecia.

Najstarsza zachowana w całości polska książka kucharska została opublikowana w 1682 r., a wcześniejsze teksty rękopiśmienne są z reguły fragmentarycznymi, pośpieszonymi notatkami, nie zaś przemyślanymi zbiorami. Większość z nich koncentruje się przy tym na leczniczych funkcjach jedzenia oraz samych produktach żywieniowych i płodach rolnych, w efekcie ich kulinarny charakter często jest wyraźnie drugoplanowy.

¹ B. Racz., rkps 1365, k. 69–72v. Za wskazanie mi tego tekstu dziękuję prof. Michałowi Zwierzykowskiemu z Uniwersytetu Adama Mickiewicza w Poznaniu.

Ostatnio zidentyfikowany został fragment obszernego zbioru rękopiśmiennych przepisów kulinarnych z roku 1757 jako kopia niezachowanego *Kuchmistrzostwa*, opublikowanego w Krakowie ok. 1540 r.² W kolekcji pochodzącej z Biblioteki Narodowej w Kijowie znalazło się więcej tekstów, które w chwili zredagowania zbioru były już przekazami historycznymi (w większości pochodziły z XVI i XVII w.). Oprócz kopii szesnastowiecznego *Kuchmistrzostwa* w tym obszernym, liczącym ponad 1000 receptur zbiorze, zawarte są m.in. przepisy kuchmistrzowej koronnej z 1633 r. Ponieważ w tym roku zmarł ówczesny kuchmistrz koronny Piotr Żeroński, to nie wiadomo, czy autorką tego tekstu była jego żona, Petronela Katarzyna Żerońska, czy raczej żona kolejnego kuchmistrza, Zuzanna Jasnogórska z Kochanowskich, bratanica słynnego poety Jana. Receptury kuchmistrzowej z 1633 r. wyróżniają się dokładnością opisów i otwartością na wpływy zachodnioeuropejskie, w szczególności francuskie, co w tej epoce jest jeszcze czymś rzadkim lub wręcz niespotykanym³.

Nawet w tym kontekście tekst Rogalińskiego jest wyjątkowy: mamy do czynienia ze zbiorem niewielkim, ale tematycznie i stylistycznie zwartym, znany jest jego autor i czas spisania. Same receptury wyróżniają się oryginalnością, szczegółowością i fachowością. Nie są one tak nowatorskie, jak te opisujące kuchnię dworu królewskiego w Warszawie przepisy kuchmistrzowej koronnej z 1633 r., przedstawiają inny typ wyróżnienia i odwołują się, zarówno pod względem językowym, jak i wzorców żywieniowych, przede wszystkim do kuchni włoskiej.

Analizę zbioru przepisów Rogalińskiego przeprowadzono posługując się wzorcami kulturowej historii jedzenia, traktującej sferę kulinarną jako formę ekspresji różnych wartości, rodzaj dyskursu odwołującego się do pojęć wyróżnienia, ekskluzywności i smaku. Nawiązania do różnych modeli kulinarnych są zawsze świadectwem jakiegoś wyboru, adaptacją dominujących wzorców, a szczegółowe opisy przyrządzania potraw traktowane są jako przejaw stosunku do natury, lokalności, egzotyki, a także religii (zwłaszcza postu), diety, estetyki i mody. Przykład takiego odczytywania tekstów kulinarnych zaprezentowała przed laty Barbara Wheaton Ketcham, proponując wyjście poza anegdotyczną egzemplifikację i swoją narrację prowadząc wedle kategorii produktów, postu, smaku i technik kulinarnych⁴. Jean-Louis Flandrin, grono jego uczniów i kontynuatorów skupiało się przede wszystkim na niedocenianej roli smaku jako głównej cechy jedzenia, zmysłu poznania i sposobu wyróżnienia, opisując powstanie w połowie XVII w. nowej kuchni francuskiej jako zerwanie z wiekowymi kanonami wyrazistego, kontrastowego smaku, egzotyki i kompleksowej przemiany produktu jako podstawy sztuki kulinarnej i społecznego wyróżnienia⁵. Receptury Władysława Rogalińskiego wyraźnie wpisują się jeszcze w logikę sprzed tej przemiany, która pociągnęła za sobą przewartościowanie podstaw sztuki kulinarnej — kult delikatności i natury, pozorna prostota, rola wiedzy i kapitału kulturowego, klasycystyczna estetyka, liberalizacja postu i uniezależnienie się od diety w jej starożytnym jeszcze, humoralnym wydaniu.

Władysław z Dzwonowa (Zwonowa) Rogaliński (1607–1667)⁶ pochodził ze znanej rodziny wielkopolskiej. Był synem Jana i Anny z Szoldrskich, której stryjecznym bratem był biskup poznański Andrzej Szoldrski, bliski współpracownik Władysława IV Wazy. Władysław Rogaliński był bratem Franciszka zmarłego w 1664 r.⁷ Posiadał obszerne dobra w powiecie kościańskim i pyzdrowskim, na które składały się wsie: Bąkowy, Czeluścin, Golejewko, Golejewo,

² Zbiór. 2021, s. 136–193.

³ Zbiór. 2021, s. 199–208 i zapewne dwa kolejne rozdziały, przy których nie podano autorstwa.

⁴ Wheaton K.B. 1983, s. 9–26.

⁵ Histoire de l'alimentation. 1996, s. 479–490, 560–563, 643–683.

⁶ Za informacje o postaci i działalności Władysława Rogalińskiego dziękuję prof. Igorowi Kraszewskiemu z Uniwersytetu Adama Mickiewicza w Poznaniu.

⁷ Kowalski Wierusz F. 1665, k. D3v.

Łąka, Olbina, Pasierbice (Pasierby), Smolice, Sworowo i Zdziętawy. W 1641 r. ożenił się z Jadwigą Mieszkowską (1627–1652)⁸, zaś w 1655 r. poślubił Annę Chojeńską⁹.

Rogaliński był przedstawicielem bogatej szlachty, przez całe lata powiększał swój majątek i wytrwale piął się w górę lokalnej hierarchii honorów i urzędów. W 1660 r. występował jako cześnik inowrocławski¹⁰, a zwieńczeniem jego politycznej kariery było uzyskanie godności senatorskiej, gdy w 1664 r. został kasztelanem nakielskim¹¹. Krótkie przedstawienie jego działalności i zawartości spisanych przez niego sylw nie jest bezpośrednio związane z samymi przepisami kulinarnymi, uznałem jednak za ważne przybliżenie sylwetki ich autora, jego zainteresowań i wrażliwości.

Władysław Rogaliński działał przede wszystkim na lokalnej scenie politycznej. W 1648 r. sejmik wielkopolski wybrał go na członka komisji do odebrania popisu wojskowego szlachty w Kościanie. W czerwcu tego roku został wybrany na posła sejmowego. W 1651 r. wraz z popolitym ruszeniem szlachty wielkopolskiej brał udział w wyprawie na Ukrainę¹². W sierpniu 1654 r. był marszałkiem sejmiku¹³, co oznaczało już uznanie go za jednego z politycznych przywódców szlachty wielkopolskiej. 15 III 1656 r. podpisał akt prokrólewskiej konfederacji wrocławskiej, był wreszcie marszałkiem sejmiku ekstraordynaryjnego z 4 XII 1658 r. Wiele razy wybierano go do komisji sejmikowych (zazwyczaj podatkowych). Jednocześnie z nim w źródłach wzmiankowany był pochodzący z tej samej rodziny Władysław Rogaliński, syn Jakuba i Elżbiety Karnkowskiej, dziedzic m.in. na Dzwonowie, Niedźwiadach, Nowej Wsi, Olen drach i Pawłowie, z którym był czasem mylony. Władysław, syn Jakuba, zmarł po roku 1651, nie piastował żadnych urzędów i nie odegrał takiej roli politycznej jak kasztelan nakielski.

Kasztelan Rogaliński pozostawił po sobie dwie rękopiśmienne sylwy, które były zapewne fragmentem większej biblioteki i zbioru jego własnoręcznych zapisków. Treść tych notatek wskazuje na jego szerokie zainteresowania, które obok spraw politycznych i ustrojowych dotyczyły także literatury oraz historii¹⁴. Oprócz rękopisu z Biblioteki Raczyńskich zachowała się także sylwa kasztelana przechowywana w Bibliotece Czartoryskich¹⁵. Zamieszczone w niej materiały świadczą m.in. o związkach Rogalińskiego z jego sąsiadem, słynnym poetą Samuelem Twardowskim¹⁶. W zbiorze tym znalazła się również kopia traktatu *Rozsądek propositiet de modo eligendi Regis* z 1630 r. autorstwa sekretarza królewskiego Mikołaja Grodzkiego¹⁷ oraz kopie różnych listów, uchwał sejmiku średzkiego, mowa Rogalińskiego zatytułowana „Votum na wybieranie deputatów” (bez daty)¹⁸ i „Puncta niektóre na seymiku podczas *Interregnum* ode mnie propagowane w Szadku A. 1632”¹⁹ oraz mowy Rogalińskiego wygłaszane „przy jednaniu” sąsiadów. Nie zabrakło w nim również kopii listów i mów wielu dostojników oraz kopii różnych inskrypcji nagrobkowych, wierszy, pism dotyczących wesela królewskiego itp. Uwagę badaczy już wcześniej zwrócił uwagę „Nagrobek P. Samuela Twardowskiego Poety Polskiego, sam go sobie pisał 1663”²⁰.

⁸ Czacki H. 1652, k. A3v, Bv.

⁹ Boniecki A. 1900, s. 39; Teki Dworzaczka. 2004.

¹⁰ Urzędnicy. 1990, s. 86, gdzie zaznaczono, że Rogaliński nie występował z tym tytułem na Kujawach, choć wskazano akt nominacji kolejnego cześnika, po nominacji Rogalińskiego na kasztelana.

¹¹ Urzędnicy. 1987, s. 105.

¹² Czacki H. 1652, k. B 4v.

¹³ Żychliński T. 1884, s. 277.

¹⁴ Magnuszewski W. 1971, s. 169.

¹⁵ B. Czart., rkps 2386.

¹⁶ Magnuszewski W. 1972, s. 178.

¹⁷ B. Czart., rkps 2386, s. 1–34; Opaliński E. 1995, s. 74, 123.

¹⁸ B. Czart., rkps 2386, s. 45–46.

¹⁹ B. Czart., rkps 2386, s. 46–48.

²⁰ B. Czart., rkps 2386, s. 292–293.

W rękopisie z Biblioteki Raczyńskich, oprócz omawianego zbiorku przepisów kulinarnych, były m.in. kopie listów weselnych (zaproszeń na te uroczystości). Wśród nich znajduje się np. podpisany przez samego Władysława Rogalińskiego „List mój weselny do X. Madalińskiego opata łądzkiego” z Czeluścina 15 I 1641 r., w którym prosił tegoż duchownego o udzielenie mu ślubu z Jadwigą z Mieszkowskich²¹.

Tekst „Gotowania potraw” został spisany przez samego Władysława Rogalińskiego i zawiera 22 receptury opisujące przede wszystkim przygotowywanie różnych potraw mięsnych, ryb i znacznie rzadziej warzyw oraz dań mącznych. Zbiór ten świadczy o wadze przywiązywanej do sfery kuchni, smaku i mód żywieniowych. Mimo złego stanu zachowania, a może raczej rozpoznania tego typu tekstów w polskich zbiorach, nie jest to przykład jedyny. Oprócz zawodowych kuchmistrzów takich jak Stanisław Czerniecki, receptury kulinarne spisał też ok. 1642 r. kasztelan międzyrzecki Adam Grodziecki²². Tak jak Rogaliński był on jednym z przywódców szlachty wielkopolskiej, a także autorem kilku opublikowanych pism politycznych. Był osobiście związany z wojewodą krakowskim Stanisławem Lubomirskim, pierwszym pracodawcą Stanisława Czernieckiego, w którego książce kucharskiej znajduje się kilka receptur podobnych do tych opisanych przez kasztelana międzyrzeckiego.

Receptury kulinarne spisywał także wojewoda czernihowski Stanisław Kazimierz Bieniewski²³. Znane są one nie tylko z zapisków samego wojewody, ale też z obszernego zbioru receptur kulinarnych i porad gospodarczych strażnikowej litewskiej Rozalii Pocięjowej, córki kasztelana wołyńskiego Stefana Zahorowskiego, sąsiada i bliskiego politycznego współpracownika wojewody czernihowskiego. W kolekcji Pocięjowej znalazły się też wspomniane wyżej receptury kuchmistrzowej koronnej z 1633 r., przy czym ten oryginalny i wyróżniający się fachowością oraz innowacyjnością zestaw miał inny, bardziej profesjonalny charakter, wynikający z działalności kuchmistrza koronnego, którym w tym czasie był najpierw Piotr Żeroński, zaś po jego śmierci — Stanisław Jasnogórski (Lichtenberg)²⁴. Zbiór przepisów kulinarnych spisała też w 1639 r. kanclerzyna koronna, zapewne Katarzyna Ostrogska z Zamoyskich²⁵.

Wiele z takich niewielkich na ogół zbiorów jest anonimowych, a ich datowanie następuje sporo trudności. Z tego względu możliwość określenia autorstwa i czasu powstania (spisania) tekstu Rogalińskiego to kolejny, niepodważalny walor tego przekazu.

W recepturach Władysława Rogalińskiego zwraca uwagę przede wszystkim wpływ kuchni włoskiej, dobrze widoczny zarówno na poziomie zapożyczeń językowych, doboru potraw, jak i technik kulinarnych. Inaczej niż w wydanym w 1682 r., choć spisany zapewne co najmniej pięć lat wcześniej *Compendium ferculorum*, u Rogalińskiego nie widać żadnych, ani terminologicznych, ani kulinarnych nawiązań do kuchni francuskiej. Wydaje się to jednak oczywiste, gdyż jeden z najważniejszych, wzorcowych francuskich tekstów kulinarnych został opublikowany dopiero w roku 1651. Wielka kariera kuchni francuskiej jako modelu i punktu odniesienia dla elit w całej Europie przypada dopiero na drugą połowę stulecia²⁶.

W tekście Rogalińskiego zamieszczono najpierw recepturę na „Prizole” (nr 1) i zaraz po nich „Brassolety”, przypominające opisane przez Czernieckiego „brazelle”²⁷. Oba te terminy pochodzą od północnowłoskiego określenia *brasola*, oznaczającego potrawę z przypiekanego

²¹ B. Rac., rkps 1365, k. 66–66v.

²² Dworzaczek W. 1959–1960, s. 621–622; Staropolskie przepisy. 2017, s. 18, 32, 106, 298, 314, 315.

²³ Staropolskie przepisy. 2017, s. 22–24, 30; Zbiór. 2021, s. 16–17, 86–87.

²⁴ Zbiór. 2021, s. 69–70, 199–208.

²⁵ B. PAN w Kr., rkps 1755.

²⁶ Dumanowski J. 2014a, s. 85–104.

²⁷ Czerniecki S. 2009, s. 120.

albo podsmażanego mięsa wołowego lub cielęciny, które następnie podgotowywano w obficie przyprawianym wywarze²⁸. Niejasna jest natomiast etymologia terminu „powęży”, którym określono potrawę z siekanej nerki wołowej zapiekanej na grzankach. Włoskiego pochodzenia jest natomiast „pastillia” (nr 6), która ma wspólny źródłosłów z pasztetem rozumianym jako ciasto faszerowane różnymi dodatkami. Na włoskie inspiracje wskazuje też „menestra” (nr 15), opisywana także przez Czernieckiego zupa z warzywami (włoskie *minestrone*) oraz „sztufat” lub „stufat” (nr 17, 18, 20), po włosku *stufatto*, *carne stufata*, czyli duszone mięso. Nieco odległej włoskiej proveniencji można się też doparzyć w „marynacie” (nr 21).

Inaczej niż w triumfującej w drugiej połowie XVII w. klasycznej kuchni francuskiej, w recepturach Rogalińskiego czytelne jest przywiązanie do tradycyjnego wzorca smaku, opartego na zasadzie wyrazistości i kontrastu. Autor najczęściej wymienia pieprz i sól, ale obok nich wspomina też o przyprawach takich jak: imbir, szafran oraz cynamon. Charakterystyczne, że — podobnie jak w innych nowożytnych zbiorach — autor zrezygnował z używania gałki muszkatołowej i zastąpił ją znacznie droższym kwiatem muszkatołowym. W „rafiałach” z cielęciną, czyli w potrawie z zająca i daniach z drobiu oraz wołowiny wyszczególniono także cukier; smak słodki podkreślany jest też przez użycie rodzynek, przy czym ani razu nie wymieniono tu miodu, mniej cenionego w kuchni elitarnej. Potrawy gotowane są w occie winnym, uznawanym za produkt luksusowy, i doprawiane „limonią” (w tym przypadku zapewne cytryną, choć w sensie ścisłym w XVII w. określano tak cedraty albo cytryny solone²⁹).

Podstawą wyróżnienia jest tu więc egzotyka i wysoki koszt wyszukanych produktów, zwłaszcza dodatków do potraw. Podobnie jak w barokowej jeszcze, bazującej na wielowiekowej tradycji kontrastowej estetyce smaku, czytelna jest tu odrębność od wzorców francuskich, odwołujących się do estetyki klasycystycznej, porządku i szeroko rozumianej zasady „delikatności” (smaku, tekstury, zapachu, ale także wrażliwości, manier oraz koneserstwa konsumenta). Pozornie prostsza kuchnia francuska, odrzucając orientalne dodatki do potraw, odwoływała się do zasady „dobrego smaku” wymagającej estetycznej wiedzy, orientacji w szybko zmieniających się modach i praktycznego treningu w docenianiu delikatnego, naturalnego smaku, rozpoznawaniu cenionych produktów lokalnych i dostrzeganiu trudno uchwytnych niuansów zmieniających się coraz szybciej wzorców.

Oprócz zasady smakowego kontrastu z barokową estetyką związana jest idea zmiany smaku głównego składnika potrawy i uczynienie z niej istoty sztuki kulinarnej. Z tą samą wrażliwością łączy się też efekt iluzji, polegający na zmianie zarówno smaku, jak i wyglądu potrawy w ten sposób, by przypominała inne danie i sugerowała użycie zupełnie innych składników, co używano przez odwołanie się do kilku zmysłów naraz. W zbiorze Rogalińskiego takie zabiegi można dostrzec w przepisach na „Smarze” (nr 5) i „Kury na kształt bażanta” (nr 12). W pierwszej recepturze smardze naśladowano pracowicie łącząc ciasto uformowane „tak jako korzonek u smarza”, obwinięte następnie na małym drewnianym wałku i wreszcie połączone z „kapeluszem” grzyba zrobionym z siekanych płuczek cielęcych. Tekstura płuczek miała naśladować wygląd smardza, a nakład pracy i staranność przygotowania takich „grzybów” wskazuje na dostrzeganie w tej technice szczególnej wartości kulinarnej.

Kuchnia włoska z tradycyjną, zakorzenioną jeszcze w średniowieczu estetyką smaku, niechęcią do klasycystycznych zasad paryskiej i wersalskiej *nouvelle cuisine* oraz docenianiem egzotyizmu w jego orientalnym wydaniu musiała być przez długi czas znacznie bliższa gustom polskiej szlachty. Jeszcze pod koniec XVII i długo w XVIII w. we Włoszech dominował baro-

²⁸ Włoska *bresaola* — duszone mięso z wołowiny, cielęciny lub innych rodzajów mięs (oprócz wieprzowiny); tradycyjny sposób przygotowania obejmował dojrzewanie mięsa wołowego, marynowanie i doprawianie ostrymi przyprawami, Riley G. 2007, s. 74–75.

²⁹ Elsholtz J.S. 1666, s. 205.

kowy styl kulinarny, zbudowany na zasadzie kontrastu, iluzji i rozmachu, bardziej zrozumiały dla tradycyjnie nastawionych elit europejskich³⁰. Jednocześnie jednak w środowisku warszawskiego dworu królewskiego można zaobserwować bardzo wczesne i innowacyjne przykłady sięgania po wzorce francuskie, przynajmniej częściowo związane z nową estetyką smaku i nowym sposobem wyróżniania się przez jedzenie. Zupełnie wyjątkowym przykładem jest tu wspomniany już rękopiśmienny zbiór przepisów kuchmistrzowej koronnej z 1633 r., spisany zapewne przez Katarzynę Petronelę Żerońską. Opisuje on m.in. sposób wyrabiania ciasta francuskiego (listkowego), które stało się modne i popularne dopiero w połowie stulecia³¹, przy czym zatwierdzone przez jej męża menu dworu Zygmunta III wyraźnie potwierdza tego typu nowatorskie inspiracje³².

W recepturach Władysława Rogalińskiego dominują przepisy na potrawy z różnego rodzaju mięs, przede wszystkim z cielęciny (na początku wydzielono nawet fragment „Potrawy z cielęciny”) i wołowiny, często wzmiankowanej jako zamiennik tej pierwszej. Na drugim miejscu znajduje się drób (kapłon, kaczka, kury i kurczaki oraz zaliczane do drobiu gołębie). Podobnie jak w późniejszym tekście Czernieckiego i większości staropolskich receptur kulinarnych, wieprzowina stosowana jest tylko w formie tłuszczu (słonina oraz smalec) i nie jest podstawowym składnikiem potraw. Związane to było z niskim miejscem mięsa wieprzowego w hierarchii produktów i używaniem delikatniejszych, uznawanych za bardziej szlachetne: cielęciny, drobiu i dziczyzny oraz mięsa dzikiego ptactwa. Te ostatnie jest w zbiorze Rogalińskiego reprezentowane przez kuropatwy oraz „bażanta” (iluzyjną potrawę z kury, która ma naśladować bażanta). W tekście opisano także dwie receptury na potrawy z zająca, w jednym przepisie zalecono użycie sarniny lub cielęciny. Dobór mięsa, produktu z definicji ekskluzywnego i drogiego, nie jest zatem przypadkowy.

W zbiorze uwzględniono tylko dwie potrawy z ryb, w jednym przypadku jest to najpopularniejszy w staropolskiej kuchni elitarniej szczupak, zaś w drugim po prostu „ryby”. Oba przepisy wskazują na ich postny charakter i rozumienie postu w restrykcyjny sposób, który rozpowszechnił się szerzej dopiero w drugiej połowie XVII w. Trudno, co prawda, uznać dwa przykłady za materiał wystarczający dla takiego stwierdzenia, jednak wykluczenie nabiału z potraw rybnych przynajmniej uprawdopodobnia taką tezę.

W recepturach na ogół pomijano opisy dodatków do potraw, niewiele występuje w nich warzyw. Autor wymienia głównie czosnek (częściowo używany jako przyprawa) oraz pietruszkę (zarówno korzeń, jak i natkę). Tylko w zamieszczonym na końcu zbioru przepisie wymieniono jeszcze kapustę. W opisie „menestry” (nr 15) przygotowywanej z natki pietruszki wspomniano też o możliwości dodania liści ćwikły i „buraku” (liści buraków lub ogórecznika — *borago*). Raz zaledwie wzmiankowana jest cebula. Nie świadczy to oczywiście o braku jarzyn w diecie kasztelana. Tekst kulinarny koncentruje się bowiem bardziej na wartościowaniu jedzenia, na technikach kulinarnych i smaku, nie zaś na „wyżywieniu” w sensie nadawanym temu pojęciu w dawnych badaniach szkoły „Annales” sprzed kilkadziesiątu lat³³. Przepisy opisują składniki najcenniejsze, postrzegane jako decydujące o elitarnym charakterze jedzenia, za które uznawano delikatne mięsa i wykwintne dodatki (orientalne przyprawy, rodzynki, cukier, migdały i oliwki).

Czystem składnikiem potraw jest chleb dodawany do mięs, nie tylko jako miąższ, ale także jako tarty. W bardziej dokładnych opisach zawsze podkreślano, że chodzi tylko o chleb biały (receptury nr 6, 7, 9, 22), tj. znacznie droższy i bardziej ceniony od pieczywa ciemnego.

³⁰ Astarita T. 2014, s. 115.

³¹ Zbiór. 2021, s. 204.

³² B. Czart., rkps 1727, s. 25, 41, 69, 105, 137.

³³ Dumanowski J. 2014b, s. 530.

W analizowanych przepisach zwraca też uwagę smażenie — technika skądinąd stosunkowo rzadka w XVII w. — która na różnych etapach przyrządzania potraw bądź dodatków do niej jest wspomniana w 11 recepturach. Prawie zawsze jest tu mowa o smażeniu w maśle, które jest tłuszczem najczęściej polecanym w tym zbiorze. Przypomina to miejsce masła w nowej kuchni francuskiej, trudno jednak dopatrzeć się tu świadomych nawiązań do wzorców znad Sekwany. Tendencja jest jednak wyraźna i być może w jakiś sposób zapowiada trend tak dobrze już widoczny w *Compendium ferculorum* z 1682 r. Autor tych receptur uważał smażenie na maśle za metodę bardziej wyrafinowaną od stosowania innych tłuszczów, a nawet od pieczenia (nr 9). Raz tylko wspomniano o smażeniu na smalcu (nr 11), słonina została wskazana w trzech przepisach, służyła jednak głównie do szpikowania chudych mięs (nr 18, 20). Ani razu nie wspomniano o najbardziej rozpowszechnionym i dużo tańszym łoju wołowym, raz zalecono użycie często opisywanej przez Czernieckiego drogiej oliwy (nr 22), natomiast brak wzmianek o tańszych olejach lokalnych (lnianym, konopnym, ani o wiele bardziej cenionym oleju makowym). Wynika to zapewne z niewielkiego udziału potraw rybnych, do których przygotowania, by zachować ich postny charakter, należało używać właśnie oliwy lub oleju (Czerniecki chętnie używał oliwy także do przyrządzania wielu potraw mięsnych).

Pieczenie — technika uznawana za najbardziej szlachetną i rozrzutną, pojawia się w 6 recepturach. Dla przygotowania sztuftady mięso najpierw podpiekano i duszono, poddając sos dużej redukcji („wysadzeniu”). Sposób ten jest odmienny od będących podstawą nowej kuchni francuskiej redukcji, kondensacji i podkreślenia smaku głównego produktu poprzez duszenie w rosole z warzywami i ziołami oraz przygotowanie *demi-glace*, trudno ją zatem uznać za element nowej mody kulinarnej.

Cały tekst, mimo niewielkich rozmiarów, stanowi interesujący i rzadki przykład adaptacji obcych, związanych z Włochami, wzorców kulinarnych w ich tradycyjnym i barokowym wydaniu. Osoba autora i fakt własnoręcznego spisania przez niego receptur kulinarnych wskazuje, podobnie jak w innych przywoływanych wyżej przypadkach, na wagę przywiązywaną przez polskie elity szlacheckie do sfery kulinarnej, pojmowanej przede wszystkim jako obszar mody, narzędzie wyróżnienia i ekspresja tożsamości.

W opracowanej edycji tekstu starano się zachować charakterystyczne cechy języka, modernizując jednocześnie tekst według wskazań instrukcji wydawniczej³⁴. Unowocześniono ortografię, pozostawiono jednak różne oboczności i formy świadczące o innej wymowie. Pozostawiono zatem formy typu „rozenki” (tzn. rodzynki), „warsta”, „špik” lub „imbier”. W szczególności dotyczy to zapożyczeń językowych i mało znanych, w polszczyźnie wczesnych i unikalnych terminów kulinarnych typu: „prizole”, „brassolety”, „rafiaty”, „pastillia”. Zmodernizowanie ich do później przyjętych wersji: „bryzole”, „brazelle”, „rawioli” i „pastylla” uznałem za zbyt daleko idące, zubażające językowe bogactwo tekstu i pomijające ważne fakty językowe, wskazujące na ogólniejsze kulturowe inspiracje i wzorce żywieniowe. Pozostawiono oboczność „stufat” i „sztufat”, sugerującą bezpośrednie nawiązanie do terminologii włoskiej, a w drugim przypadku wskazujące na pośrednictwo niemieckie. Wprowadzono interpunkcję według logicznego układu tekstu i kolejności opisywanych procedur kulinarnych.

³⁴ Lepszy K. 1953.

ANEKS

Źródło: B. Racz., rkps 1365, k. 69–72v.

Gotowanie potraw

Potrawy z cielęciny

1. Prizole³⁵

Cielęciny chudej nakrajać w tabliczki, potem ją tylcem nożowym potłucz, toż zaś potym w winnym otcie z godzinę moczyć, żeby skruszała. Potym wyjąwszy z octu, w maśle smażyć, a potym w ten ocet, w którym moknęła, włożyć trochę rozmarynu, majeranu i trochę pieprzu, i odlać masło z rynki, co by go niewiele było i wlać ten ocet z rozmarynem i majeraniem, pieprzem w rynkę i przysmażyć dobrze, i dać na stół ciepło.

2. Brassolety³⁶

Narzezać cielęciny kruchy chudej jako najdłużej na dwa albo na trzy palce wszere, a na tylce nożowy w zmięsz³⁷ i uwarzyć jaje twardo, a posiekać je, przydawszy majeranu, naci pietruszczany, pieprzu, imbiru, tłustości albo masła, posiekać to wszystko społem, wszystko rozszczynić z jajem surowym i rozmazać po jednej stronie na tych tabliczkach na pół palca w zmięsz. Zwiąć pomału do kupy, wetknąwszy na rożenek i upiec, polewając masłem. Albo też na drzewiany rożenek wetknąwszy, warzyć i uwarzywszy, z saporem³⁸ na stół dawać.

3. Rafiały³⁹

Wziąć tłustość od nerki albo śpik z kości wołowej (który jest jeszcze [s] lepszy), cielęciny także kruchej chudej, pietruszki naci albo też i innych ziółek zielonych, pieprzu, troszeczkę imbiru i barzo mało kwiatu muszkatowego, jaje, usiekać to dobrze wszystko społem. Kto chce, może rożenków przydać, a czynić ciasto, coby było kruche a wolne z przedniej mąki, rozwałkować co najcieńiej, urznąć długi płat szerzy niż dłoń i kłaść kupeczkami to dzianie⁴⁰ na to ciasto na jedną część, a potym połowicą przykrywać, przycisnąć i pourzynać, i tak warzyć każde osobno, a ciasto tak robić, jako się robi szatkowe ciasto, dać na stół, polawszy polewką mięsną nie barzo tłustą, posypawszy cynamonem i cukrem albo też serem tartym, kto rad jada.

4. Powęzy⁴¹

Wziąć nerkę cielęcą z tłustością, już upieczoną, i posiekać drobnusieńko. Przydać do tego pieprzu i imbiru, i kto chce, pietruszczanej⁴² naci, rozczynić jajem. Ugrzać grzanek dwie albo trzy, ale po jednej tylko stronie i na tę stronę uszuszoną rozmazać to na palec w zmięsz, i tak to albo w panwi torkowy⁴³, co z wierzchu i ze dna ogień, upiec to albo usmażyć w rynce, albo też i na roście kiedy napręte upiec.

5. Smarze⁴⁴

Uwarzyć płuczka cielece, posiekać je, odwarzywszy, i przydać pieprzu i imbiru podług potrzeby, jajem rozczynić, przydają też i drudzy białego chleba trochę tartego. Kto chce, uczy-

³⁵ Bartholomeo Scappi w swej słynnej książce kucharskiej z 1571 r. używa terminu *brisavoli* (Opera. 2008, s. 157). Forma użyta w tekście wskazuje wpływ szwabskiego *brisole* (Bochnakowa A. 1984, s. 43).

³⁶ Forma zapewne pochodzi od niemieckiej (saskiej) wersji tego terminu — *breseleit*, Bochnakowa A. 1984, s. 43.

³⁷ Tzn. w mięsz, na grubość.

³⁸ Sapor — z łac. smak, przysmak, w sensie kulinarnym gęsty sos, smakowy dodatek do mięsa i ryb.

³⁹ W XVII w. znano w Polsce formę „rawioły”, Bochnakowa A. 1984, s. 98.

⁴⁰ Tzn. nadzienie.

⁴¹ Zapewne od *pavese*, tzn. z Pawii, *zuppa pavese* to zupa z grzankami.

⁴² W tekście: „pietruszczaney”.

⁴³ W staropolskiej terminologii tok oznacza element upręży końskiej, tu w znaczeniu naczynie z przykryciem, które można obkładać żarem także z góry.

⁴⁴ Tzn. potrawa przypominająca smardze.

nić potym ciastko z jajem, coby kruche było i rozwałkować cienko, i tak jako korzonek u sma-
rza, i zwinąć na kształt korzonka na drewniku, i na wierzchu obwalać tąż siekanką z płuczek
i smażyć w maśle.

6. Pastillia⁴⁵ albo kloski z cielęciny

Nasiekać cielęciny jako i pierwy, to jest drobnusieńko, przydać białego chleba, trochę
pieprzu, tłustości od nerki albo masła, jaje wbiwszy i tak że je usiekać dobrze⁴⁶, i czynić gałecz-
ki okrągłe i kłaść do wrzącej wody, i warzyć, aż uwre.

Albo uczynić jedną długą a miąszszą i uwarzyć jako i drugie, gdy uwre, pokrajać w ta-
bliczki na palca dwa szerokie, a na palec w miąsz.

7. Grzanki z wątroby

Posiekać wątrobę cielęcą, może kto chce, cebulę drobnusieńko usiekawszy⁴⁷, bo tak
smaczniej, przydać naci pietruzczany, trochę białego chleba tartego, tłustości, pieprzu, imbiru
barzo mało, muszkatowego kwiatu, usiekać wszystko dobrze. Kto chce, może majeranu abo
p i r e t r u m⁴⁸ przydać i z jajem surowym zawinąć tę siekankę w błonkę, aby było jako bochenek
chleba i usmażyć to, tak w rynce wywracając, aż się dobrze usmaży w maśle.

Potym pokrajać na grzaneczki, grzanki poczyniwszy i dać na stół, polawszy⁴⁹ polewką albo
saporem, albo też tak sucho.

8. Wątróbka smażona

Pokroić wątróbkę surową w tabliczki, posoliwszy, uwałać ją w mące i smażyć tak, jako się
ryby smażą. Dać tak, posypawszy imbiem albo pieprzem, albo poleweczkę jaką uczynić, albo
marynatkę z czosntku, kto rad jada. Może się też wątróbka, kto rad jada, w cieście rzadkiem
z jaja a z mąki uczynionym, i smażyć tak, jako się szafwia zwykła smażyć.

9. Kiszeczki z cielęciny

Nasiekać drobnusieńko cielęciny, przydać trochę chleba białego, pieprzu, imbiru, tłusto-
ści albo masła, może się też trochę majeranu przydać siekanego. Rozczynić jajem, dobrze
przyłożywszy kęscek i narzezać z błonki na dwa palca albo na półtrzecia wszę i na pięć
albo dłużej wdłuż, i pokłaść na to tę siekankę i zwinąć jako kielbaskę. A tę kielbaskę może albo
upiec albo na rożcie, albo na rożenku, albo (co jest lepiej) usmażyć w maśle, albo też, kto chce,
uwarzyć, co może jeść i chory.

10. Ozór nakładany

Usiekać mięsa z cielęcego albo z wołowego i usiekać drobno, i zaprawić pieprzu, cyna-
monu, szafranu, rozenków drobnych, w pojsrodku ozora wyrznąć, co by to w nadzienie włożyć
i tak warzyć. Uwarzywszy, rozkroić na dwoje, na misę dać.

11. Zając tretowany⁵⁰

Uwarzyć w rosole i zasolić, potym usmażyć w tłustości⁵¹ wieprzowej (to jest w smalcu)
albo w maśle, wina wlać, pieprzu, goździków, cukru, rozenków małych i tak tretować. Obwalać
w mące pszennej kto chce.

12. Kury na kształt bażanta

Kaplona oparzywszy, odrzecć go [ze]skóry, tylko coby głowa z szyją została, skrzydła i nogi,
i tak coby wszystko mięso z niego wyjąć, tylko coby skóra wcale została, a na wierzchu roze-

⁴⁵ W XVI w. w Polsce używano formy „pastela” — pasztet, tzn. ciasto faszzerowane mięsem, rybami lub
warzywami, Bochnakowa A. 1984, s. 88.

⁴⁶ Najpierw wyraz „drobno”, poprawiony na „dobrze”.

⁴⁷ W tekście: „w usiekawszy”.

⁴⁸ Bertram lekarski (*Anacyclus officinarum*) — roślina z rodziny astrowatych, stosowana w ziołolecznictwie
oraz jako przyprawa.

⁴⁹ Wyraz powtórzony.

⁵⁰ Tzn. smażony.

⁵¹ Powtórzono: „w tłustości”.

rznąć i tak ono mięso odebrawszy od kości, posiekać drobno. A jeśliby mało było tedy trochę cielęciny przysiekać i tak zaprawić: pieprzu, szafranu trochę, cynamonu, cukru, rozenków drobnych, wina trochę i tak w tę skórę to włożyć i zszyć na wierzchu i otężyć w ukropie, potem na różnie piec i sapor na to uczynić, i na misę dać.

13. Grycht⁵²

Odjąć wszystek grycht z ogonem jako najogromniejszy i warzyć do rosolu jako sztukę mięsa wołowego drobno i obwalić limonią albo parę, także twardo jaje i kiedy dawać jeść, na poły rozkroić tę limonią i jaje, zowią to pulpety, rozenków wielkich, piętru[s]zki w kostkę, chleba smażonego w kostkę i tak tym założyć misę.

14. Ryby z królewską juchą

Szçükę sprawiwszy i tak solą rozpaloną potrząsając, i przed ogniem na jakim naczyniu przygrzewać, potem opluknąć, w samej zaprawie wstawić, tylko żeby gęszu dostatek było, pieprzu, szafranu, cynamonu, muskatowego kwiatu, rozenków drobnych, wina albo małmazji.

15. Menestra⁵³ z pietruszki

Uwarzyć w barszczu barzo kwaśnym, a jeśli może bydź, z agrestem, tłustą sztukę mięsa. Potym, skoro wre ono mięso już jako do rosolu zasolone, dopiero włożyć w onę polewkę kwaśną pietruszkę zieloną drobno usiekanej niemało, żeby było gęsto. Skoro uwre ta pietruszka, dopiero zasię zabić jajem, podwarzyć trochę i jeść albo ćwikłany naci albo buraku.

16. Sztufat gołębia albo kuropatwy, albo z korej⁵⁴.

Wziąć gołębia i włożyć go na rożen, posolić trochę, a zaraz przy ogniu niemałym przypiec kąsek barzo mały, żeby jeno skóra tylko się ociągnęła, a polewać dobrze masłem. Skoro tak otężeje, a przyrumieni się, włożyć to w garnek, rozenków wielkich garść, małych także z pół, limonię, cukru coby było słodko, octu dobrego winnego, coby było z kiliszek plus vel minus, pieprzu nie nazbyt wiele, goździków tłuczonych, także cynamonu więcej, kaparów z łyżkę, masła z łyżkę, wody coby się zanurzyło i tak przykrywszy, na węglu wysadzić, coby niewiele polewki zostało, jeno czwarta część, i jeść.

17. Sztufat kurczęta albo kapłona

Wziąć masła i rozpuścić je w garku, potem rozebrawszy je, włożyć w to masło i przysuszyc [s] na węglu dobrze, często potrząsając. Skoro się dobrze przydusi, włożyć cukru niemało, octu z kiliszek, rozenków drobnych garść, pieprzu kąseczek, cynamonu niemało, szafranu, różany wódki ze dwie łyżce, wody, coby się warzyło i tak na węglu wywarzyć do mniejszy połowice, potem żółtków albo dwie rozbiwszy, wlać. Skoro tak powre, wyłożyć i jeść.

18. Stufat albo sarnia, albo cielęca pieczenia

Wziąć pieczeniä takową w ukropie oparzoną abo obwarzoną, coby otężała, i tak drobno słoniną naśpilkować, posolić, potem rozpuścić masła łyżkę dobrą w garku szerokim, włożyć do niego rozenków wielkich garść, kaparów, oliwek, migdałów drobno krajanych, przysmażyć. Skoro się to tak podsmaży, włożyć w ono masło pieczeniä w garnek i tak rozenkami pieczeniä nimi okryć, potem wlać kiliszek octu albo dwa dobrego, cukru niemało, cynamonu i tak nakryć pokrywką, oblepić ciastem, żeby para nie wychodziła, strząsając i tak na węglu warzyć, co się wysadzi, żeby niewiele było polewki, bo z siebie mięso da polewkę.

19. Kaczka albo zając

Wziąć śliwek suchych garść, wiśni drugą, czosnku główkę pokrajaną, cukru byle było słodko włożyć w to w [s] garnek na węgle, skoro się w maśle podsmażą one śliwki, włożyć do nich N.⁵⁵ na sztuki posiekane i to przykryć pokrywką, trochę przysoliwszy, niech się tak dusi,

⁵² Część mięsa wołowego i cielęcego z zadniej części tuszy, poniżej zrazowej.

⁵³ Włoska *menestra* (dziś *minestrone*) — gęsta zupa z warzywami, Bochnakowa A. 1984, s. 77–78.

⁵⁴ W tekście „skorey”, tzn. z kury.

⁵⁵ Taki zapis w tekście; być może autor nie potrafił odczytać oryginału, na którym się wzorował; chodzi o mięso z kaczki lub zająca.

aż się przydusi, wlać wody coby się dobrze zanurzyło, w tym wywarzyć, coby czwarta albo trochę mni połowica. Pieprzu trochę wsypać i jeść.

20. Stufat⁵⁶

Uśpikować mięso słoniną, w garku z masłem przydusić, osoliwszy w miarę. Potym wlać wina kiliszek albo małmazji, pieprzu niemało i goździków tłuczonych niemało, i tak dopiero wlać wody, i wywarzyć, coby trochę zostało, a trzeba coby na węglu wrzało, często potrząsając. Skoro do czwartej części albo więcej wywre, włożyć i jeść.

21. Marynata z ryb

W oliwie usmażyć ryby obwałonych w mące, skoro się usmażą, włożyć je w jakie naczynie, to jest w donicę albo w garnek szeroki, albo też i na miskę głęboką glinianą, i dopiero je potrząsnąć solą, bo kiedy by się przed smażeniem posoliły, to by mąka wełniała na nich, nie były[by] dobre i tak dopiero zwarzyć octu mocnego, włożyć weń pieprzu i szafranu trochę, żeby to pospołu wewrzało, tak dopiero one ryby tak kłaść: warstę jedną ryby, potym potrząsaj rozmarynem suchym i dobrze i c[z]osnkiem drobno pokrajany, znowu ryby drugą warstę, i zaś rozmaryn i czosnek, i na ostatku polać tym octem zwarzonym, przyłożyć czymkolwiek, żeby się przycisnęło, takowe ryby przez cały post wytrwają i co dalej, to lepsze będą.

22. Kapusta

Uwarzyć kapustę dobrze w wodzie, a osobno sztukę słoniny, skoro słonina uwre, usiekać ją drobno z pietruszką zieloną, z białem chlebem, z czosnkiem i tak ją włożyć do onej słoniny polewki to jest kapusty warstę, słoniny drugą warstę raz, drugi, trzeci i czwarty jako jej stawać będzie, i tak wywarzać do połowicy mniejszy, włożyć na misę i pieprzem potrząsnąć.

Adres Autora:

dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK
Instytut Historii i Archiwistyki
Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu
ul. Bojarskiego 1
87-100 Toruń
jd@umk.pl
<https://orcid.org/0000-0002-4288-0179>

BIBLIOGRAFIA

Źródła archiwalne

- B. Czart. [Biblioteka Czartoryskich w Krakowie], rkps 1727.
- B. Czart. [Biblioteka Czartoryskich w Krakowie], rkps 2386.
- B. PAN w Kr. [Biblioteka Polskiej Akademii Nauk w Krakowie], rkps 1755.
- B. Racz. [Biblioteka Raczyńskich w Poznaniu], rkps 1365.

Źródła i opracowania publikowane

- Astarita Tommaso. 2014. *The Italian Baroque Table: Cooking and Entertaining from the Golden Age of Naples*, Tempe.
- Bochnakowa Anna. 1984. *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.*, Kraków.
- Boniecki Adam. 1900. *Herbarz polski*, t. 3, Warszawa.
- Czacki Hieronim. 1652. *Sławna wysokich cnót korona, Jey Mość Pani Jadwiga z Mieszkowa Rogalińska, z głowy, JEo Mści Pana Władysława Rogalińskiego małżonka gwałtowney śmierci ręką zięta. W roku 1652 dnia 8 lutego w Smolicach żalośnie zaćmiona*, Poznań.

⁵⁶ Od *stufatto*, *carne stufata*, Bochnakowa A. 1984, s. 112.

- Czerniecki Stanisław. 2009. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Monumenta Poloniae Culinaria, t. I, Warszawa.
- Dumanowski Jarosław. 2014a. „Kucharz francuski”: książka kucharska Jana III Sobieskiego, [w:] *Sarmacka pamięć: wokół bitwy pod Wiedniem*, red. B. Dybaś, A. Woldan, A. Ziemiańska, Warszawa, s. 85–104.
- Dumanowski Jarosław. 2014b. *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. LXII, nr 4, s. 527–540.
- Dworzaczek Władysław. 1959–1960. *Grodziecki Adam*, [w:] *Polski Słownik Biograficzny*, t. VIII, red. K. Lepszy, Wrocław, s. 620–622.
- Elsholtz Johann Sigismund. 1666. *Vom Garten-Baw oder Unterricht von der Gärtnerey auff das Clima der Chur-Marck Brandenburg wie auch der benachbarten Länder gerichtet*, Cölln (Spree).
- Histoire de l'alimentation. 1996. *Histoire de l'alimentation*, red. J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris.
- Kowalski Franciszek Wierusz. 1665. *Żeglarz fortunny w starożytny łodzi, Wielmożnych Ich Mściów Panów PP. Rogalińskich dwojakim morzem płynący; pod Zbawiennym żaglem do portu wieczności przystępujący*, Poznań.
- Lepszy Kazimierz. 1953. *Instrukcja wydawnicza dla źródeł historycznych od połowy XVI do połowy XIX wieku*, Wrocław.
- Magnuszewski Władysław. 1971. *W sprawie miejsca urodzenia Samuela ze Skrzypny Twardowskiego*, „Pamiętnik Literacki”, z. 62/1, s. 165–170.
- Magnuszewski Władysław. 1972. *O rzekomych autografach Samuela Twardowskiego*, „Pamiętnik Literacki”, z. 63/4, s. 175–178.
- Opaliński Edward. 1995. *Kultura polityczna szlachty polskiej w latach 1587–1652: system parlamentarny a społeczeństwo obywatelskie*, Warszawa.
- Opera. 2008. *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): « L'arte et prudenza d'un maestro cuoco »*, tłum. i kom. T. Scully, Toronto.
- Rilley Gilian. 2007. *The Oxford Companion to Italian Food*, Oxford–New York.
- Staropolskie przepisy. 2017. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, wyd. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Monumenta Poloniae Culinaria, t. VII, red. J. Dumanowski, Warszawa.
- Tecki Dworzaczka. 2004. *Tecki Dworzaczka. Materiały historyczno-genealogiczne do dziejów szlachty wielkopolskiej XV–XX wieku*, <http://teki.bkpan.poznan.pl/> (dostęp 30.04.2021).
- Urzednicy. 1987. *Urzednicy wielkopolscy XVI–XVIII wieku. Spisy*, oprac. A. Bieniaszewski, Wrocław.
- Urzednicy. 1990. *Urzednicy kujawscy i dobrzyńscy XVI–XVIII wieku. Spisy*, oprac. K. Mikulski, W. Stanek, Kórnik.
- Urzednicy. 1992. *Urzednicy centralni i nadworni Polski XIV–XVIII wieku. Spisy*, oprac. K. Chłapowski i in., Kórnik.
- Wheaton Ketcham Barbara. 1983. *Savoring the Past. The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, Philadelphia.
- Zbiór. 2021. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, oprac. i wyd. J. Dumanowski. S. Bułatowa, Monumenta Poloniae Culinaria, t. VIII, red. J. Dumanowski, Warszawa.
- Żychliński Teodor. 1884. *Złota księga szlachty polskiej*, t. 6. Poznań 1884.

Brassolettes and rafials:
Culinary recipes of Władysław Rogaliński from around 1650

The culinary recipes of the castellan of Nakło, Władysław Rogaliński, preserved in a manuscript kept in the Raczyński Library in Poznań, are an example of the interest (or even fascination) of a representative of the nobility in the sphere of cuisine, culinary fashions, and distinction through food. Dating from around the mid-17th century, the small collection of recipes (22 in total, including recipes for dishes such as brasola — *brassolettes* and ravioli — *rafials*) testifies to the reception of Northern Italian trends, falling into Baroque aesthetics of taste, culinary illusions, and oriental exoticism. The recipes preserved in one of Rogaliński's *silvae rerum* (home chronicles) also indicate a link between the castellan's social and political aspirations, a strong need to distinguish himself through lifestyle, and his literary and writing interests. This is not an isolated case. Recipe books are also found in other collections and copybooks of wealthy nobility, magnates, and high officials from the 17th century.

In the analysed recipes, in addition to the Baroque aesthetics corresponding to the sensitivity of the Polish nobility, attention is drawn to the culinary terminology based on Italian. Not only is this evidence of the reception of fashionable taste and trends of that period and the strategy of social distinction, it also indicates the adoption of this phenomenon through German influences. At the same time, castellan Rogaliński's collection of recipes lacks any references to the new French (classicistic) culinary model promoted from the mid-17th century, which was already present in Poland in the first half of that century, but for a long time was confined to the royal court in Warsaw.

Translated by
Karolina Płoska
Proofread by
Rebecca Gorzyska