

## CZY *LE CUISINIER FRANÇOIS* ZMIENIŁ POLSKĄ KUCHNIĘ W CZASACH NOWOŻYTNYCH? PRZYCZYNEK DO ZAGADNIENIA TRANSFERU KULINARNYCH WZORCÓW

Katarzyna Kuras

Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

### ABSTRACT

#### DID *LE CUISINIER FRANÇOIS* CHANGE THE POLISH CUISINE IN THE EARLY-MODERN PERIOD? A CONTRIBUTION TO THE ANALYSIS OF THE TRANSFER OF CULINARY PATTERNS

The aim of this article was to establish if *Le cuisinier français*, the famous cookbook published in the 17<sup>th</sup> century by de la Varenne, contributed to changing the culinary tastes of representatives of the Polish elite. For this purpose, selected collections of the inventories of libraries of Polish magnates and nobility were examined and, as a result, some few copies of the book by de la Varenne were found, in many cases connected with the personal tastes or cultural preferences of their owners. It seems, however, that in the process of transferring culinary patterns from France to Poland more essential than the presence of this book in the libraries was a permanent need to employ cooks from France in many courts of Polish magnates. They were responsible for changing the culinary tastes of their masters and strengthened the appetite for French dishes in the Polish cuisine in the early-modern era.

**Key words:** history of cooking in the early-modern era, *Le cuisinier français* (cookbook), French influences in the Polish cuisine, transfer of culinary patterns in the early-modern era

**Słowa kluczowe:** historia kuchni w XVII–XVIII wieku, *Le cuisinier français* (książka), francuskie wpływy w polskiej kuchni, transfer kulinarnych wzorców w XVII–XVIII wieku

Wydany w 1651 roku w Paryżu *Le cuisinier français* jest niekiedy określany mianem książki, która zmieniła świat<sup>1</sup>. W sformułowaniu tym chodzi oczywiście o świat kulinarny. Od momentu wydania dzieła François Pierre’a de la Varenne’a nie

---

<sup>1</sup> T.S. Peterson, *The Cookbook that Changed the World. The Origins of Modern Cuisine*, Stroud 2006. Rewolucyjny charakter dzieła był już wielokrotnie podkreślany przez historyków francuskich zajmujących się dziejami kuchni i żywienia, m.in. przez: B. Garnot, *La culture matérielle en France au XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1995, s. 48; P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque*

był on już taki sam jak wcześniej. Owa „kuchenna rewolucja” już na wstępie wymaga kilku uwag. O ile faktycznie *Le cuisinier...* stanowił niewątpliwy przełom w definiowaniu smaku i tego, co zasługiwało na miano smacznego jedzenia, to już świat, który miał szansę zmieniać w początkach swej drukowanej kariery, właściwie ograniczał się do środowisk związanych z europejskimi dworami i kulturą jedzenia panującą na stołach królewskich i książęcych. W tych kręgach rewolucja kulinarna związana z ekspansją kultury francuskiej, a więc i francuskiego jedzenia, była zjawiskiem o relatywnie szerokim zasięgu. Wpływ de la Varenne’a na europejską kuchnię z pewnością nie ograniczył się jednak do rewolucji smaków dworskich i miał o wiele bardziej długofalowy charakter. Dzięki kodyfikacji nowych trendów gastronomicznych, której dokonał de la Varenne, kuchnia francuska znacznie zyskała na atrakcyjności w oczach mieszkańców Starego Kontynentu, a następnie wywierała wielki wpływ na następców słynnego kuchmistrza. Umożliwił to instruktażowy charakter dzieła – de la Varenne we wstępie deklarował, że napisał książkę *pour en faire souvenir*<sup>2</sup>. Dzieło składało się z dokładnie skonstruowanych przepisów, będąc jednocześnie skarbnicą wiedzy i zestawem danych umożliwiających kolegom po fachu odtworzenie krok po kroku smaku kolejnych potraw. Ekspansja *Le cuisinier...* wiązała się więc z powolną i stopniową zmianą przyzwyczajzeń gastronomicznych Europejczyków, a miarą jej rewolucji w kwestiach smaku stało się porzucenie wyrafinowanych aromatów szafranu i imbiru na rzecz pieprzu, koperku oraz masła, gwarantujących naturalny smak potraw.

Kim był ów kulinarny „rewolucjonista” i co właściwie sprawiało, że jego dzieło na zawsze zmieniało zwyczaje konsumpcyjne Europejczyków? O życiu de la Varenne’a tak naprawdę wiadomo niewiele. Urodził się w 1618 roku, zapewne niedaleko Chalon-sur-Saône w Burgundii. Niejasne jest, gdzie uczył się zawodu; tezy, że zaczynał swą kulinarną praktykę na dworze królewskim w czasach Marii Medycejskiej, to wyłącznie spekulacje. Być może od początku swej kariery związał się z dworem rezydującym na zamku Cormatin i to tam pod okiem bardziej doświadczonych mistrzów odkrywał tajniki gotowania. Był najwidoczniej zdolnym uczniem, skoro około roku 1644 otrzymał stanowisko kuchmistrza (*écuyer de cuisine*) na dworze markiza d’Uxelles, Louisa Chalon du Blé<sup>3</sup>. Oznaczało to, że sprawował zupełną kontrolę nad tamtejszą kuchnią, kucharzami oraz personelem pomocniczym, zawiadując właściwie wszystkimi sprawami dotyczącymi gastronomii na zamku Cormatin oraz w paryskim *hôtel* należącym do rodziny du Blé. Zapewne w tym okresie napisał dzieło swojego życia, które stanowiło kwintesencję jego wiedzy i doświadczenia, a w rezultacie przyniosło mu ogromną sławę. Jej miarą była imponująca liczba wydań, reedycji i tłumaczeń. W ciągu 75 lat od momentu ukazania się po raz pierwszy w 1651

---

*moderne: manger et boire, XVI<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> s.*, Paris 2010, s. 244; F. Quellier, *La Table des Français: Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes 2013, s. 212.

<sup>2</sup> *Le cuisinier françois [...] par le Sieur de la Varenne Ecuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d’Uxelles*, Paris 1651, brak paginacji. Wzmiankowane sformułowanie znajduje się w części wstępnej *Amy Lecteur*.

<sup>3</sup> Wbrew informacjom, które można znaleźć w niektórych publikacjach, nie był to Nicolas Chalon du Blé, kolejny markiz d’Uxelles i zarządca Chalon-sur-Saône.

roku *Le cuisinier...* odnotowano 30 kolejnych edycji dzieła<sup>4</sup>. Już w 1653 roku opublikowano jego angielskie tłumaczenie, *The French Cook*. W latach 50. XVII wieku ukazały się następne książki napisane przez de la Varenne'a – *Le Patissier françois* oraz *Confiturier françois* (autorstwo tej ostatniej budzi wątpliwości). O ostatnich latach życia słynnego kuchmistrza wiadomo niewiele. Zmarł w 1678 roku w stolicy Burgundii Dijon<sup>5</sup>.

O kuchni w stylu de la Varenne'a i o rewolucji, jaką stanowiła, napisano wiele książek i artykułów. Eksponowano zwłaszcza nowy, bardziej naturalny smak potraw, zerwanie z estetyką renesansową, która opierała się na kontrastach (w tym na połączeniu słodkiego z kwaśnym), oraz uproszczenie używanego dotychczas zestawu przypraw przez ograniczenie go do tych najprostszych, głównie pieprzu oraz ziół. Nie znaczy to, że de la Varenne całkowicie rezygnował z korzeni; proponował na przykład użycie szafranu, ale w niewielkich ilościach. W kuchni podstawowym tłuszczem stało się masło – stosowane do smażenia oraz przygotowywania sosów, ciast i deserów. Sosy zajmowały szczególnie ważne miejsce w tej kulinarnej propozycji. Masło używane jako ich podstawa wydobywało naturalny smak powoli gotowanego mięsa; okazywało się również niezastąpione w produkcji niezwykle popularnych pasztetów i ciasta francuskiego<sup>6</sup>. Książkę otwierał przepis na bulion, będący podstawą kolejnych 60 zup. Receptury z *Le cuisinier...* cechowało znaczące zwiększenie ilości warzyw w poszczególnych potrawach. Na popularności zyskały dotychczas niedoceniane: karczochy, sałaty, grzyby, szparagi oraz różne odmiany cebuli, dziś nieodzownie kojarzone z kuchnią francuską. Wreszcie w koncepcie poszczególnych potraw nacisk kładziono na ich smak i sposób przygotowania, rezygnując z imperatywu obfitości bądź barokowej strojności<sup>7</sup>.

## SMAKI POLSKIE, SMAKI FRANCUSKIE – PODRÓŻE I KSIĄŻKI

Kulinarne preferencje, smaki i przyzwyczajenia Polaków i Francuzów w XVII wieku zdecydowanie więcej dzieliło, niż łączyło. W źródłach notowano głównie przykłady silnego zderzenia obu kulinarnych kultur, związane z wielkim zdziwieniem degustowaną potrawą, reakcją pozytywną bądź też wyraźnym absmakiem. Do

---

<sup>4</sup> H. Notaker, *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*, Houten 2010, s. 161–176.

<sup>5</sup> Informacje biograficzne na temat de la Varenne'a: F.P. de la Varenne, *The French Cook; The French Pastry Chef; The French Confectioner*, A Modern English Translation and Commentary by T. Scully, Blackawton 2005, s. 11–16.

<sup>6</sup> Jak zaznacza M. Ferenc pasztetnikami w Rzeczypospolitej często bywali Francuzi. Zob. *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwałba, Warszawa 2004, s. 153.

<sup>7</sup> B. Cowan, *New Worlds, New Tastes. Food Fashions after the Renaissance* [w:] *Food. The History of Taste*, ed. P. Freedman, London 2007, s. 224–229; P. Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago 2004, s. 37–38; P. Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris 2010, s. 109–115.

anegdotycznej klasyki zalicza się relacja z bankietu zorganizowanego z okazji przybycia Ludwika Marii Gonzagi do Rzeczypospolitej w 1646 roku: „Nie wznagało to apetytu królowej jeszcze i dlatego, że wszystko przyrządzone było na sposób polski, a prawie wszystkie buliony były zaprawione szafranem i korzeniami. Do spożycia nadawały się tylko dwie kuropatwy przygotowane po francusku”<sup>8</sup>. Nie tylko królowa uważała potrawy przygotowane à la polonaise za niejadalne. Gdy w 1654 roku francuskie wizytki podróżujące do Warszawy zostały uroczysto przyjęte w Malborku, były zaskoczone nie tylko wystawnością przygotowanej dla nich uczyty, ale także intensywnym smakiem poszczególnych dań. Zakonnice zanotowały w dzienniku podróży: „Wszakże niewiele z tych rozlicznych potraw było nam do smaku”<sup>9</sup>. Francuzom smakowały w Rzeczypospolitej głównie ryby, podczas gdy niektórym Polakom wyraźnie odpowiadał całokształt kuchni francuskiej<sup>10</sup>. Na przykład podróżujący po Europie w latach 1677–1678 Teodor Billewicz, znalazłszy się na terytorium Francji w okolicach Grenoble, zanotował z wielką ulgą: „od włoskich austerii i gotowanie jako niebo od ziemi”<sup>11</sup>. Zachwyty bynajmniej nie stanowiły reguły, czego jaskrawym przykładem była córka Jana III Sobieskiego i Marii Kazimiery – Teresa Kunegunda Sobieska. Po ślubie z elektorem bawarskim Maksymilianem II Emanuelem zamieszkała ona w stolicy hiszpańskich Niderlandów Brukseli i – jak można domniemywać – miejscowa kuchnia raczej nie przypadła jej do gustu. Rodzice bardzo szybko zaczęli wysyłać różne produkty, za których smakiem tęskniła elektorowa. Do Brukseli wędrowały nie tylko suszone grzyby, solone rydze, różne kasze, wędzone karpie i dunajski makaron „na kształt gałek”, ale także świeże masło pochodzące z dóbr jarosławskich (solone niestety nie smakowało Teresie Kunegundzie). Nie był to jednak koniec kulinarnych perypetii Sobieskiej. Razem z transportem wiktuałów wysłany został również polski kucharz, którego zadaniem było przygotowanie dla elektorowej zup à la polonaise<sup>12</sup>.

Zderzenie kulinarnych kultur nie zawsze wywoływało tak silne, niekiedy emocjonalne reakcje. W źródłach dominuje pozorna postawa obojętności lub wyraźne dążenie do przemilczenia kuchennych szczegółów, uznawanych zapewne za mało istotne w zestawieniu z atrakcjami oferowanymi przez miasta, perły architektury bądź cenne zabytki. W rezultacie w większości diariuszy z podróży można znaleźć niewiele informacji na temat kuchni, tego, czym się żywiono w drodze i czy jedzenie uznawane było za smaczne. Klasycznym przykładem obojętności na uroki kuchni jest Sebastian Gawarecki, towarzyszący Janowi i Markowi Sobieskim w podróży po Europie w latach 1646–1648. Notował on tylko, czy jedzenie było „liche”, czy też dobre.

<sup>8</sup> J. Le Laboureur, *Relacja z podróży królowej polskiej [w:] Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, wyd. J. Gintel, t. I, Kraków 1971, s. 247.

<sup>9</sup> *Portfolio królowej Maryi Ludwiki*, wyd. E. Raczyński, t. I, Poznań 1844, s. 127. Podobne relacje wzmiankuje Z. Kuchowicz, *Człowiek polskiego baroku*, Łódź 1992, s. 36.

<sup>10</sup> Z. Kuchowicz, op. cit., s. 29.

<sup>11</sup> T. Billewicz, *Diariusz podróży po Europie w latach 1677–1678*, oprac. M. Kunicki-Goldfinger, Warszawa 2004, s. 278.

<sup>12</sup> Wspomina o tym za pamiętnikami Kazimierza Sarneckiego M. Komaszynski, *Teresa Kunegunda Sobieska*, Warszawa 1982, s. 51. Niderlandzka kuchnia, a zwłaszcza sposób przyrządzenia ryb, nie smakowała również biskupowi Andrzejowi Chryzostomowi Załuskiemu.

Niekiedy zauważał zmiany w asortymencie, na przykład na południu Francji podkreślał obfitość owoców oraz wyborny smak tamtejszego wina<sup>13</sup>, a jego największe kulinarne zdziwienie wywołał sposób produkcji cydru mocnego niczym jabłecznik<sup>14</sup>.

Na podstawie relacji z podróży można by wyciągnąć wniosek, że Polacy nie interesowali się szczególnie sprawami kuchni. Do równie myślnych konstatacji może prowadzić analiza staropolskich księgozbiorów, w których nie ma zbyt wielu książek kucharskich. Decydował o tym zapewne ich praktyczny walor – jeśli już znajdowały się w gospodarstwie i były użytkowane, to zapewne przechowywano je w kuchni, a nie w domowej bibliotece. Istnieje też alternatywne uzasadnienie. Pierwsza polska książka kucharska *Compendium ferculorum...* Stanisława Czernieckiego została opublikowana w 1682 roku<sup>15</sup>. Dopiero od tego momentu nowe trendy kulinarne i wzorce zaczęły być przekazywane za pomocą słowa drukowanego. Do tej pory zapewne opierano się na tradycyjnych przepisach przekazywanych ustnie w obrębie rodziny oraz na rękopiśmiennych zestawach receptur tworzonych od pokoleń i użytkowanych w gospodarstwie domowym. *Compendium ferculorum...* wykorzystało swą unikatową szansę związaną z pozycją pierwszej polskiej drukowanej książki kucharskiej i – jak można przypuszczać – zrobiło zawrotną karierę w Rzeczypospolitej. Ową karierę ułatwiała treść dzieła, w którym – przynajmniej w warstwie deklaratywnej – proponowano kuchnię tradycyjną i polską, odcinając się przy tym zdecydowanie od wzorców francuskich. Co ciekawe, egzemplarz *Compendium ferculorum...* księżna Izabela Czartoryska umieściła w Domku Gotyckim w Puławach, wśród pamiątek związanych z historią. Sąsiadował on z książkami o tematyce religijnej (w tym *Biblią* z 1660 r.) i *Zbiorem krótkim herbów polskich* Benedykta Chmielowskiego<sup>16</sup>. Dzieło Czernieckiego to niejedyny kulinarny instruktaż przechowywany w Puławach, zaraz obok znajdował się *Postny obiad, albo zabaweczka nim w kuchni gotowo będzie...*<sup>17</sup>.

Do 1682 roku można było korzystać właściwie tylko z obcojęzycznych książek kucharskich, a te nie zawsze znajdowały się w zasięgu możliwości finansowych oraz lingwistycznych przeciętnego szlachcica. Poza tym mogły nie budzić wielkiego zainteresowania w społeczeństwie przekonanym o szczególnych walorach tradycyjnej kuchni polskiej. Obcojęzyczne książki kucharskie widnieją niekiedy w katalogach księgozbiorów magnaterii, na przykład w *Regestrze ksiąg francuskich 1731* będących własnością Anny z Sanguszków Radziwiłłowej znalazł się *Le cuisinier familier tant pour les grandes maisons et familles bourgeoises que pour les gens de la*

---

<sup>13</sup> S. Gawarecki, *Diariusz drogi. Podróż Jana i Marka Sobieskich po Europie 1646–1648*, oprac. M. Kunicki-Goldfinger, [Warszawa] 2013, s. 201–202.

<sup>14</sup> Ibidem, s. 210.

<sup>15</sup> *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009.

<sup>16</sup> Warszawa 1763.

<sup>17</sup> *Postny obiad, albo zabaweczka nim w kuchni gotowo będzie. Dla młodych i starych a niecierpliwych żołądków, podczas morowego powietrza, wypędzając z głowy melancholią, wymyślona przez P.H.P.W.*, Kraków 1654. Zob. *Poczet pamiątek zachowanych w Domu Gotyckim w Puławach*, Warszawa 1828, s. 100.

*campagne et autres* wydany w Brukseli w 1705 roku<sup>18</sup>. Jego obecność odzwierciedla w tym przypadku pozycję właścicielki księgozbioru, jej koneksje oraz zainteresowania, nie przekazując zbyt wiele danych o kuchni, jaką preferowała.

### LE CUISINIER FRANÇOIS W POLSKICH KSIĘGOZBIORACH<sup>19</sup>

Powyższe zastrzeżenia rodzą pytanie: czy w takim razie *Le cuisinier...* miał w ogóle okazję, by zaistnieć w Rzeczypospolitej i inspirować tutejszych kucharzy? Czy mógł być potrzebny, skoro pierwsza rodzima książka kucharska ukazała się ponad 30 lat po debiucie dzieła de la Varenne'a? W polskiej literaturze historycznej obecność tej publikacji jest łączona głównie z nazwiskiem Jana III Sobieskiego, który posiadał w swym księgozborze egzemplarz jego pierwszego paryskiego wydania<sup>20</sup>. *Le cuisinier...* znajdował się tu wśród około 50 tytułów dotyczących „agrykultury”, czyli wszelkich zagadnień związanych z prowadzeniem gospodarstwa. Była to jedyna książka kucharska w tym księgozborze, a jej obecność wiązała się zapewne z zainteresowaniem Sobieskiego kulturą francuską oraz – być może w decydującym stopniu – z osobą jego żony Marii Kazimiery d'Arquien<sup>21</sup>. Związki Sobieskiego z Francją sięgały jeszcze czasów jego tury kawalerskiej, którą odbył wraz z bratem Markiem. Wzmocniło je tylko i utwierdziło polityczne sympatyzowanie z dworem królowej Ludwiki Marii. Obecność *Le cuisinier...* w księgozborze Sobieskiego nie jest więc zaskakująca, stanowiąc przede wszystkim wskazówkę, czym dla króla była kuchnia i jak traktował on jedzenie. Ten sam człowiek, który posiadał *Le cuisinier...*, bardzo interesował się sprawami gastronomii, detalicznie troszczył się o owoce i przygotowanie konfitur, a jedzenie stanowiło dla niego zapewne jedną ze szczególnie cenionych życiowych przyjemności. Intelktualna fascynacja łączyła się w ten sposób z czysto smakową rozkoszą delectowania się potrawami i degustowania na przykład „ciokolaty”. To dlatego, jak zauważył Jarosław Dumanowski, „oprócz wzmianek o owocach i konfiturach, w korespondencji króla natrafiamy na informacje o czekoladzie, winach, cytrusach, kasztanach, kucharach i pasztetnikach”<sup>22</sup>. Już w listach Marii Kazimiery z 1661 roku można znaleźć informacje o konfiturach, jakie

<sup>18</sup> *Le cuisinier familier tant pour les grandes maisons et familles bourgeoises que pour les gens de la campagne et autres*, Bruxelles 1705, [www.books.google.pl](http://www.books.google.pl) [dostęp: 18.03.2016]; W. Karkucińska, *Anna z Sanguszków Radziwiłłowa (1676–1746). Działalność gospodarcza i mecenat*, Warszawa 2000, s. 239. *Le cuisinier...* sąsiadował z dziełami o gospodarstwie domowym i variami.

<sup>19</sup> Kwerendę w księgozbiornach przeprowadzono na podstawie: U. Paszkiewicz, *Bibliografia inwentarzy i katalogów księgozbiornów polskich i założonych w Polsce do 1939 roku*, cz. II: *Księgozbiory prywatne w układzie abecadlowym nazwisk właścicieli*, Warszawa 1990.

<sup>20</sup> *Katalog ksiąg biblioteki Najjaśniejszego i najpotężniejszego króla Polskiego z Bożej łaski, Jana III, szczęśliwie panującego, spisany w 1689 roku*, Kraków–Warszawa 1879, s. 18.

<sup>21</sup> Tak też przypuszcza I. Komasa, *Jan III Sobieski – miłośnik ksiąg*, Wrocław 1982, s. 171.

<sup>22</sup> *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truścicki, Warszawa 2013, s. 12–15.

ówczesna małżonka Jana Zamoyskiego zamierzała przygotować dla Sobieskiego. Pisała: „Mam tutaj owoce, których jeszcze nie usmażyłam, nie mając pieca i syropu”. Następnie dodawała: „Posyłam również i Wci trochę tych owoców, zechciej je Wć przyjąć, razem z pomarańczą, którą załączam, zapewniając, że nikt nigdy tej pomarańczy nie dostanie, jeden tylko Proch [czyli Jan Sobieski – K.K.]”<sup>23</sup>. Dialog o konfiturach i owocach okazał się tylko pretekstem do epistolograficznej gry słownej toczonej pomiędzy miłośnikami kuchni, a sam monolog o słodyczach był pełen podtekstów i dwuznaczności.

Powróćmy jeszcze do kwestii menu na królewskim stole. Sama obecność *Le cuisinier...* w księgozbiorze Sobieskiego nie stanowi dowodu, że w Wilanowie serwowano dania w stylu de la Varenne’a. Wiąże się ona raczej z formacją intelektualną władcy, w której delektowanie się potrawami zajmowało istotne miejsce, oraz jego zainteresowaniem cywilizacją francuską. Niestety niewiele wiadomo o praktycznej stronie funkcjonowania kuchni dworskiej za Jana III. Problemu tego nie rozwiązuje opublikowana *Księga szafarska...*, skądinąd zawierająca bezcenne dane na temat zaopatrzenia królewskiego stołu. Jest ona jednak listą gromadzonych produktów, a nie dań, które następnie z nich przygotowywano<sup>24</sup>. Również relacje pamiętnikarzy nie pozwalają na szczegółowy opis królewskich posiłków. Detaliczny diariusz Kazimierza Sarneckiego ogranicza się do wzmianek, że król „obiadał” i że cieszył się dobrym bądź złym apetytem (co miało przede wszystkim medyczne znaczenie), nie przynosząc zbyt wielu informacji o samych potrawach. Na przykład 3 sierpnia 1660 roku podczas uczty „była muzyka różna, wina potraw wybornych, cukrów obficie wszystkiego dawano”<sup>25</sup>, a 18 grudnia 1693 roku Jan III jadł obiad w towarzystwie królowej i posła francuskiego Melchiora de Polignaca, na który „trzy karpie tanopolskie nagotowano i onymi królowa jm. go częstowała; był jeden karp, którego dwie misy wielkie było”<sup>26</sup>.

To nieco zaskakujące, ale obecność *Le cuisinier...* w księgozbiorze przynosi więcej informacji o osobowości króla niż o tym, co jadał na co dzień. Na szczęście Jan III Sobieski nie był jedynym polskim posiadaczem dzieła de la Varenne’a. Egzemplarz tej książki znajdował się również w bibliotece warszawskiej wojewody płockiego Jana Dobrogosta Krasińskiego. Został skatalogowany w *Spisie ruchomości* spisany po śmierci Krasińskiego w 1717 roku. Znajdował się „w szafie orzechowej N° piątej od spodu zaczynając”<sup>27</sup>. Nic nie wskazuje na to, by dzieła były ułożone według klucza tematycznego; *Le cuisinier...* sąsiedował z *Conception sur l’oraison Dominicale* i *Virgilio Maluezzi Marchionis Princeps eiusque arcana...*<sup>28</sup>. Obecność *Le cuisinier...* w księgozbiorze wojewody płockiego wydaje się dość naturalna. Był

<sup>23</sup> M.K. d’Arquien de la Grange, *Listy do Jana Sobieskiego*, oprac. L. Kukulski, Warszawa 1966, s. 153 (Zamech, 25 X 1661).

<sup>24</sup> *Księga szafarska...*

<sup>25</sup> K. Sarnecki, *Pamiętniki z czasów Jana Sobieskiego*, oprac. J. Woliński, Wrocław 2010, s. 302.

<sup>26</sup> Ibidem, s. 99, 7 IV 1694 r. „Królestwo ichm. dziś zaczęli z rybami jeść”. Ibidem, s. 146.

<sup>27</sup> *Inwentarze Palacu Krasińskich późnej Rzeczypospolitej*, wyd. I.T. Baranowski, Warszawa 1910, s. 27.

<sup>28</sup> Ibidem, s. 32.

on fanatycznym miłośnikiem cudzoziemszczyzny i zbierał głównie książki obcojęzyczne, zwłaszcza napisane w języku Molière'a. Francja oznaczała dla niego nie tyle odległy kraj, ile styl życia. Krasiński ubierał się na modłę francuską, miał francuskiego kucharza i kapelę, oczywiście z Francji. Wbrew twierdzeniom niektórych historyków to nie względy krwi decydowały o jego szczególnym umiłowaniu cywilizacji francuskiej. Nie był synem Francuzki Amaty Andrault de Langeron, ale kasztelanki lubelskiej Urszuli Grzybowskiej, w związku z czym to raczej nie „z mlekiem matki [...] wysłał zamiłowanie do cudzoziemszczyzny”<sup>29</sup>. Nie znaczy to zarazem, że Amata Andrault de Langeron nie odegrała ważnej roli w kształtowaniu osobowości i życiowych pasji Krasińskiego. Jego ojciec Jan Kazimierz Krasiński to właśnie z nią ożenił się w 1650 roku po śmierci pierwszej żony. Hrabianka de Langeron była postacią nietuzinkową; przyjechała do Rzeczypospolitej wraz z Ludwiką Marią Gonzagą, przez lata pełniła funkcję dwórki i powiernicy królowej. Jej małżeństwo z J.K. Krasińskim nie tylko wiązało ojca przyszłego wojewody płockiego z politycznymi stronnikami Jana Kazimierza, ale też sytuowało go w kręgu kulturalnym sprzyjającym Francji, francuskiej polityce, językowi, modzie, zapewne też kuchni. Sposób, w jaki *Le cuisinier...*, trafił do księgozbioru Krasińskiego, pozostaje tajemnicą. Egzemplarz dzieła mógł oczywiście zostać zakupiony przez wojewodę płockiego ze względu na jego głęboką fascynację wszystkim, co cudzoziemskie. Nie można zarazem wykluczyć, że stanowił część schedy odziedziczonej po ojcu i zmarłej w 1663 roku macosze<sup>30</sup>. Mrok tajemnicy okrywa również zestawy dań serwowanych na stole J.D. Krasińskiego. Krążyły plotki o jego rywalizacji z Janem III Sobieskim w dziedzinie kultury oraz otaczającego go przepychu; opowiadano nawet, że wojewoda wybudował swój warszawski pałac tylko po to, by przyćmić Wilanów<sup>31</sup>. Właśnie w tym pałacu, zwanym później pałacem Krasińskich, w czasie karnawału warszawskiego w 1699 roku wojewoda wydawał kolację, którą zaszczycił swą obecnością August II Sas<sup>32</sup>. Niestety nie wiadomo, jakie dania wówczas podawano. Nie ulega natomiast wątpliwości, że jeśli w kuchni Krasińskiego korzystano z *Le cuisinier...* lub jeśli potrawy przygotowywał francuski kucharz, to istniała duża szansa szerokiego transferu wzorców. Podobno dwa razy w tygodniu do stołów zastawionych w jego rezydencji miał przystęp każdy szlachcic<sup>33</sup>.

Równie niewiele wiadomo na temat okoliczności pojawienia się *Le cuisinier...* w bibliotece Anny Pauliny z Sapiehów Jabłonowskiej (1728–1800). Widnieje on w katalogu jej książek wystawionych na sprzedaż w Warszawie w 1803 roku<sup>34</sup>. Sama właścicielka biblioteki była kobietą wyjątkową; to wojewodzina braćawska,

<sup>29</sup> Ibidem, s. VI.

<sup>30</sup> A. Przyboś, *Krasiński Jan Kazimierz*, „Polski Słownik Biograficzny” [dalej jako PSB], t. 15, Wrocław 1970, s. 179–180; idem, *Krasiński Jan Dobrogost*, PSB, t. 15, Wrocław 1970, s. 180–182.

<sup>31</sup> *Inwentarze Pałacu Krasińskich...*, s. VI.

<sup>32</sup> *Życie dworskie Polaków i Polek na dworze królów domu saskiego w Polsce i Saxonii*, wyd. E. Raczyński [w:] *Archiwum Tajne Augusta II*, t. II, Wrocław 1843, s. 17.

<sup>33</sup> *Kalendarzyk Polityczny 1842 r.* [w:] *Inwentarze Pałacu Krasińskich...*, s. XII.

<sup>34</sup> *Catalogue des livres composant autrefois la bibliothèque de Madame la Princesse Jablonowska*, Varsovie 1803, s. 22.



konfederatka barska i autorka pism o charakterze gospodarczym, w których proponowała wiele praktycznych i racjonalizatorskich rozwiązań agronomicznych<sup>35</sup>. Nie można oczywiście wykluczyć, że *Le cuisinier...* trafił do księgozbioru Jabłonowskiej ze względu na jej koneksje rodzinne. Była ona najstarszą córką starosty oniksztyńskiego i generała artylerii litewskiej Kazimierza Karola Sapiehy oraz Karoliny z Radziwiłłów, następnie żoną Jana Kajetana Jabłonowskiego. Być może dzieło de la Varenne'a należało do jednej z tych rodzin. Stanowcze rozstrzygnięcia są niemożliwe. Przede wszystkim nie wiadomo, jaką część rodzinnego majątku Jabłonowska faktycznie otrzymała po tym, jak jej matka zapisała wszystkie dobra na rzecz swego drugiego męża, Józefa Aleksandra Sapiehy, rozpoczynając tym samym długotrwały spór pomiędzy Sapiehami i Radziwiłłami dotyczący legalności tego kroku<sup>36</sup>. W takim kontekście bardziej prawdopodobne wydaje się odziedziczenie książki przez wojewodzinę wraz z majątkiem (i zapewne księgozbiorem) męża Jana Kajetana Jabłonowskiego, który zresztą był synem siostrzenicy królowej Marii Kazimiery, Joanny de Béthune<sup>37</sup>.

Trop rodzinny, choć prawdopodobny, może być całkowicie błędny. Sporo danych o pochodzeniu i znaczeniu *Le cuisinier...* w księgozbiorze Jabłonowskiej przynosi analiza jego struktury oraz miejsca zajmowanego w nim przez dzieło de la Varenne'a. Egzemplarz należący do wojewodziny to wydanie haskie z 1656 roku w 12°. Sąsiaduje on z bogatą literaturą kulinarną, niespotykaną w innych inwentarzach bibliotek magnackich. Znaleźć tu można między innymi: *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office & de distillation* (Paris 1772), słynne i popularne dzieło Massialota *Le nouveau cuisinier Royal & Bourgeois* (Paris 1751) oraz *Ménage de champs & de Ville, ou nouveau cuisinier Français* (Paris 1756). Jest to kolekcja książek kucharskich, stanowiąca wyraźnie wyodrębnioną część działu *L'Histoire naturelle mise en pratique*<sup>38</sup>. W jej powstaniu decydującą rolę odgrywało zapewne zamięłowanie Jabłonowskiej do gromadzenia książek, a nie jej szczególne zainteresowania związane z gastronomią. Pewne znaczenie w doborze literatury mógł mieć praktyczny zmysł wojewodziny, która interesowała się zarządzaniem gospodarstwem, a nawet była autorką kilku traktatów na ten temat. Księgozbiór odzwierciedlał horyzonty intelektualne jego właścicielki i jej zamięłowanie do łączenia wiedzy z praktyką. Nie funkcjonował więc jako odrębna jednostka, ale został połączony z Gabinetem Historii Naturalnej, którego rozmiary i faktyczne zbiory ciągle frapują historyków<sup>39</sup>.

Wątpliwości co do historii *Le cuisinier...* nie sposób rozwiązać całkowicie, zwłaszcza że dzieło de la Varenne'a znacznie różni się od pozostałych książek wchodzących w skład kolekcji „kulinarnej” Jabłonowskiej – jako jedyne zostało wydane w połowie

---

<sup>35</sup> J. Berger-Mayerowa, *Jabłonowska z Sapiechów Anna Paulina*, PSB, t. 10, Wrocław 1962, s. 210–212.

<sup>36</sup> Ibidem, s. 210.

<sup>37</sup> H. Wereszycka, *Jabłonowski Jan Kajetan*, PSB, t. 10, Wrocław 1962, s. 223.

<sup>38</sup> *Catalogue des livres...*, s. 17.

<sup>39</sup> Z. Wójcik, *Siemiatycki gabinet historii naturalnej Anny Jabłonowskiej [w:] Księżna Anna z Sapiechów Jabłonowska (1728–1800). W 200. rocznicę zgonu*, red. A. Wołek, Z. Wójcik, Siemiatycze 2001, s. 90–124.

XVII wieku! Najbardziej prawdopodobne wydają się dwa rozwiązania tej zagadki. Albo wojewodzina faktycznie odziedziczyła *Le cuisinier...* po J.K. Jabłonowskim, albo też zdecydowała się na zakup dzieła, zapewne doceniając jego rewolucyjne znaczenie dla zagadnień kuchni i gospodarstwa. W każdym z tych przypadków *Le cuisinier...* odgrywał rolę perły w kolekcji książek gastronomicznych, odzwierciedlając zamiłowania Jabłonowskiej oraz jej zmysł praktyczny.

Pewną ciekawostką może być natomiast fakt, że egzemplarz *Le cuisinier...* znajdował się również w posiadaniu mieszczanina lwowskiego Waleriana Alembeka (1617–1676). Był on lekarzem (w tym lekarzem nadwornym Michała Korybuta Wiśniowieckiego), matematykiem, filozofem i profesorem Akademii Zamojskiej. W latach 1646–1648 studiował w Padwie. Wiele wskazuje, że bywał we Francji; nad Sekwaną realizował cele naukowe, a następnie prowadził interesy handlowe. Z podróży wyniósł znajomość języka francuskiego i zainteresowanie kulturą francuską. Być może w trakcie jednego z tych pobytów zobaczył dzieło de la Varenne'a lub o nim usłyszał, a następnie nabył egzemplarz. Wydaje się, że *Le cuisinier...* był dla Alembeka bardziej książką o jedzeniu niż o gotowaniu. W jego księgozbiornie sąsiadował z pracami dotyczącymi racjonalnego żywienia i diety, które okazały się interesujące dla Alembeka ze względu na profesję lekarską, a nie zamiłowanie do sporządzania potraw (L. Nonius, *Diaeteticon sive de re cibaria*, J.B. Bruyerin, *De re cibaria*, i inne publikacje: *Dieta podagrorum*, *De arte bibendi*)<sup>40</sup>.

## ALTERNATYWNE SPOSOBY TRANSFERU WZORCÓW KULINARNYCH

Każdy z odnalezionych egzemplarzy *Le cuisinier...* niesie ze sobą sporo treści dotyczących historii swej obecności w strukturze księgozbiornego, a w rezultacie okazuje się cennym nośnikiem informacji o posiadaczach książki i roli, jaką mogła odgrywać w ich życiu. Zarazem okazuje się, że dzieło de la Varenne'a mogło zmieniać polski świat kulinarny w bardzo ograniczonym stopniu. Odnalezione egzemplarze są nieliczne i ograniczają się do bibliotek elit<sup>41</sup>. Wyjątkiem jest biblioteka Alembeka, dla którego jednak praca ta miała przede wszystkim naukowe walory. Fakt figurowania książki w danym księgozbiornie nie był zarazem tożsamy z wykorzystywaniem jej treści w komponowaniu dworskiego menu. Rewolucja kulinarna na wzór de la Varenne'a raczej nie miała szans na realizację w Rzeczypospolitej tylko za przyczyną dzieła słynnego kuchmistrza. Nie oznaczało to zarazem, że nie istniały inne, alternatywne sposoby transferu wzorców, umożliwiające kuchni francuskiej ekspandowanie w głąb Rzeczypospolitej w XVII i XVIII wieku.

<sup>40</sup> E. Różycki, *Alembekowie i ich księgozbiory*, Katowice 2001, s. 49, 99.

<sup>41</sup> Katalog Centralny Starych Druków Biblioteki Narodowej w Warszawie wykazuje tylko jeden egzemplarz – wydanie ósme z 1659 r., przechowywane w Bibliotece Tschammera w Cieszynie (sygn. 1510). Za tę informację dziękuję Pani Annie Wójcik z Zakładu Starych Druków Biblioteki Narodowej w Warszawie.

Podstawowy był zapewne czynnik personalny, tożsamy z francuskimi kucharzami, którzy przybywali w XVII i XVIII wieku do Rzeczypospolitej i gotowali na modłę de la Varenne'a, właściwie nie musząc korzystać z drukowanych pomocy. Kuchnię francuską przecież mieli „w głowach” i głównie ze względu na to otrzymywali natychmiastowe zatrudnienie na polskich dworach. Skala desperacji miłośników kuchni francuskiej bywała spora. W 1666 roku Jan Sobieski spod Garwolina zalecał żonie, „by o kucharza pisać dobrego dla nas do Paryża, a tymczasem przyjąć jakiegokolwiek, byle Francuza”<sup>42</sup>. Przyszły król korzystał też z usług francuskiego konfiturnika, niejakiego François<sup>43</sup>. Niestety ciągle nieokreślona pozostaje liczebność kucharzy znad Sekwany, którzy znaleźli zatrudnienie w Rzeczypospolitej; niewiele też wiadomo o metodach ich rekrutacji, kompetencjach, a wreszcie warunkach i wymaganiach stawianych im na dworach polskich magnatów. Wiele wskazuje na to, że była to grupa dość liczna i że istniało spore zapotrzebowanie na kucharzy z Francji, uznawanych w wielu środowiskach za prawdziwych ekspertów w kulinarnym fachu. Zatrudnianie francuskiego kucharza wynikało zapewne z samej konieczności sprostanania modzie i najnowszym kulinarnym trendom.

Przyjrzyjmy się najpierw metodom rekrutacji kucharzy z Francji. W opinii Jędrzeja Kitowicza „panowie polscy, powracający z cudzych krajów, przywieźli ze sobą montkochów, to jest górnych kucharzy”<sup>44</sup>. To duży skrót myślowy słynnego pamiętnikarza. W poszukiwaniach specjalistów od kuchni nad Sekwaną pierwszorzędne znaczenie miała bowiem siatka osobistych znajomości i kontaktów, zarówno przyjacielskich, jak i handlowych. Z bliżej nieokreślonego pośrednictwa w Paryżu korzystał Jan Sobieski. Zdaje się, że za personelem rozglądał się Józef Aleksander Jabłonowski podczas pobytu w stolicy Francji. W 1754 roku (?) donosił w liście do matki Teofili Jabłonowskiej: „Jest tu kucharz, który 3 tysiące chce na rok, bardzo dobry; targuję się z nim, ale bez zadatku nie wyjedzie”<sup>45</sup>. Podobnie działał w XVIII wieku Jan Klemens Branicki. Utrzymywał on w stolicy Francji swojego agenta Matisse'a, a ten między innymi zajmował się rekrutowaniem odpowiednich ludzi do kuchni hetmana wielkiego koronnego i kasztelana krakowskiego<sup>46</sup>. Sprawy związane z przejazdem kucharzy do Rzeczypospolitej załatwiał dostawca dworu Branickich i kupiec Jean (Józef) Rousseau. W przypadku nagłego wakatu Branicki wielokrotnie zwracał się do przyjaciół i oficjalistów z prośbą o wyszukanie kucharza, koniecznie Francuza, i parę razy odnosił w ten sposób sukcesy. W latach 1756–1765 szefem jego kuchni był niejaki Roux, dla którego na początku jego kariery dworskiej w białostockim pałacu sprowadzano z Paryża specjalne naczynia. Został on zapewne „zwerbowany” dla Branickiego przez posła francuskiego w Rzeczypospolitej Karola de Broglie. Ten

<sup>42</sup> *Listy do Marysieńki*, oprac. L. Kukulski, t. I, Warszawa 1973, s. 160 (Jan Sobieski do Marysieńki, spod Garwolina, 29 VIII 1666).

<sup>43</sup> *Ibidem*, s. 169 (Jan Sobieski do Marysieńki, Żółkiew, 16 IX 1666).

<sup>44</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, oprac. R. Pollak, Wrocław 1970, s. 430.

<sup>45</sup> L'vivs'ka naukova biblioteka im. V. Stefanyka we Lwowie, f. 103, teka 422 II, k. 156 v, J.A. Jabłonowski do T. Jabłonowskiej, [Paryż, 1754?].

<sup>46</sup> M.G. Zieliński, *Cudzoziemcy w życiu codziennym Rzeczypospolitej doby stanisławowskiej*, Bydgoszcz 2004, s. 77.

ostatni w 1755 roku donosił z dumą hetmanowi, że przysłał mu kucharza<sup>47</sup>. W 1760 roku do Białegostoku przyjechało dwóch kolejnych kulinarnych ekspertów z Francji; jednego zamawiał Branicki, a drugiego – jego siostra Elżbieta Lubomirska. Prawdziwy sukces odniesiono w 1766 roku. Matisse donosił wówczas, że zdołał namówić do przybycia do Rzeczypospolitej jednego z najlepszych paryskich kucharzy, specjalistę od przyrządzania deserów, którego umiejętności nie ustępowały cechom charakteru. Matisse podkreślał, że kucharz ten jest bardzo łagodnym i dobrze wychowanym człowiekiem, a w dodatku nie nadużywa alkoholu<sup>48</sup>. Informacja ta zasługuje na podkreślenie, prowadząc na trop potencjalnych kłopotów z kucharzami-cudzoziemcami. Być może tłumaczy też do pewnego stopnia sporą rotację na stanowiskach kuchmistrzów i kucharzy, dającą się zaobserwować na dworach magnackich w Rzeczypospolitej. Wymagania dotyczące unikania używek precyzowano w kontraktach: „On zaś powinien usługi pilnować, trzeźwo, ochędoźnie, wstrzemięźliwie od tutieniu, gorzałki i tabaki zbytnej”<sup>49</sup>. Procedurę rekrutacji kucharzy mogły utrudniać obawy samych zainteresowanych, którzy – tak jak ogrodnik namawiany przez J.K. Branickiego do przeprowadzki z Drezna do Białegostoku – posiadali *une affreuse idée de ce pays-la*<sup>50</sup>. Podróż do odległej Rzeczypospolitej była dla nich wyprawą w nieznaną i oznaczała porzucenie dotychczasowego życia.

Nad Wisłą kucharze z Francji mogli liczyć na pensje znacznie wyższe niż ich polscy koledzy. Wynagrodzenia te raczej nie różniły się od sum wypłacanych kucharzom pochodzącym z innych krajów Europy – wszystkich ich uważano za specjalistów w określonej dziedzinie i wynagradzano stosownie do umiejętności. Ze spisu dworu Karola Stanisława Radziwiłła z 1698 roku wynika, że kuchmistrz Zarudny otrzymywał rocznie 800 złotych, a kucharz Francuz – aż 2000 złotych<sup>51</sup>. Wysokie były również zarobki cukierników, zapewne ze względu na szczególne mniemanie o ich specjalizacji i prawie artystycznym kunszcie. Wysokość wynagrodzeń kucharzy francuskich potwierdzają też inne przykłady: Michel Barbatte z Grenoble, pracujący dla Michała Kazimierza Radziwiłła, zgodnie z kontraktem z 1753 roku miał zarabiać 1080 złotych polskich rocznie (60 złotych dukatów)<sup>52</sup>, a konfiturnik Anny

<sup>47</sup> Teki Glinki 320, s. 321. Znalezienie kucharza w Paryżu zapewne nie było łatwe; w 1741 r. Carl Gustaw Tessin pisał, że kucharzy w stolicy jest niewielu, a najlepsi są natychmiast zatrudniani w prowincjonalnych rezydencjach arystokracji. *Tableaux de Paris et de la Cour de France, 1739-1742: lettres inédites de Carl Gustaf, comte de Tessin*, Paris–Göteborg 1983.

<sup>48</sup> Teki Glinki 153, s. 1; 316, s. 4; 347, s. 1. O kucharzach J.K. Branickiego zob. E. Kowecka, *Dwór „Najrzędniejszego w Polsce magnata”*, Warszawa 1991, s. 49, a o jego kuchni: J. Godlewski, *Co spożywano na dworze Branickich*, „Białostoczczyzna” 1990, 1 (17), s. 1–6.

<sup>49</sup> Biblioteka Książąt Czartoryskich w Krakowie [dalej jako: B. Czart.], rkps 6007 IV, t. 14, s. 168 [Kontrakt z kucharzem Rogerem i pokwitowanie otrzymania przez niego 200 złotych].

<sup>50</sup> Cyt. za: E. Kowecka, op. cit., s. 51.

<sup>51</sup> *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011, s. 31–32. Tu również reprodukcja „Regestru dworu...”, s. 260–263. Francuski kucharz K.S. Radziwiłła musiał przywieźć ze sobą „powiew” gotowania w stylu de la Varenne’a, skoro na książęcy stół zamawiano nie tylko przyprawy korzenne, ale także znaczne ilości cytrusów, w tym pomarańczy, cytryn i limonek.

<sup>52</sup> J. Dumanowski, R. Jankowski, „Według swej największej wiedzy, smaku i umiejętności”. *Osiemnastowieczne kontrakty kuchmistrzów z Wielkiego Księstwa Litewskiego*, „Miscellanea Historico-

z Sanguszków Radziwiłłowej Jean Paul Ebhardt w 1746 roku – prawie 1300 złotych polskich (72 dukaty wypłacane w miesięcznych transzach)<sup>53</sup>.

Sporo danych o wynagrodzeniu, a zarazem o rotacji francuskich kucharzy zachowało się w odniesieniu do dworu Adama i Elżbiety Sieniawskich. Już w 1705 roku w rejestrach ich dworów pojawia się La Mantan, który prawdopodobnie podróżował z jednym z mocodawców. Jego kwartalne wynagrodzenie wynosiło aż 375 złotych. Od pozostałych „kuchennych” dzieliła go prawdziwa przepaść. Kolejni wzmiankowani w finansowej hierarchii Frijkas i Wojciech zarabiali kwartalnie po 75 złotych<sup>54</sup>. W 1707 roku La Mantana zastąpił Angle, któremu płacono już 400 złotych. Dodatkowo miał on dwóch chłopców do pomocy<sup>55</sup>. Zarówno La Mantan, jak i Angle, byli raczej kuchmistrzami niż kucharzami. Organizacyjnie wyodrębniano nawet jednostkę nazywaną „francuską kuchnią” z podległym jej personelem<sup>56</sup>. Z Francji pochodził też zapewne Willant zatrudniony od około 1708 roku do 1712 roku i otrzymujący kwartalnie 250 złotych. Parę lat później dołączył do niego Troian jako specjalista od pieczystego. Różnice w statusie podkreślały kwoty wynagrodzenia – Troian zarabiał 150 złotych, czyli o 100 złotych mniej niż Willant<sup>57</sup>. W latach 1715–1720 dla Sieniawskiego gotował Mourand (lub Mourant), co kosztowało kwartalnie 400 złotych. Dla porównania, kuchmistrz Żaboklicki otrzymywał za ledwie 200 złotych. Po odejściu Mouranda przez kilka lat hetman obywał się bez francuskiego personelu w kuchni. Kuchmistrz Déniseau pojawił się na jego lwowskim dworze dopiero w październiku 1725 roku. Kwartalnie miał otrzymywać więcej niż poprzednik, bo 450 złotych<sup>58</sup>, ale na próżno można szukać jego nazwiska w spisach z 1726 roku. Zapewne wyjątkowo szybko zakończył służbę dla Sieniawskiego.

Adam M. Sieniawski, chcąc się delektować francuską kuchnią, zatrudniał kolejnych kucharzy. Inną strategię stosowała Elżbieta Sieniawska, która w latach 1708–1729 korzystała z usług kuchmistrza znad Sekwany Pierre’a De Baya<sup>59</sup>. Zarabiał on rocznie 900 talarów, czyli 1800 złotych. Pozycja De Baya na dworze Sieniawskiej była znacząca, a jego kompetencje w nadzorowaniu prac personelu kuchennego szerokie<sup>60</sup>. Towarzyszył on hetmanowej w podróżach, w poszczególnych siedzibach

---

-Archivistica” 2010, t. XVII, s. 138. Wiadomo, że dla „Rybeńki” gotował w latach 1757–1758 również inny Francuz Julian Guyot, Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie, Archiwum Radziwiłłów XXI, G93.

<sup>53</sup> *Moda bardzo dobra...*, s. 35. J. Dumanowski, R. Jankowski, „Według swej największej wiedzy...”, s. 141–143.

<sup>54</sup> B. Czart., rkps 6005 IV, t. 7, s. 42, „Regestr PP. Sług, Pokojowych i Całego Dworu do Suchedni 1705 d. 2 7bris w obozie pod (?)”.

<sup>55</sup> B. Czart., rkps 6005 IV, t. 14, s. 3, „Regestr Dworu i Czeladzi do Suchedni na jeden kwartał należący się opisany we Lwowie d. 17 9bris 1707 A”.

<sup>56</sup> B. Czart., rkps 6005 IV, t. 14, s. 20, „Regestr dworu i czeladzi [...] d. 23 września Roku 1708 w Turobinie”.

<sup>57</sup> B. Czart., rkps 6005 IV, t. 14, s. 61, „Regestr dworu [...] w Sieniawie spisany do zasług d. 18 Julii 1711”.

<sup>58</sup> B. Czart., rkps 6005 t. 7, s. 228, „Regestr Dworu JO Jmci Pana Kasztellana Krakowskiego Hetmana Wielkiego Koronnego do Kwartalu Czwartego [...] we Lwowie d. 16 Obris 1725 A. spisany”.

<sup>59</sup> Spolszczona wersja jego nazwiska to Piotr Debe.

<sup>60</sup> B. Czart., rkps 5761 III, P. de Bay do E. Sieniawskiej, Połaniec (?), 16 VIII 1721.

odpowiadał za aprowizację i związane z nią finanse<sup>61</sup>. Kuchmistrz ten miał do dyspozycji własnego stangreta, a w przypadku stacjonowania dworu w mieście, w którym Sieniawscy nie posiadali stałej siedziby, otrzymywał wygodną stancję, co wyróżniało go na tle reszty personelu<sup>62</sup>. Po śmierci E. Sieniawskiej De Bay przeszedł na służbę jej córki Zofii Denhoffowej, z czym wiązał się niewielki wzrost wynagrodzenia. Dla Denhoffowej pracował co najmniej do 1731 roku.

Wynagrodzenie kucharzy nie ograniczało się do pensji; dodatkowe profity zależały od determinacji i hojności poszczególnych mocodawców. Gdy Sieniawscy w 1716 roku zatrudniali francuskiego kucharza, niejakiego Rogera, nie tylko deklarowali wynagrodzenie w wysokości 100 talarów rocznie, ale także dodatkowo obiecywali „dziesięć łokci sukna francuskiego, jurgielt kwartałami [...] płacony; piwa po dwa garce na dzień i konia skarbowego do jeżdżenia”<sup>63</sup>.

Szczególnie poszukiwani przez polskich władców i magnatów byli specjaliści od wyrafinowanej sztuki cukierniczej, lokowanej na granicy aryzmu. Już na dworze Jana Kazimierza pracował cukiernik Claude, podczas gdy kucharzem był niejaki Kuźmicki<sup>64</sup>. Gotowali oni wyłącznie dla króla, królowa dysponowała własnym personelem, oczywiście z Francji<sup>65</sup>. Uroczystości weselne Felicjana Potockiego i Konstancji Lubomirskiej, które hucznie obchodzono w Łańcucie w 1661 roku, obsługiwało aż czterech francuskich cukierników<sup>66</sup>. O wiele więcej wiadomo o Baronie, konfiturniku Sobieskiego, i o jego dokonaniach. Początkowo pracował on dla pierwszego męża Marii Kazimierzy – Jana Zamoyskiego. Baron niewątpliwie cieszył się opinią specjalisty w swym fachu; starał się nawet uzyskać od Zamoyskiego grunt. Ten gotów był wynagrodzić konfiturnika (może po to, aby zatrzymać go przy sobie?), ale ziemię, o którą chodziło, podarował już wcześniej komuś innemu<sup>67</sup>. Sobieski miał okazję docenić talent Barona już w 1662 roku, gdy Marysienka wyprawiała do niego konfiturnika z owocami<sup>68</sup>. Przeszedłszy na służbę Sobieskich, Baron zajmował się przygotowaniem szczególnie cenionych i poszukiwanych owoców w cukrze. Ich przyrządzenie wymagało sporego kunsztu i prawie artystycznych umiejętności. Istotą było stworzenie przysmaku w atrakcyjnej i realistycznej wizualnie formie. W 1675 roku Baron przygotowywał w ten sposób wiśnie, a Jan III, nie kryjąc zachwytu, pisał na ich temat do żony: „Niepodobna, jako dobre wiśnie; rozenki nigdy

<sup>61</sup> B. Czart., rkps 6005 IV, t. 15, s. 30 [obrachowanie z Panem Debe].

<sup>62</sup> B. Czart., rkps 6007 IV, t. 1, s. 13, „Jak były dysponowane stancje [...] w Warszawie d. 18 9bris 1730 wypisanę”.

<sup>63</sup> B. Czart., rkps 6007 IV, t. 14, s. 168 [Kontrakt z kucharzem Rogerem i pokwitowanie otrzymania przez niego 200 zł].

<sup>64</sup> M. Nagielski, *Wydatki na kuchnię JKMcI Jana Kazimierza w latach 1651–1653* [w:] *Kuchnia władzy. Księga pamiątkowa z okazji 70-tej rocznicy urodzin Andrzeja Garlickiego*, red. A. Borodziej, J. Kochanowski, Warszawa 2005, s. 217.

<sup>65</sup> B. Fabiani, *Warszawski dwór Ludwiki Marii*, Warszawa 1976, s. 100.

<sup>66</sup> *Dwór, wspaniałość, powaga i rządy, Jaśnie Oświeconego Xiążęcia [...] Stanisława hrabi na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego...*, oprac. W. Walecki, Kraków 1997, s. 20.

<sup>67</sup> Wspomina o tym L. Kukulski w komentarzach do: M.K. d’Arquien de la Grange, op. cit., s. 207.

<sup>68</sup> M.K. d’Arquien de la Grange, op. cit., s. 159 (List ze I 1662).

takie tak śliczne być nie mogą. Pierwszą także razą tak dobrze zawieziono i tak w całe wiśnie oddane, że jakoby ich z drzewa dopiero urwał<sup>69</sup>. W tym samym czasie Baron zajmował się również porzeczkami, które monarcha określił jako „arcydobre”<sup>70</sup>. Podróżujący wówczas król chciał nakłonić swojego francuskiego kamerdynera l’Espine do przygotowania innego przysmaku, malin w cukrze. Czyżby uwielbiający słodczyce monarcha sądził, że każdy Francuz posiadał część owej kulinarnej specjalizacji? Losy owych malin są nieznanne; sam l’Espine pozostawał sceptyczny względem możliwości ich przygotowania, wymawiając się, że „to rzecz bardzo trudna”<sup>71</sup>.

Francuzi, choć dość powszechnie obecni w dworskich kuchniach, budzili ambiwalentne uczucia. Ich wysokie wynagrodzenie w porównaniu do reszty personelu w połączeniu z odczuwalnym niedosytem wywołanym niedostateczną liczbą osób, które decydowały się na przyjazd do Rzeczypospolitej, nie przekładały się na wysoki prestiż tego fachu w oczach szlachty. Nie ulega wątpliwości, że specjaliści w poszczególnych dziedzinach sztuki kulinarnej byli wysoko cenieni na magnackich dworach, zwłaszcza przez mocodawców, dla których zatrudnianie kucharza znanego z Sekwany było tożsame z podążaniem za najnowszymi trendami mody. Granica niechęci przebiegała już w samej kuchni, gdzie francuscy kucharze raczej nie cieszyli się popularnością wśród podwładnych i współpracowników. Enigmatyczne narzekania na francuskich kucharzy zawarł we wstępie swego dzieła Stanisław Czerniecki, który – jak zauważył J. Dumanowski – kuchnię znaną z Sekwany „jednocześnie podziwiał i [...] manifestacyjnie się [od niej – K.K.] odcinał”<sup>72</sup>. Spisując po latach swe wspomnienia dotyczące dworu Lubomirskich, autor *Compendium ferculorum...* nieco utyskiwał na uprzywilejowaną pozycję kucharzy francuskich; każdy z nich dysponował własnym powozem, podczas gdy kucharze polscy i niemieccy mieli do dyspozycji tylko dwa wozy, które jednocześnie służyły do przewożenia naczyń<sup>73</sup>. Kulisy funkcjonowania polsko-francuskiej kuchni odsłonił J. Kitowicz, podkreślając iż *montkoch* zazwyczaj nie miał zbyt wiele pracy; wszystko wykonywali jego współpracownicy, a kucharz raczej degustował, niż gotował. Co więcej, jego kontrakt precyzował liczbę dań, które powinien przygotować; on sam gotował najczęściej tylko dla swego mocodawcy, ignorując potrzeby rodziny i dworu. W sytuacji, gdy pan był nieobecny, kucharz „siedział w domu albo spacerem się bawił”<sup>74</sup>. Relacja Kitowicza chyba jest bliska prawdy. Na przykład w kontrakcie z 1716 roku precyzowano, że do obowiązków kucharza Rogera należy przygotowanie obiadu i kolacji (odpowiednio po sześć i po osiem potraw); w przypadku bankietu liczba ta wzrastała do kilkunastu dań<sup>75</sup>.

<sup>69</sup> *Listy do Marysieńki*, s. 442 (Jan III do Marii Kazimiery, Lwów, 28 VII 1675).

<sup>70</sup> *Ibidem*.

<sup>71</sup> *Ibidem*.

<sup>72</sup> J. Dumanowski, *À la française, czyli sarmatyzm od kuchni [w:] Człowiek w teatrze świata. Studia o historii i kulturze dedykowane profesorowi Stanisławowi Grzybowskiemu z okazji osiemdziesiątych urodzin*, red. B. Popiołek, Kraków 2010, s. 105.

<sup>73</sup> *Dwór, wspaniałość, powaga...*, s. 11. Na dworze Lubomirskiego rezydowało dwóch kuchmistrzów oraz 12 kucharzy – Francuzów, Niemców i Polaków.

<sup>74</sup> J. Kitowicz, *op. cit.*, s. 430.

<sup>75</sup> B. Czart., rkps 6007 IV, t. 14, s. 168 [Kontrakt z kucharzem Rogerem i pokwitowanie otrzymania przez niego 200 zł].

## SKUTKI NIECHĘCI, CZYLI CZY FRANCUSKI PRZEPIS MOŻE BYĆ POLSKI?

Co prawda francuskich kucharzy bardziej ceniono na magnackich dworach, niż powszechnie lubiano, ale nie wyklucza to wykorzystywania ich wiedzy i doświadczenia w alternatywny sposób. Mimo że pracowali oni z reguły dla elity społecznej i majątkowej, można domniemywać, że istniały kanały transferu ich kulinarnego kunsztu, nieograniczające się bynajmniej do posiadania na wyłączność kucharza z Francji. Przede wszystkim przybysze znaną Sekwaną kształcili grono kucharzy, którzy współpracowali z nimi w magnackich kuchniach, najpierw przygotowywali składniki, a następnie uczestniczyli w preparowaniu dań na podstawie nowych receptur. Uczyli się swego fachu od najlepszych, a następnie, podejmując pracę czy zlecenia na kolejnych dworach magnackich, operowali wiedzą, której kwintesencją był między innymi wydany w 1651 roku *Le cuisinier*... J. Kitowicz pisał: „Skoro się nacisnęło do Polski kucharzów Francuzów i rodacy wydoskonalili się w kucharstwie, zniknęły potrawy naturalne, a nastąpiły na ich miejsce jak najwykwintniejsze, jako to: zupy rumiane, zupy białe, rosoly delikatne, potrawy z mięsów rozmaitych komponowane, paszety przewyborne”<sup>76</sup>. Kuchnia opisana przez Kitowicza i skodyfikowana w dziele Wojciecha Wielądki była kosmopolityczna – jeszcze pełna barokowych przypraw, a zarazem niestroniąca od francuskich przysmaków<sup>77</sup>.

W Rzeczypospolitej tradycyjna kuchnia wchodziła w skład szlacheckiego poczucia odrębności, stanowiąc ważny element ideologii sarmackiej. W rezultacie sprzeciw wobec wszelkich francuskich nowinek bądź ich kontestacja były wyznacznikiem nie tylko indywidualnej postawy, ale także przynależności do pewnego świata wartości, w którym do tego, co polskie, tradycyjne, przywiązywano szczególną wagę. Ową niechęć do cudzoziemszczyzny okazywano w różnoraki sposób, na przykład koniuszy wielki litewski Hieronim Radziwiłł demonstracyjnie pogardzał sztandarami wynalazkami kuchni francuskiej na czele z „potaziami i frykasami”<sup>78</sup>. Bardziej popularna była inna postawa, polegająca na przywdziewaniu maski wielbiciela sarmackich smaków. Jej reprezentantem był S. Czerniecki, który nawet jeśli w *Compendium ferculorum*... wykorzystywał receptury pochodzące z Francji, to starał się rozwiać ewentualne wątpliwości swych czytelników odpowiednio skonstruowanymi deklaracjami i zdecydowanie odcinał się w nich od sposobu gotowania popularnego nad Sekwaną<sup>79</sup>. Czerniecki – być może całkiem nieświadomie – ukrywał francuski charakter niektórych dań. Jeden z jego kuchmistrzowskich sekretów *Kapłon całkiem*

---

<sup>76</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 426.

<sup>77</sup> *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem* [...], wyd. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012; J. Dumanowski, *La cuisine française en Pologne aux XVII<sup>e</sup>–XVIII<sup>e</sup> siècles. L'imaginaire et les pratiques culturelles* [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, dir. M. Figeac, O. Chaline, J. Dumanowski, Bordeaux 2009, s. 175–176.

<sup>78</sup> Cyt. za: *Moda bardzo dobra*..., s. 25.

<sup>79</sup> *Compendium ferculorum*..., s. 100, 104.



w *flasie* był kopią przepisu zamieszczonego przez de la Varenne'a w *Le cuisinier...* pod nazwą *Poulets en ragoust dans une bouteille*<sup>80</sup>. Lista francuskich inspiracji, jak wykazał J. Dumanowski, okazała się naprawdę pokaźna (w tym sześć przepisów na ślimaki!) i wyglądała nieco kuriozalnie w zestawieniu z deklarowaną przez Czernieckiego pogardą wobec wszelkich nowinek znad Sekwany. Jego motywacja wydaje się natomiast dość naturalna. Czerniecki przywdziewał maskę wielbiciela sarmatyzmu, ponieważ znał gusta odbiorców swojej książki i wiedział, że przekona ich tylko kuchnia polska, tradycyjna, niezwiązana z nieszczególnie lubianą Francją. W warstwie deklaratywnej smak dań w Rzeczypospolitej, tak samo jak smak wolności, nie mógł mieć nic wspólnego z *absolutum dominium*. Popularność, jaką cieszyło się *Compendium ferculorum...*, świadczy o tym, że ów retoryczny koncept Czernieckiego był udanym manewrem. W latach 1682–1788 co najmniej 13 razy wznawiano druk dzieła<sup>81</sup>. W rezultacie kuchnia francuska ekspandowała w głąb Rzeczypospolitej dzięki polskiej książce kucharskiej i głęboko ukrytej fascynacji Czernieckiego wszystkim tym, co niepolskie.

## PODSUMOWANIE

Ocena znaczenia dzieła de la Varenne'a w transferze francuskiej sztuki kulinarnej do Rzeczypospolitej nie może być jednoznaczna. Nie ulega wątpliwości, że istniały dwory, których właściciele posiadali w swych zbiorach egzemplarz *Le cuisinier...* Udokumentowane przykłady są jednak nieliczne i budzą wątpliwości co do faktycznych możliwości wykorzystywania francuskiej książki kucharskiej w codziennej praktyce kulinarnej. Nie znaczy to wcale, że myśl de la Varenne'a nie wpływała na kuchnię Rzeczypospolitej. Czynnikiem decydującym o skali tego procesu była jednak nie liczba egzemplarzy *Le cuisinier...*, pozostająca do dyspozycji miejscowych kuchmistrzów, ale moda na zatrudnianie kucharzy znad Sekwany na dworach królewskich i magnackich oraz „przemycanie” w rodzimych książkach kucharskich francuskich trendów kulinarnych.

W rezultacie *Le cuisinier...* miał szansę przede wszystkim oddziaływać szczególnie mocno na kuchnię elit, czyli środowisk w dużej mierze zainteresowanych nowinkami kulturowymi. W tych kręgach rodziła się kuchnia kosmopolityczna nawiązująca do najnowszych gastronomicznych mód, ale też mocno zindywidualizowana. Wymyka się ona określeniom „polski” bądź „francuski”, gdyż ludzie, którzy ją tworzyli, łączyli w sobie przekonanie o szczególnych walorach rodzimej kuchni z chęcią eksperymentowania i wychodzenia poza ramy zakreślone przez tradycyjne wykorzystanie różnych rodzajów mięsa i przypraw korzennych. Na przykład Adam M. Sieniawski w czasie krakowskich studiów zamawiał na potrzeby swego stołu zarówno składniki kojarzone z polską gastronomią – różne rodzaje mięs i ryb, kapustę,

<sup>80</sup> Podobieństwo zauważył J. Dumanowski, *À la française...*, s. 107–108.

<sup>81</sup> J. Dumanowski, *La cuisine française...*, s. 174.

korzenie – jak i spore ilości pietruszki, sałatę, szpinak, szparagi, koper, karczochy, oliwki, a także minogi oraz ślimaki<sup>82</sup>. Dodajmy, że chyba tylko sprecyzowane kulinarne upodobania mogą wyjaśniać tak desperackie próby zatrudniania kolejnych kucharzy z Francji, jak te, które przez kilkadziesiąt lat wytrwale podejmował ówczesny hetman i kasztelan krakowski.

W rezultacie kuchnia na terenie Rzeczypospolitej, wbrew optymizmowi jej mieszkańców, była tradycyjna tylko w warstwie deklaratywnej (i taka chyba pozostała do dziś). W rzeczywistości łączyła ona w sobie różne tradycje i smaki; bardziej pasuje więc do niej przymiotnik „kosmopolityczna” niż „narodowa”. Co jednak najważniejsze, kształt tej kuchni, na który – przynajmniej – w niewielkim stopniu wpływała obecność dzieła de la Varenne’a na polskich dworach, świadczył o rzeczywistej otwartości konsumentów na nowe trendy kulinarne i o ich chęci poznawania innych smaków i potraw. W Rzeczypospolitej, tak jak we Francji, naturalny smak ostatecznie zwyciężył w batalii z szafranem oraz połączeniem słodkiego z kwaśnym. Symbolem transferu kulinarnych wzorców niech będzie przepis inaugurujący obie książki kucharskie – dzieło de la Varenne’a otwierał bulion, a Czernieckiego – rosół polski. Może więc kulinarne gusta francuskich i polskich elit dzieliło w rzeczywistości mniej, niż byliby skłonni przypuszczać sami zainteresowani?

## BIBLIOGRAFIA

### Archiwalia

Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie, Archiwum Radziwiłłów XXI, G93.  
Biblioteka Książąt Czartoryskich w Krakowie, rkps 5761 III; 6005 IV t. 2, 7, 14, 15; 6007 IV, t. 1, 14  
L’vivs’ka naukova biblioteka im. V. Stefanyka we Lwowie, f. 103, teka 422 II  
Teki Glinki 320

### Opracowania

d’Arquien de la Grange M.K., *Listy do Jana Sobieskiego*, oprac. L. Kukulski, Warszawa 1966.  
Berger-Mayerowa J., *Jabłonowska z Sapiechów Anna Paulina*, PSB, t. 10, Wrocław 1962.  
Billewicz T., *Diariusz podróży po Europie w latach 1677–1678*, oprac. M. Kunicki-Goldfinger, Warszawa 2004.  
*Catalogue des livres composant autrefois la bibliothèque de Madame la Princesse Jablonowska*, Varsovie 1803.

<sup>82</sup> B. Czart., rkps 6005 IV, t. 2 „Percepta pieniędzy na potrzeby Wielmożnego Jmci Pana Starosty Rohatyńskiego do Krakowa na studia wyjeżdżającego”.

- Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009.
- Cowan B., *New Worlds, New Tastes. Food Fashions after the Renaissance* [w:] *Food. The History of Taste*, ed. P. Freedman, London 2007.
- Dumanowski J., *À la française, czyli sarmatyzm od kuchni* [w:] *Człowiek w teatrze świata. Studia o historii i kulturze dedykowane profesorowi Stanisławowi Grzybowskiemu z okazji osiemdziesiątych urodzin*, red. B. Popiołek, Kraków 2010.
- Dumanowski J., *La cuisine française en Pologne aux XVII<sup>e</sup>–XVIII<sup>e</sup> siècles. L'imaginaire et les pratiques culturelles* [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, dir. M. Figeac, O. Chaline, J. Dumanowski, Bordeaux 2009.
- Dumanowski J., Jankowski R., „Według swej największej wiedzy, smaku i umiejętności”. *Osiemnastowieczne kontrakty kuchmistrzów z Wielkiego Księstwa Litewskiego*, „Miscellanea Historico-Archivistica” 2010, t. XVII.
- Dwór, wspaniałość, powaga i rządy, Jaśnie Oświeconego Xiążęcia [...] Stanisława hrabi na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego...*, oprac. W. Walecki, Kraków 1997.
- Fabiani B., *Warszawski dwór Ludwika Marii*, Warszawa 1976.
- Garnot B., *La culture matérielle en France au XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1995.
- Gawarecki S., *Diariusz drogi. Podróż Jana i Marka Sobieskich po Europie 1646–1648*, oprac. M. Kunicki-Goldfinger, [Warszawa] 2013.
- Godlewski J., *Co spożywano na dworze Branickich*, „Białostoczczyzna” 1990, 1 (17).
- Inwentarze Pałacu Krasińskich późnej Rzeczypospolitej*, wyd. I.T. Baranowski, Warszawa 1910.
- Karkucińska W., *Anna z Sanguszków Radziwiłłowa (1676–1746). Działalność gospodarcza i mecenat*, Warszawa 2000.
- Katalog księzek biblioteki Najjaśniejszego i najpotężniejszego króla Polskiego z Bożej łaski, Jana III, szczęśliwie panującego, spisany w 1689 roku*, Kraków–Warszawa 1879.
- Kitowicz J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, oprac. R. Pollak, Wrocław 1970.
- Komasara I., *Jan III Sobieski – miłośnik ksiąg*, Wrocław 1982.
- Komaszyński M., *Teresa Kunegunda Sobieska*, Warszawa 1982.
- Kowecka E., *Dwór „Najrzędniejszego w Polsce magnata”*, Warszawa 1991.
- Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truścicki, Warszawa 2013.
- Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem [...]*, wyd. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012.
- Kuchowicz Z., *Człowiek polskiego baroku*, Łódź 1992.
- Le cuisinier familier tant pour les grandes maisons et familles bourgeoises que pour les gens de la campagne et autres*, Bruxelles 1705.
- Le cuisinier françois [...] par le Sieur de la Varenne Ecuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles*, Paris 1651.
- Le Laboureur J., *Relacja z podróży królowej polskiej* [w:] *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, wyd. J. Gintel, t. I, Kraków 1971.
- Listy do Marysieńki*, oprac. L. Kukulski, t. I, Warszawa 1973.
- Meyzie P., *L'alimentation en Europe à l'époque moderne: manger et boire, XVI<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> s.*, Paris 2010.
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011.
- Nagielski M., *Wydatki na kuchnię JKMci Jana Kazimierza w latach 1651–1653* [w:] *Kuchnia władzy. Księga pamiątkowa z okazji 70-tej rocznicy urodzin Andrzeja Garlickiego*, red. A. Borodziej, J. Kochanowski, Warszawa 2005.

- Notaker H., *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*, Houten 2010, s. 161–176.
- Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwałba, Warszawa 2004.
- Parkhurst Ferguson P., *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago 2004.
- Paszkievicz U., *Bibliografia inwentarzy i katalogów księgozbiorów polskich i założonych w Polsce do 1939 roku*, cz. II: *Księgozbiory prywatne w układzie abecedowym nazwisk właścicieli*, Warszawa 1990.
- Peterson T.S., *The Cookbook that Changed the World. The Origins of Modern Cuisine*, Stroud 2006.
- Przyboś A., *Krasiński Jan Dobrogost*, PSB, t. 15, Wrocław 1970.
- Przyboś A., *Krasiński Jan Kazimierz*, PSB, t. 15, Wrocław 1970.
- Poczet pamiątek zachowanych w Domu Gotyckim w Puławach*, Warszawa 1828.
- Portfolio królowej Maryi Ludwiki*, wyd. E. Raczyński, t. I, Poznań 1844.
- Postny obiad, albo zabaweczka nim w kuchni gotowo będzie. Dla młodych i starych a niecierpliwych zołądków, podczas morowego powietrza, wypędzając z głowy melancholią, wymyślona przez P.H.P.W.*, Kraków 1654.
- Quellier F., *La Table des Français: Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes 2013, s. 212.
- Rambourg P., *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris 2010.
- Różycki E., *Alembekowie i ich księgozbiory*, Katowice 2001.
- Sarnecki K., *Pamiętniki z czasów Jana Sobieskiego*, oprac. J. Woliński, Wrocław 2010.
- Tableaux De Paris Et De La Cour De France, 1739-1742: Lettres Inédites De Carl Gustaf, Comte De Tessin*, Paris–Göteborg 1983.
- Varenne F.P. de la, *The French Cook; The French Pastry Chef; The French Confectioner*, A Modern English Translation and Commentary by T. Scully, Blackawton 2005.
- Wereszycka H., *Jabłonowski Jan Kajetan*, PSB, t. 10, Wrocław 1962.
- Wójcik Z., *Siemiatycki gabinet historii naturalnej Anny Jabłonowskiej [w:] Księżna Anna z Sapiehów Jabłonowska (1728–1800). W 200. rocznicę zgonu*, red. A. Wołek, Z. Wójcik, Siemiatycze 2001.
- Zieliński M.G., *Cudzoziemcy w życiu codziennym Rzeczypospolitej doby stanisławowskiej*, Bydgoszcz 2004.
- Życie dworskie Polaków i Polek na dworze królów domu saskiego w Polsce i Saxonii*, wyd. E. Raczyński [w:] *Archiwum Tajne Augusta II*, t. II, Wrocław 1843.