

Kuchnia Radziwiłłów w książce Grażiny Drėmaitė

 wilnoteka.lt/pl/artukul/kuchnia-radziwillow-w-ksiazce-graziny-dremaite

Wilnoteka.lt, 3 grudnia 2014, 12:28

Podczas prezentacji książki "Radvilų dvaro meniu - Dania stołu Radziwiłłów", fot. wilnoteka.lt



Co to jest "pularda" i "kapłon", jak się podaje "amoretki", jak przygotować imbirową wodę? Odpowiedzi na te pytania należy szukać w wydanej właśnie przez wydawnictwo "Versus aureus" książce "Radvilų dvaro meniu - Dania stołu Radziwiłłów". Autorką napisanej w dwóch

językach: po polsku i po litewsku książki jest Grażina Drėmaitė, konserwator zabytków, przewodnicząca Fundacji Wspierania Współpracy Litewsko-Polskiej im. Adama Mickiewicza.

Historia powstania książki poświęconej kuchni Radziwiłłów zaczęła się od tego, że na wystawie w Litewskim Państwowym Archiwum Historycznym uwagę **Grażiny Drėmaitė** przykuły dwie pożółkłe kartki, zapisane niewyraźnym pismem. "Jestem konserwatorem zabytków i każda brudna, pochlapana kartka papieru jest dla mnie interesująca. Kiedy zobaczyłam, że na tym pożółkłym świstku jest jakiś przepis i data: 19 stycznia 1783 r. - to mnie zaintrygowało jeszcze bardziej. Potem okazało się, że w Archiwum Historycznym jest 18 takich kartek z zapisanym po polsku menu kuchni dworu Radziwiłłów. Można się z nich dowiedzieć, co podawano na obiad i kolację pani domu, a co jej mężowi, co dzieciom, a co służbie. To odkrycie wprawiło mnie w stan euforii, uznałam, że trzeba to wszystko opisać" - powiedziała Grażina Drėmaitė.

W znalezionych w archiwum zapiskach były ułożone prawdopodobnie przez kucharkę Radziwiłłów jadłospisy dla członków rodziny i służby, przepisy na pierniczki, domowy ocet i wodę imbirową. Nie wiadomo jednak, z którego konkretnie dworu Radziwiłłów pochodzą te notatki.

Zanim powstała książka, ogromną pracę wykonała **Jadwiga Rudzis**, pracownik Litewskiego Państwowego Archiwum Historycznego, która "rozszyfrowała" zapiski kucharki Radziwiłłów. "Jestem przyzwyczajona do tego typu dokumentów, ale w toku pracy powstawało coraz więcej pytań: A co znaczy to słowo? Co to jest? Jak to się robi i z czym to się je? Sporo czasu zajęło mi sprawdzanie informacji, które udało się odczytać na kartkach. Nie wszystko udało się odnaleźć w internecie, zagłądałam również do starych książek kucharskich" - o pracy nad znalezionymi w archiwum materiałami powiedziała Jadwiga Rudzis. Dowiedziała się na przykład, że popularna w kuchni staropolskiej pularda to po prostu młoda kura, tuczona w określony sposób celem uzyskania delikatnego i kruchego mięsa, natomiast kapłon to wykastrowany i specjalnie utuczony młody kogut. Wielką tajemnicą dla Jadwigi Rudzis były "amoretki". "Dotychczas nie wiem dokładnie, co to takiego" - stwierdziła w rozmowie z Wilnoteką.

Rozszyfrowanie notatek kucharki Radziwiłłów zajęło Jadwidze Rudzis kilka miesięcy. Następnie tłumaczka **Biruta Mikalonienė**, autorka przekładu z języka polskiego na litewski "Kucharki litewskiej" Wincenty Zawadzkiej, podjęła się tłumaczenia tekstu na język litewski.

Co więc jadali Radziwiłłowie? Pan domu na obiad dostawał na przykład baraninę pieczoną na ruszcie, natomiast jego małżonka - pieczonego kurczaka. Podawano też dziczyznę i pieczone gołębie. Radziwiłłowie jedli dużo warzyw i kasz. Na deser - gruszki, morengi i babkę chlebową. Osobno gotowano dla służby.

Zdaniem **Artūrasa Mickevičiusa**, dyrektora wydawnictwa "Versus aureus", książka "Dania stołu Radziwiłłów" powinna zainteresować osoby, które interesują się dziedzictwem kulinarnym, poszukują starych, autentycznych przepisów, ale też te, które ciekawią się historią nie tylko w kontekście politycznym, lecz również życiem codziennym ludzi, którzy żyli w XVIII wieku.

Na podstawie: inf.wł.

- [Wyślij znajomemu](#)