

Spisana ok. 1686 r. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...* to obszerny, szczegółowy i oryginalny rękopiśmienny zbiór przepisów kulinarnych, który można uznać za drugą polską książkę kucharską. Prawie cała nasza wiedza o kuchni staropolskiej była dotąd oparta na *Compendium ferculorum* ułożonym przez Stanisława Czernieckiego, kucharza Lubomirskich – dziele słynnym, które wydano w 1682 r., a następnie powielano w kolejnym stuleciu.

Radziwiłłowska książka kucharska, którą oddajemy do rąk czytelników, zawiera znacznie więcej receptur niż dzieło kuchmistrza Lubomirskich. Przepisy z *Mody bardzo dobrej...* są dłuższe, bardziej szczegółowe i bardziej atrakcyjne kulinarne niż skrótowe receptury Czernieckiego. Wiele z nich dotyczy cukiernictwa i wypieku ciast – dziedzin raczej pomijanych przez autora *Compendium*.

Publikowane receptury z *Mody bardzo dobrej...* do tej pory były całkowicie nieznane. Ich lektura pozwala nam odkrywać zapomniany smak kulinarnego baroku i wsłuchać się w rytm kuchennej staropolszczyzny. Morszele, pantela, lecelty... za językowymi zagadkami kryją się nie tylko potrawy, techniki kulinarne i produkty, ale także upodobania, wrażliwość i pasje naszych przodków.

Jarosław Dumanowski
Instytut Historii i Archiwistyki
Uniwersytet Mikołaja Kopernika