

RAFAL HRYSZKO

***LLIBRE DE TOTES MANERES DE CONFITS. KSIĘGA O RÓŻNYCH
SPOSOBACH PRZYRZĄDZANIA SŁODYCZY – STAROKATALOŃSKI
ZBIÓR PRZEPISÓW KULINARNYCH Z XIV WIEKU****

WSTĘP

W 2003 roku w ramach katalońskiej serii wydawniczej *Els nostres classics (Nasi klasycy)* publikującej najstarsze zabytki języka katalońskiego pod nr 22 (seria B – *col·lecció B*) ukazało się wydanie *Llibre de totes maneres de confits (Księgi o różnych sposobach przyrządzania słodyczy)* w edycji J. Santanacha i Suñola¹. Niniejsza publikacja stanowi pierwszą w pełni krytyczną publikację najstarszej księgi cukiernictwa europejskiego, w której sztuka przygotowywania słodyczy występuje jako samodzielna dziedzina kulinarna, niezależna od wskazań natury medycznej czy kulinarnej. Najstarszy i dotąd jedyny tekst źródła znany jest z piętnastowiecznego rękopisu przechowywanego w Bibliotece Uniwersytetu w Barcelonie (ms. 68) zatytułowanego *Dies flos de les medicines (Dziesięć kwiatów medykamentów)*, zawierającego 10 rozpraw dotyczących m.in. medycyny, sztuki polowania czy zasad przyrządzania potraw. Każda z nich jest osobną rozprawą i stanowi zamkniętą całość².

* Przygotowanie niniejszej edycji nie byłoby możliwe bez pomocy osób, którym składam serdeczne podziękowania. Wśród nich – prof. dr hab. Danucie Quirini-Popławskiej za wnikliwą recenzję tekstu oraz Rozalii Sasor, tłumaczce specjalizującej się w przekładach średniowiecznych tekstów katalońskich i Xavierowi Farré Vidal, poecie, tłumaczowi, a zarazem lektorowi języka katalońskiego na Uniwersytecie Jagiellońskim, za cierpliwą korektę przekładu i wiele cennych uwag z nim związanych. Wyrazy wdzięczności kieruję również pod adresem mistrzów cukiernictwa, Jana i Ireny Nowaków, za wskazania natury praktycznej. Przygotowanie niniejszej publikacji nie byłoby też możliwe bez finansowego wsparcia dyrektora Instytutu Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego prof. dra hab. Stanisława Sroki. Osobne podziękowania należą się moim studentom, którzy byli pierwszymi czytelnikami niniejszego przekładu.

¹ *Llibre de totes maneres de confits* [w:] *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, edició revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 241–295. Niniejsze wydanie stanowi jednocześnie podstawę polskiego przekładu i edycji zamieszczonej poniżej.

² Rękopis *Llibre de totes maneres de confits* został zamieszczony w manuskrypcie ms. 68 na kartach 172r–184r. Drugi ze wspomnianych traktatów to *Llibre de totes maneres de potatges*, znajduje się na kartach 185r–258v rękopisu ms. 68: *Llibre de totes maneres de confits*, s. 246, 247–258.

Llibre de totes maneres de confits zawiera 33 przepisy na rozmaite wyrafinowane kompozycje deserowe oparte na miodzie lub cukrze. Wśród nich przeważającą część stanowią wskazania dotyczące przygotowania konfitur (owoców kandyzowanych, rozdz. I, III–V, VII–XVI, XVIII, XX–XXVI i XXVIII–XXIX; w sumie 25 receptur), marmolad (rozdz. II, VII), kompotów (rozdz. XVII i XXVII) oraz nugatów (mas) z miodu (rozdz. XXXI–XXXIII) lub cukru (rozdz. XIX).

DATOWANIE, OBSZAR I OKOLICZNOŚCI POWSTANIA ŹRÓDŁA

Przystępując do edycji *Llibre de totes maneres de confits*, napotykamy wiele nieświadomych. Po pierwsze, niemało trudności nastrecza precyzyjne datowanie samego kodeksu, w którym ów zbiór się znajduje. Zdaniem J. Santanacha i Suñola księga kodeksu powstała w połowie XV wieku. Kataloński uczony sędzi jednak, że zawarty w niej zbiór 33 przepisów na specjały z miodu i cukru mógł zostać stworzony w drugiej połowie XIV wieku³. Możliwe jednak, że prezentowana kompilacja powstała wcześniej, niż sądzi wspomniany badacz kataloński, lecz czas, w którym miało to miejsce, w świetle obecnego stanu badań jest niemożliwy do precyzyjnego ustalenia. Wpływa na to sama specyfika źródła, tj. jego użytkowy charakter, jak też środowisko, w jakim powstało.

Późnośredniowieczna Katalonia, od 1147 roku w unii personalnej z Aragonią, w czasach Jakuba I Zdobywcy (1213–1276) prowadziła intensywną ekspansję terytorialną na obszary sąsiednich państw muzułmańskich (*taifas*). W wyniku tych działań granice monarchii aragońsko-katalońskiej zostały poszerzone o obszary Majorki i Walencji (później także Minorcki i Formentery), które były zamieszkane przez ludność muzułmańską, kultuwującą własne obyczaje i tradycje. Wydarzenia te, jak i cały proces rekonkwisty, przyczyniły się do nasilenia transferu osiągnięć kulturalnych cywilizacji islamu na obszary chrześcijaństwa zachodniego.

Jedną ze stref oddziaływania był dorobek muzułmańskiej wiedzy medycznej, wykorzystującej osiągnięcia greckiego Hipokratesa i rzymskiego Galena. W pracach czołowych pisarzy arabskich schyłkowego okresu Al-Andaluz, takich jak m.in. Al-Tabari (810–864), Rhazes (Abu Bakr Muhammad ibn Zakaryia' ar-Razi, 865–923) Awicenna (Abu Ali ibn Sina, 980–1037) czy Abulcasis (Abu l-Quasim Al Zahrawi, ?–1009), cukiernictwo w dalszym ciągu uchodziło za jedną z dziedzin farmacji. Uczeni arabscy lekarze zbierali przepisy medyczne w zbiory, zwane z arabska *garabadin* (lek złożony). Wśród zamieszczonych tam przypisów znajdujemy zarówno recepty przejęte w spadku po antyku (np. dotyczące konserwacji owoców w miodzie), jak też nowe sposoby wytwarzania słodczy z miodu i cukru, upowszechnionego przez cywilizację islamu⁴.

³ Na taką możliwość zdają się też wskazywać informacje zamieszczone w czternastowiecznej kompilacji 12 przepisów na kompoty i syropy, znanej w odpisie z przełomu XV i XVI wieku. Anonimowy zbiór znajduje się w rękopisie zawierającym m.in. kataloński przekład *Traktatu o rolnictwie* Palladiusza; por. *Llibre de totes maneres de confits*, s. 246–247.

⁴ L. Plouvier, *La confiserie européenne au Moyen Age*, „Medium Aevum Quotidianum”, Newsletter 1988, vol. 13, s. 35–36.

To właśnie na obszarze muzułmańskiej Hiszpanii, dzięki odpowiedniemu przetwarzaniu miodu, w dobie pełnego średniowiecza pojawiły się ugniecione masy miodowe krojone w kostki, zwane po arabsku *ma'jun* (łac. *confectio* lub *electuarium*). Z kolei obróbka termiczna cukru połączonego z wodą i innymi składnikami pozwalała na uzyskiwanie syropów (arab. *sharab*), karmelu, rozciągliwych słodkich mas, zwanych z arabska *fanid* lub *panid* (łac. *penidum*). W podobny sposób hiszpańscy muzułmanie wytwarzali ugniecione masy cukrowe (arab. *yawarish*, łac. *electuarium dulcium*), które, po dodaniu różnych składników smakowych, dzielono na niewielkie porcje w postaci cukierków. Natomiast gotowanie owoców, warzyw, korzeni i kwiatów w miodzie lub jego roztworze z wodą, czyli syropie, prowadziło do ich kandyzowania (arab. *murabba de rata*, łac. *conditum*), przetworzenia jako syropy owocowe, zwane z arabska *rub* (łac. *rob*) czy *sharab al-fawaki* (łac. *syropus de fructibus*), lub przygotowania różnych rodzajów konfitur-marmolad. *Electuaria* przygotowywano również ze skórek owoców lub suszonych owoców (bakalii). Niemałą popularnością cieszyły się też rozmaite marcepany, chałwy i nugaty⁵. Bogactwo smakołyków i uznawane wówczas ich walory lecznicze sprawiały, że dorobek arabskiego cukiernictwa stał się obiektem zainteresowania uczonych związanych z chrześcijańskim kręgiem kulturowym. Wśród nich był żyjący na przełomie XII i XIII wieku, nieznanymi prawdziwego imienia i nazwiska, a podpisujący się przydomkiem *Johannes Mesues Damascenus*, autor łacińskich dzieł medycznych zatytułowanych *Opera Mesuae*. W zbiorze tym znajdujemy księgę *Antidotarium* lub *Grabadin Mesuae*, w której zgromadzono wiele przepisów na leki na bazie miodu i cukru, w tym cukierki, marmolady i konfitury owocowe, syropy i inne. Osobne miejsce zajmują wskazania związane z wykorzystaniem owoców, miodu lub cukru w dziełach medycznych katalońskiego uczonego Arnau (Arnolodo) de Villanova (ok. 1238–1311)⁶.

Przepisy na słodkie wyroby znajdujemy również w anonimowych księgach kucharskich zarówno z obszaru Katalonii, Italii czy Francji. I tak katalońskie receptury na słodkie specjały zostały zamieszczone m.in. w *Llibre de Sent Soví* (*Księdze Sent Soví*) z 1324 roku czy w *Llibre d'aparellar de menjar* (*Księdze przygotowywania pożywienia*)⁷. Z kolei w czternastowiecznym weneckim *Liber del cuoco*, znanym też jako *Anonymo veneziano*, pomieszczono m.in. receptury kandyzowania migdałów, brzoskwiń, orzechów, skórek pomarańczowych, masy pigwowej na bazie miodu i cukru, *confetti* z jabłek, cuki-

⁵ L. Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre, XI^e–XIII^e siècle*, Paris 1990, s. 217–238; L. Plouvier, op. cit., s. 36–42; L. Benavides-Barajas, *Al-Andalus. La cocina y su historia*, Motril 1992, s. 210–254; J. Piera, *L'orient de l'Andalus, una cuina de frontera* [w:] *L'alimentació mediterrània*, ed. X. Medina, Barcelona 1998, s. 95–100.

⁶ Arnau de Villanova, *Regimen de sanitat a Jaume II* [w:] *Obras catalanes, II, Escrits mèdics*, a cura de M. Batllori, Barcelona 1947, s. 141–158; tekst łaciński dzieła Arnau de Villanova: *Arnaldi de Villanova, Regimen sanitatis ad Regem Aragonum (Un tractat de dietètica de l'any 1305)*, edició crítica, comentaris i notes a cura d'A. Trias Teixidor, Barcelona 1994 lub *Arnaldi de Villanova, Opera medica omnia*, vol. X, p. 1: *Regimen sanitatis ad Regem Aragonum*, ed. de L. Garcia-Bellester i M.R. McVaugh, Barcelona 1996; *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 5, s. 247.

⁷ *The Book of Sent Soví. Medieval Recipes from Catalonia*, ed. J. Santanach; transl. R.M. Vogelzang, Barcelona–Woodbridge 2008. Dla przykładu znajdujący się w *Księdze Sent Soví* przepis na orzechy kandyzowane (nr 61), zbliżony jest do recepty na zielone orzechy pochodzącej z interesującego nas zbioru (rozdz. XIV): ibidem, s. 164–165, przepis LXI.

nii i tykwy, zaś w *Le Ménagier de Paris* z 1391 roku znajdujemy przepisy m.in. na masę z pigw w cukrze, kandyzowane orzechy, skórki pomarańczowe czy świeże migdały⁸.

W tej perspektywie otwartym zagadnieniem pozostają bezpośrednie drogi przepływu i rozpowszechniania się w świecie chrześcijańskim poszczególnych przepisów kulinarnych, w tym recept, które złożyły się na interesujący nas zbiór. Problem ten wymaga dalszych badań.

AUTOR

Niewiele wiemy o autorze dzieła, nie znamy jego imienia ani żadnych szczegółów z jego życiorysu. Zdaniem katalońskiego wydawcy miał na to wpływ sam charakter pracy. W jego opinii traktaty kulinarne czy zbiory przepisów na rozmaite potrawy to „dzieła o przeznaczeniu praktycznym i w licznych przypadkach przygotowywane z wielu źródeł”. W tej sytuacji „imię autora uległo zapomnieniu, jeśli w ogóle kiedykolwiek było znane w takim znaczeniu, jak je rozumiemy dzisiaj”⁹. Niniejsza informacja może jedynie potwierdzać fakt, że posługiwanie się różnymi przepisami kulinarnymi, gromadzenie ich w odrębnych zbiorach oraz ich powielanie było praktyką powszechną, w której kwestie autorstwa odgrywały rolę drugorzędą.

Ów niedostatek naszej wiedzy jedynie w niewielkim stopniu mogą rekompensować dane zawarte we wstępie do niniejszego zbioru, ponieważ wydają się mało wiarygodne. W ich świetle autor jawi się jako osoba podejmująca się zadania zebrania przepisów pochodzących z nieznanymi nam bliżej źródeł. Bazując na informacjach tam zawartych, moglibyśmy przyjąć, że praca anonimowego kolekcjonera jest dziełem celowym i zamierzonym, od początku skierowanym do konkretnej grupy odbiorców, ze wskazaniem na osoby wywodzące się z kręgów arystokracji. Niestety, powyższe stwierdzenie nie wyczerpuje problemu autorstwa dzieła i jego faktycznego adresata. Zważywszy na sposób pracy autora-kompilatora, zbierającego cudze przepisy, nie jesteśmy także w stanie określić, w jakim stopniu zdania zawarte we wstępie są rezultatem samodzielnej inwencji autora, a na ile są skutkiem przyjętej przezeń stosowanej wówczas konwencji. W świetle badań nad rękopisem przeprowadzonych przez J. Santanacha pełna samodzielność w kompozycji prologu wydaje się mocno wątpliwa. Autor swobodnie wykorzystał zdania, które dowolnie czerpał z innych rozpraw, po czym zamieścił w całości lub z niewielkimi zmianami w swojej własnej¹⁰. Nie odbiegałby w tym od praktyki późnośrednio-wiecznego piśmiennictwa kulinarnego, które traktowało receptury sporządzania potraw jako element wiedzy powszechnej, zbiór pewnych uniwersaliów, odseparowanych od konkretnych osób czy miejsc.

Uwzględniając rzeczywisty charakter pracy naszego autora-kompilatora, jak też treść poszczególnych przepisów (autor zwraca się do odbiorcy lub odbiorców bezpośrednio, używając odpowiednio drugiej osoby liczby pojedynczej lub mnogiej), można sądzić, że faktycznymi jej adresatami są osoby dobrze zaznajomione z zasadami sztuki kulinarnej,

⁸ *L. Plouvier*, op. cit., s. 42–46.

⁹ *Llibre de totes maneres de confits*, s. 245.

¹⁰ *Ibidem*, s. 246.

niekoniecznie wywodzące się z kręgów arystokracji. Wydaje się mocno wątpliwe, by autor – pisząc dzieło o wyraźnie praktycznym przeznaczeniu – kierował je bezpośrednio do osób, które nie miały wiele wspólnego z czasochłonnymi procedurami przygotowywania poszczególnych kompozycji, lecz były zainteresowane jedynie finalnym wynikiem prac w postaci gotowego dania. Co więcej, jak przedstawiono to poniżej, anonimowy autor, charakteryzując etapy przygotowywania konkretnej potrawy, na ogół nie podaje precyzyjnych ilości jej poszczególnych składników, lecz odwołuje się do doświadczenia, umiejętności lub smaku odbiorców, a więc najprawdopodobniej do tych, którzy będą ją bezpośrednio przygotowywać¹¹. Kim zatem w rzeczywistości są domniemani adresaci niniejszej pracy? Zważywszy na użyteczny charakter analizowanej kompilacji (o czym pisze J. Santanach i Suñol), wydaje się dość prawdopodobne, że autor był związany z branżą cukierniczą nie tylko piórem, lecz i praktyką. Kompilując przepisy zaczerpnięte z różnych źródeł, dzieli się zdobytą wiedzą i doświadczeniem. Można poniekąd założyć, że pierwotne (oryginalne) dzieło, a więc wcześniejsze niż rękopis ms. 68 z Biblioteki Uniwersyteckiej w Barcelonie, mogło mieć charakter pracy dydaktycznej, przeznaczonej dla przyszłych adeptów cukiernictwa. *Llibre de totes maneres de confits* byłoby zatem książką kucharską, której adresatami byłiby czeladnicy posiadający pewien zasób praktycznej wiedzy z zakresu cukiernictwa, niewystarczający jednak do samodzielnej pracy. Należy przy tym podkreślić, że powyższe uwagi stanowią jedynie dopuszczalną hipotezę i z pewnością wymagają uprawomocniających ją dalszych poszukiwań.

OMÓWIENIE TREŚCI

Llibre de totes maneres de confits zawiera 33 przepisy kulinarne na kompozycje deserowe przygotowywane na bazie miodu lub cukru. Uważna analiza całości zbioru pozwala wyodrębnić kilka grup.

Pierwszą z nich stanowią przepisy zawarte w rozdziałach I–XVII, w których podstawowym składnikiem jest miód. Jest on używany do kandyzowania cedratów (rozd. I, VII), dyni i arbuźów (rozd. II), migdałów (rozd. III), pomarańczy i cytryn (rozd. IV), pigw (rozd. V i VI), chrzanu (rozd. VIII), korzenia ostu (rozd. IX), marchewek (rozd. X), brzoskwiń (rozd. XI), jabłek (rozd. XII), gruszek (rozd. XIII), zielonych orzechów (rozd. XIV), daktyli (rozd. XV) i czereśni (rozd. XVI). Wskazania zawarte w rozdziale XVII, zamykającym tę część przepisów na owoce kandyzowane miodem, to receptura na kompot z różnych owoców, w tym suchych śliwek, orzechów laskowych, rodzynek, oraz – co nieco zaskakujące – chrzanu.

Rozdział XVIII to początek serii przepisów na owoce kandyzowane cukrem lub wykorzystujące go przy sporządzaniu danej potrawy. Są to kolejno: cedraty (rozd. XVIII, XXI), orzeszki piniowe (rozd. XIX), dynie lub arbuzy (rozd. XX), pomarańcze lub cytryny (rozd. XXI), pigwy (rozd. XXII), brzoskwinie (rozd. XXIII), jabłka (rozd. XXIV), gruszki (rozd. XXV), daktyle (rozd. XXVI). Następujący po nich rozdział XXVII zawiera przepis na napój zwany *alosses*, stanowiący rodzaj miodu pitnego, zaś

¹¹ Autor na ogół ogranicza się do podania proporcji danego składnika w stosunku do ilości miodu lub cukru, będących podstawą wszystkich przepisów.

kolejne dwie receptury dotyczą przygotowania marcepanu (rozd. XXVIII) i kandyzowania zielonego imbiru (rozd. XXIX).

Osobne miejsca zajmują rozdziały końcowe, ponownie przygotowywane z wykorzystaniem miodu. I tak rozdział XXX zawiera przepis na „nadzwyczaj wyśmienity aromat”, natomiast trzy ostatnie receptury to wskazania odnośnie do przygotowania nugatów z orzeszkami piniowymi (rozd. XXXI) lub orzechami laskowymi (rozd. XXXII) oraz ciastek zwanych *casquetes* (rozd. XXXIII).

Uważna analiza niniejszego układu pozwala dostrzec dążenie autora-kompilatora do narzucenia z góry założonego porządku. Daje się on zauważyć, gdy zestawimy w pary przepisy, w których stosowany jest miód (rozd. I–XVI) z ich odpowiednikami na bazie cukru. Niniejsze zestawienie pokazuje poniższa tabela.

Tab. 1. Zestawienie głównych składników *Llibre de totes maneres de confits. Księgi o różnych sposobach przyrządzania słodczych* w kompozycjach z miodem lub cukrem

Przepisy z miodem	Przepisy z cukrem
cedraty (rozd. I, VII)	cedraty (rozd. XVIII, XXI)
dynie i arbuzy (rozd. II)	dynie lub arbuzy (rozd. XX)
migdały (rozd. III)	–
pomarańcze i cytryny (rozd. IV)	pomarańcze lub cytryny (rozd. XXI)
pigwy (rozd. V i VI)	pigwy (rozd. XXII)
chrzan (rozd. VIII)	–
korzeń ostu (rozd. IX)	–
marchewki (rozd. X)	–
brzoskwinie (rozd. XI)	brzoskwinie (rozd. XXIII)
jabłka (rozd. XII)	jabłka (rozd. XXIV)
gruszki (rozd. XIII)	gruszki (rozd. XXV)
zielone orzechy (rozd. XIV)	–
daktyle (rozd. XV)	daktyle (rozd. XXVI)
czereśnie (rozd. XVI)	–
kompot z różnych owoców (rozd. XVII)	napój zwany <i>alosses</i> (rozd. XXVII)
–	marcepan (rozd. XXVIII)
–	zielony imbir (rozd. XXIX)
„nadzwyczaj wyśmienity aromat” (rozd. XXX)	–
nugat z orzeszków piniowych (rozd. XXXI)	nugat z orzeszków piniowych (rozd. XIX)
nugat z orzechów laskowych (rozd. XXXII)	–
ciastka zwane <i>casquetes</i> (rozd. XXXIII)	–

Źródło: *Llibre de totes maneres de confits* [w:] *Llibre de Sent Sovi, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, edició revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 273–295.

W świetle powyższego zestawienia możemy stwierdzić, że z pierwszej grupy przepisów z miodem jedynie sześć nie ma odpowiedników wśród tych przygotowywanych na bazie cukru (rozdz. II, VIII–X, XIV i XVI), zaś w jednym przypadku proponowane słodkości mają podobną formę (kompot z różnych owoców, rozdz. XVII kontra napój zwany *alosses*, rozdz. XXVII). Z kolei dwa przepisy z wykorzystaniem cukru – na marcepan (rozdz. XXVIII) i zielony imbir (rozdz. XXIX) – nie mają odpowiedników w recepturach z miodem. Zaś wśród tych ostatnich trzy końcowe, tj. „nadzwyczaj wyśmienity aromat” (rozdz. XXX), nugat z orzechów laskowych (rozdz. XXXII) oraz ciastka zwane *casquetes* (rozdz. XXXIII), nie mają odpowiedników w grupie słodczy sporządzanych z cukrem.

Powyższe zestawienie pozwala stwierdzić, że dominującym składnikiem wszystkich kompozycji jest miód, jedynie trzecia część receptur uwzględnia wykorzystanie cukru. Co więcej, ten ostatni nie stanowi prostego substytutu miodu. W niektórych przypadkach kandyzowania, a dokładniej w przypadku korzeni roślinnych (chrzan, oset, marchewka), zielonych orzechów, czereśni, ciast oraz „nadzwyczaj wyśmienitym aromacie”, miód wydaje się niezastąpiony. Jego dominacja nad cukrem wskazuje na to, że stopniowe upowszechnianie się cukru w praktyce kulinarnej cukierników katalońskich dopiero się rozpoczęło.

Składniki

Występujące w poszczególnych recepturach składniki są liczne i zróżnicowane, choć głównie stanowią je wymienione w tytułach owoce i warzywa nadające się do kandyzowania. Ingredencje wykorzystywane do przyrządzania konkretnego przepisu zależą od rodzaju kompozycji oraz zalecanej procedury. Już we wstępie do poszczególnych rozdziałów znajdujemy informację o najważniejszych owocach lub warzywach wykorzystywanych w zamieszczonych w nich przepisach. Nazwy podstawowych składników znajdują się w nagłówkach receptur (zob. tab. 1). Obok nich dominującą rolę odgrywają miód (rozdz. I–XVIII, XXV, XXVI, XXX–XXXIII), cukier (rozdz. XVIII–XXIX) lub syrop przygotowywany na bazie tych składników rozpuszczonych w wodzie w stosownych proporcjach. Oczywiście, oprócz podstawowych składników przepisy zalecają użycie także innych owoców, zarówno świeżych – limonki (rozdz. XXIX), jak też suszonych – orzechy laskowe (rozdz. XXXIII), rodzynki (rozdz. XVII), śliwki (rozdz. XVII). Osobne miejsce zajmują komponenty płynne, takie jak: syrop z winogron (moszcz winny, rozdz. XVII), ocet (rozdz. XVII), olej ze słodkich migdałów (rozdz. XXVII), oliwa (rozdz. XXXIII), wino greckie (rozdz. XVII), wino z granatów (rozdz. XVII). Wśród składników o płynnej konsystencji na szczególne podkreślenie zasługuje woda różana (rozdz. V, VI, XIV, XVIII, XIX, XXVII, XXVIII, XXXIII), otrzymywana z płatków róż. Godny uwagi jest również napój zwany *clarea* (rozdz. XVII), będący rodzajem pitnego miodu. Ważną rolę odgrywają również przyprawy, takie jak (alfabetycznie): cybet (rozdz. XXX), cynamon (rozdz. V, XXXII, XXXIII), białe i czerwone drzewo sandałowce (rozdz. XVII), gałka muszkatołowa lub jej kwiat (rozdz. V, XXXII, XXXIII), gorczyca (rozdz. XVII), goździki (rozdz. V, XIV, XV, XXXII), imbir (rozdz. V, XIV, XV, XVII, XXXIII), występujący też pod nazwą białego imbiru (rozdz. XXXII), kardamon (rozdz.

XVII), pieprz (rozd. XVIII). Dwukrotnie zalecane jest też użycie soli (rozd. II, VIII). Także w dwóch przepisach w procesie przygotowania poleca się wykorzystanie jajek lub białek (rozd. XXIX). Jednostkowo autor mówi o użyciu chleba (rozd. XXVII), otrębów (rozd. XXXI) oraz słodkich wafli (placków cukrowych, rozdz. XXVIII). W przepisach znajdujemy również wskazania odnośnie do zastosowania zgoła zupełnie nietypowych składników, takich jak ambra (rozd. XXX) czy pastylki aromatyzowane (rozd. XXX). Osobne miejsce zajmują żywice, takie jak: guma tragantowa (rozd. XXX), styrakowiec (styraks) lekarski czy będzwin (styrakowiec, styraks benzoesowy, rozdz. XXX).

Z powyższego zestawienia wynika, że dodatkowe składniki (w postaci przypraw lub płynów) na ogół pojawiają się w kilku tych samych recepturach. Są to: kompot (rozd. XVII), napój zwany *alosses* (rozd. XXXII) czy ciastka *casquetes* (rozd. XXXIII). Wszystkie z powyższych to przepisy wieloskładnikowe, zdecydowanie wyróżniające się w niniejszym zbiorze.

Sposób przyrządzenia

Statystyczne zestawienie wszystkich czynności związanych z realizacją wskazań zawartych w poszczególnych przepisach sięga blisko 500 różnorodnych działań (uwzględniając również te, które powtarzają się wielokrotnie). Na ich charakter wpływa zarówno rodzaj owoców, wykorzystanie miodu lub cukru w przygotowaniu, jak też efekt finalny. Cechą charakterystyczną jest wielokrotne powtarzanie określonych czynności, zarówno w obrębie danego przepisu, jak i całego zbioru. Uwzględniając różnice w poszczególnych kompozycjach, możemy je podzielić na kilka grup.

Pierwszą z nich stanowią czynności wstępne. Przystępując do realizacji danego specjału według wskazań, należy najpierw zgromadzić podstawowe składniki i odpowiednio je przygotować. Podstawową czynnością jest oczyszczenie owoców (rozd. III, X, XIX, XXXII, XXXIII) lub ich umycie (rozd. VIII, IX, XXVIII). Następnie w zależności od rodzaju składników i sposobu przygotowania następuje drylowanie (rozd. XV), obieranie (rozd. I, II, V, XIV, XXVII, XXIX; nożem: rozdz. XI–XIII, XXIV, XXV), oskrobywanie (rozd. VIII), czasem przy użyciu szkła (rozd. XXXII, XXXIII), a następnie krojenie na plastry (rozd. II) lub kawałki (rozd. X, XIX, XXX, XXXII). Osobne miejsce zajmuje ucieranie w moździerzu (rozd. VI, XXVIII) bądź ścieranie na tarce (rozd. VII).

Po wykonaniu czynności przygotowujących cukiernik mógł przystąpić do dalszej pracy. I tak w grupie przepisów na owoce kandyzowane odpowiednio rozdrobnione składniki musiał zalać uprzednio przygotowanym syropem. Jego skład i sposób przyrządzenia różni się w zależności od głównego składnika całego procesu – odpowiednio miodu lub cukru. Wśród przepisów na owoce kandyzowane za pomocą mieszaniny wody z miodem znajdujemy trzy odrębne sposoby przygotowania syropu (rozd. I, X, XVI), które zasadniczo różnią się proporcjami wody i miodu. Pojawiająca się po raz pierwszy odmiana syropu (w wyżej wymienionych rozdziałach) jest powielana przez następujące po niej kolejne elaboracje. Po przygotowaniu syropu wylewa się go na owoce, a następnie całość odstawia na pewien czas. Przepisy, które traktują o kandyzowaniu, wyraźnie uwypuklają konieczność przetrzymywania owoców w przygotowanym syro-

pie przez wiele dni, przy czym niezbędnym elementem tego procesu jest częste zmienianie syropu. W międzyczasie całość winna być kilkakrotnie doprowadzona do wrzenia do momentu „aż syrop zaczyna rozciągać się jak nitki”, tzn. zaczyna się karmelizować¹².

W przypadku niektórych owoców kandyzowanych w syropie przygotowanym na bazie miodu powyższe zasady postępowania ulegają niewielkim modyfikacjom. I tak dla pigw i chrzanu (rozd. VI–VIII) proces kandyzowania zostaje znacząco skrócony. Również brzoskwiniom (rozd. XI) wystarczy tylko jedno końcowe gotowanie całości. Z kolei większe ilości miodu należy dodać do marchewek, brzoskwiń, jabłek, gruszek i daktyli (odpowiednio rozdz. X–XIII i XV), a czereśnie potrzebują więcej wody (rozd. XVI). Samo „przygotowanie syropu z miodem”, choć „bardziej pracochłonne, sprzyja większemu zmiękczeniu owoców”. Proces kandyzowania jest zazwyczaj długotrwały, przeciętnie trwa kilka lub kilkanaście dni, a w skrajnych przypadkach (imbir, rozdz. XXIX) może rozciągać się na okres całego roku.

Osobnym typem syropu jest ten przygotowywany na bazie cukru. Jego sporządzenie jest proste i szybkie. Należy przygotować syrop złożony z wody i cukru w proporcjach 1:2, następnie w celu jego zagęszczenia trzeba dodać zmieszane ze sobą białko jajka, część jego skorupki i odrobinę wody różanej, co sprawi, że konsystencja całości stanie się podobna do syropu z miodu. Otrzymaną mieszaninę należy przefiltrować przez lniane płótno, a po jej schłodzeniu – wylać na owoce. Całość pozostawia się na jakiś czas i obserwuje przebieg procesu kandyzowania. Po jego zakończeniu syrop należy ponownie zagotować.

W trzech przepisach (rozd. XXXI–XXXIII) zamiast syropu wykorzystywany jest sam miód. Używa się go przy przetwarzaniu twardych owoców. I tak w przepisie na masę z orzeszkami piniowymi (rozd. XXXI) i nugat (rozd. XXXII) do ostudzonego miodu dodaje się białko jajka, by polepszyć kleistość masy i jej zwartość. Po zmieszaniu tej mikstury gotuje się ją tyle razy, aż uzna się, że jest wreszcie gotowa.

Natomiast w przepisie zamykającym opisywany zbiór, czyli w recepturze na ciastka zwane *casquetes* (rozd. XXXIII), suszone owoce, takie jak orzechy laskowe, migdały i orzeszki piniowe, należy najpierw zmiążdżyć w moździerzu, po czym zmieszać z niewielką ilością wody różanej. W tym przypadku nie potrzeba już białka do zagęszczenia składników. Z otrzymanej w ten sposób mikstury, po dodatkowych zabiegach, formuje się ciastka o różnym kształcie, po czym smaży się je na oliwie¹³.

Zastosowane utensylia

W prezentowanym zbiorze przepisów zamieszczono szereg wzmianek o rozmaitych utensyliach kuchennych stosowanych w procesie obróbki poszczególnych składników. Owoce i warzywa są rozkładane na desce (rozd. I–IV, IX, XI, XIV, XVIII, XXI), a do

¹² Por. rozdz. I, II, IV, V, VIII, IX, XI–XV, XVIII, XX, XXII–XXVII, XXIX, XXXIII. Przy braku precyzyjnych narzędzi pomiaru temperatury, chcąc otrzymać określony efekt w postaci syropu, karmelu czy ciągliwej słodkiej masy, należało gwałtownie schłodzić niewielką część gotującej się substancji, wylewając ją na płytę marmurową. Klejenie się, rozciąganie lub łamanie pozwalało określić stadium przygotowania produktu; por. L. Plouvier, op. cit., s. 38.

¹³ *Llibre de totes maneres de confits*, s. 269–271.

wstępnej obróbki (siekania, krojenia itp.) należy użyć noża (rozd. III, XI, XII, XXIV, XXX). Składniki wymagające precyzyjnego rozdrobnienia należy zwykle ucierać tłuczkiem (rozd. XXVIII) w moździerzu (rozd. VI, XXVIII), choć czasem wystarczy do tego sam wałek (rozd. XXX). Odcedzanie winno dokonać się za pomocą fragmentu płótna (rozd. III) lnianego (rozd. X, XXIX) bądź wełnianego (rozd. XXXI), zaś do przesiewania drobnych składników potrzebne jest sito (rozd. VI, VII, XVII, XXVIII).

Gotowanie odbywa się w kociołku (rozd. I, III, VII, X, XVII, XVIII, XXXIII). W procesie przygotowywania słodkości przydatne są też słoje (rozd. I–V, X–XII, XIV–XVI, XVIII, XX–XXVI), dzbany (rozd. XVII), a przede wszystkim garnki (rozd. II, III, V, IX, XVII), na ogół gliniane (rozd. I, IV, X–XII, XIV–XVI, XXXIII), czasem z dużym otworem (rozd. II). W innych miejscach autor mówi ogólnie o naczyniu glinianym (rozd. I, II) lub innym (rozd. XVIII, XX, XXXIII), nie podając dodatkowych szczegółów. Obok wcześniej wymienionych pojawiają się również wzmianki o naczyniach o większych rozmiarach, np. rondlach (rozd. XXXIII). Masa marcepanowa jest pieczona w foremkach lub formach (rozd. XXVII, XXVIII, XXXI). Przydatne są również tace (rozd. XXXIII) oraz miski (rozd. X, XI, XVIII, XXXI, XXXIII). W procesie gotowania niezbędne jest pomieszanie gotujących się składników, co nie wymaga jakiś zaawansowanych urządzeń, ponieważ wystarcza do tego zwykły kij (kijek, patyk) (rozd. IV, XIV, XIX). Jedynie w dwóch przepisach wzmiankowana jest warząchew (rozd. XXIX, XXXIII).

Wśród 33 przepisów znajdujemy także wzmianki o przedmiotach, których użycie w kuchni jest dość nietypowe. Są to kartki papieru (rozd. XVIII), kamienie o odpowiedniej wadze do obciążenia (rozd. II, VI), poszewka na poduszkę (rozd. VII). W drylowaniu daktyli przydatne jest wrzeciono (rozd. XV), zaś w szybkim obraniu owoców pomocny jest kawałek szkła (rozd. XXXII, XXXIII).

Czasem technologia obróbki wymaga wykorzystania narzędzi innych grup zawodowych. Tak dzieje się w przypadku tarki, którą autor zaleca pożyczyć od kupców korzennych, aby móc przygotować tarte cedraty (rozd. VII).

Szczególnie interesujący jest fakt, że wśród wzmiankowanych utensyliów nie zamieszczono informacji o łyżkach, których użycie w późnośredniowiecznej kuchni było już tak powszechne, że – jak można sądzić – ich wymienianie wydawało się zbędne.

Efekt finalny

Uważna analiza treści poszczególnych przepisów prowadzi do wniosku, że receptury zamieszczone w *Llibre de totes maneres de confits* są zbiorem wskazań dotyczących zarówno sporządzenia gotowych potraw zdatnych do bezpośredniej konsumpcji, jak też półproduktów. Kompilator, w przeciwieństwie do innych anonimowych autorów poradników kucharskich, poza sporadycznymi przypadkami (przepisy na kompot, napój i ciastka) nie wspomina wyraźnie o sposobie serwowania. Jaki więc jest efekt finalny zleczanych w przepisach działań?

Głównym celem złożonego procesu przygotowywania poszczególnych elaboracji, trwającego od kilku dni do roku, jak też stosowania wielokrotnie powtarzanych procedur, było zakonserwowanie łatwo psujących się owoców lub warzyw. Po wtóre, treść

poszczególnych przepisów zdaje się wskazywać, że mamy do czynienia jedynie z zestawieniem wskazań na sporządzenie półproduktów, które można podawać w bardziej wyrafinowanych kompozycjach, np. jako elementy deserów lub rozmaitych ciast. Jedynie niektóre przepisy (rozd. XIX, XXVIII, XXXI–XXXIII) dotyczą produktów, które podawano na końcu posiłku jako deser ułatwiający trawienie¹⁴. Co więcej, niniejsze polecenia, przy braku precyzyjnych ilości poszczególnych składników, jak też zdaniu się na gust wykonawców, mogą prowadzić do wniosku, że interesujące nas przepisy stanowiły receptury zrozumiałe jedynie dla wąskiej grupy specjalistów. Zawila, praco- i czasochłonna technologia produkcji z pewnością wymagała wielu lat doświadczeń i wykaczała poza zwyczajną umiejętność przyrządzania słodkich smakołyków.

JĘZYK

Llibre de totes maneres de confits to zbiór przepisów spisanych w języku starokatalońskim z licznymi błędami gramatycznymi i stylistycznymi. Język źródła odznacza się specyficzną składnią gramatyczną, użyciem dawnych form czasownikowych. Samo w sobie nie stanowi dzieła o dużej wartości literackiej. To zbiór z gruntu praktyczny, co wpływa bezpośrednio na język kompilacji. *Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy* została napisana stosunkowo prostym językiem. Brak tu dużej liczby rozbudowanych zdań złożonych. Autor, budując poszczególne frazy, posługuje się zwykle czasownikami: *weźcie/weź, dodajcie/dodaj, mieszajcie/mieszaj*, wyrażonymi w tekście starokatalońskim w czasie przyszłym lub w trybie rozkazującym. Do potencjalnego odbiorcy (odbiorców) zwraca się w sposób bezpośredni, używając drugiej osoby liczby pojedynczej lub mnogiej. Nie jest w tym jednak konsekwentny. We wstępie oraz w rozdziałach I–XVII w zdecydowanej większości zdań używa drugiej osoby liczby mnogiej (do rozdz. VIII konsekwentnie). Później stopniowo zaczyna dominować druga osoba liczby pojedynczej, choć pod koniec zbioru w poszczególnych zdaniach znów pojawia się druga osoba liczby mnogiej¹⁵.

Osobnym zagadnieniem (na które zwraca też uwagę wydawca kataloński) jest niewłaściwe używanie zaimków, raz obficie stosowanych, zaś w innych miejscach zupełnie pominiętych. Nie są to jedyne, wyraźnie dostrzegalne mankamenty. W poszczególnych przepisach znajdują się również liczne powtórzenia. Dotyczą one zarówno treści całych receptur (jedynie w niewielkim stopniu dostosowywanych do gatunku owoców, np. rozdz. XXI–XXVI), większych partii tekstu (np. końcowe zdania w rozdz. I–V, IX, XI), nazw określonych czynności oraz obrazowych porównań (typu „zaczyna rozciągać się jak nitki”). Osobną kwestię stanowi nielogiczny układ zdań w niektórych fragmentach tekstu (np. w rozdz. X, gdzie informacja o dodaniu syropu do leżących na stole owoców pojawia się w końcowej części przepisu, podczas gdy zdanie wcześniej informuje nas o zakończeniu całego procesu kandyzowania). W opinii wzmiankowane-

¹⁴ Por. L. Plouvier, op. cit., s. 41–42.

¹⁵ Joan Santanach i Suñol czynią odpowiedzialnymi za ten fakt kopistów, którzy przepisywali teksty z rozmaitych źródeł niemal dosłownie, ograniczając się jedynie do niewielkich przeróbek treści. Podobnie mógł postąpić anonimowy kompilator niniejszego zbioru: *Llibre de totes maneres de confits*, s. 264.

go współczesnego wydawcy katalońskiego pewna niestaranność autora w opracowaniu całego zbioru jest wynikiem działań kompilatorskich, w tym zarówno posiłkowania się różnymi źródłami, jak też zwykłego niedbalstwa kopistów¹⁶.

DOTYCHCZASOWE WYDANIA I WYKORZYSTANIE TREŚCI

Omawiana księga katalońskiej sztuki cukierniczej została po raz pierwszy ogłoszona drukiem w 1946 roku na łamach *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*. Wydawcą był znany językoznawca kataloński Lluís Faraudo de Saint-Germain (1867–1957)¹⁷. Mimo niewątpliwych zasług w upowszechnieniu wiedzy o katalońskich tekstach średniowiecznych edycja Faraudo de Saint-Germaina zawiera pewne mankamenty. Tekst interesującego nas dzieła został zaopatrzony jedynie w krótką przedmowę (w języku hiszpańskim) i glosarium, w którym wydawca objaśnił wybrane terminy niezrozumiałe dla ówczesnego odbiorcy hiszpańskojęzycznego. Brak natomiast jakichkolwiek przypisów.

Powyższe niedociągnięcia edytorskie rekompensuje drugie i jak dotąd w pełni krytyczne wydanie *Llibre de totes maneres de confits* z 2003 roku, zamieszczone w jednym tomie wraz z dwoma innymi zbiorami: *Libre de Sent Sovi* i *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*. Publikację przygotował Joan Santanach i Suñol¹⁸. Autor poprzedził tekst obszernym wstępem, w którym dokonał charakterystyki publikowanego dzieła, zaopatrzył go w niezbędny aparat przypisów, jak też dokonał szczegółowej charakterystyki manuskryptu, w którym znajduje się interesujący nas zbiór przepisów¹⁹.

ZNACZENIE ŹRÓDŁA, UZASADNIENIE I POTRZEBA WYDANIA POLSKIEGO

Na koniec wypada odpowiedzieć na pytanie, jaką wartość ma niniejsze źródło na tle późnośredniowiecznej tradycji piśmiennictwa kulinarnego.

Na pierwszy rzut oka niniejszy zbiór przedstawia się wyjątkowo skromnie. Wbrew tytułowi, nie znajdziemy tu wskazań odnośnie do przygotowania wykwintnych potraw, tak charakterystycznych dla innych almanachów przepisów, funkcjonujących w krę-

¹⁶ Ibidem, s. 264–265.

¹⁷ L. Faraudo de Saint-Germain, „*Llibre de totes maneres de confits*”. *Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulcería*, „Boletín de La Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, XIX, 1946, s. 97–133.

¹⁸ *Llibre de totes maneres de confits*, s. 245–295.

¹⁹ Podczas gdy oba wspomniane wydania są jedynymi edycjami całego zbioru, wybrane przepisy odnajdujemy w pracach poświęconych późnośredniowiecznej kuchni katalońskiej. I tak w 2006 roku I. Marenges opublikowała jedynie siedem receptur (rozd. I, VII, XVII, XVIII, XXVIII, XXIX, XXXII) we współczesnej wersji katalońskiej; por. I. Marenges, *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*, Barcelona 2006, s. 435–446; o innych składnikach wykorzystywanych w późnośredniowiecznym cukiernictwie katalońskim: ibidem, s. 426–434.

gach późnośredniowiecznej Katalonii²⁰ czy innych obszarów Hiszpanii²¹. Nie jest on też książką kucharską we współczesnym rozumieniu tego terminu, ponieważ brakuje mu niezbędnych informacji o dokładnych ilościach poszczególnych składników, a autor ogranicza się jedynie do wyszczególnienia żmudnych procedur. Nie jest też pracą o wysokich walorach językowych czy literackich. Powyższe stwierdzenia skłaniają do postawienia pytań o faktyczne znaczenie niniejszego źródła, jego rolę i wartość.

Po pierwsze, *Llibre de totes maneres de confits* jest jednym z najstarszych znanych źródeł pisanych, w którym przepisy dotyczące konserwacji owoców zostały zgromadzone w osobnym zbiorze, niezależnie od innych receptur. Taka odrębna kompilacja tematyczna stanowi w owych czasach ewenement. Prezentowana księga zrywa ponadto z dotychczasową tradycją gromadzenia przepisów kulinarnych i łączenia ich ze wskazaniami natury medycznej, jak też traktowania przygotowywanego pożywienia w kontekście czysto dietetycznym. Tylko w jednym przypadku znajdujemy informację, że napój zwany *alosses* w odpowiedniej kompozycji jest przydatny „na ból piersi lub inne bóle” (rozdz. XXVII).

Po wtóre, dla współczesnego badacza *Libre de totes maneres de confits* jest nieocinionym źródłem poznania sposobu przyrządzania cukierniczych słodkości przy zastosowaniu różnorodnych składników, jak też pryncypiów rządzących ich obróbką.

Kolejną pobudką jest fakt, że *Księga o różnych sposobach przygotowywania słodczy* stanowi zbiór znany stosunkowo wąskiej grupie specjalistów zajmujących się gastronomią historyczną, rozumianą jako nauka o zasadach przygotowywania potraw²². Co więcej, na osobną uwagę zasługuje jedna z gałęzi wspomnianej dziedziny, właśnie cukiernictwo. W kontekście wieków średnich jest ona słabo rozpoznana przez naukę, o czym świadczą nieliczne publikacje, jak też pojawiające się w nich postulaty badawcze²³. Z drugiej strony daje się zauważyć coraz większa potrzeba udostępnienia tego typu źródeł, związana z rosnącym zainteresowaniem różnorodnymi aspektami życia codziennego ludzi w dawnych wiekach, w tym problemów wyżywienia w perspektywie

²⁰ Patrz przyp. 1.

²¹ Dla przykładu: Mestre Robert, *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, edició a cura de V. Leimgruber, Barcelona 1996, w przekładzie na hiszpański: Ruperto de Nola, *Libro de guisados*, edición y estudio por D. Perez, Madrid 1929; idem, *Libro de cozina*, introducción notas y vocabulario de C. Iranzo, Madrid 1982. Przydatne zestawienie ogłoszonych drukiem hiszpańskich traktatów kulinarnych i ksiąg kucharskich pochodzących z wieków XV–XIX znajdujemy w pracy: M. del Carmen Simón Palmer, *Libros antiguo de cultura alimentaria (siglo XV–1900)*, Cordoba 1994.

²² O założeniach metodologicznych gastronomii historycznej patrz m.in. A. Dierkens, *La „gastronomie historique”: un champ de recherches, une collection, un livre* [w:] *L'Europe à table. Histoire et recettes*, vol. I, s. 7–11; A.J. Greco, *Cuina mediterrània o dieta mediterrània? (del segle XIV al començament del segle XVI)* [w:] *L'alimentació mediterrània*, ed. X. Medina, Barcelona 1998, s. 101–110.

²³ L. Plouvier, op. cit., s. 28–47; eadem, *Le „letuaire”, une confiture du bas Moyen-Âge* [w:] *Du manuscrits à la table, essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, dir. C. Lambert, Montréal 1992, s. 243–256; M. Hyman, „Les menus choses qui ne sont de nécessité”: *le confiture et la table* [w:] *Du manuscrits à la table, essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, dir. C. Lambert, Montréal 1992, s. 273–283; M. Ouerfelli, *Le sucre: production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leiden 2008, s. 570–588.

historycznej²⁴. Jednocześnie bliższe poznanie tej problematyki nie zawsze jest możliwe ze względu na ograniczony dostęp do wydawnictw źródłowych czy literatury fachowej.

PODSTAWA ŹRÓDŁOWA, ZASADY WYDAWNICZE I CEL WYDANIA

Zamieszczone poniżej tłumaczenie, jak też edycja *Llibre de totes maneres de confits*, zostały w całości oparte na katalońskim wydaniu tekstu z 2003 roku. Podejmując się niniejszego przekładu, piszący te słowa starał się zachować charakterystyczną formę oryginału przy uwzględnieniu zasad rodzimego języka. Stąd liczne powtórzenia, a nawet niegramatyczne zdania, w których kompilator używa niejednorodnych form osobowych. Pewną trudność stanowiło oddanie specyfiki starokatalońskiej składni i fleksji. W jej bliższym poznaniu szczególnie przydatny okazał się zamieszczony w internecie kataloński projekt *HISTOCAT (Projecte HISTOCAT: Corpus històric del català)*²⁵, zawierający dokładne opracowanie gramatyczne wybranych najstarszych tekstów katalońskich. Niestety, w części dotyczącej interesującego nas źródła obejmuje jedynie wyjaśnienia językowe w odniesieniu do wstępu i dziesięciu pierwszych przepisów.

Osobnym problemem było odszyfrowanie terminów i znaczeń słów nieużywanych we współczesnym języku. W tym przypadku szczególnie przydatne okazały się obie dotychczasowe edycje tekstu: Joana Santanacha i Suñola oraz wcześniejsze wydanie Lluísa Faraudo de Saint-Germaina, który swoją edycję opatrzył odrębnym glosarium. Ostatecznym punktem odniesienia były jednak informacje zawarte w internetowych edycjach słowników języka katalońskiego: w pierwszym rzędzie *Diccionari català-valencià-balear*²⁶ oraz *Gran diccionari de la llengua catalana*²⁷, a także *Vocabulari de la llengua catalana medieval de Lluís Faraudo de Saint-Germain*²⁸.

Jak dotąd niniejszy zbiór nie został przełożony w całości ze starokatalońskiego na inny język nowożytny²⁹. Niniejszy przekład stanowi pierwszą próbę, choć z pewnością niewolną od niedociągnięć.

²⁴ Zainteresowanie niniejszą dziedziną przybiera współcześnie nowe, pozanaukowe formy i znajduje odzwierciedlenie w działalności grup rekonstrukcyjnych, odtwarzających realia życia ludzi dawnych epok, w tym średniowiecza. Osobne miejsce zajmują wydawnictwa popularnonaukowe, np. S. Małaguzzi, *Wokół stołu, Leksykon. Historia, sztuka, ikonografia*, Warszawa 2009.

²⁵ Projekt *HISTOCAT* jest wynikiem prac prowadzonych na Wydziale Językoznawstwa Uniwersytetu w Barcelonie. Jest dostępny w internecie pod adresem: <http://stel.ub.edu/histocat>.

²⁶ *Diccionari català-valencià-balear* (dalej: *DCVB*), d'A.M. Alcover i F. de B. Moll; Barcelona 2002, jest dostępny w internecie pod adresem: <http://dcvb.iecat.net>.

²⁷ Dostępny w internecie pod adresem: <http://ec.grec.net/lexicx.jsp?GECART=0>.

²⁸ *Vocabulari de la llengua catalana medieval de Lluís Faraudo de Saint-Germain*, w dalszym ciągu opracowywany przez Instytut Studiów Katalońskich (*Institut d'Estudis Catalans*), jest dostępny w internecie na stronie <http://www.iec.cat/faraudo>.

²⁹ Podobna sytuacja dotyczy również innych późnośredniowiecznych katalońskich traktatów kulinarnych. Wśród nich jedynie *Llibre de Sent Soví* w całości doczekało się przekładów na język angielski i hiszpański, zaś w części na francuski. Polskojęzyczne wydanie tego źródła znajduje się w fazie zaawansowanych przygotowań.

Głównym celem niniejszej publikacji jest dostarczenie studentom historii i kierunków pokrewnych (w tym kulturoznawstwa – mediteraneistyki) jeszcze jednego z pomocnych materiałów do zajęć o charakterze konwersatoryjno-seminaryjnym.

WNIOSKI KOŃCOWE

Przepisy zamieszczone w niniejszym zbiorze stanowią niezbite świadectwo siły oddziaływania i popularności cukiernictwa arabskiego, w którego upowszechnieniu zasadniczą rolę odegrały obszary zderzenia kultur (Półwysep Iberyjski, południowa Italia i Sycylia). Do nich u schyłku średniowiecza należały również obszary połączonej unią personalną monarchii aragońsko-katalońskiej.

O szczególnej wartości *Llibre de totes maneres de confits* stanowi fakt, że w przeciwieństwie do wcześniejszych kompilacji po raz pierwszy receptury przygotowywania słodczy zostały zgromadzone w samodzielnym zbiorze, niezależnym zarówno od innego typu wskazań kulinarnych czy zaleceń natury medycznej.

Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy stanowi tym samym najstarsze znane nam współcześnie świadectwo zupełnie nowego spojrzenia na sztukę cukierniczą, która przestaje być postrzegana jako jedna z dziedzin średniowiecznej farmakopei, a staje się odąd jedną z niezależnych gałęzią sztuki kulinarnej.

Niniejszy zbiór jest też jednym ze świadectw dokonań średniowiecznych mistrzów cukiernictwa, których wiedza i umiejętności zostały przekazane w spuściźnie kolejnym wiekom. Co więcej, mimo postępu technologicznego, rozwoju wiedzy naukowej, poszerzenia asortymentu składników czy zróżnicowania gotowych produktów żmudne procedury kandyzowania owoców czy przygotowywania słodkich mas są nadal stosowane, a rezultaty ich stosowania cieszą się zasłużonym uznaniem u konsumentów.

ANONIM

LLIBRE DE TOTES MANERES DE CONFITS
(KSIĘGA O RÓŻNYCH SPOSOBACH PRYZRĄDZANIA SŁODYCZY)³⁰*Wstęp*

I tak zaczyna się czwarta księga³¹ o różnych sposobach przyrządzania słodyczy³², które można sporządzić z miodu i cukru, co jest jedną z najmiłszych i najszlachetniejszych umiejętności, którą trzeba by poznali i zdołali zrozumieć wszyscy, to jest mężowie i niewiasty z jakiegokolwiek byliby stanu. I dlatego napisałem dla was niniejszą księgę, którą zestawilem dla was z różnych zebranych przepisów, na wszelkiego rodzaju słodycze z miodu i cukru [i] jakiegokolwiek rodzaju owoców lub korzeni, wśród których znalazłem [te] najszlachetniejsze i najdoskonalsze do przygotowywania różnych rodzajów słodkości, dzięki doświadczeniu pewnych znakomych kupców korzennych³³ w tymże biegłych.

Staralem się, by niniejsza księga była pożytkiem dla was, którą to księgą nie chciałem sprawić, byście sądzili, że chciałem poprawiać was w waszej doskonałej wiedzy, którą Bóg was obdarzył, pośród innych mężów i niewiast, którzy mogą się cieszyć podobnymi łaskami; ale to wam uczynilem i ułożyłem ku waszej korzyści, ponieważ czasami zdarzają się wypadki, umniejszające rzeczone łaski, abyście mogli [korzystać] z tej pomocy w potrzebie na rozmaitych ucztach lub okazjach lub by była ku pomocy osobom potrzebującym, gdy zdarzą się owe wypadki.

Błagam wasze łaskawości, szlachetni panowie i panie, byście przyjęli łaskawie moją służbę, nie podług moich umiejętności, ale podług zapału i dobrej woli, z którymi rzeczona służba przeze mnie została wam uczyniona, i dlatego, że wymieniam różnego ro-

³⁰ *Llibre de totes maneres de confits* [w:] *Llibre de Sent Sovi, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, edició revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 241–295.

³¹ Niniejszy zwrot może być rezultatem pierwotnych planów kompilatora, który zgodnie z zamieszczonymi w rękopisie informacjami o jego zawartości (m.in. na karcie 7 r.) zamierzał umieścić po trzech traktatach zatytułowanych kolejno: *Flors del Tresors de beutat*, *Llibre dels ocells de caça* i *Llibre de la manescalia*. W toku kolejnych faz pracy nad rękopisem *Llibre de totes maneres de confits* znalazło się ostatecznie na dziewiątej pozycji. Niewykluczone też, że niniejszy traktat kulinarny stanowił pierwotnie część innego zbioru, w którym znajdował się na czwartym miejscu. Szerzej o tej kwestii: *Llibre de totes maneres de confits*, s. 258–260.

³² Katalońskie słowo *confits*, w zależności od kontekstu, tłumaczę jako „słodkości”, „słodycze” lub „owoce kandyzowane”. Może też oznaczać „konfity”. Takie znaczenie w kontekście niniejszych przepisów wydaje się mało uzasadnione. O różnym rozumieniu tego terminu, jak też rozbieżnościach w rozumieniu katalońskich czasowników *confegir* – „przygotowywać, robić” i *confitar* – „kandyzować owoce, smażyć konfity” patrz m.in. *Le sucre...*, s. 570 oraz powyższe hasła w *DCVB*. O generalizującym znaczeniu tego terminu u schyłku średniowiecza mówi też L. Plouvier, op. cit., s. 46.

³³ W niniejszym kontekście chodzi nie tylko o zwykłego sprzedawcę przypraw korzennych, lecz o osobę przygotowującą rozmaite mikstury czy medykamenty.

dzaju słodczy, a więc cedraty, pigwy, gruszki, brzoskwinie, jabłka, dynie i wiele innych rodzajów owoców, i dlatego, że [wymieniam] różne rzeczy, które trzeba wiedzieć i które powinny być zrobione, żeby przyrządzać słodczy i syropy, które znajdziecie w niniejszych rozdziałach i przepisach.

Rozdział I. Aby przygotować cedraty

Weźcie cedraty i poćwiartujcie, i posiekajcie³⁴ je, a usuńcie z nich łupę, oddzielając ją [od reszty owocu]. I weźcie łupę i miąższ i włóżcie je do moczenia na dziewięć dni. I zmieniajcie każdego dnia wodę. I po upływie dziewięciu dni postawcie do gotowania, aby trochę zmiękły. Po czym zdejmijcie je z ognia i wrzucicie do zimnej wody, w jakimś kociołku lub garnku, a po upływie trzech lub czterech dni ponownie zagotujcie, aby całkowicie zmiękły, i wrzucicie je do zimnej wody. I następnie rozłóżcie je na desce i zostawcie je na dwa lub trzy dni, aby dobrze się wysuszyły. Następnie weźcie wspomniane cedraty i umieśćcie je w słoju lub garnku, lub jakimkolwiek innym glinianym naczyniu. I zróbcie wspomniany syrop³⁵ i, gdy będzie gotowy, po ostudzeniu zalej³⁶ nim wspomniane cedraty.

Który to syrop robi się w następujący sposób: weź miodu tyle, ile potrzebujesz włożyć, i dodaj pół miski wody na funt³⁷ [miodu]. I później postawcie go na ogniu, zagotujcie cztery lub pięć razy i zbierajcie pianę, i ów miód, czyli syrop zdejmijcie z ognia i zostawcie do ostudzenia, żeby nieco wychłódł, tak jak powiedziano powyżej, i zalejcie nim cedraty, tak jak zostało to wspomniane powyżej. I tak co tydzień sprawdzajcie je i wybierajcie nich syrop i powtórnie zagotujcie go parę razy bez cedratów. I potem zdejmijcie go z ognia i kiedy ostygnie, powtórnie zalejcie syropem cedraty. I róbcie to tyle razy, aż uznacie, że [cedraty] są gotowe. I wtedy zagotujcie wszystko razem ze wspomnianymi powyżej cedratami, aż zobaczycie, że syrop zaczyna rozciągać się jak nitki³⁸. I na jeden funt cedratów potrzeba dwa funty miodu.

³⁴ Chodzi o posiekanie pulpy, która znajduje się bezpośrednio pod skórka.

³⁵ Syrop – substancja będąca mieszaniną miodu lub cukru z wodą. Pierwotnie wzmianka o przygotowaniu syropu prawdopodobnie znajdowała się w nieznanym nam zbiorze przepisów kulinarnych, z których korzystał autor (kompilator) *Llibre de totes maneres de confits* i, jak można sądzić, musiała się znajdować w jednym z przepisów poprzedzającym niniejszą recepturę: *Llibre de totes maneres de confits*, s. 275, przyp. 5. W interesującej nas księdze znajdujemy również przepisy na sporządzenie syropu – patrz rozdz. X, XVI i XVIII. Różnią się one proporcjami poszczególnych składników czy też wykorzystaniem odpowiednio miodu lub cukru.

³⁶ Zmiana formy liczby mnogiej czasownika na pojedynczą. W kolejnych przepisach niniejszy fakt, charakterystyczny dla tej kompilacji pojawia się wielokrotnie i jest wynikiem niestaranności autora przygotowującego kompilację; por. podrozdz. 5 uwag wstępnych dotyczący języka źródła.

³⁷ Funt (kataloński, kat. *lliura*) – jednostka wagi, dzielona na 12 uncji i wynosząca w przybliżeniu 400 g: <http://dcvb.iecat.net>.

³⁸ „Syrop zaczyna rozciągać się jak nitki” – niniejszy zwrot pojawia się wielokrotnie w kolejnych przepisach, por. rozdz. I, II, IV, V, VIII, IX, XI–XV, XVIII, XX, XXII–XXVII, XXIX, XXXIII; chodzi o rozpoczęcie procesu karmelizowania się syropu: *Llibre de totes maneres de confits*, s. 275, przyp. 8.

Rozdział II. Aby przygotować marmoladę z dyni i arbuza

Weźcie dynie i potnijcie je na plastry, i kiedy już je potniecie, pokrójcie je na spore kawałki. I później zdejmijcie z nich skórkę z wierzchu, [i wydrążcie] miąższ z wnętrza, lecz bez twardego białego [środku]. I gdy już je pokroicie na kawałki, włóżcie je do słoja lub garnka z szerokim otworem. W ten sposób kładźcie na przemian warstwę soli i dyń, aż wypełnicie garnek i nic się w nim więcej nie pomieści³⁹. I później na wierzchu połóżcie duży kamień.

A na Wielki Post, lub kiedy zechcesz je przyrządzić, wyciągnijcie je dwa tygodnie wcześniej z soli i włóżcie je do wody na dziewięć dni, codziennie zmieniając wodę. I później spróbujcie, czy wspomniana wyżej marmolada⁴⁰ jest dosyć słodka, i czy nie jest zbyt słona, i później zagotujcie ją, by trochę zmiękła; po czym zdejmijcie z ognia i włóżcie do zimnej wody w jakimkolwiek kociołku lub garnku. A po upływie trzech lub czterech dni ponownie je zagotujcie, aby zmiękły całkowicie, i włóżcie je z powrotem do zimnej wody. I później rozłóżcie je na desce i zostawcie je na dwa lub trzy dni, aż dobrze wyschną.

I później weźcie wspomniane dynie i włóżcie je do słoja lub garnka lub do jakiegokolwiek innego glinianego naczynia. I przygotujcie wyżej wspomniany syrop⁴¹ i gdy ostygnie, zalejcie nim rzeczoną marmoladę. I tak jak już zostało powiedziane: co tydzień sprawdzajcie je i wybierajcie z tego syrop, i zagotujcie go parę razy, bez dyń. I potem zdejmijcie go z ognia, a gdy ostygnie, zalejcie nim na powrót dynie [marmoladę!]. I róbcie tak tyle razy, aż uznacie, że są gotowe. I wtedy zagotujcie wszystko razem ze wspomnianymi powyżej dyniami, aż zobaczycie, że syrop zaczyna rozciągać się jak nitki. I na jeden funt dyni potrzeba jednego funta miodu.

Rozdział III. Aby przygotować migdały

Weźcie migdały i włóżcie je do kociołka z wodą źródlaną, i postawcie je na ogniu, i zagotujcie cztery lub pięć razy, aż zmiękną. I później ściągnijcie je z ognia. I wówczas obierzcie je płótnem ze skórki i wrzucicie do zimnej wody. I gdy będą już obrane, rozłóżcie je na desce i pokruszcie je końcem noża. I później weźcie te wyżej wspomniane migdały i włóżcie je do słoja lub garnka, i zróbcie wspomniany syrop⁴², i jak ostygnie, wlejcie go na migdały. I tak jak już zostało powiedziane: co tydzień sprawdzajcie je i zbierajcie z tego syrop, i zagotujcie go parę razy bez migdałów⁴³. A gdy ostygnie, zalejcie nim na powrót migdały. I róbcie tak tyle razy, aż uznacie, że są gotowe. I wtedy zagotujcie to wszystko razem ze wspomnianymi powyżej migdałami, aż zobaczycie, że syrop zaczyna rozciągać się jak nitki. I na jeden funt migdałów potrzeba dwa funty miodu.

³⁹ Chodzi o rodzaj przekładańca. W naczyniu należy umieścić kolejno, na przemian warstwę krojonej dyni i warstwę soli. Warstw ma być tyle, ile zmieści się w naczyniu.

⁴⁰ Tekst starokataloński podaje tu słowo *carabasat* – oznaczający marmoladę z dyni. W dalszej części autor ponownie wspomina o kawałkach dyni. Jest to kolejny przejaw braku staranności autora piszącego o dyni w kawałkach, choć w rzeczywistości chodzi już o gotową marmoladę.

⁴¹ Por. przyp. 35.

⁴² Patrz wyżej.

⁴³ Ibidem.

Rozdział IV. Aby przygotować pomarańcze i cytryny

Weźcie pomarańcze i cytryny i podziurawcie je patykiem na krzyż⁴⁴, włóżcie je do wody na dziewięć dni i każdego dnia zmieniajcie im wodę. I po upływie dziewięciu dni postawcie je do gotowania w wodzie i gotujecie je aż trochę zmiękną. I odstawcie je z ognia i wrzucić do zimnej wody, i zostawcie na dwa lub trzy dni, zmieniając codziennie wodę. Po czym znów je zagotujecie w wodzie i to tak długo, aż będziecie mogli stwierdzić paznokciem, że są dość miękkie. I wtedy zdejmijcie je z ognia i wstawcie do zimnej wody. A następnie wyjmijcie je z zimnej wody, rozłóżcie na szerokiej desce i zostawcie je na trzy lub cztery dni, aż dobrze wyschną. Następnie weźcie imbir i goździki i namoczcie w wodzie różanej⁴⁵, nafaszerujcie nimi otwory⁴⁶, i, kiedy będą gotowe, włóżcie je do słoja lub glinianego garnka. I co tydzień je sprawdzajcie. I po przygotowaniu wyżej wspomnianego letniego syropu wylejcie go na rzeczony pomarańcze. I zbierajcie z tego syrop i zagotujcie go parę razy bez pomarańczy⁴⁷, i potem zdejmijcie go z ognia, a gdy ostygnie, zalejcie nim na powrót pomarańcze. I róbcie tak tyle razy, aż uznacie, że są gotowe, i wtedy zagotujcie wszystko to razem, [to jest] syrop i pomarańcze lub cytryny, aż zobaczycie, że syrop zaczyna rozciągać się jak nitki. I na jeden funt pomarańczy lub cytryn potrzeba jeden funt miodu.

Rozdział V. Aby przygotować pigwy w całości⁴⁸

Weźcie pigwy w całości i obierzcie je, i wytnijcie z nich gniazda nasienne, i ugotujcie je w wodzie. I gdy się ugotują, połóżcie je na stole i nafaszerujcie goździkami i imbirem oraz cynamonem zmoconym w wodzie różanej⁴⁹, tak jak już zostało powiedziane. I kiedy będą gotowe, włóżcie je do słoja lub glinianego garnka. I po przygotowaniu wyżej wspomnianego letniego syropu⁵⁰ wylejcie go na rzeczony pigwy i co tydzień je sprawdzajcie. I zbierajcie z tego syrop i zagotujcie go parę razy bez pigw, i potem zdejmijcie go z ognia, i jak ostygnie, zalejcie nimi na powrót wspomniane pigwy. I róbcie tak tyle razy, aż uznacie, że są gotowe, i wtedy weźcie syrop i pigwy, i zagotujcie wszystko to razem, aż zobaczycie, że syrop zaczyna rozciągać się jak nitki. I na jeden funt pigw potrzeba dwa funty miodu.

⁴⁴ Chodzi o przygotowanie otworów do przyszłego faszerowania; patrz dalsza część przepisu.

⁴⁵ Destylowana woda otrzymywana z płatków róż; szerzej o wodzie różanej i jej wykorzystaniu, patrz m.in. M.J. Sampietro i Solanes, *L'aigua de roses i l'aiguarent a les apotecaires de Mallorca, de 1350 a 1550*, „Gimbernat” vol. 34, s. 15–30.

⁴⁶ Otwory zostały zrobione na początku całego procesu przygotowywania pomarańczy i cytryn do kandyzowania; patrz początek przepisu.

⁴⁷ Por. przyp. 35.

⁴⁸ Obok przepisów zawartych w niniejszym zbiorze cedraty są również wzmiankowane w innych zbiorach przepisów, m.in. C. Borau i Morell, „*D'aparellar de menjar*” un altre receptari de cuina medieval en català [w:] *Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. II: *Comunicacions*, Lleida 1995, s. 801–812; R. Mestre, op. cit., przyp. 107, s. 71; por. też *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 2, s. 278.

⁴⁹ O wodzie różanej patrz przyp. 45.

⁵⁰ Por. przyp. 35.

Rozdział VI. Aby przygotować marmoladę z pigwy albo mus z pigwy

Weźcie pigwy i włóżcie je do pieca, i gdy będą już dobrze wypieczone, obierzcie je, i gdy zostaną obrane, wybierzcie z nich cały miąższ dookoła, żeby nie zostało nic poza gniazdem nasiennym. I następnie weźcie cały miąższ i rozetrzyjcie go w kamiennym lub glinianym moździerz; a następnie, gdy będzie już roztarty, weźcie cały roztarty miąższ, który macie, i przecedźcie go przez sito z włosia. I następnie zważcie go i zobaczcie, ile waży, i na funt dodajcie tyle pigw co miodu. I gotujcie to tyle, ile trzeba, i, kiedy zdejmiecie je z ognia, pokropcie je trochę wodą⁵¹ różaną, i w ten sam sposób wszystkie inne słodkości. I na jeden funt pigw potrzeba funt miodu.

Rozdział VII. Aby przygotować tarte cedraty

Weźcie cedraty i utrzyjcie je na tarce, którą wam pożyczą kupcy korzenni, i, jak je utrzecie, włóżcie je w poszwę na poduszkę i namoczczone na sześć lub siedem dni, i każdego dnia zmieniajcie im wodę, wyciskając wszystko, żeby nie zostało [ani] trochę wody. I tak przez dziewięć dni i po upływie dziewiątego dnia zagotujcie je w kociołku z wodą, i tak gotujące wrzucicie na tarte cedraty⁵². W ten sposób weźmiesz poszwę na poduszkę z cedratami i wyciśnij [je] mocno. I gdy cedraty zostaną dobrze wyciśnięte, tak by nie zostało [ani] trochę zimnej wody, rozewrzyjcie poszwę i tak gotującą się wodę wlejcie na wierzch, i po zrobieniu tego, odciśnijcie mocno [i] rozłóżcie na sicie na jedną lub dwie godziny. I później roztopcie miód⁵³, i gdy się zagotuje, włóżcie do niego cedraty i zostawcie na jeden dzień i jedną noc, i później gotujcie tyle, ile trzeba. I na jeden funt cedratów potrzeba jeden funt miodu.

Rozdział VIII. Aby przygotować chrzan galasowy⁵⁴

Weźcie chrzan i oskrob go, i oczyśćcie go dobrze wodą. A następnie drobno go pokrójcie, po czym postawcie go z wodą na ogień, a dodajcie sporą garść soli i gotujcie tak, by zmieł. I później zdejmijcie go stamtąd i włóżcie do zimnej wody na dziewięć dni, zmieniając codziennie wodę. I gdy będzie dobrze odsolony, po zrobieniu syropu⁵⁵ i, po zebraniu piany, tak jak zostało powiedziane⁵⁶, zmieszajcie go z miodem lub syropem i niech się mocno gotuje, aż syrop, który tam jest, zacznie się rozciągać jak nitki. I na jeden funt chrzanu potrzeba jeden funt miodu.

⁵¹ O wodzie różanej patrz przyp. 45.

⁵² Por. przyp. 35.

⁵³ Można sądzić, że chodzi tu raczej o przygotowanie syropu: *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 7, s. 279. Odnośnie do przygotowania tego ostatniego: patrz przyp. 35.

⁵⁴ W oryginale: *rave gualesch*: *Llibre de totes maneres de confits*, s. 279.

⁵⁵ Por. przyp. 35.

⁵⁶ Por. rozdz. I

Rozdział IX. Aby przygotować korzeń ostu⁵⁷

Weźcie oset i oczyśćcie go dobrze wodą. I, gdy już będzie czysty, potnijcie go na kawałki i usuńcie z niego gniazdo nasienne, i gdy zostanie usunięte, namoczczone w zimnej wodzie na dzień dni. Następnie zagotujcie w wodzie, aż zmięknie, po czym wyciągnijcie go z niej, włóżcie go do zimnej wody, a następnie rozłóżcie na desce i niech cały dzień leży rozłożony. I gdy zostanie to zrobione, weźcie wspomniany oset i włóżcie do słoja lub glinianego garnka, i zróbcie tam rzeczony syrop⁵⁸, i ostudzony wylejcie na ów oset. I tak jak już zostało powiedziane co tydzień sprawdzajcie go, i zbierajcie z tego syrop, i zagotujcie go parę razy, i jak ostygnie, powtórnijcie go na wierzchu. I róbcie to tyle razy, aż uznacie, że jest gotowy. I później zagotujcie to wszystko razem, syrop i oset, aż zobaczycie, że syrop zaczyna rozciągać się jak nitki. Na jeden funt ostu potrzeba jeden funt miodu.

Rozdział X. Aby przygotować marchewki

Weźcie marchewki i dobrze je oczyśćcie, i gdy będą czyste, postawcie kociołek z wodą na ogniu, i jak [woda] zagotuje się, wrzucicie do niej marchewki, a gdy będą łatwo dawały się obierać, wyciągnijcie je i przetrzyjcie dobrze lnianym płótnem, aby się [całkiem] obrały. A następnie pokrójcie je w plasterki i gdy to zrobicie, weźcie wspomniane marchewki i umieśćcie w słoju lub w glinianym garnku. I zróbcie tam wspomniany syrop, to jest w ten sposób: weźcie miodu ile trzeba i na dwa funty miodu⁵⁹ dodajcie pół miski wody i zagotujcie trzy lub cztery razy, i kiedy ostygnie, zalejcie nim wspomniane marchewki. I po upływie trzech lub czterech dni weźcie rzeczony syrop i marchewki i postawcie je na ogień, i gotujcie tyle razy, aż uznacie, że wspomniany syrop będzie rozciągał się jak nitki. Ale baczcie, by marchewki po rozłożeniu były pozostawione na dwa dni, zanim dodacie wspomniany syrop⁶⁰. I na jeden funt marchewek potrzeba dwa funty miodu.

Rozdział XI. Aby przygotować brzoskwinie

Weźcie brzoskwinie i obierzcie je nożem, i gdy będą już obrane, trzeba zagotować je w wodzie. I kiedy już się zagotują, wyciągnijcie je i połóżcie na desce, aby odsączyły się z wody dwie lub trzy godziny. Następnie włóżcie je do słoja lub glinianego garnka i wlej na wierzchu wspomniany letni syrop, zrób podobnie jak z marchewkami⁶¹, i po upływie

⁵⁷ Oset to potoczna nazwa szeregu rozmaitych roślin. W kontekście niniejszej receptury być może chodzi o korzeń rośliny o polskiej nazwie mikołajek polny (łac. *eryngium campestre*).

⁵⁸ Por. przyp. 35.

⁵⁹ Pierwsza wzmianka o syropie w niniejszym zbiorze przepisów znajduje się w rozdz. I. Niniejszy syrop różni się od syropu z rozdz. X innymi proporcjami wody: patrz też przyp. 5, oraz *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 6, s. 280.

⁶⁰ Można sądzić, że umieszczenie niniejszego zdania na końcu przepisu jest wynikiem błędu kopisty, który pominął je przy omawianiu wcześniejszych etapów przygotowania marchewek do procesu kandyzowania; por. też *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 5, s. 280.

⁶¹ Patrz przepis z rozdz. X.

dwóch lub trzech dni weź wszystko, to jest brzoskwinie i syrop, i zagotuj dwa lub trzy razy. I po zrobieniu tego, jeśli syrop nie jest dostatecznie gęsty, wybierz go ze słoja i postaw do gotowania, aż zacznie rozciągać się jak nitki, po czym ostudzony wlej na brzoskwinie. I na jeden funt brzoskwiń potrzeba jeden funt miodu.

Rozdział XII. Aby przygotować jabłka

Weźcie jabłka i obierzcie je nożem, i, gdy będą już obrane, włóżcie je do słoja albo glinianego garnka. I przygotowawszy syrop wcześniej wspomniany⁶², wlej go na wierzch, ostudzony, by jabłka się nie zagotowały. I po upływie ośmiu dni zagotujesz to wszystko razem, aby syrop rozciągał się jak nitki, tak jak zostało to powiedziane. I na jeden funt jabłek potrzeba jeden funt miodu.

Rozdział XIII. Aby przygotować gruszki

Weźcie gruszki i obierzcie je, i gdy będą już obrane, trzeba je gotować w syropie wcześniej wspomnianym dwa lub trzy razy⁶³. I co tydzień sprawdzajcie je, i odlewajcie z nich syrop, i zagotujcie go parę razy, i kiedy ostygnie, powtórnijcie go na wierzch. I róbcie tak tyle razy, aż uznacie, że są gotowe. I później przegotujecie to wszystko razem, aby syrop zaczynał rozciągać się jak nitki. I na jeden funt gruszek potrzeba jeden funt miodu.

Rozdział XIV. Aby przygotować zielone orzechy⁶⁴

Weźcie orzechy i obierzcie je, i gdy będą już obrane, podziurawcie je patykiem na krzyż⁶⁵. I włóżcie je do wody [na] dziewięć dni, i każdego dnia zmieniajcie wodę na świeżą. I po upływie dziewięciu dni postawcie je do gotowania w wodzie, i gotujcie je, aż trochę zmiękną. I zdejmijcie je z ognia i wrzucicie je do zimnej wody, i odstawcie je na dwa lub trzy dni, zmieniając codziennie wodę. Później ponownie zagotujcie je w wodzie i gotujcie je tak długo, aż będziecie mogli stwierdzić paznokciem, że są dość miękkie⁶⁶. I wówczas zdejmijcie je z ognia i wrzucicie je do zimnej wody. I później wyjmijcie je z zimnej wody i rozłóżcie na desce, i zostawcie je na trzy lub cztery dni, aż dobrze wyschną. I następnie weźcie imbir i goździki i namoczcie je w wodzie różanej⁶⁷, i nafaszerujcie [orzechy] przez otwory⁶⁸. I, jak zostanie to zrobione, włóżcie je do słoja albo glinianego garnka. I przygotowawszy wyżej wspomniany syrop [jak] do

⁶² Autor odwołuje się do syropu wspomnianego w rozdz. X.

⁶³ Chodzi o syrop z rozdz. X.

⁶⁴ Analogiczny przypis do receptury z rozdz. XIV jest w: *The book of Sent Sovi...*, s. 164–165, przep. LXI, oraz w *Llibre d'aparellar de menjar...*, cap. 142, jak też w licznych księgach kucharskich z czasów nowożytnych, szerzej o tym patrz.: *Llibre de totes maneres de confits*, s. 282, przyp. 1.

⁶⁵ Podobny zwrot znajdujemy również w pierwszym zdaniu, rozdz. IV.

⁶⁶ Analogiczny sposób postępowania odnośnie do pomarańczy i cytryn znajduje się w rozdz. IV.

⁶⁷ O wodzie różanej patrz przyp. 45.

⁶⁸ Mowa o otworach zrobionych za pomocą patyczka, zapewne zaostzonego, wspomnianego na początku niniejszego przepisu.

cedratów⁶⁹, zrobiony w ten [sam] sposób, i ostudzony, wlejcie go na orzechy. I co tydzień sprawdzajcie je i odlewajcie z tego syrop, i powtórnie zagotujcie go [tj. syrop] parę razy, bez orzechów, po czym zdejmijcie z ognia i, jak ostygnie, powtórnie wlejcie go na wierzch [orzechów]. I róbcie to tyle razy, aż uznacie, że są gotowe, i wówczas zagotujcie to wszystko razem, syrop i orzechy, aż zobaczycie, że syrop zaczyna rozciągać się jak nitki. I na jeden funt orzechów potrzeba dwa funty miodu.

Rozdział XV. Aby przygotować daktyle⁷⁰

Weźcie daktyle i przez węższy koniec włóżcie wrzeciono lub to co będziecie chcieli, a przez grubszy koniec wyciągnijcie pestkę. I później weźcie imbir i goździki i namoczcie je w wodzie różanej⁷¹; i włóżcie imbir do środka daktyla przez grubszy koniec, a w węższy otwór włóżcie goździka. I jak będzie to zrobione, włóżcie je do słoja albo glinianego garnka i przygotujcie zrobiony syrop tak jak do brzoskwiń i jabłek⁷², i ostudzony wlejcie na wierzch [daktyli]. I po upływie dwóch lub trzech dni zagotujcie to wszystko razem, syrop i daktyle, tak aby zaczął rozciągać się jak nitki. I na jeden funt daktyli potrzeba jeden funt miodu.

Rozdział XVI. Aby przygotować czereśnie zwane genovines⁷³

Weźcie czereśnie ani zbyt zielone, ani zbyt dojrzałe i włóżcie je do słoja lub glinianego garnka. I weźcie miód, tyle ile będziecie go potrzebować, i do całego miodu, który będziecie potrzebować, dodajcie pół miski wody; i zagotujcie dwa lub trzy razy⁷⁴. I jak ostygnie wlej go na wierzch i pozostaw to wszystko na cały miesiąc. I po upływie miesiąca zagotuj wszystko razem, to jest czereśnie i syrop. I na jeden funt czereśni potrzeba jeden funt miodu.

Rozdział XVII. Aby zrobić przepis na kompot z syropu i innych słodkości

Przepis na zrobienie syropu⁷⁵. Na siedemnaście funtów słodkich owoców zestawionych w ten sposób, to jest, jeden funt suchych śliwek, półtora funta posiekanych owo-

⁶⁹ Chodzi o syrop, o którym była mowa w rozdz. I.

⁷⁰ Podobnej treści przypis na kandyzowane daktyle znajduje się w *Llibre a'aparellar de menjar*, cap. 139.

⁷¹ O wodzie różanej patrz przyp. 45.

⁷² Patrz przepis z rozdz. XI i XII. W rzeczywistości autor odwołuje się do procedury sporządzania syropu zawartej w rozdz. X.

⁷³ W tekście oryginalnym: *sireres genovines*. To odmiana czereśni o dużym, ciemnoczerwonym i słodkim owocu; por. hasło *cirera* (*genovina* lub *jorovina*) w *DCVB*.

⁷⁴ Przygotowanie niniejszego syropu odbiega od jego odpowiedników wspomnianych po raz pierwszy w rozdz. I i X.

⁷⁵ Zdaniem J. Santanacha i Suñola zamieszczenie niniejszego zwrotu na początku tego przepisu jest wynikiem błędu kopisty, który notę znajdującą się na marginesie jednego z rękopisów zamieścił w tekście właściwym. Nie ma też bezpośredniego związku z treścią niniejszego przepisu. Możliwe, że odnosi się do elaboracji syropu z poprzedniego przepisu (rozdz. XVI); por. *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 3, s. 284.

ców⁷⁶ i jeden funt rodzynek i pół funta chrzanzu⁷⁷ i trzynaście funtów różnych owoców bez syropu, weźcie następujące składniki. Najpierw weźcie przedniej gorczycy za dwa denary i rozpuście ją z odrobiną octu, a trochę winem greckim⁷⁸, by złagodzić ocet, i zostawcie go tak na dwa lub trzy dni. Później weźcie owoce i włóżcie do dzbana lub garnka, i przygotujcie jedną uncję⁷⁹ zmielonego i przesianego cynamonu, dobrze utłuczonego. Dajcie najpierw trochę cynamonu do dzbana, a następnie warstwę różnych owoców i kolejną [warstwę] cynamonu, aż wszystkie owoce zostaną połączone wspomnianym cynamonem; i niech zostaną razem na dwa lub trzy dni.

Następnie weźcie wszystkie syropy ze wspomnianych owoców i wlejcie je do kociołka, i parę razy zagotujcie. I do innego kociołka włóżcie rzeczoną gorczycę, wyżej wspomnianą, i weźcie półtora funta syropu z winogron⁸⁰ i wina z granatów za denara⁸¹ i dwie filiżanki napoju zwanego *clarea* (*clareya*)⁸², a jeśli nie masz wspomnianego napoju – wina pieprzowego⁸³ za cztery denary, i na koniec pół filiżanki greckiego łagodnego wina, a następnie przyprawy dobrze rozarte i dobrze przesiane przez sito, to jest jedną uncję cynamonu, jedną uncję imbiru i kwiatu gałki muszkatołowej za cztery denary⁸⁴, i [samej] gałki muszkatołowej za cztery denary, i goździków za cztery denary, i białego drzewa sandałowego za sześć denarów, i czerwonego drzewa sandałowego za dwa denary⁸⁵, i kardamonu za cztery denary, i zmieszaj to wszystko dobrze. I jak zostanie to dobrze zmieszane, weźcie inny kociołek z gotującym się miodem⁸⁶ i dobrze mieszając, dodajcie to wszystko do tego kociołka, gdzie są wspomniane przyprawy korzenne, i tak gorący [syrop] wlejcie do dzbana lub garnka na wspomniane owoce.

⁷⁶ W oryginale *orellana*: zgodnie z objaśnieniami w *DCVB*, *orellana* to posiekane jabłka, gruszki lub brzoskwinie, które suszy się na słońcu i piecze w piecu. Spożywa się je w ziemie, stosując jako przyprawę do wędlin lub jako osobne danie; por. hasło *orellana* w *DCVB*.

⁷⁷ Odrębny przepis na kandyzowany chrzan – patrz rozdz. VII.

⁷⁸ Wino przygotowywane ze specjalnej odmiany winogron, por. hasło *grec* w *DCVB*.

⁷⁹ Dwunasta część funta (katalońskiego), w przybliżeniu 33 g, por. też hasło *unça* w *DCVB*.

⁸⁰ W oryginale *arrop*.

⁸¹ Srebrna moneta używana w wielu krajach średniowiecznej Europy. W Katalonii denar stanowił dwunastą część solidy (*sou*). Zawartość kruszcu w monecie zmieniała się na przestrzeni wieków średnich. W czasach karolińskich wynosiła 1,7 g, z kolei od XI wieku – 0,35 g: *Diccionari d'història de Catalunya*, dir. J. Mestre i Campi, Barcelona 1998, s. 351–352. W niniejszym zbiorze denar pojawia się jak o miernik wartości i ilości danego komponentu por. też hasło *diner* pt. 3 w *DCVB*.

⁸² Chodzi o napój winny przygotowywany z wina, miodu i przypraw korzennych. Szerzej o niniejszym napoju występującym również pod nazwami *piment*, *nèctar*, *broca* czy *hipocràs*, patrz: P. Vila, *El piment, una beguda confegida a la catedral de Girona durant el segle XIV*, „Annals de l'Institut d'Estudis Gironins” 1999, vol. XL, s. 87–93; G. Vigarello, *Historia zdrowia i choroby. Od średniowiecza do współczesności*, Warszawa 1997, s. 28.

⁸³ W oryginale *piment*. Być może chodzi zapewne o jedną z odmian wspomnianego wcześniej napoju *clarea*; patrz przyp. wyżej.

⁸⁴ Kwiat gałki muszkatołowej pojawia się również w *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, rozdz. CCXIX, nr 3; por. też *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 16, s. 285.

⁸⁵ Białe drzewo sandałowe (łac. *Santalum album*) i czerwone drzewo sandałowe (łac. *Santalum rubrum*) to nazwy aromatycznych substancji otrzymywanych z drzewa o tej samej nazwie i stosowanych zarówno w celach gastronomicznych, jak i medycznych; patrz też *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 18, s. 285.

⁸⁶ Bardziej prawdopodobne wydaje się użycie gotującego się syropu z różnych składników.

Rozdział XVIII. Aby przygotować cedraty w cukrze⁸⁷

Aby przygotować cedraty, zrobisz wszystko, jak to wcześniej rzekłem o zasadach i sposobach przyrządzania ich i gotowania⁸⁸. I po tym jak zostaną rozłożone i osuszone z wody przez dwa lub trzy dni, weź wspomniane cedraty i włóżcie je do słoja lub innego naczynia. I zróbcie tam⁸⁹ wzmiankowany syrop⁹⁰, i, jak będzie zrobiony, ostudzony wlejcie na wierzch.

Który to syrop robi się w ten sposób: weź tyle cedratów, ile chcesz przygotować, i zważ je, i, jak zostaną zważone, dowiesz się, ile ważą, a ile ważą, tyle weźmiesz cukru. Wziąwszy cukru, wsyp go do kociołka i na jeden funt cukru daj pół funta wody źródlanej wraz z trzecią [częścią] wody różanej⁹¹. I, gdy cała ta ilość znajdzie się w nim [tj. kociołku], wówczas postaw go na ogniu i niech się gotuje tyle, aż uznacie, że zaczyna rozciągać [się jak] nitki. I przygotujcie świeże jajko i weźcie białko, i włóżcie je do miski ze skórką [cedratów] w taki sposób, byście mogli to ubić z niewielką ilością wody różanej, tak żeby była połowa wody i ubijajcie je mocno, aż zrobi się dużo piany i weźcie wspomnianą pianę i skórki do ręki i wrzućcie je do kociołka, gdzie jest rzeczony syrop, który niech mocno się gotuje; i w ten sposób wrzuć całe białko. I gdy już to zrobisz, zdejmij z ognia i przecedź przez dużą lnianą tkaninę.

I gdy [syrop] będzie już letni lub zimny, wylej go na cedraty i [niech] zostanie tak długo aż uznasz, że nabrały już smaku. I później weź to wszystko, to jest syrop i cedraty, i gotuj to tyle, aż zaczną się ciągnąć [jak] nitki, i w ten sam sposób zrób skórkę cedratów.

I jak chciałbyś posypać je cukrem, by zrobić z nich konfiturę z cedratów⁹², weź konfiturę z cedratów albo konfiturę z dyni⁹³ i rozłóż je na desce, i wystaw je na powietrze na tyle, aż poznasz, że dobrze wyschły. Następnie weź cukru z odrobiną wody różanej i postaw go na ogień, i dobrze go zagotuj, i zdejmij z ognia, i zostaw, by trochę ostygł. I weź plasterki [cedratów] i włóż je w cukru dwa lub trzy razy, aż uznasz, że są wystarczająco nim pokryte, a następnie połóż je na kartach papieru.

Rozdział XIX. Aby zrobić nugat z orzeszków piniowych

Aby zrobić nugat z orzeszków piniowych z cukrem, weź tyle funtów suchych orzeszków piniowych, ile będziesz chciał zrobić [nugatu], i oczyść je, [tak] aby nie miały łupin ani żadnego innego brudu. I na jeden funt orzechów piniowych weź dwa funty cukru, i weź całą ilość cukru, i postaw na ogień z odrobiną wody różanej, i zagotuj go dobrze; i do tak gotującego się [cukru] dodaj orzeszki piniowe i zamieszaj je dobrze kijem, tak

⁸⁷ Przepis zawarty w niniejszym rozdziale rozpoczyna serię przepisów wykorzystujących cukier w procesie kandyzowania owoców. Ostatnim z tej serii przepisów jest receptura w rozdz. XXVI: patrz poniżej.

⁸⁸ Patrz rozdz. I.

⁸⁹ Prawdopodobnie autor ma na myśli inne naczynie niż to wspomniane wcześniej.

⁹⁰ Chodzi o syrop wspomniany w rozdz. I.

⁹¹ Odnośnie do wody różanej – patrz przyp. 45.

⁹² W oryginale *sitronat*; zgodnie z wyjaśnieniem w *DCVB: confitura de poncem* – konfitura z cedratów.

⁹³ Prawdopodobnie wzmianka o konfiturze z dyni (w oryginale: *quarabasa*) jest błędem kopisty, por. *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 9, s. 286.

by dobrze się wymieszały. I tak gorące wylej na stół, który niech będzie czysty, po czym rozprowadź to wszystko i pokrój na plastry, kiedy jeszcze będzie gorące.

Rozdział XX. Aby przygotować dynię lub arbuza w cukrze

Aby przygotować dynię lub arbuza, zrobisz tak, jak wyżej powiedziałem we wspomnianym [przepisie] o dyni⁹⁴, w ten sam sposób jak się przyrządza i gotuje, a odcisnięte z wody [niech leżą] dwa lub trzy dni. Weź wspomnianą dynię lub arbuza i włóżcie je do słoja lub innego naczynia, i zróbcie tam rzeczony syrop wyżej wspomniany jak do cedratów z cukrem⁹⁵. I jak będzie gotowy, wlejcie ostudzony na wierzch lub zimny do środka dyni lub arbuza, i niech stygnie aż uznacie, że jest kandyzowany. Później weźcie to wszystko, to jest dynię lub arbuza i syrop, i gotuj tak długo, aż zacznie rozciągnąć się jak nitki.

Rozdział XXI. Aby przygotować pomarańcze lub cytryny, lub cedraty w cukrze

Aby przygotować pomarańcze lub cytryny, lub cedraty, zrobisz tak, jak wyżej ci powiedziałem przy przygotowaniu syropu z miodu do wspomnianych pomarańczy lub cytryn⁹⁶, w ten sam sposób jak się je przyrządza i gotuje, i wyciągnięte z wody, rozciągnij na desce na trzy lub cztery dni, aż dobrze wyschną. Weź wspomniane pomarańcze lub cytryny, lub cedraty i włóżcie je do słoja, i zrób rzeczony syrop wyżej wspomniany z cedratów z cukrem⁹⁷, i gdy będzie gotowy, wlejcie ostudzony na wierzch [lub zimny⁹⁸] do środka wspomnianych pomarańczy, i niech stygnie, aż uznacie, że jest gotowy. Później weźcie to wszystko, to jest syrop i pomarańcze lub cytryny, lub cedraty, i gotujcie tak długo, aż zacznie rozciągać jak się nitki. I na jeden funt cedratów potrzeba dwa funty cukru.

Rozdział XXII. Aby przygotować całe pigwy w cukrze

Aby przygotować całe pigwy, zrobisz tak, jak wyżej ci powiedziałem przy przygotowywaniu syropu z miodu do wspomnianych pigw, w ten sam sposób, w jaki się je przyrządza i gotuje⁹⁹. A po rozłożeniu na stole i nafaszerowaniu, włóżcie je do słoja i zróbcie rzeczony syrop wyżej wspomniany jak do cedratów z cukrem¹⁰⁰, i gdy będzie gotowy, wlejcie ostudzony na wierzch [lub zimny¹⁰¹] do środka wspomnianych pigw, i niech stygnie, aż uznacie, że jest gotowy. Później weźmiecie wszystko, to jest syrop i pigwy i gotujecie tyle, aż zacznie ciągnąć się jak nitki.

⁹⁴ Autor odwołuje się do rozdz. II.

⁹⁵ Por. rozdz. XVIII.

⁹⁶ Por. rozdz. IV.

⁹⁷ Por. rozdz. XVIII.

⁹⁸ Być może kopista pominął słowa *ho fret – lub zimny*, które znajdujemy w przepisie wcześniejszym. Na taką możliwość wskazuje szyk zadania.

⁹⁹ Por. rozdz. V.

¹⁰⁰ Por. rozdz. XVIII.

¹⁰¹ Por. rozdz. V.

Rozdział XXIII. Aby przygotować brzoskwinie w cukrze

Aby przygotować brzoskwinie, zrobisz tak, jak wyżej ci powiedziałem przy przygotowywaniu syropu z miodu do wspomnianych brzoskwiń, w ten sam sposób jak się robi i gotuje¹⁰², i rozłóż je na stole na dwie lub trzy godziny. Później włóżcie je do słoja i zróbcie rzeczony syrop wyżej wspomniany jak do cedratów z cukrem¹⁰³, i gdy będzie gotowy, wlej ostudzony na wierzch wspomnianych brzoskwiń. I gdy uznacie, że są gotowe, weźmiecie wszystko, to jest syrop i brzoskwinie, i zagotujecie to tyle, aż zaczną rozciągnąć się jak nitki.

Rozdział XXIV. Aby przygotować jabłka w cukrze

Aby przygotować jabłka, weź je i obierz je nożem. I gdy będą już obrane, włóż je do słoja i zróbcie rzeczony syrop wyżej wspomniany jak do cedratów z cukrem¹⁰⁴, i gdy będzie gotowy, wlej ostudzony na wierzch wspomnianych jabłek. I jak uznasz, że są gotowe, weźcie wszystko, to jest syrop i jabłka, i gotujecie tyle, aż zaczną ciągnąć się jak nitki¹⁰⁵.

Rozdział XXV. Aby przygotować gruszki w cukrze

Aby przygotować gruszki, weź i obierz je nożem, i gdy będą obrane, włóż je do słoja i zróbcie rzeczony syrop wyżej wspomniany jak do cedratów¹⁰⁶ z cukrem, i gdy będzie gotowy, wlej ostudzony na wierzch wspomnianych gruszek i nazajutrz zagotuj wszystko razem ze wspomnianym syropem i gruszkami¹⁰⁷. I później, gdy uznasz, że są gotowe, postaw na ogień i gotuj tyle, aż zaczną ciągnąć się jak nitki.

Rozdział XXVI. Aby przygotować daktyle w cukrze

Aby przygotować daktyle, weź je i zrobisz, jak już wyżej ci powiedziałem przy przygotowywaniu syropu z miodu dla wspomnianych daktyli¹⁰⁸, w ten sam sposób jak się robi i włóż do słoja. Później zróbcie rzeczony syrop wyżej wspomniany jak do cedratów z cukrem¹⁰⁹, i gdy będzie gotowy, wlej ostudzony na wierzch wspomnianych daktyli. I jak uznasz, że są gotowe, weźcie to wszystko, to jest syrop i daktyle, i gotujecie, aż zaczną ciągnąć się jak nitki.

¹⁰² Por. rozdz. XI.

¹⁰³ Por. rozdz. XVIII.

¹⁰⁴ Ibidem.

¹⁰⁵ W odróżnieniu od wcześniejszych przepisów jabłka są gotowane tylko raz; por. też *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 1, 2, s. 289.

¹⁰⁶ Por. rozdz. XVIII.

¹⁰⁷ W niniejszym przypisie doprowadzenie do wrzenia wszystkich składników i syropu, przed końcowym gotowaniem jest jedynym tego typu wypadkiem wśród przepisów z cukrem. Jak przypuszcza J. Santanach i Suñol, sytuacja ta jest podyktowana faktem, że owoce nie są gotowane przed waniem do nich syropu; por. *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 2, s. 289.

¹⁰⁸ Por. rozdz. XV.

¹⁰⁹ Por. rozdz. XVIII.

Rozdział XXVII. Aby zrobić napój zwany *alosses*¹¹⁰

Aby zrobić napój zwany *alosses*, zastanów się w przybliżeniu, jaką ilość tego chcesz zrobić, czy cztery czy pięć funtów; i na jeden funt cukru weź i dodaj jeden funt wody razem z wodą różaną¹¹¹ i wodą źródlaną [ze studni], tyle [samo] jednej co i drugiej; i zagotuj to, aż zacznie ciągnąć się jak nitki. I wówczas przygotuj dwa chleby¹¹², zmocz je odrobiną wody różanej; i jak zostaną nasączone i zmiękczone, włóż je do gotującego się cukru, cały czas mieszając i gotujcie je tyle, aż staną się tak [gęste] jak mydło. I to na jeden funt cukru, a następnie weź marcepany, których zwykło się robić do tego¹¹³ pół funta, i włóż z nich połowę do jednej formy, a drugą połowę do następnej. I w ten sposób zrobisz ich tyle, ile będziesz chciał, powielając tę czynność. I jeżeli w razie potrzeby zechcesz go [użyć] na ból piersi lub inne bóle, włóż tutaj za jeden denar oleju ze słodkich migdałów na funt.

Rozdział XXVIII. Aby zrobić marcepan

Aby zrobić marcepan, weź migdały i podgrzej je; a obrane umyj. I gdy będą umyte, rozłóż je na płótnie naciągniętym na sito, i wystaw je na powietrze na całe trzy lub cztery dni, aż dobrze nie wyschną. I później wkładaj je po trochu do moździerza i utłucz je, i zmocz tłuczek w wodzie różanej, by się nie tłuszczył; i gdy wszystko to będzie utłuczone, na jeden funt migdałów dodaj jeden funt cukru. I powtórnie utrzyj to i pomieszaj; i gdy będzie utarte, weźcie wafle cukrowe¹¹⁴ i nałóżcie trochę tej masy na wierzch wspomnianych wafli na grubość pół palca w taki sposób, by wspomniane wafle zostały przykryte. I później weźcie mialki cukier¹¹⁵ i posyp je nim po wierzchu. I później weźcie dobrze oczyszczone i umyte foremki¹¹⁶ lub formy do ciasta¹¹⁷, i włóżcie to do środka, i zanieście je do pieca, i niech się trochę pieką.

¹¹⁰ Napój *alosses*, stanowiący rodzaj pitnego miodu, zasadniczo przygotowuje się z cukru, skrobi i marcepana rozpuszczonych w wodzie. Dodatkowymi składnikami są miód, jak też aromatyzujące składniki w postaci różnych przypraw; por. też *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 1, s. 290.

¹¹¹ O wodzie różanej patrz przyp. 45.

¹¹² W oryginale: *pans de midó*; *Llibre de totes maneres de confits*, s. 290.

¹¹³ Patrz następny przepis – rozdz. XXVII.

¹¹⁴ W oryginale: *neules de sucre*; *Llibre de totes maneres de confits*, s. 290.

¹¹⁵ Prawdopodobnie chodzi o rodzaj drobno zmielonego cukru, tj. cukier puder.

¹¹⁶ W oryginale *leres*; o trudnościach z interpretacją tej nazwy patrz *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 5, s. 291.

¹¹⁷ W oryginale *grexoner*; por. też *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 5, s. 291.

Rozdział XXIX. Aby przygotować zielony imbir¹¹⁸

Aby przygotować zielony imbir, weź tyle imbiru, ile będziesz chciał zrobić, żeby było dobre, i włóż go do jakiegokolwiek naczynia z sokiem z cytryn i limonek tak, by pokrył go w całości na cały rok. I po upływie roku, gdy będziesz go chciał przygotować, wyciągnij go i obierz; i gdy go obierzesz, wrzuć go do zimnej wody i zostaw go tak, aby utracił gorzyc. I później cedź go z wody przez jeden dzień, po czym włóż go do naczynia i wlej wyżej wspomniany syrop z cukrem¹¹⁹. I co miesiąc zbieraj syrop i zagotuj go parę razy. I, zimny, powtórnij wlej na wierzch i rób to tyle razy, aż uznasz, że jest gotowe. I gdy będzie gotowy, gotuj wszystko, syrop i zielony imbir, tyle aż zaczniesz ciągnąć się jak nitki.

I później warząchwą wyjmij imbir; i gdy wyjmiesz z tego imbir, zobaczysz, jaka ilość syropu będzie potrzebna według twojego uznania. I na jeden funt syropu dodaj jedno białko jajka ze skorupką i weź wszystkie jaka ze wspomnianymi skorupkami i niewielką ilością wody źródlanej [ze studni] i ubij to mocno. I gdy będą dobrze ubite, tak że zrobi się dużo piany, weź do ręki pianę ze skorupkami i wlewaj ją powoli do gotującego się syropu. I gdy znajdzie się w nim wszystko, zdejmij go z ognia i odcedź [przez] płótno z grubego lnu; i odcedzone wlej na zielny imbir, letni lub zimny.

Rozdział XXX. Aby zrobić nadzwyczaj wyśmienity aromat

Aby zrobić nadzwyczaj wyśmienity aromat, weź dwie uncje gumy tragantowej¹²⁰ i niech rozpuszcza się przez dwa dni w czystych wodach¹²¹; i pół funta bęźdzwinu¹²²

¹¹⁸ W późnym średniowieczu imbir stanowił jedną z wielu przypraw korzennych sprowadzanych z Dalekiego Wschodu przez kupców trudniących się handlem lewantyńskim. Wielokrotnie pojawia się na kartach późnośredniowiecznych podręczników sztuki handlu, jak np. w pracy czternastowiecznego kupca florenckiego: *Francesco Balducci Pegolotti, Pratica della mecatura*, ed. A. Evans, Cambridge (Massachusetts) 1936, s. 24, 34, 44, 59, 63, 69, 71, 77, 108, 123, 137, 141, 158, 203, 210, 215, 225, 235, 238, 243, 246, 250, 253, 269, 298, 308; czy najstarszym dziele tego typu pochodzącym z tego samego okresu z obszaru Półwyspu Iberyjskiego: M. Gual Camarena, *El primer manual hispanico de mercaderia (siglo XIV)*, Barcelona 1981, § II, pkt 82–86; § III, pkt 84–88; § IV, pkt 5–7; § V, pkt 2–5, 8; § VI, pkt 3; § VIII, pkt 11, 15, 31, 39, 51, 68; § XVI, pkt 2, 4, 5, 6. Na osobne podkreślenie zasługują wzmianki o zielonym imbirze w soku z cytryn (*gingebre vert ab such de limons*): ibidem § II, pkt 87; § III, pkt 89; § V, pkt 51; § XVI, pkt 39; czy w syropie (*gingebre vert axeropat* lub *axoropat*): ibidem, § II, pkt 94; § III, pkt 96; § XVI, pkt 64. Imbir ma intensywny, nieco gorzkawy smak. W niniejszym kontekście chodzi o korzeń niedojrzałego jeszcze imbiru, który, zgodnie ze wskazaniami zawartymi w przepisie, przed właściwym procesem kandyzowania winien być poddany długotrwałym zabiegom, by utracił ów smak; por. też *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 1, s. 291.

¹¹⁹ Por. rozdz. XVIII.

¹²⁰ Guma tragantowa, będąca rodzajem żywicy pochodzenia roślinnego, pojawia się także w późnośredniowiecznej katalońskiej księdze *Llibre de conexences d'espices*; por. *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 5, s. 292. Składnik ten jest wzmiankowany również w księgach kucharskich z czasów nowożytnych, por. P. Vila, *Tractats de cuina i de rebosteria catalans*, „Annals de l'Institut d'Estudis Gironins” 2000, vol. XLI, s. 289.

¹²¹ W oryginale *aguas fines*: *Llibre de totes maneres de confits*, s. 292.

¹²² Bęźdzwin (kat. *benjuí*) to żywica aromatyczna z drzewa indyjskiego *Styrax benzoin*, używana w lecznictwie i kosmetyce, por. W. Doroszewski, *Słownik języka polskiego*, t. I, Warszawa 1969, s. 272. Inna nazwa to styrakowiec benzoosowy: *Słownik wyrazów obcych*, Warszawa 1991, s. 810; patrz również: <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo.php?id=3980904>. Termin ten pojawia się również w katalońskiej powieści ry-

i drachmę¹²³ piżma i drachmę ambry i dwie uncje styrakowca lekarskiego¹²⁴. I niech [wszystko to] dobrze zmięknie. A następnie weź trochę cybetu. I gdy wszystko to będzie gotowe, zagnieć wszystko w jedną masę. A gdy zagniecione będzie dobrze, wałkiem lub czym chcesz, by całkiem ją spłaszczyć, wałkuj ją stopniowo, aż poznasz, że ma dobrą grubość. I gdy już ją spłaszczysz, weź nóż, i pokrój ją na kawałki. I gdy już pokroisz masę na plasterki, zaokrąglaj ją na kształt pastylek aromatyzowanych¹²⁵ wyglądających jak pół *cruata*¹²⁶. I gdy zechcesz nasycić [ją] wonnościami, weź takowe pastylki¹²⁷ i pokrusz je. I wysyp je na wierzch brykietów, a nasycisz wonnościami wszystko, co zechcesz¹²⁸. A jeśli będziesz chciał zrobić owe pastylki¹²⁹, do wyrabiania masy włóż trzecią część węgla z drewna wierzbowego i zrób tak wspomniane pastylki aromatyzowane¹³⁰.

Rozdział XXXI. Aby zrobić nugat z orzeszków piniowych z miodem

Aby zrobić nugat z orzeszków piniowych z miodem i włożyć go do form, weź orzeszki piniowe, tyle, ile będziesz chciał zrobić [nugatu] i oczyść je dobrze. I gdy będą już dobrze oczyszczone, weź trochę otrębów i włóż do miski orzeszki piniowe, i trochę je przypiecz. I gdy je przypieczesz, włóż do sita wraz z otrębami, wszystko razem, i przykryj dobrze wełnianą tkaniną; i tak przykryte zostaw na pół godziny. I później weź je i dobrze oczyść z otrębów, i rozbij je trochę na kawałki. Po czym weź miód, tyle ile

cerskiej z XV wieku Joanota Martorella, pt. *Tirant Bialy* (*Tirant lo Blanc*) jako jeden ze składników, którym nasączono łożę; por. J. Martorell, *Tirant lo Blanc*, Alacant 2006, cap. CX, edycja internetowa jest dostępna na portalu: <http://www.cervantesvirtual.com>. Polskie tłumaczenie tej części *Tiranta Białego*, w przekładzie Rozalii Sasor, ukaże się na przełomie 2010/2011 roku.

¹²³ Drachma – w tym kontekście chodzi nie o monetę, lecz niewielką jednostkę wagi używaną w farmacji, stanowiącą ósmą część uncji; w systemie metrycznym to ok. 3,59 g; por. hasło *dracma* w *DCVB*.

¹²⁴ Zgodnie z internetową edycją *Encyklopedii PWN* styrakowiec (styraks, styrak, *Styrax*) to „rodzaj roślin okrytozalążkowych, drzewiastych z rodziny styrakowcowatych (*Styracaceae*), ok. 120–150 gat. drzew i krzewów występujących na półkuli północnej; styrakowiec lekarski (*S. officinalis*), z rejonu śródziemnomorskiego i styrakowiec benzoosowy, *S. benzoïn*, z południowo-wschodniej Azji, są źródłem balsamicznej żywicy (*styraks*)”, patrz: <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo.php?id=3980904>. W tym kontekście katalońskie słowo *estoraque* odpowiada więc polskim terminom „styrakowiec lekarski” lub „styraks lekarski” (łac. *Styrax officinalis*). Jest to balsamiczna żywica, jedna z kilku wzmiankowanych w niniejszym zbiorze; por. też: <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo.php?id=3980905>; <http://sjp.pwn.pl>.

¹²⁵ W oryginalnym tekście niniejszego przepisu pojawiają się kolejno trzy odrębne terminy – *penet*, *panet*, *pavhets*, które zdaniem J. Santanach i Suñola należy utożsamiać ze współczesnym katalońskim terminem *pebet* – aromatyzowana pastylka (tabletkę); por. *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 15 i 18, s. 293. Zgodnie z wyjaśnieniem w *DCVB* słowo to oznacza aromatyzowaną tabletkę, która podczas spalania wydziela intensywną woń. Być może dopuszczalna jest inna interpretacja tych terminów. Zważywszy na treść tego zdania, pozostaje otwarte pytanie, czy występujące w tym miejscu słowo *penet*, jak też pozostałe dwa terminy, nie należałoby łączyć ze współczesnym katalońskim słowem *panet* oznaczającym bułkę. Tym bardziej, że ich kształt porównywany jest do połówki monety – (kat. *cruat*); patrz przyp. 128. Niniejsze porównanie odnosiłoby się do przekroju kształtu owej masy uformowanej na kształt bułki. Niezależnie od interpretacji wspomniane terminy mogą być rezultatem przeinaczeń kopisty.

¹²⁶ Zgodnie z wyjaśnieniem w *Diccionari d'història de Catalunya*, *cruat* (*croat*) to srebrna moneta wprowadzona przez Piotra III Wielkiego (1276–1285) o wadze 3,3 g; ibidem, s. 321.

¹²⁷ Patrz przyp. 125.

¹²⁸ Chodzi prawdopodobnie o odymianie wspomnianej masy, tak by nabrała specyficznego aromatu.

¹²⁹ Patrz przyp. 125.

¹³⁰ Ibidem.

będziesz potrzebował, to jest funt miodu na pół funta orzeszków piniowych, i postaw na ogień o małym płomieniu i wymieszaj go dobrze; a następnie zdejmij z ognia. I na cztery funty miodu dodaj cztery białka jajek, a wrzuc je kiedy miód ostygnie; wówczas mieszaj go mocno dobrą chwilę. I później postaw od razu na ogień i gotuj tyle, aż będzie zagotowany, mieszając cały czas na małym ogniu.

I postępowanie z miodem jest [takie], że gdy będzie ugotowany, weź miodu i wlej do miski z zimną wodą i następnie ów miód, który wlałeś, musi się rozbić jak szkło¹³¹, i tak samo są tacy, którzy próbują go zębami, i jeśli przylepia się do zębów, to znaczy, że nie jest gotowy, ponieważ jest gotowy wtedy, kiedy się nie przylepia, ale rozbija się jak szkło.

I gdy zagotuje się miód, zdejmij go z ognia i weź orzeszki piniowe, i dodaj je do środka, i zmieszaj je dobrze ze wspomnianym miodem. I przygotuj [wcześniej] trochę startego białego imbiru i dodaj go tam tyle, stale mieszając, aż zagotuje się według waszego uznania, i zmieszaj z odrobiną cynamonu i goździków, i połową gałki muszkatołowej, i kwiatem gałki muszkatołowej¹³², wszystko starte i wszystkiego po trochu. A gdy skończysz, przełóż nugat do form.

Rozdział XXXII. Aby zrobić nugat z orzechów laskowymi

Aby zrobić nugat z prażonych orzechów laskowych z miodem i pociąć go na kawałki, weź orzechy laskowe i praż je, i gdy zostaną przypieczone, oczyść je kawałkiem szkła, a niech będą dobrze oczyszczone. I później weź miód, tyle ile będziesz go potrzebować, to jest jeden funt na funt orzechów laskowych, i postaw go na ogień o małym płomieniu i mieszaj go dobrze; i później zdejmij z ognia. I dodaj na funt miodu jedno białko jajka i dodaj je tam, kiedy miód ostygnie. I wówczas mieszaj go mocno przez dobrą chwilę, po czym natychmiast odstaw na ogień. I gotuj, aż będzie zagotowany, mieszając przez cały czas, na małym ogniu. I postępowanie z miodem, gdy jest ugotowany, jest takie samo jak w rozdziale o orzeszkach piniowych¹³³. I po ugotowaniu miodu zdejmij go z ognia i weź orzechy, włóż je do środka i wymieszaj je dobrze ze wspomnianym miodem. I gdy to zrobisz, wyłóż [miód] na deskę, a niech będzie dobrze umyta wodą, później rozprowadź wszystko i pokrój na plasterki, póki jest gorące, tak jak będziesz chciał.

Rozdział XXXIII. Aby zrobić [ciastka zwane] casquetes

Aby zrobić ciastka zwane *casquetes*, z orzechami laskowymi, migdałami i orzeszkami piniowymi, weź tyle owoców, ile będziesz potrzebował, to jest taką samą ilość orzechów laskowych, jak migdałów, i suchych orzeszków piniowych. I upraż je, i gdy wszystkie będą uprażone, oczyść dobrze kawałkiem szkła. I gdy zostaną dobrze oczyszczone, utrzyj wszystkie na piasek. I później weź w przyprawie korzenne, to jest na sześć

¹³¹ Podobne określenie znajduje się w *Llibre d'aparellar de menjar*, cap. 232: *Llibre de totes maneres de confits*, przyp. 4, s. 294; o różnych etapach procesu karmelizacji i związanych z tym określeniami, patrz też L. Plouvier, op. cit., s. 36–37.

¹³² Patrz rozdz. XVII.

¹³³ Patrz rozdz. XXXII.

funtów owoców trzy uncje cynamonu i dwie uncje imbiru, i dwie gałki muszkatułowe, i kwiat gałki muszkatułowej za trzy denary, i goździków za trzy denary. I wszystko to utłucz i zetrzyj na proszek, i później dołączcie do roztartych owoców. Po tym wszystkim weź miodu: na sześć funtów owoców trzy funty miodu. I weź miód i dodaj go do gotowania z miską wody różanej. I gdy zacznie ciągnąć się jak nitki, zdejmij go z ognia i póki jest gorący, dodaj owoce i wygnieć to wszystko razem.

I jak będzie wygniecione, zrób *casquetes*, czy to okrągłaki lub [wyrób ciasto] na kształt ptaszków lub ryb, lub żółwi, lub jaszczurek, lub tego, co będziesz chciał zrobić. Jednakże ciasto, z którego zrobisz owe *casquetes*, niech będzie umyte i wyrobione z oliwą. I gdy *casquetes* zostaną zrobione, usmaż je na oliwie w następujący sposób: weź rondel lub kociołek i wlej tam oliwy, najlepszą, jaką możesz znaleźć. I gdy oliwa rozgrzeje się mocno, włóż doń wszystkie *casquetes*, tyle ile się tam zmieści, w podobny sposób jak pączki. I gdy zaczną się podnosić, wówczas wyjmij je warząchwią i włóż do innego rondla lub kociołka, który przygotowałeś sobie, a w nim miód i rozpuszczoną wodę różaną. Potem wyłóż je do miski lub na tacę i posyp po wierzchu cukrem lub cynamonem, i pošlij je komu zechcesz. I podobnie jeśli chcesz je przechować i zatrzymać dla siebie, włóż je do glinianego garnka lub do innego naczynia, i przechowaj je.

**LLIBRE DE TOTES MANERES DE CONFITS. BOOK ON DIVERSE WAYS
OF PREPARING CONFECTIONERY – OLD CATALAN COLLECTION
OF RECIPES FROM THE 14TH CENTURY**

Llibre de totes maneres de confits is an anonymous collection of Catalan confectionery recipes from the second half of the 14th century and one of the earliest among those produced in the Christian part of the world during the Late Middle Ages. The only known manuscript is at the Barcelona University Library in the codex entitled *Dies flos de les medicines*, pressmark ms. 68. The book contains 33 recipes for various sophisticated desserts made of honey and sugar. The major part of the recipes are instructions on how to prepare candied fruit (chapters I–XVI, XVIII–XXVI and XXVIII–XXIX; 28 recipes in total), stewed fruit (chapters XVII and XXVII) and cakes (chapters XXXI–XXXIII).

The name of the author as well as the circumstances related to its production and purpose remain unknown. The only trace that one could follow is provided in the words of the preface. As has been demonstrated by Joan Santanach i Suñol, they are far from credible since the author of the compilation relied heavily on other texts. The author of the Polish edition believes that the book was in fact written for people already familiar with the principles of culinary art and not for aristocrats to whom the anonymous compiler dedicates his work following a popular convention. Originally, the book may have been didactic in character and intended for future confectionary masters (e.g. apprentices).

The text was published for the first time in 1946 in „Boletín de la Real Academia de Buenos Letras de Barcelona” by Lluís Faraudo de Saint-Germain. The modern Catalan edition of *Llibre de totes maneres de confits*, which is the source text for this translation and the Polish edition, came out in 2003 and was edited by Joan Santanach i Suñol. So far this collection has never been translated in its entirety from the Old Catalan into any modern language and the Polish version is the very first attempt. The text of the translation preserves the peculiar structure of the original with its numerous repetitions and inconsistent use of personal forms.