

Rafał Hryszko

Instytut Historii, Uniwersytet Jagielloński

Produkcja i konsumpcja słodczy w wybranych państwach włoskich w XIV i XV wieku*

Wstęp

W średniowiecznej rzeczywistości produkty wytwarzane na bazie miodu i cukru przez długie wieki uchodziły za medykamenty. Zgodnie z zasadami teorii humoralnej oba te składniki były uważane za gorące i suche. Według ówczesnych przekonań spożywanie ich na początku lub końcu posiłku łagodziło niekorzystny wpływ pokarmów zimnych i wilgotnych, a tym samym pozwalało na wyrównanie zaburzonej równowagi humorów. Z biegiem czasu smak oraz wygląd słodkich produktów sprawiły, że w poszczególnych krajach północno-zachodniej części basenu Morza Śródziemnego, w tym na terenach Półwyspu Apenińskiego, na przełomie XIII i XIV wieku został zainicjowany proces gruntownej zmiany podejścia do słodczy. To na włoskich dworach Viscontich, Sforzów, Medyceuszy, D'Estów czy Gonzagów w XIV i XV wieku kształtowały się zwyczaje, które całej ówczesnej Europie nadawały nowe tony w życiu kulturalnym, gospodarczym i politycznym, tworząc podwaliny nowej epoki — renesansu. Jedną ze sfer oddziaływania były zwyczaje kulinarne, obejmujące również spożycie rozmaitych słodkości.

Jakie rodzaje słodczy jedzono na terenie Italii? W jaki sposób były one wytwarzane i w jakich okolicznościach były spożywane? Czy zajmowały

* Niniejszy artykuł stanowi zmodyfikowaną wersję fragmentu pracy: R. Hryszko: *Media aeva dulcia. Analiza produkcji i konsumpcji słodczy w Koronie Aragonii w XIV i XV w.* Kraków 2013.

szczególne miejsce w tamtejszym rytuale biesiadnym? Te pytania będą wyznaczać kierunek niniejszych rozważań. Celem będzie tu zarówno poszukiwanie zasad wytwarzania poszczególnych słodczy, jak i analiza okoliczności ich konsumpcji głównie na przykładzie wybranych państw włoskich leżących w północnej i środkowej części Półwyspu Apenińskiego: Genui, Mediolanu, Wenecji i Florencji, w XIV i XV wieku. Ze względu na wąskie ramy niniejszego opracowania poza obszarem mojego zainteresowania pozostanie kwestia spożycia słodczy na dworze papieskim u schyłku średniowiecza, podobnie jak i na krańcach południowych Italii — w Królestwie Neapolu i na Sycylii.

Baza źródłowa i literatura przedmiotu

Niniejsze rozważania zostaną zaprezentowane na podstawie analizy siedmiu włoskich ksiąg kucharskich, w których zostały zamieszczone przepisy na interesujące mnie wyroby cukiernicze¹. Do tej grupy zaliczymy: tzw. *Anonimo lucano*, *Anonimo padovano*, *Anonimo senese*, *Anonimo veneziano*², księgę ku-

¹ Zwięzła charakterystyka poszczególnych ksiąg wraz z bibliografią prac im poświęconych znajduje się m.in. w: C. Hieatt, C. Lambert, B. Lauriaux, A. Prentki: *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. In: *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. Sous la direction de C. Lambert. Montréal—Paris 1992, s. 318—388; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*. Firenze 2011, s. XI—XVI.

² Księga zwana *Anonimo lucano* zawiera 87 przepisów. Według najnowszych badań powstała w Nerola w Lacjum. Rękopis, opatrzony datą 3 sierpnia 1524 r., jest przechowywany w Biblioteca Nazionale w Neapolu, pod sygn. MS XII. E. 19. Edycje: L. Mancusi Sorrentino: *Apparecchi diversi da mangiare et rimedii*. “Appunti di gastronomia” 1993, num. 11, s. 18—104; M. Sũthold: *Manoscritto Lucano, ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Südtalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*. Genf 1994. W opinii Lejli Mancusi Sorrentino, *Anonimo lucano* stanowi odbicie zwyczajów późnego średniowiecza. W zbiorze znajdujemy echo kościelnych zakazów spożycia jajek, mleka i produktów mlecznych w czasie postu. Niniejsze zakazy zostały zniesione w 1491 r., zob. L. Mancusi Sorrentino: *Apparecchi diversi...*, s. 19; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. XI—XII. Rękopis *Anonimo padovano*, pochodzący z końca XV w. lub pierwszych lat następnego stulecia, jest przechowywany w Sheffield: Ms. R 3550, Collection of the Guild of St. George, Ruskin Gallery. Zbiór zawiera 638 przepisów oraz 8 list potraw spożywanych na ucztach. Opublikowany we fragmentach przez C. Benporata, zob. Tenże: *Un testo inedito cinquecentesco di cucina e scalcheria veneta*. “Appunti di gastronomia” 1998, num. 28, s. 20—46; Tenże: *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*. Firenze 2001, s. 274—278; Tenże: *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*. Firenze 2007, s. 112—122. Krótką charakterystykę źródła podaje też: E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. XII. Piętnastowieczny *Anonimo senese*

charską Mistrza Marcina (w rękopisie z Biblioteki Watykańskiej)³, zbiór zatytułowany *De honesta voluptate et valetudine*⁴ autorstwa Bartolomea Sacchiego zwanego Platyną oraz kompilację przepisów kulinarnych wcześniej przypisywaną Mistrzowi Marcinowi, którą współczesna nauka określa mianem *Anonimo neapolitano*⁵. Osobne miejsce zajmują źródła medyczno-farmaceutyczne, a wśród nich praca medyka z Genui Ambrogia de Oderico pt. *De sanitate regenda consilium*⁶, zbiór receptur medycznych Paula Suarda *Thesaurus aroma-*

jest zawarty w rękopisie ms. 226 z Bibliothèque Victor de Cessoles, Musée Massena w Nicei na kartach 1r—16r. Zbiór obejmujący 53 przepisy kulinarne został opublikowany przez: G. Rebora: *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*. In: *Miscellanea storica ligure*. Genova 1990, s. 1530—1560. Omówienie źródła: tamże, s. 1528—1529; C. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux, A. Prentki: *Répertoire des manuscrits...*, s. 346—347; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. XIII. Rękopis *Anonimo veneziano*, opatrzony sygnaturą Ms. 255, znajduje się w Biblioteca Casanatense w Rzymie. Zbiór pochodzący z XIV w. zawiera 135 przepisów kulinarnych. Został wydany w kilku edycjach: L. Frati: *Libro di cucina di XIV secolo*. Livorno 1899; E. Faccioli: *Arte della cucina*. Vol. 1. Milano 1966, s. 59—105. Szerzej o źródło zob. m.in.: C. Benporat: *Storia della gastronomia italiana*. Milano 1990, s. 24—26; C. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux, A. Prentki: *Répertoire des manuscrits...*, s. 354—355; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. XIII.

³ Jedno z najpopularniejszych źródeł kulinarnych z obszaru średniowiecznej Italii, zawierające 268 przepisów. Zachowane w kilku wersjach. Analizowany tekst pochodzi z manuskryptu przechowywanego w Bibliotece Watykańskiej: Ms. Urbinate Latino 1203, cc. IIIr—VIIIv, 1r—71r. Został opublikowany przez C. Benporata, zob. Martino de Rubeis: *Riva del Garda, Archivio Storico*. In: C. Benporat: *Cucina italiana del Quattrocento*. Firenze 1996, s. 157—231. Więcej zob. Tenże: *Cucina italiana...*, s. 56—60. Niniejsze dane za: E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. XIV; zob. też C. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux, A. Prentki: *Répertoire des manuscrits...*, s. 359.

⁴ *De honesta voluptate et valetudine* opublikowano drukiem po raz pierwszy przed 1475 r. Zbiór zawiera 420 podrozdziałów, zebranych w 10 ksiąg. Współczesna edycja m.in.: Platina: *On Right Pleasure and Good Health, a Critical Edition and Translation of De Honesti Voluptate et Valetudine*. Ed. and transl. by M.E. Milham. Tempe 1998. Zwięzłą charakterystykę źródła podaje: E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. XV—XVI; szerzej: Tenże: *Bartolomeo 'Platina', i suoi traduttori e i suoi esegeti*. "Appunti di gastronomia" 2007, num. 54, s. 21—50.

⁵ Rękopis liczący 89 kart jest przechowywany w Nowym Jorku w Pierpont Morgan Library. Jest znany jako Ms. Bühler 19. Zawiera 219 przepisów kulinarnych, z których 158 pochodzi z tzw. tradycji Mistrza Marcina, 29 zaś to przepisy katalońskie. Rękopis zawiera również zestawienie potraw podawanych na 6 ucztach: E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. XII; C. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux, A. Prentki: *Répertoire des manuscrits...*, s. 346. Cały zbiór wydał C. Benporat, przypisując autorstwo Mistrzowi Marcinowi, zob. Maestro Martino: *Ms. Bühler 19, New York, Pierpont Morgan Library*. In: C. Benporat: *Cucina italiana...*, s. 233—292. Krytyczne wydanie tego zbioru opracował także T. Scully: *Cuoco Napoletano. The Neapolitan Recipe Collection*. Ann Arbor 2000. O samym rękopisie zob. też: C. Spadaro Passanitello: *Il codice Bühler 19 della Pierpont Morgan Library di New York*. "Appunti di gastronomia" 1992, num. 9, s. 9—14.

⁶ Treść dwóch receptur przytacza: L. Balletto: *Medici e farmaci, scongieri ed incantesimi, dieta e gastronomia nel medioevo genovese*. Genova 1986, s. 244.

*tariorum*⁷ oraz anonimowy rękopis *Medicinalia quam plurima* datowany na przełom XV i XVI wieku⁸.

Natomiast do zbadania problematyki konsumpcji niezwykle przydatne okazały się rozmaite relacje źródłowe zebrane współcześnie przez Claudia Benporat⁹. Należą do nich: kroniki wybranych miast włoskich (Sieny, Mediolanu, Bolonii)¹⁰,

⁷ P. Suardo: *Thesaurus aromatariorum*. Lyon 1536. Dzieło P. Suarda zostało opublikowane po raz pierwszy w 1496 r. i należało do grona kilku prac farmaceutycznych ogłoszonych drukiem w latach 80. i 90. XV w. Pierwszą z nich było *Compendium aromatariorum* Saladina d'Ascoli, powstałe przed 1442 r., wydane w Bolonii w 1488 r. Drugą: *Lumen apothecariorum*, której autorem był lekarz z Tortony, Quiricus de Augustis, opublikowana w Turynie w 1492 r. Dwa lata później w Alessandrii został wydany *Luminare maius* autorstwa aptekarza Giovanniego Giacomo Manlio del Bosco: L. Moulinier-Brogi: *Médecins et apothicaires dans l'Italie médiévale: quelques aspects de leurs relations*. In: *Médecins et apothicaires dans l'Italie médiévale: concurrence ou complémentarité?* Troyes 2006, s. 8—9; artykuł jest dostępny w Internecie: halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/62/60/83/PDF/Apo.Def.pdf [data dostępu: 15.10.2013]; J.-P. Bénézet: *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII^e—XVI^e siècles)*. Paris 1999, s. 111—112. Dzieło Suarda, będącego aptekarzem, w dużej mierze nawiązywało do pracy Quiricusa de Augustis, przynajmniej w części dotyczącej słodkich wyrobów; zob. Q. de Augustis: *Lumen apothecariorum cum certis expositionibus*. Turin 1492, fol. XXXVr—XXXVIIr.

⁸ Rękopis jest przechowywany w Biblioteca Universitaria di Genova, ms. F VI 4. A. Niniejszy zbiór zawiera 1774 numerowane noty anonimowego autora wywodzącego się ze środowiska kupieckiego późnośredniowiecznej Genui. Tworzą one rozmaite formuły medyczne czy farmaceutyczne, w tym receptury na medykamenty, a także rozmaitego rodzaju zaklęcia lub formułki magiczne czy alchemiczne. 15 z nich dotyczy problematyki żywieniowej. Na potrzeby niniejszej rozprawy posługuję się transkrypcją zawartą w niepublikowanej pracy doktorskiej: G. Palmero: *Entre culture thérapeutique et culture matérielle: les domaines de savoir d'un anonyme génois à la fin du Moyen-Âge. Le manuscrit inédit «Medicinalia quam plurima»*. Vol. 2. [b.m.w.] 1998. Szerzej o zbiorze *Medicinalia quam plurima* zob. L. Balletto: *Medici...*, s. 235—236; G. Palmero: *Le manuscrit Medicinalia quam plurima. Une source importante pour l'étude de la culture et de la langue génoise à la fin du Moyen Age*. «Bulletin du Centre de Romanistique» 1999, ottobre, no 12, s. 1—18.

⁹ C. Benporat: *Feste e banchetti...* W niniejszej pracy została zamieszczona zarówno treść wybranych dokumentów archiwalnych, jak i przedruki z wcześniej opublikowanych zbiorów.

¹⁰ G. Mazzatinti: *Inventari dei manoscritti delle Biblioteche d'Italia*. Vol. 12. Firenze 1902—1903, s. 73—74. Za: A. Dei-Agnolo di Tura del Grasso: *Cronaca senese*, Ms. II.XI.15, Firenze, Biblioteca Nazionale, sub anno 1326, c. 13r—26v. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 122—124 (rozdz. *Siena, dicembre 1326, Feste per la cavalleria di Francesco Bandinelli*) (dalej: *Feste Bandinelli*—1); C. Mazzi: *Descrizione della festa in Siena per la cavalleria di Francesco Bandinelli nel 1326*. “Bullettino Senese di Storia Patria” 1911, Vol. 18, s. 336 sgg. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 125—128 (rozdz. *Siena, dicembre 1326, Feste per la cavalleria di Francesco Bandinelli*) (dalej: *Feste Bandinelli*—2); B. Corio: *L'istoria di Milano*. Venezia 1554, c. 266v. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 141—144 (rozdz. *Convito per l'investitura di Gian Galeazzo Visconti a duca di Milano, Milano, 5 settembre 1395*) (dalej: *Convito Visconti*); B. Corio: *L'istoria di Milano*. Venezia 1554, c. 418v. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 171—177 (rozdz. *Roma, 7 giugno 1473, Convito di Pietro Riario Cardinale di S. Sisto in sonore di Eleonora d'Aragona sposata a Na-*

inne prace o charakterze historiograficznym¹¹, korespondencja czołowych osobistości ówczesnego życia dworskiego¹², źródła o charakterze statystycznym, w których wyszczególniono potrawy podawane na ucztach¹³.

poli per procura con Ercole I duca d'Este) (dalej: Convito Riario—2); Ch. Ghirardacci: *Historia di Bologna*. In: *Rerum Italicarum Scriptores*. Vol. 33, p. 1. Città di Castello 1932, s. 235—241. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 249—253 (rozdz. *Bologna, gennaio 1484, Entrata a Bologna di Annibale II, primogenito di Giovanni II Bentivoglio, al rientro da Ferrara con la sposa Lucrezia, figlia naturalne di Ercole d'Este duca di Ferrara*) (dalej: *Entrata Bentivoglio*).

¹¹ P. Mantegazza: *Quadri della natura umana, feste ed ebrezze*. Milano 1871, s. 74n. Za: G. Broglio di Tartaglia: ms. 1161, Rimini, Biblioteca Civica Gambalunga, cc. 264r—272r. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 224—236 (rozdz. *Rimini, 24 giugno 1475, Feste per le nozze di Roberto Malatesta e Isabella di Montefeltro*) (dalej: *Feste Malatesta*); T. Calco: *Nuptiae Mediolanensium Ducum sive Johannis Galeacij cum Isabella Aragona, Ferdinandi Neapolitanorum Regis nepte*. In: *Tristani Chalci medilanensis historiographi, Residua e bibliotheca Patricij Nobilissimi Lucii Hadriani Cottae*. Milano 1644, s. 74—77. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 258—260 (rozdz. *Tortona, 26 gennaio 1489, Banchetto offerto da Bergonzio Botta, Maestro delle Entrate Ordinarie di Ludovico il Moro, a Gian Galeazzo II Sforza duca di Milano e alla sposa Isabella d'Aragona, nipote di Ferrante Re di Napoli, in occasione del loro incontro a Tortona*) (dalej: *Banchetto Botta*).

¹² P. di Marco Parenti: ms. Stroziano 574, classe XXV, Firenze, Biblioteca Nazionale. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 152—155 (rozdz. *Fiernze, giugno 1469, Feste per le nozze di Lorenzo de' Medici e Clarice Orsini*) (dalej: *Feste Medici*); L. Genovesi: *Lettera a Barbara di Brandenburgo Gonzaga*. Mantova, Archivio Gonzaga E.XXV.13, Roma 1973, 2 marzo. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 163—165 (rozdz. *Roma, 1 marzo 1473, Cena di carnevale (del re della fava) di Pietro Riario Cardinale di S. Sisto*) (dalej: *Cena Riario*); Eleonora d'Aragona: *Lettera da Campagnano a Diomede Carafa (?) datata 10 giugno 1473*. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 167—171 (rozdz. *Roma, 7 giugno 1473, Convito di Pietro Riario Cardinale di S. Sisto in sonore di Eleonora d'Aragona sposata a Napoli per procura con Ercole I duca d'Este*) (dalej: *Convito Riario—1*); Ms. Milano, Archivio di Stato, *Relazione anonima di un cavaliere al seguito di Caterina Sforza*. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 241—248 (rozdz. *Roma, 25 maggio 1477, Convito per le nozze di Girolamo Riario nipote di Sisto IV e Caterina figlia legittima di Galeazzo Maria Sforza duca di Milano*) (dalej: *Convito Riario*); E. Barbaro, ms. cod. 803, c. 84 sgg., Milano, Biblioteca Trivulziana. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 255 (rozdz. *Napoli, aprile 1488, Banchetto per le nozze di Gian Giacomo Trivulzio e la secondo moglie Beatrice d'Avalos d'Aquino*) (dalej: *Banchetto Trivulzio—1*); P. Morigia: *Descrittione fatta del convito del mano Giovan Giacomo Trivultio, quando egli prese moglie*. In: *Historia dell'antichità di Milano*. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 256 (rozdz. *Napoli, aprile 1488, Banchetto per le nozze di Gian Giacomo Trivulzio e la secondo moglie Beatrice d'Avalos d'Aquino*) (dalej: *Banchetto Trivulzio—2*).

¹³ Ms. Anonimo, Firenze, già Archivio famiglia Panciatichi. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 135—140 (rozdz. *Firenze e Pistoia, aprile 1388, Feste per la nomina a cavaliere di Giovanni Panciatichi*) (dalej: *Feste Panciatichi*); Ms. acquisti e doni 302.1, Carte sciolte, Firenze, Archivio di Stato. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 145—147 (*Firenze, 24 gennaio 1416, Corte imbandita da Antonio di Niccolò Castellani in occasione del suo matrimonio (?)*) (dalej: *Corte Castellani*); Ms. Firenze, Archivio Rucellai. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 148—151 (rozdz. *Firenze, giugno 1466, Feste per le nozze di Bernardo Rucellai*).

W interesującym mnie kontekście badawczym niezwykle cenne okazały się szczegółowe opisy przebiegu samych uroczystości¹⁴.

We współczesnych badaniach analizowany problem produkcji i kontekstu konsumpcji słodczy nie doczekał się osobnego omówienia. Największe zasługi w bliższym poznaniu poszczególnych elementów tego zagadnienia położył Claudio Benporat. Wybitny włoski uczony poruszał wybrane aspekty interesującego mnie problemu zarówno w pracach ogólnych poświęconych dziejom kuchni włoskiej¹⁵, jak i w opracowaniach szczegółowych, w których omawiał wybrane kwestie związane ze sferą produkcji¹⁶ oraz konsumpcji słodczy¹⁷.

Niniejsza problematyka przyciągała również uwagę innych autorów w kontekście szerszych rozważań dotyczących średniowiecznej kuchni włoskiej. Należy tutaj wymienić m.in. prace Enrika Carnevale Schianki¹⁸, Carla Camolliego¹⁹, a także prace poświęcone szeroko pojętej dworskiej kulturze biesiadnej

e Nannina de' Medici) (dalej: *Feste Rucellai*); *Menu di corte*, Ms. Registri Ducali e Missive, cart. 11, doc. 8, Milano, Archivio di Stato. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 157—160 (rozdz. *Roma* (?), *gennaio 1473*(?), *Convito principesco*) (dalej: *Convito principesco*); Ms. Stroziano 574, cl. XV, c. 125 sgg., Firenze, Biblioteca Nazionale. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 237—240 (rozdz. *Firenze*, *16 febbraio 1476*, *Convito organizzato da Bernardo Salutati e altri mercanti Fiorentini per i figli del Re di Napoli*) (dalej: *Convito Salutati*); Ms. miscellaneo R 3550, Sheffield, Ruskin Gallery, cc. 64v—67r. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 264—278 (rozdz. *Roma*, *4 giugno 1492*, *Convito offerto da monsignore Ascanio Sforza, fratello di Ludovico il Moro, a Ferrandino principe di Capua, baroni e ambasciatori*) (dalej: *Convito Sforza*).

¹⁴ *Ordine de le nozze de lo Illustrissimo Signor Misir Costantino Sfortia de Aragonia et la Illustrissima Madona Camilla de Aragonia sua consorte nel anno 1475 adi infrascripto*. Vicenza, Hermano Levilapide, 9 novembre 1475. In: C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 176—223 (rozdz. *Pesaro*, *28 maggio 1475*, *Banchetto per le nozze di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona*) (dalej: *Banchetto Sforza*).

¹⁵ C. Benporat: *Cucina italiana...*

¹⁶ C. Benporat: *Note per la storia dei confetti*. “Appunti di gastronomia” 2005, num. 47, s. 71—89; Tenze: *Decorì, castelli e statue di zuccharo sulla scena conviviale italiana*. “Appunti di gastronomia” 1999, num. 30, s. 42—67; Tenze: *Spongata di zucchero*. “Appunti di gastronomia” 2004, num. 43, s. 5—10; Tenze: *Panforte, panpepato e spongata*. “Appunti di gastronomia” 2004, num. 45, s. 52—59.

¹⁷ C. Benporat: *La convivialità rinascimentale alla corte degli Sforza*. “Appunti di gastronomia” 1993, num. 10, s. 46—53; Tenze: *Convivialità, arredi e apparati scenici in palazzo Riario-Sforza nella Roma quattrocentesca*. “Appunti di gastronomia” 1998, num. 25, s. 5—27; Tenze: *Convivialità, cucina e decori delle tavole nella Firenze del '400*. “Appunti di gastronomia” 1999, num. 28, s. 5—21; Tenze: *La “collatione”, una nuova forma conviviale*. “Appunti di gastronomia” 2007, num. 52, s. 45—58; Tenze: *Convivialità degli ultimi Visconti*. “Appunti di gastronomia” 2009, num. 58, s. 5—16; Tenze: *‘De convivencia’ un trattato di etica conviviale di Giovanni Pontano*. “Appunti di gastronomia” 2001, num. 36, s. 10—26.

¹⁸ E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*

¹⁹ C. Camolli: *Cucina e feste presso la corte ferrarese del '400*. “Appunti di gastronomia” 1991, num. 6, s. 23—30.

państw włoskich w późnym średniowieczu autorstwa m.in. Luigiego Alberta Gandiego²⁰, Alberta Courneta²¹ i Claudia Benporata²².

Nie sposób pominąć publikacji dotyczących poszczególnych wyrobów cukierniczych. Kwestia ta była przedmiotem badań m.in. Brunona Maggiego²³, Francesca Sorrentina²⁴, Simony Leone²⁵ czy wspomnianego Claudia Benporata²⁶.

Terminologia późnośredniowiecznych słodczy włoskich

W późnym średniowieczu na terenach państw włoskich wszelkie słodczy najczęściej określano wspólną nazwą *confetti* (lub *confecti*)²⁷, rzadziej *confetture*²⁸, *confectione*²⁹ czy *confezzioni*³⁰.

Włoska literatura przedmiotu (C. Benporat³¹, E. Carnevale Schianca³²) uwypukla dwubiegunowy zakres znaczeniowy terminu „*confetti*” i jego de-rywaty w późnym średniowieczu. W wąskim zakresie niniejsze pojęcie odnosiło się do każdego wyrobu złożonego z nadzienia zatopionego w powłoce cukrowej. Nadzienie to mogły stanowić zarówno pojedyncze ziarna, nasiona (np. kolendra czy anyż), jak i przyprawy korzenne w całości lub w kawałkach

²⁰ L.A. Gandini: *Tavola, cucina e cantina della corte di Ferrara nel Quattrocento. Saggio storico*. Modena 1899.

²¹ A. Cournet: *L'evoluzione dell'arte dolciaria in Italia*. In: G. Ciocca: *Il pasticcere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette*. Milano 1923, s. XIX—LX.

²² C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 67—92, 101—110.

²³ B. Maggi: *Il marzapane*. „Appunti di gastronomia” 2001, num. 34, s. 73—84.

²⁴ F. Sorrentino: *Le nozze Trivulzio-d'Avalos e la pignolata napoletana*. „Appunti di gastronomia” 2001, num. 34, s. 57—62.

²⁵ S. Leone: *Alcuni appunti sul torrone*. „Appunti di gastronomia” 2009, num. 58, s. 83—92.

²⁶ C. Benporat: *Bizzarrie e fantasie della cucina medioevale italiana*. „Appunti di gastronomia” 2000, num. 33, s. 5—16; Tenze: *Decorati sulle tavole italiane: la nave*. „Appunti di gastronomia” 2001, num. 34, s. 49—58.

²⁷ Feste Panciatichi, s. 136, 138—139; Convito Visconti, s. 143; Corte Castellani, s. 145—146; Feste Medici, s. 152—154; Banchetto Sforza, s. 198, 215; Convito Riario, s. 244; C. Benporat: *Note...*, s. 71.

²⁸ Feste Malatesta, s. 231.

²⁹ Convito Riario—1, s. 171; Banchetto Sforza, s. 210—211, 215.

³⁰ Feste Rucellai, s. 151; Feste Malatesta, s. 235.

³¹ C. Benporat: *Note...*, s. 71—72.

³² E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 178; G. Rebori: *La cucina medievale...*, s. 1542—1543.

(np. cynamon, kardamon, imbir, gałka muskatołowa i jej osnówka (*macis*) itp.), a także migdały i różne gatunki orzechów. W szerokim znaczeniu z kolei niniejszy termin definiował również wyroby kandyzowane (*canditi*) oraz galaretki (*gelatine*)³³.

W źródłach kulinarnych pojęcie „*confetti*” i jego derywaty występowały z przydawkami wskazującymi na różnorodność typów (np. *ognj sorte* czy *ognj rasone*)³⁴, dostateczną ilość słodczy na daną ucztę (*confetti assai*)³⁵, sposób zdobienia poszczególnych produktów (*confecti dorati*)³⁶, miejsce ich wytwarzania (*confetti minuti da Feligni*)³⁷, sposób przechowywania (*confectione de le ceste*)³⁸ czy wreszcie miejsce słodczy w menu danego przyjęcia (*confecti dinaçi e di rieto*)³⁹.

Oprócz terminów generalizujących w kręgu późnośredniowiecznych państw włoskich używano pojęć odnoszących się do konkretnych typów słodczy. Jednym z nich była nazwa „*traggea*” (*triggea*)⁴⁰, która zdaniem E. Carnevale Schianki pokrywała się z wąskim zakresem znaczeniowym terminu „*confetti*”⁴¹. Również w tym wypadku używano dodatkowych określeń determinujących cechy wyrobów, np. *traggea bianca*. Z kolei *traggea di pere per mescolare* może wskazywać na rodzaj cukierków gruszkowych⁴², termin „*traggea grossa come corbezzole*” odnosił się zaś do słodczy o wielkości porównywalnej do owoców chróstiny jagodnej, których średnica nie przekracza 2 cm⁴³.

Inne pojęcia na określenie słodczy pojawiają się w materiałach źródłowych zdecydowanie rzadziej. Autorzy opisów uczt sporadycznie posługują się terminem „*zucherini*”⁴⁴, wskazującym na cukier jako główny surowiec produktu, podobnie jak ogólną i bardzo nieprecyzyjną nazwą „*dolceza*” (słodko-

³³ E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 178—179.

³⁴ Maestro Martino: *Ms. Bühler 19...*, s. 284, 287, 289.

³⁵ Feste Medici, s. 153.

³⁶ Feste Panciatichi, s. 136.

³⁷ Convito Riario—2, s. 175.

³⁸ Banchetto Sforza, s. 211.

³⁹ Feste Bandinelli—1, s. 123; Feste Bandinelli—2, s. 126, 127.

⁴⁰ W źródłach zgromadzonych w publikacji C. Benporata termin „*traggea*” (*triggea*) pojawia się kilkakrotnie: Feste Bandinelli—1, s. 123; Feste Bandinelli—2, s. 126; Feste Panciatichi, s. 135—136, 139; Corte Castellani, s. 145—146. Samo pojęcie „*traggea*” wywodzi się z greckiego *trág(h)ema* i można je przetłumaczyć jako deser. Według E. Carnevale Schianki, termin ten miał znaczenie generalizujące i odnosił się do małych słodczy, wyrabianych z kawałków suszonych owoców, ziaren lub korzeni, które powlekano warstwami gorącej masy cukrowej. Ten rodzaj słodczy podawano na początku lub na końcu posiłku, sporadycznie używano także w kuchni do zdobienia tortów; wykorzystywano je w całości lub rozkruszone. Por. E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 678.

⁴¹ E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 178, 678.

⁴² Corte Castellani, s. 147.

⁴³ Feste Medici, s. 153.

⁴⁴ Banchetto Sforza, s. 195; Entrata Bentivoglio, s. 252.

ści, współcześnie wł. *dolcezza*)⁴⁵. W jednym przypadku pojawia się desygnat określający przeznaczenie bliżej niezidentyfikowanych słodczy przygotowanych na bazie cukru i miodu, których spożycie ma pobudzać apetyt (*cibi [vari] fatti di zucchero e mele et altre cose provocative alla gola*)⁴⁶.

Metody i zasady produkcji późnośredniowiecznych słodczy włoskich

Cukier i jego przetwory

W XIV i XV wieku na obszarze Półwyspu Apenińskiego zarówno sprzedaż cukru, jak i jego przetwarzanie stanowiły domenę aktywności zawodowej miejscowych aptekarzy, określanych mianem „*speziari*” lub „*aromatari*”. W ich działalności cukier odgrywał niezwykle ważną rolę. Stanowił wręcz atrybut tej profesji, a jego brak oznaczał farmaceutę o niskich kompetencjach zawodowych („aptekarz bez cukru”)⁴⁷.

Zgodnie z teorią humoralną, cukier traktowany był jako substancja gorąca, co sprawiało, że znajdował szerokie zastosowanie w średniowiecznej medycynie. Był istotnym komponentem rozmaitych substancji leczniczych, łagodził smak poszczególnych składników lub zapewniał im trwałość. U schyłku wieków średnich cukier i jego przetwory coraz częściej znajdowały zastosowania pozamedyczne, a spożywanie cukru wykraczało poza przyjmowane powszechnie normy dietetyczne i zaczęło być kojarzone ze sferą przyjemności⁴⁸.

W tej perspektywie nie dziwi fakt, że w warsztatach późnośredniowiecznych *speziari* doskonalono metody przetwarzania cukru. Wyrabiano z niego

⁴⁵ Banchetto Botta, s. 265.

⁴⁶ Banchetto Trivulzio—2, s. 256.

⁴⁷ Jak podaje słownik etymologiczny języka włoskiego, *speziare* to sprzedawca korzeni, a zarazem aptekarz (*venditore di spezie, farmacista*); miejsce jego pracy (warsztat) było określane mianem *speziaria*; por. M. Cortelazzo, P. Zolli: *Dizionario etimologico della lingua italiana*. Vol. 5: (S—Z). Bologna 1988, s. 1250. Zob. również: Q. de Augustis: *Lumen apothecariorum...*, fol. XXXVr—XXXVIIr; P. Suardo: *Thesaurus aromatariorum...*, fol. XXXIIIv—XXXIVv; M. Ouerfelli: *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans Méditerranée médiévale*. Leiden—Boston 2008, s. 567.

⁴⁸ Szerzej w odniesieniu do Półwyspu Iberyjskiego zob. R. Hryszko: *Media aeva dulcia...*, s. 45—59.

masy cukrowe zwane *pasta de zucharo*⁴⁹ lub — po zmieszaniu z mlekiem — przyrządzano polewy (dawniej *salsa de zucaro*)⁵⁰. Używano go także do produkcji drażetek cukrowych (*saccaro pastillis*⁵¹, *saccaro confectae quo vulgo Martios panes vocamus*⁵²) czy przyrządzania *monte de zucharo*⁵³.

Szczególnie istotna była obróbka termiczna cukru. Dzięki niej interesujący nas surowiec gęstniał, a przy intensywnym podgrzewaniu karmelizował się. Ogrzewanie cukru pozwalało na wykorzystanie właściwości plastycznych uzyskanej masy cukrowej zwanej *fanid* albo *panid*, po łacinie *penidium*. Punktem wyjścia do stworzenia tej masy był syrop z wody i cukru; podgrzewano go, by dzięki odparowaniu części wody zyskał właściwości plastyczne. Wraz ze wzrostem temperatury rosła też gęstość ogrzewanej substancji. W tym stanie syrop tracił swą płynną postać i zaczynał się kleić (między 106 a 145°C). Jak wskazuje L. Plouvier, masa cukrowa w temperaturze od 121 do 143°C stawała się plastyczna i utrzymywała tę właściwość po ponownym podgrzaniu⁵⁴. Swe właściwości zachowywała również dzięki odpowiedniemu rozciąganiu (m.in. przy wykorzystaniu gwoździa przytwierdzonego do ściany). Gdy płynny półprodukt został wylany na zimną powierzchnię, masa twardniała i łatwo dawała się kroić na mniejsze porcje. Z kolei po uprzednim posypaniu chłodnej płyty marmurowej skrobią i sukcesywnym ugniataniu odpowiednio ogrzanej masy możliwe było kształtowanie z niej różnorodnych *cose di zuccaro*: figur, przedmiotów, a nawet kompozycji przestrzennych⁵⁵.

Najczęściej z rozpuszczonego, podgrzanego cukru kształtowano figury ludzi bądź postaci mitologicznych. Źródła wymieniają m.in. *pastorelle a guisa di lucernuzze*, *pastorelle piccole di zucchero*⁵⁶. W jednym przypadku

⁴⁹ Convito Sforza, s. 275.

⁵⁰ Banchetto Botta, s. 259.

⁵¹ Banchetto Trivulzio—I, s. 255.

⁵² Tamże.

⁵³ Banchetto Sforza, s. 215.

⁵⁴ Według L. Plouvier, metoda ta wymagała sporo wprawy; por. L. Plouvier: *La confiserie européenne au Moyen Âge*. "Médium Aevum quotidianum" 1988, Vol. 13, s. 38. Uczona dowodzi, że ta forma obróbki cukru była niezwykle popularna w świecie muzułmańskim; por. Taż: *L'introduction du sucre en pharmacie*. «Revue d'histoire de la pharmacie» 1999, Vol. 87, no 332, s. 201—202; Taż: *La confiserie...*, s. 38; Taż: *Le «letuaire», une confiture du bas Moyen Âge*. In: *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires...*, s. 254; L. Plouvier: *Le rôle d'al-Andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident: l'exemple de la confiserie*. «Horizons maghrébins» 2006, Vol. 55, s. 36—37.

⁵⁵ E. Savage-Smith: *Medycyna*. W: *Historia nauki arabskiej*. Red. R. Rashed, współpr. R. Morelon. T. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*. [Przeł. J. Kozłowska, K. Pachniak]. Warszawa 2005, s. 180—181; L. Plouvier: *La confiserie...*, s. 35—36; Taż: *Le «letuaire»...*, s. 252; Taż: *Le rôle d'al-Andalus...*, s. 34—37.

⁵⁶ Convito Salutami, s. 239.

z cukru sporządzono figurkę Apolla z lirą (*Apollo Cu la Lyra de zucchero*)⁵⁷. Dzięki relacji Beatrice d'Este, żony władcy Mediolanu Lodovica il Moro, wiemy, że w 1493 roku władze Wenecji zamówiły u miejscowych mistrzów cukiernictwa skomplikowaną kompozycję wykonaną z cukru. Składały się nań cukrowe figury przedstawiające papieża, wybranych władców włoskich oraz wyobrażenia herbów Wenecji („Santo Marco”) i Mediolanu („Bissa”)⁵⁸. W innych wypadkach z cukru kształtowano postacie alegoryczne nawiązujące do celebrowanego wydarzenia. W 1475 roku, podczas uroczystości weselnych Costanza Sforzy i Camilli Aragońskiej odpowiednio uformowane kompozycje cukrowe służyły podkreśleniu cnót panny młodej oraz politycznego znaczenia księcia⁵⁹. Alegoryczną wymowę miała również kompozycja z cukru przedstawiająca górę niesioną przez trzy *damigelle* będące personifikacjami Gramatyki, Retoryki i Astrologii. Na jej wierzchołku znajdowały się figurki z cukru obrazujące Apolla w otoczeniu tańczących muz oraz grupę dwudziestu poetów greckich i łacińskich z cukrowymi księgami w dłoniach⁶⁰.

Nie były to jedyne kształty nadawane masie cukrowej. Na wspomnianych uroczystościach weselnych cukier posłużył do przygotowania wozu triumfalnego, który ciągnęły woły z cukru („uno alto e degno carro de zucchero candidissimo et messo a oro fino menado da boi pur di zucchero, et era ben facto et proportionato a l'anticha”)⁶¹. Jak z kolei zaświadcza Eleonora Aragońska w jednym ze swoich listów, w których opisała bankiet wydany przez kardynała Girolama Riaria w 1473 roku, na stołach biesiadników pojawiły się naczynia

⁵⁷ Banchetto Sforza, s. 216.

⁵⁸ W opisie uczty czytamy m.in.: “prima compare sopra d'uno asse lo Papa, el Principe, et lo Duca de Milano cum le arme loro, et quelle de la signoria vostra, poi Santo Marco deinde la Bissa et lo diamante et tante altre representatione de diverse cose tute lavorate de zucchero dorate che facevano el numero de 300 cum infiniti piatti de confectione, et cope da bere in mezo, li quali tuti se destenderono per la sala che fu uno bellissimo spettacolo” — P. Molmenti: *La storia di Venezia nella vita privata dalle origini alla caduta della repubblica*. Venezia 1880, przyp. 3, s. 262, 609; A. Cougnet: *L'evoluzione...*, s. LXVII.

⁵⁹ Do osoby Camilli Aragońskiej odnosiła się “una Pudicizia a sedere molto degnissima pur di zucchero”, aluzją do pozycji księcia była zaś “ròcca o vuolsi dire castello pur di zucchero, fatta a quella forma e proporzione che è il disegno, o vuoi modello, di quello superbo e forte castello, che fa edificare il prefato Signore in Pesaro” — M. Tabarrini: *Descrizione del convito e delle feste fatte in Pesaro per le nozze di Costanzo Sforza e di Camilla d'Aragona nel maggio 1475*. Firenze 1870, s. 48, 51; C. Benporat: *Decori, castelli...*, s. 44.

⁶⁰ “E in mezzo era il fonte d'Elicon con uno lauro pure di zucchero che l'ombrava; e intorno era un ballo delle nove Muse, e Apollo colla lira, pur di zucchero; e dietro a questo monte veniano venti poeti, dieci greci e dieci latini, a dua a dua, vestiti con suoi abiti ornatissimi; e ciascuno aveva uno libro in mano di buona grandezza, di zucchero, colle coperte colorite e serragli argentini e dorati che parevano veri libri” — M. Tabarrini: *Descrizione del convito...*, s. 52; C. Benporat: *Decori, castelli...*, s. 44.

⁶¹ Banchetto Sforza, s. 215.

na słodycze, a w nich statki zrobione z cukru („confetere X con X navi de zucarò de sopra piene de gliandi et rose de zuccaro”)⁶².

Wspomnianym przedstawieniom figuralnym niejednokrotnie towarzyszyły kompozycje przestrzenne. W pierwszym rzędzie należały do nich zamki z cukru, których wygląd wywarł wrażenie na ucztujących. Jak można sądzić, miały one dość realistyczny wygląd, skoro w opisie uczty wydanej z okazji pobytu w Bolonii Annibale II Bentivoglia zaznaczono, że owe zamki były zaopatrzone w blanki i wieże, w których umieszczono żywe ptaszki („castello di zuccaro con li merli e torri molto artificiosamente composto pieno di uccelli vivi”)⁶³.

W maju 1475 roku zaś Costanzo Sforza, pan na Pesaro, polecił sporządzić zamki cukrowe zaopatrzone w liczne elementy odwzorowujące szczegóły fortyfikacji („castelli di zucchero con torri, merli e spiritelli, arme, arbori, fiori cavalli e altre cose tutte de zuccaro lavorato a oro et colori fini grandi e larghi, quanto ne poteva portale un uomo”)⁶⁴.

Czy owe cukrowe zamki były makietami rzeczywiście istniejących budowli obronnych, trudno jednoznacznie powiedzieć. W niektórych przypadkach zachowany przekaz źródłowy nie pozostawia wątpliwości. Z okazji ślubu Roberta Malatesty z Izabellą z Montefeltre, który odbył się w Rimini w czerwcu 1475 roku, została podana przekąska ze słodyczami, na którą składało się czterdzieści zamków cukrowych z detalami fortyfikacyjnymi. Uwagę biesiadników zwracała również miniatura jednej z miejscowych fontann, z której wytryskiwała woda nasyczona perfumami. Osobne miejsce zajmowała zminiaturyzowana replika bramy św. Piotra czy łuku Oktawiana („quaranta castelli, ripieni di torri, diuersamente fatti, la fontana di Rimini nella propria forma circondata da sedici putti che gettaua acqua profumata; fu portata similmente di zucchero la Porta di San Pietro colli due giganti, che anticamente la guardavano, chiamato l’uno Atlante, e Fierabranca l’altro, l’arco d’Ottaviano con altri due Giganti”). W prezentacji owych arcydzieł sztuki cukrowniczej brało udział ponad sto czterdzieści osób („tutte le suddette confetture furono portate in bacini d’argento, da cento quaranta giouini nobili, riccamente vestiti, li quali fatto un largo giro fecero ala a due nobili donzelle, d’età d’anni XV non meno vaghe d’aspetto”)⁶⁵.

Zgodnie z przekazem księcia Gozzadiniego (zwanego Nanni), w 1487 roku podczas wesela z okazji ślubu Annibale Bentivoglia i Lucrezii d’Este na stołach

⁶² Treść listu została zamieszczona m.in. w pracy *Notabilia temorum di Angelo de Tummullis da Sant’Elia*. A cura di C. Corvisieri. Roma 1890, s. 194—203; C. Benporat: *Decori sulle tavole...*, s. 55.

⁶³ Entrata Bentivoglio, s. 251.

⁶⁴ Banchetto Sforza, s. 176—223. Szerzej o ucztach na dworze Sforzów zob. C. Benporat: *La convivialità rinascimentale...*, s. 46—53.

⁶⁵ P. Mantegazza: *Quadri della natura umana-feste ed ebbrezze*. Vol. 1. Milano 1871, s. 88.

biesiadników znalazły się także wyrafinowane kompozycje cukiernicze. Jedną z nich były „castelli di zucchero con entro uccelletti vivi, che, a un dato momento, se ne fuggivano; ed altri che racchiudevano conigli ed un porchetto vivo, che faceta sforzi per uscirne, e grugniva e si arrampicava sporgendo la testa furio dei merli”. Warto nadmienić, że wszystkie serwowane potrawy, w tym słodcze, były złożone⁶⁶.

Opisane przykłady wyraźnie wskazują, że na terenie Italii obróbka cukru osiągnęła wysoki stopień zaawansowania. Podane fakty stanowią dobitne świadectwo umiejętności miejscowych *speziari* związanych z poszczególnymi dworami książęcymi. Jak przedstawiono, efekty ich pracy wpisywały się w program propagandy politycznej łączącej się z podkreśleniem znaczenia poszczególnych rodów panujących. Wydaje się, że zaprezentowane wyroby miały walor dekoracyjny. Ich kształt i różnorodność miały oczarować uczestników uroczystości. Dostępne źródła nie podają informacji, czy i w jakim stopniu przedstawione kompozycje były konsumowane podczas uczt. Zważywszy na predylekcję do cukru i jego przetworów, wydaje się to całkiem prawdopodobne.

Cukierki

Wśród innych wytwarzanych z cukru wyrobów włoskich *speziari* dużą popularnością cieszyły się rozmaite cukierki. W pierwszym rzędzie były to cukierki z różnymi dodatkami, występującymi niekiedy w formie nadzienia. Przyrządzanie tego typu wyrobów wiązało się z poddaniem wybranych składników obróbce termicznej. W tym celu sięgano po duży kociołek miedziany, dzięki któremu przygotowywaną miksturę w łatwy sposób można było przybliżać do lub oddalać od paleniska, w zależności od pożądanej temperatury. Zaczynano od prażenia nad ogniem nadzienia do cukierków, które musiało być stale mieszane. Następnie dodawano rozgrzany cukier i mieszano warząchwą lub gołymi rękami. Czynność tę powtarzano wielokrotnie, przy czym każde dodanie cukru pokrywało nadzienie kolejną warstwą. E. Carnevale Schianca podaje, że w zależności od sposobu obróbki cukru uzyskiwano dwa rodzaje cukierków. Pierwszy z nich, zwany *levis coctio*, dzięki umiarkowanemu ogrzewaniu masy cukrowej pozwalał uzyskać cukierki okrągłe i gładkie. Z powodu braku precyzyjnych narzędzi pomiarowych posługiwano się prostym doświadczeniem. Gdy uzyskana masa wzięta w dwa palce rozciągała się jak nitki, polewa była gotowa. Z kolei na skutek mocniejszego podgrzewania,

⁶⁶ A. Cougnet: *L'evoluzione...*, s. LV, LXIV—LXV.

zwanego *fortis coctura*, powierzchnia przyrządzanych cukierków stawała się chropowata⁶⁷.

Dzięki zastosowaniu metody *levis coctio* wytwarzano cukierki anyżowe, o czym informuje nas przepis zawarty w pracy Paula Suarda⁶⁸. W zbliżony sposób uzyskiwano cukierki cynamonowe. Na podstawie receptury zawartej w tym samym zbiorze wiemy, że w celu ich przyrządzenia należało warstwę cynamonu oddzieloną od zdrewniałej kory pokroić w cienkie paski. Prażyło się je w misce nad ogniem w podobny sposób do opisanego wcześniej. Następnie dodawano cukru i stopniowo zwiększano temperaturę, pamiętając o ciągłym mieszaniu, tak, by roztopiony cukier pokrył cynamon kolejnymi warstwami⁶⁹.

Późnośredniowieczni *speziari* włoscy przyrządzali również cukrowe paluszki, zwane *manus Christi* (*Menechristi indorati in tazze d'oro avanti pasto*)⁷⁰. Uzyskiwano je, podgrzewając cukier do 117,5°C. W ówczesnej tradycji cukierniczej był to trzeci stopień gotowania, zwany z włoska *terza cottura*. Do tak przyrządzonej masy dodawano wodę różaną lub fiołkową, ewentualnie sproszkowane perły, a następnie wylewano wszystko to na marmurową powierzchnię lekko posypaną mąką lub zwilżoną olejem migdałowym. Po wystygnięciu gotowy produkt pokrywano złotem w listkach⁷¹.

Owoce i warzywa kandyzowane

Ówczcześni *speziari*, chcąc zaspokoić wyrafinowane gusta konsumentów, przyrządzali także rozmaite owoce kandyzowane. Uzyskiwano je w wyniku procesu kandyzowania, czyli „sposobu utrwalania owoców przez nasycenie ich cukrem (do zawartości ok. 70%)”⁷². W odniesieniu do realiów średniowiecz-

⁶⁷ P. Suardo: *Thesaurus aromatariorum...*, fol. XXXIVr; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 38—39.

⁶⁸ P. Suardo: *Thesaurus aromatariorum...*, fol. XXXIVr; L. Mancusi Sorrentino: *Apparecchi diversi...*, s. 56; Martino de Rubeis: *Riva del Garda...*, nr 174, s. 209; Platina: *On Right Pleasure...*, s. 190—191; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 39.

⁶⁹ Jak zauważa E. Carnevale Schianca, słodczyce te miały pikantny smak. Według włoskiego badacza, ten rodzaj słodkości był często fałszowany — zamiast świeżego cynamonu dodawano surowiec zleżały lub zastępowano go imbirem; por. P. Suardo: *Thesaurus aromatariorum...*, fol. XXXIIIv; Convito principesco, s. 160; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 110.

⁷⁰ Convito Riario, s. 173.

⁷¹ P. Suardo podaje receptury na trzy rodzaje *manus Christi*: różane, fiołkowe i perłowe; por. P. Suardo: *Thesaurus aromatariorum...*, fol. XXXIVr—XXXIVv; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 381—382.

⁷² <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3919799/kandyzowanie.html> [data dostępu: 15.10.2013].

nych niniejszą definicję należy uzupełnić o miód. Do przyrządzenia tego typu słodczy wykorzystywano zarówno składniki o twardej konsystencji (m.in. migdały — *mandorle confette*⁷³, *mandorle col zucchero o mele*⁷⁴, orzeszki piniowe⁷⁵, orzeszki laskowe⁷⁶), jak i całą gamę owoców oraz warzyw o miękkiej konsystencji.

I tak, zgodnie z zaleceniami przepisu z *Anonimo veneziano* pt. *A chonfettare mandorle fresche e persiche fresche e nocte fresche voglino essere zovette, né dure, né tenere, etc.*, migdały wykorzystywane do kandyzowania musiały być cierpkie, zielone i delikatne. Najpierw należało zrobić w nich szpilką 4 otwory. Następnie wkładano je do wody i przez pewien czas moczone, zmieniając często wodę. Później przez kwadrans gotowano migdały w innej wodzie, a przez kolejne 2 dni suszono je w zaciemnionym miejscu. Po upływie tego czasu dziury w migdałach faszerowano imbirem, cynamonem i goździkami. Tak przygotowane migdały gotowano w miodzie przez „paternoster”. Tę ostatnią czynność powtarzano (zmieniając miód) tak długo, aż wszystko „będzie dobrze ugotowane”⁷⁷. Orzechy włoskie natomiast, miękkie i bez twardego środka, obierano, a następnie w 2 lub 3 punktach dziurawiono. Po tych czynnościach gotowano je w syropie miodowym i przyprawiano korzeniami. Dalsze kroki były identyczne jak przy kandyzowaniu migdałów, z tą wszelako różnicą, że w orzechach robiono 6 (a nie 4, jak w przypadku migdałów) otworów do faszerowania. Przygotowywany produkt należało gotować przez pół godziny, a następnie suszyć przez 3 dni⁷⁸.

Poddanie procesowi kandyzowania owoców o miękkiej konsystencji było długotrwałe. Wymagało też sięgnięcia po zabiegi pozwalające na ich odwodnienie i jednoczesną konserwację. Podobnie jak w wypadku cukierków i tu uzyskiwano dwie zasadnicze grupy produktów.

Do pierwszej z nich wchodziły owoce kandyzowane, takie jak cedraty, pomarańcze i ich skórki. Do drugiej zaś warzywa, np. dynie. Prześledźmy zasady przyrządzania poszczególnych wyrobów zawarte w analizowanych zbiorach przepisów.

I tak, receptura na kandyzowanie cedratów (*cedro*) zawarta w zbiorze *Anonimo padovano* zalecała najpierw moczenie owoców w wodzie przez 2 dni. Po upływie tego czasu wodę należało odlać, a cedraty zalać miodem. Po ko-

⁷³ P. Suardo: *Thesaurus aromatariorum...*, fol. XXXIIIv; Feste Medici, s. 154.

⁷⁴ Feste Panciatichi, s. 136.

⁷⁵ Convito principesco, s. 160; Feste Medici, s. 153—154; Convito Riario—2, s. 175; Banchetto Trivulzio—1, s. 255.

⁷⁶ P. Suardo: *Thesaurus aromatariorum...*, fol. XXXIIIr.

⁷⁷ E. Faccioli: *Arte della cucina...*, nr CXXVII, s. 102; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 380.

⁷⁸ E. Faccioli: *Arte della cucina...*, nr CXXVII, s. 102; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 438.

lejszych 2 dniach czynności należało powtórzyć ok. 4—5 razy w odstępach dwudniowych.

Drugi ze znanych sposobów pochodzi z rękopisu opactwa z Morimondo. Stosownie do zawartych tam wskazań kandyzowane cedraty należało obrać i pokroić na kawałki, które umieszczano w odpowiednim naczyniu wypełnionym gorącą wodą. Następnie odstawiano całość na 20 dni, przy czym codziennie należało zmieniać wodę. Po upływie tego czasu miksturę gotowano w wodzie „per octo pater noster e octo ave maria”. Następnie owoce zalewano najpierw zimną wodą, a potem gotowanym miodem i zostawiano na kolejne 3 dni. Czwartego dnia trzeba było zagotować miód i ponownie zalać nim owoce. Tak przyrządzone cedraty należało odstawić na rok⁷⁹.

Dwa przepisy na przetwory z pomarańczy znalazły się we wspomnianym zbiorze *Anonimo veneziano*. Pierwszy z nich, zatytułowany *Ranciata buona e delicata*, zawiera wytyczne odnoszące się do przyrządzania kandyzowanych skórek pomarańczowych. Według pierwszej receptury skórki należało oddzielić od miąższu, usunąć z nich jak najwięcej białych włókien, wreszcie pokroić na kawałki, po czym moczyć w wodzie przez 15 dni, co pozwalało na utratę nadmiaru goryczy. Po upływie wyznaczonego czasu skórki gotowano w wodzie tak długo, aż zmiękły. Później suszono je przez 3 dni, a po kolejnym gotowaniu, tym razem w miodzie, cedzono. Czynność tę należało powtórzyć w następnej porcji miodu, do której dodawano przyprawę. Cały proces kontynuowano do skutku, „aż wszystko będzie dobrze ugotowane i zgęstnieje”. Następnie odstawiano miksturę na kolejne dni, by zgęstniała, uważając przy tym, by nie popsuć wyrobu, wystawiając go na bezpośrednie działanie słońca⁸⁰.

Drugi przepis z tego zbioru na kandyzowane skórki pomarańczy został opatrzony tytułem *La ranciata batuta per altro modo*. Receptura jest podobna do poprzednio omówionej, z tą wszelako różnicą, że skórki pomarańczowe należało posiekać. Nie stosowano również ostatniego gotowania. Choć przebieg przygotowywania obu wyrobów był podobny, to tu finalnie otrzymywało się produkt zbliżony do konfitury⁸¹.

⁷⁹ E. Carnevale Schianca podaje, że w niepublikowanym piętnastowiecznym rękopisie pochodzącym z opactwa z Morimondo, a przechowywanym współcześnie w bibliotece Società Storica Comense, zawierającym 155 przepisów, znajduje się receptura na kandyzowane cedraty. Owoce przyrządzone według zawartych w niej wskazówek miały być użyte do tzw. konfitury złożonej, zwanej *composta*, przyrządzanej m.in. z gotowanego moszczu, goździków i cynamonu; por. E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 147—148 oraz XIV.

⁸⁰ E. Faccioli: *Arte della cucina...*, nr CXXX, s. 103—104; Maestro Martino: *Ms. Bühler 19...*, s. 282; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 548.

⁸¹ E. Faccioli: *Arte della cucina...*, nr CXXXI, s. 104; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 548. W zbiorach włoskich znajdujemy też inne przepisy, w których wykorzystywano jeden lub drugi rodzaj wyrobów kandyzowanych. Przykładowo, *ranciata* była dodawana do *torta negra* (por. G. Palmero: *Entre culture...*, § 795, s. 199—200 [fol. 170r]) czy do *torte o vero ravioli quadragesimali gentilissimi* (tamże, § 1233, s. 266 [fol. 227v]).

W tym samym zbiorze znalazł się także przepis na kandyzowane kawałki dyni (*A chofettare zuche per due modi*)⁸². Warzywa należało obrać, pociąć na kawałki i gotować w wodzie, by zmiękły. Tak przygotowany półprodukt moczono w 9 wazach z wodą, przekładając kawałki dyni kolejno do każdej z nich. Tę procedurę można było przeprowadzić w inny sposób. W tym celu kawałki dyni należało umieścić w odpowiednim naczyniu, w którym przez 8 kolejnych dni były zalewane wrzątkiem i odstawiane. Przed każdorazowym parzeniem półproduktu zimna woda musiała zostać odlana. Po zakończeniu tego procesu dynie suszono przez 3 dni w przewiewnym i zacienionym miejscu, po czym dwukrotnie gotowano w osobnych porcjach miodu. Jak zaznaczył autor receptury, w celu osiągnięcia bardziej delikatnego wyrobu do miodu można było dodać cukru. Po zakończeniu gotowania produkt z miodem wlewano do szklanego naczynia i ponownie odstawiano na 15 dni w przewiewne miejsce (ale nie nasłonecznione), by dynie wchłonęły miód.

Procesowi kandyzowania poddawano też inne owoce lub warzywa. W opisach późnośredniowiecznych uczt znajdujemy: gruszki (*pere confecte*⁸³, *pere confecte con çuccaro*⁸⁴, *pera guaste cum zucaro in piatelli*⁸⁵, *pera muscatela in confetere*⁸⁶), limonki (? *limoncioni confecte*⁸⁷), posrebrzane cytryny w syropie (*limoni siroppati inargentati*⁸⁸), granaty (*melagrane inzucarate*⁸⁹), oliwki (*ulive confette*⁹⁰), złocony koper w cukrze (*finochii coperti de zucharo*⁹¹ *et dorati in altre confectiere*⁹², *finoghio inzucurato et indorato*⁹³) i wiśnie (*cerase in confetere*)⁹⁴. Znane włoskie księgi kucharskie nie zawierają odrębnych przepisów poświęconych przyrządzaniu wymienionych owoców. Wszelako można domniemywać, że proces ich kandyzowania nie odbiegał zasadniczo od procedur opisanych we wcześniejszej części artykułu.

⁸² E. Faccioli: *Arte della cucina...*, nr CXXIX, s. 103; *Feste Medici*, s. 154.

⁸³ *Feste Bandinelli*—1, s. 123; *Feste Bandinelli*—2, s. 126.

⁸⁴ *Feste Bandinelli*—1, s. 123; *Feste Bandinelli*—2, s. 127.

⁸⁵ Maestro Martino: *Ms. Bühler 19...*, s. 289.

⁸⁶ Tamże, s. 282, 284.

⁸⁷ Banchetto Botta, s. 262.

⁸⁸ Convito Riario—2, s. 174.

⁸⁹ Cena Riario, s. 167; Banchetto Sforza, s. 189; Convito Riario—2, s. 173.

⁹⁰ Entrata Bentivoglio, s. 251.

⁹¹ Maestro Martino: *Ms. Bühler 19...*, s. 284, 287.

⁹² Convito principesco, s. 160.

⁹³ Maestro Martino: *Ms. Bühler 19...*, s. 289.

⁹⁴ W tym przypadku pojawia się określenie „*cerase in confetere*” — wiśnie w konfeterze, co może wskazywać na związek z owocami kandyzowanymi; por. tamże, s. 283, 286.

Konfitury i galaretki

Osobną grupę przetworów owocowych tworzyły wyroby o galaretowatej konsystencji.

W pierwszym rzędzie do tej grupy zaliczymy konfitury z jabłek. Według receptury ze zbioru Ambrogia de Oderico z Genui do ich przygotowania należało użyć dwóch rodzajów jabłek: 2 funtów owoców słodkich i wonnych oraz tyle samo jabłek kwaśnych. Wszystkie owoce trzeba było dobrze umyć, obrać i pokroić na plasterki. Tak przyrządzone komponenty gotowano z 3 funtami cukru i 1 funtem wody różanej. Do mikstury należało również dodać po 15 drachm⁹⁵ cynamonu i bursztynu, a także 3 drachmy drzewa aloesowego, 2 drachmy żółtego sandału i 3 drachmy *grani di muschio*. W efekcie otrzymywano konfiturę, której przypisywano właściwości wzmacniające i stymulujące trawienie. Ówczesni uważali też, że jej spożywanie może znacząco poprawić nastrój człowieka⁹⁶.

Kolejnym rodzajem słodkości była konfitura brzoskwiniowa (*persicata*). W opinii części średniowiecznych uczonych brzoskwinie uchodziły za zimne i mokre, jednakże te negatywne cechy można było — ich zdaniem — zniwelować przez np. gotowanie w cukrze lub miodzie. Przepisy na przyrządzanie tych owoców znajdują się w zbiorze *Anonimo veneziano* i w kompilacji genueńskiego medyka Ambrogia de Oderico.

Pierwszy z nich, opatrzony tytułem *A chonfetare mandorle, persiche enoce fresche*, zalecał przygotowanie produktu z cierpkich owoców⁹⁷.

Z kolei receptura zamieszczona w zbiorze Ambrogia de Oderico opisuje rodzaj *confectio*, który można było przyrządzać zarówno z brzoskwiń (*persicis*), jak i z moreli (*chrisomillis*). W pierwszym przypadku należało wziąć 4 funty jeszcze niezupełnie dojrzałych brzoskwiń, ze skórką, ale bez pestek. Owoce rozgniatano tak długo, aż uzyskano konsystencję kremu. Potem brzoskwiniową pulpę gotowano w białym aromatyzowanym winie, następnie dodawano 2 funty cukru i pozostawiano do zgęstnienia. Według Ambrogia de Oderico, takie *confectio* zaspokajało pragnienie, wzmacniało żołądek, a także tłumiło nieprzyjemny zapach z ust⁹⁸.

⁹⁵ L. Balletto: *Medici...*, s. 244. Jak podaje E. Carnevale Schianca, 1 drachma we włoskim systemie farmaceutycznym wynosiła 2,986 g. Zwyczajowo stosowano jednak nieco większą jednostkę, a ta w przeliczeniu wynosiła 3,36 g; zob. E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 205, 386.

⁹⁶ L. Balletto: *Medici...*, s. 244; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 386.

⁹⁷ E. Faccioli: *Arte della cucina...*, nr CXXVII, s. 102; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 494—495.

⁹⁸ L. Balletto: *Medici...*, s. 244; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 494—495.

Odrębną grupę, zwaną *gelatine*, stanowiły galaretki. Tego typu wyroby uzyskiwano w wyniku długotrwałego gotowania soków i pulpy rozgniecionych owoców zmieszanych z przyprawami oraz miodem lub cukrem. Po schłodzeniu konsystencja całości stawała się galaretowata, dzięki czemu uzyskaną masę można było ciąć na kawałki, które obtaczano w cukrze i startych korzeniach. Przykładami tego typu wyrobów są przetwory z pigw i brzoskwiń⁹⁹.

Z interesujących nas terenów pochodzą co najmniej trzy przepisy na pigwową *cotognata*.

Według przepisu umieszczonego w *Anonimo veneziano*, opatrzonego tytułem *Affare codognato bono vantagiato*, owoce najpierw gotowano, przecierano przez sito, po czym przyrządzony półprodukt wystawiano na zewnątrz (*all'aria*) na 3 dni. Następnie na każdy funt masy owocowej dodawano 3 funty miodu; tak połączone składniki stawiano na ogień i gotowano, ciągle mieszając. Potem dodawano korzeni. Przepis zalecał, aby w sytuacji, gdy miksturę przyrządza się dla chorego, korzenie zastąpić cukrem. Po ostatnim gotowaniu należało masę wylać na stół zwilżony wodą i „rozciągnąć do warstwy o grubości pół palca”. Po stwardnieniu krojono ją na mniejsze kawałki („a modo de schachi e militi in uno albarello con spezie e con alloro”)¹⁰⁰.

Z kolei przyrządzając produkt według receptury *Anonimo padovano*, pigwy należało najpierw podzielić na nieduże kawałki i usunąć części ogryzka razem z pestkami (zostawiano za to skórę), a następnie gotować w wodzie. Po ugotowaniu owoce musiały zostać obrane; w takim stanie nadawały się do przetarcia przez sito. Po dodaniu miodu (na 12 funtów przecieru od 8 do 12 funtów miodu) półprodukt umieszczano w glazurowanym garnku i stawiano na ogniu. Przepis podawał prosty sposób na sprawdzenie tego, czy pigwa jest należycie zagotowana. W tym celu powinno się wziąć „szczyptę na koniec noża i schłodzić; jeśli chłodząc się, zgęstnieje, odrywając się łatwo od noża”, to znak, że jest ugotowana. Na koniec do mikstury opcjonalnie dodawano korzeni¹⁰¹.

Inną procedurę, tym razem na *cotognata de zuccher*, opisano w przepisie z *Anonimo lucano*. Ten rodzaj wyrobu przyrządzano z całych pigw, które pieczono w piecu. Po upieczeniu owoce obierano, moczo i przecierano tkaniną w celu osuszenia. Na koniec gotowano z taką samą ilością cukru, niewielkim dodatkiem wody różanej i ziarnami piżma¹⁰².

⁹⁹ E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 179, 190—191.

¹⁰⁰ E. Faccioli: *Arte della cucina...*, nr CXXXIII, s. 104—105; Banchetto Trivulzio —2, s. 256; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 191.

¹⁰¹ Przepis na *codoni confetti* znajduje się w rękopisie *Anonimo padovano*, k. 63r—63v. *Codoni confetti* wchodziły również w skład *ravioli di codognato*; przepis: tamże, k. 32v; informacje o tym podaje E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 191.

¹⁰² W edycji *Anonimo lucano* brak tego przepisu, który w początkowym zestawieniu (*tabula*) figuruje jako przedostatni; por. L. Mancusi Sorrentino: *Apparecchi diversi...*, s. 35, 89; powyższe dane podaje za: E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 191.

Niejednokrotnie *cotognata* w ostatniej fazie produkcji była dzielona na kostki lub romby. Czasem była pakowana do szklanych naczyń lub okrągłych, drewnianych pudełeczek, często o zdobionych dnach. Wówczas do naczyń tych wlewano gorącą masę, w której z łatwością odbijał się wzór z dna¹⁰³.

Osobnym rodzajem wyrobu o galaretowatej konsystencji była jabłeczna kompozycja zwana *confetti de melle apio o de pome paradiso*. Przepis na jej przyrządzenie znalazł się w księdze *Anonimo veneziano*. Stosownie do zawartych w nim wskazań jabłka należało obrać, zetrzeć i suszyć przez 2 dni. Następnie półprodukt gotowano przez 1—2 godziny, a po dodaniu przypraw rozkładano na wilgotnym kamieniu „a modo di foio grosso men de mezuzo dido”. Zgęstniałą masę po schłodzeniu krojono na kosteczki i wkładano do pudełek, których spód i wierzch były pokryte liśćmi laurowymi¹⁰⁴.

Marcepany

Ostatnią grupę interesujących nas włoskich słodczy tworzą marcepany¹⁰⁵. Miały one różne kształty, zarówno małe (*marzapani piccoli e sottili*)¹⁰⁶, jak i duże, były także pozłacane (*marzapani grandi dorati*)¹⁰⁷. Miały też różne zastosowanie. Mistrz Marcin (Maestro Martino), autor jednego z włoskich kompendiów kulinarnych, wskazuje, że marcepany były wykorzystywane do dekorowania potraw (*marzapani dece cum arme del principe*)¹⁰⁸. Przepis na marcepan podaje również Paulo Suardo¹⁰⁹. W źródłach zebranych przez C. Benporata ten rodzaj słodczy występuje blisko 17 razy, co może potwierdzać wyjątkową predylekcję ówczesnych biesiadników do tego rodzaju słodkości¹¹⁰.

Zbliżonym do marcepanów wyrobem była *pasta de lavuri de zuccaro*, stanowiąca rodzaj masy marcepanowej. Przepis zamieszczony w *Anonimo lucano*

¹⁰³ Q. de Augustis: *Lumen apothecariorum...*, s. XXXVI—XXXVIIr; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 190—191.

¹⁰⁴ E. Faccioli: *Arte della cucina...*, nr CXXXII, s. 104; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 389.

¹⁰⁵ E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 383. Szerzej zob. B. Maggi: *Il marzapane...*, s. 73—84; S. Leone: *Alcuni appunti...*, s. 83—86; L. Mancusi Sorrentino: *Apparecchi diversi...*, s. 57—62.

¹⁰⁶ Convito Salutami, s. 239.

¹⁰⁷ Convito principesco, s. 159; Banchetto Sforza, s. 193.

¹⁰⁸ Maestro Martino: *Ms. Bühler 19...*, s. 291.

¹⁰⁹ P. Suardo: *Thesaurus aromatariorum...*, fol. XXXIVr.

¹¹⁰ Feste Medici, s. 154; Convito Visconti, s. 142; Convito Riario, s. 170—171, 175; Banchetto Sforza, s. 193, 215; Feste Malatesta, s. 235; Entrata Bentivoglio, s. 250, 252; Convito Sforza, s. 275; Maestro Martino: *Ms. Bühler 19...*, s. 284, 287, 289.

informuje, że do przygotowania tego rodzaju kompozycji należało użyć 4 uncji migdałów oraz funta cukru i wody różanej. Migdały najpierw moczone przez 12 godzin, a osuszone i zmieszane z cukrem i wodą różaną odstawiano do zgęstnienia. Tak przygotowany produkt był w całości gotowany. Po wylaniu na wybraną płaszczyznę masa ulegała schłodzeniu, po dodaniu *zucchero muschiato* była zaś krojona na kawałki¹¹¹.

* * *

Zaprezentowane receptury stanowią nieocenione źródło wiedzy służące bliższemu poznaniu zasad wyrobu słodczy włoskich. Ich analiza pozwala zgłębić tajniki dawnego rzemiosła cukierniczego (*artificium zuccari*), którym zajmowali się ówczesni aptekarze, zwani *speziari*. Owoce ich umiejętności i kunsztu mogły podziwiać i kosztować ówczesne elity władzy i pieniądza, zarówno na płaszczyźnie publicznej, jak i prywatnej.

Okoliczności konsumpcji słodczy w wybranych państwach włoskich w XIV i XV wieku

Konsumpcja słodczy w analizowanych państwach włoskich stanowiła nieodłączny element rytuału biesiadnego. Słodczy spożywano zarówno w kręgu prywatnym, jak i w przestrzeni publicznej. Zważywszy na fakt, że pierwszy z wymienionych obszarów jest trudny do zbadania, a jego omówienie wymagałoby przeprowadzenia obszernej kwerendy archiwalnej, w obrębie niniejszego artykułu ograniczę się jedynie do zaprezentowania wybranych przykładów dotyczących okoliczności konsumpcji słodczy na płaszczyźnie publicznej.

W pierwszym rzędzie spożywanie słodczy było uwarunkowane kalendarzem kościelnym. Święta, takie jak Boże Narodzenie, Wielkanoc czy inne, były doskonałą okazją do jedzenia wyszukanych wiktuałów. Niekiedy ich konsumowanie stawało się przedmiotem ogólnych uregulowań prawnych. Taka właśnie sytuacja miała miejsce m.in. w statucie Kaffy (z 1449 roku), najważniejszej zamorskiej kolonii Genui, położonej na południowych krańcach Półwyspu Krymskiego. Członkowie tamtejszych władz kolonialnych mieli urzędowo zagwarantowane dostawy słodczy z okazji najważniejszych świąt kościelnych¹¹².

¹¹¹ L. Mancusi Sorrentino: *Apparecchi diversi...*, s. 84—85; E. Carnevale Schianca: *La cucina medievale...*, s. 724.

¹¹² Wśród słodczy spożywanych przez urzędników w koloniach genueńskich na Krymie były wafle bożonarodzeniowe; por. *Statuto di Caffa*. In: A. Vigna: *Codice diplomati-*

Poza obchodami wynikającymi z kalendarza kościelnego także uroczyste objęcie urzędu lub nadanie jakiejś godności stanowiło okazję do spożywania słodczy, wydarzeniom o podniosłym charakterze zawsze bowiem towarzyszyły wystawne uczy. W 1326 roku w Sienie z okazji inwestytury Francesca Bandinellogo biesiadnicy zostali uraczeni bliżej nieokreślonymi *confetti dinançi e di rieto*, czyli — jak wyjaśnia Benporat — słodczami podawanymi na początku i końcu posiłku¹¹³. Podobna sytuacja miała miejsce na nieco późniejszej uczcie, wydanej w 1388 roku na cześć Giovanniego Panciaticiego¹¹⁴. Wiemy również, że w 1395 roku, w trakcie obchodów z okazji inwestytury księcia Giana Galeazza Viscontiego w Mediolanie, na początku uczy zaserwowano marcepany i cukierki piniowe (*pinoccate*), a na końcu rozmaite drażetki o zróżnicowanych kształtach (*diversi confetti a varie foggie*)¹¹⁵. Z kolei na przyjęciu wydanym dla uczczenia Antonia di Niccolò Castellani spożywano *trageie* i bliżej nieokreślone *confetti*¹¹⁶.

Rozmaite słodkości były także serwowane podczas uroczystości weselnych. 25 czerwca 1364 roku w Mediolanie z okazji zaślubin Violanaty, córki Galeazza II Viscontiego, z Lionelem z Antwerpii, synem Edwarda III, władcy Anglii, gościom weselnym zaserwowano: marcepany, złożone cukierki z orzeszkami piniowymi, posrebrzane zielone torty, przetwory z brzoskwiń i inne bliżej nieokreślone słodczy („marzapani, e le pignocate dorate, le torte grandi verdi inargentate, persicate e confetti a varie foggie”)¹¹⁷. W maju 1454 roku w Bolonii podczas uroczystości zorganizowanych z okazji ślubu Ginevry, córki Alessandra Sforzy, pana na Pesaro, z Sante Bentivogliem elementem dekoracji były „dwa kredensy, po obu stronach ulicy, na których lśniły srebrne naczynia i wazy wypełnione różnymi rodzajami słodczy” („due credenze ai lati della strada, sulle quali brillavano le argenterie ed i vassoi ripieni d’ogni sorta di confetture”)¹¹⁸. Wystawność przyjęcia z okazji ślubu Constanza Sforzy z Camillą Aragońską miała

co delle colonie tauro-liguri durante la signoria dell’Ufficio di San Giorgio (MCCCCLIII—MCCCCLXXV), t. II, p. II: (anni 1473—1475). “Atti della Società Ligure di Storia Patria” 1879, Vol. 7, p. II, fasc. I—II, num. 231, s. 617; R. Hryszko: *Na kaffeńskim stole — wyimek z problematyki żywieniowej czarnomorskich kolonii Genui w późnym średniowieczu*. W: *Regiones euxinum spectantes. Stosunki kulturowe, etniczne i religijne na przestrzeni dziejów*. Red. Ł. Gędłek, T. Krzyżowski, M. Michalski. Kraków 2012, s. 249, 252. O produkcji i spożyciu wafli w późnośredniowiecznej Francji zob. S.G. Sender, M. Derrien: *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*. Genève 2003, s. 38—39.

¹¹³ Feste Bandinelli—2, s. 126; C. Benporat: *Note...*, s. 73; Tenże: *Feste e banchetti...*, s. 35.

¹¹⁴ Feste Panciatichi, s. 136; C. Benporat: *Note...*, s. 73.

¹¹⁵ Convito Visconti, s. 142—143; C. Benporat: *Note...*, s. 73. O tradycjach ucztowania na dworze Viscontich w Mediolanie w pierwszej połowie XV w. zob. Tenże: *Convivialità degli ultimi Visconti...*, s. 5—16; Tenże: *Feste e banchetti...*, s. 36.

¹¹⁶ Corte Castellani, s. 145.

¹¹⁷ A. Cougnet: *L’evoluzione...*, s. LXIII; C. Benporat: *Feste e banchetti...*, s. 35—36.

¹¹⁸ A. Cougnet: *L’evoluzione...*, s. LXIII—LXIV.

przycięć dotychczasowe wydarzenia tego typu. W drugim dniu uroczystości weselnych, celebrowanych w Pesaro w 1475 roku, goście otrzymali cukierki z nadzieniem z kolendry, anyżu, migdałów, orzeszków laskowych, piniowych, trudne do identyfikacji *ranciti* (cukierki pomarańczowe?) i *moscardini* (cukierki muszkatelowe?), jak też galaretowate *codognate* bez dodatków z przypraw („coriandoli, anexi, amandoli, avellane, cinamomi, ranciti, pignoli, moscardini a la divisa, et ultimamente codognate de zucharo senza spezie”)¹¹⁹.

Zdarzało się, że w trakcie lub po zakończeniu uczty weselnej gospodarz uroczystości hojną ręką rozdawał słodczy w formie podarku. Podczas ślubu Ercole d’Este z Eleonorą Aragońską (4 lipca 1473 roku) gościom wręczono drewniane pudełeczka (*scattole*) ze słodyczami, przygotowane przez *mastro Franceschino*¹²⁰. Fetując ślub Annibale Bentivoglia z 29 stycznia 1487 roku, zgromadzono 352 *libbre confetti* w 161 pudełkach, które zostały rozdane świętującym¹²¹.

Słodkości ofiarowywano również nowożeńcom. Wśród prezentów, jakie otrzymali młodzi małżonkowie: Ginevra Sforza i Sante Bentivoglio, znalazły się 53 pudełka łakoci¹²².

Przytoczone przykłady wyraźnie dowodzą, że słodczy spożywane podczas uroczystości weselnych nie były zwykłą potrawą deserową, serwowaną biesiadnikom w celu zaspokojenia ich wyrafinowanych gustów. Podawane ilości, różnorodność typów czy odpowiednia oprawa miały służyć zademonstrowaniu bogactwa czy znaczenia gospodarzy uroczystości. Nierzadko słodkie kompozycje stawały się instrumentem propagandy, ślubu i towarzyszące im przyjęcia weselne niejednokrotnie bowiem stanowiły przypieczętowanie aliansu politycznego. Wykorzystywano plastyczne właściwości cukru, by tworzyć cukiernicze dzieła o kształcie ściśle zależnym od ideologicznego czy sytuacyjnego kontekstu (jak opisano to wcześniej w niniejszym artykule).

Słodczy serwowano też podczas oficjalnych przyjęć o charakterze publicznym, takich jak wizyty koronowanych głów: cesarzy, królów czy książąt, dostojników kościelnych, a także oficjalnych delegacji. Zawczasu czyniono stosowne przygotowania i gromadzono niezbędne zapasy. Przykładowo, z okazji wizyty cesarza Fryderyka III w Modenie w 1452 roku nadworny cukiernik d’Estów, Franceschino da Zenaro, przygotował aż 2600 *scatole* z różnymi

¹¹⁹ Banchetto Sforza, s. 176—223; C. Beporat: *Note...*, s. 86; Tenże: *La convivialità rinascimentale...*, s. 46.

¹²⁰ W *Diario ferrarese dall’anno 1409 sino al 1502 di autori incerti* (a cura di G. Pardi. In: *Rerum Italicarum Scriptores*. Vol. 24, p. 7, t. I. Bologna 1933, s. 89) pod datą 4 lipca 1473 r. czytamy: „Et fu facto una bella collatione quello giorno di 130 piatelli pieni de più confectioni come hedificij facti, castelli, damisele, animalni et altre cosse de zucharo, che fu bello da vedere; et fu messo a saccomano suso il tribunale, dove era la dicta illustrissima madama, per modo che ogni persona ne potea havere”.

¹²¹ A. Cougnet: *L’evoluzione...*, s. LV, LXIV—LXV.

¹²² Tamże, s. LXIII—LXIV.

słodyczami, jak: cukierki pomarańczowe, cukierki cesarskie, zapiekane migdały, cukierki z nadzieniem z orzeszków piniowych, cukierki z anyżem, migdałami czy kolendrą (*trasea ranzata*, *trasea imperiale*, *mandorle tostade*, *pignocade*, *anixi confeti*, *mandorle confete* czy *coriandoli*), które ofiarowano osobom z orszaku cesarskiego¹²³.

Przytoczone przykłady wskazują na fakt, że słodyczne stanowiły istotny element świętowania na włoskich dworach w XIV i XV wieku. Zdaniem Giovanniego Giovia Pontana (1429—1503), autora poczytnej pracy z zakresu zasad obyczajowości dworskiej pt. *De conviventia*, popularność rozmaitych słodkości przyczyniła się do rozpowszechnienia się na terenie Italii katalońskiego zwyczaju południowej przekąski ze słodyczami, zwanej we Włoszech *collatione*. Dzięki Alfonsowi V Wspaniałomyślnemu w drugiej połowie XV wieku *collatione* stała się nieodłączną częścią włoskiej kultury biesiadnej¹²⁴. Jak zaświadcniają źródła, przekąski ze słodyczami organizowano zarówno podczas długotrwałego biesiadowania, jak i jako samodzielne przyjęcia. W jednym i drugim wypadku słodyczne były instrumentem demonstrowania bogactwa gospodarzy. W 1475 roku na *collatione* podczas uroczystości weselnych Constanza Sforzy i Camilli Aragońskiej niezapomniane wrażenie na ucztyjących wywarł orszak 80 służących, którzy wnieśli do sali balowej liczne kosze z różnymi rodzajami słodyczy („queste ceste eranno tute piene de confectione, de confetti de più ragione, como e coriandoli de tre maniere, de grossi, polliti, et communi, avellane et mandorle, ranceti et cinamomi”)¹²⁵. Gości zaskoczył też orszak, w którym był „wielbłąd w sali tak doskonale sporządzony i z tak wielką umiejętnością, że wydawał się żywy, a był wielki i otwierał usta, i wyciągał szyję, i przystępował po ziemi, jak robią to prawdziwe wielbłądy: był objuczony dwoma złotymi koszami napełnionymi po brzegi rozmaitymi słodyczami. Na wielbłądzie siedział czarny etiopski chłopiec, machając oboma rękami, zrazu na jedną, zrazu na drugą stronę z owych koszy wysypywał i rzucał rzeczzone słodyczne w lud i na całą salę, co było piękną i godną podziwu rzeczą do zobaczenia”¹²⁶.

Collatione były wydawane także podczas wizyt wysoko postawionych gości. Niewątpliwie taki właśnie charakter miał poczęstunek wydany w Ponie-

¹²³ L.A. Gandini: *Tavola...*, s. 39—41; A. Cougnet: *L'evoluzione...*, s. LIII—LIV; C. Camolli: *Cucina...*, s. 27—29. Warto dodać, że kolejne przyjęcie na cześć Fryderyka III, wydane przez Alfonsa V Wspaniałomyślnego, władcę Neapolu i Aragonii, kosztowało tego ostatniego 350 florenów. Sporą część tej sumy przeznaczono na zakup słodyczy. Por. A. Cougnet: *L'evoluzione...*, s. LXIX.

¹²⁴ Ioannis Ioviani Pontani, *Opera omnia soluta oratione composita*. T. 1. Venetiis 1518, s. 14. Szerzej o G.G. Pontano i jego dziele: C. Benporat: *‘De convivencia’ un trattato...*, s. 10—16; Tenże: *La “collatione”...*, s. 45—58; Tenże: *Feste e banchetti...*, s. 93—99. O *collatione* we Florencji Medyceuszy: Tenże: *Convivialità, cucina...*, s. 15—16.

¹²⁵ Banchetto Sforza, s. 210.

¹²⁶ Tamże, s. 215; A. Cougnet: *L'evoluzione...*, s. LX; C. Benporat: *Note...*, s. 86.

działek Wielkanocny w 1473 roku przez kardynała Girolama Riaria z okazji odwiedzin Eleonory Aragońskiej, żony księcia Ercole d'Este. *Collatione* rozpoczęła się od podania dwóch dużych naczyń pełnych słodczy¹²⁷. Po ich spożyciu goście obmyli ręce, by móc delektować się kolejnymi słodkościami, w tym cukierkami z kolendrą, anyżem, cynamonem i orzechami piniowymi¹²⁸.

Wnioski

Przedstawione rozważania dotyczące produkcji i konsumpcji słodczy w wybranych krajach włoskich w późnym średniowieczu prowadzą do następujących wniosków.

Po pierwsze, zestawienie przepisów na poszczególne typy wyrobów wskazuje, że na obszarach włoskich preferowano przetwory wytwarzane z samego cukru lub takie, w których cukier stanowił podstawowy składnik. Na interesującym nas obszarze miód był używany sporadycznie. Wśród innych komponentów dominującą pozycję zajmowały owoce lub rozmaite ziarna (nasiona). Nie gardzono niektórymi warzywami (np. dyniami), jednak dostępne dane wskazują, że w procesie przetwórczym odgrywały one mniejszą rolę. Wśród produktów charakterystycznych dla państw włoskich były granaty, oliwki czy koper, na ogół nieprzetwarzane na innych obszarach.

Po wtóre, jeśli chodzi o stosowane techniki przetwarzania wymienionych komponentów, decydującą rolę odgrywały zróżnicowane metody obróbki masy cukrowej, której nadawano rozmaite kształty. Osobne miejsce zajmowało kandyzowanie, któremu poddawano liczne owoce czy ziarna, jak też wybrane warzywa. Dostępne źródła zdają się wskazywać, że konfitury, popularne np. na terenach Korony Aragonii, w Italii zostały wyparte przez cieszące się dużą popularnością galaretki. Te ostatnie dzielono na małe kawałki i efektownie pakowano lub — dzięki użyciu odpowiednich foremek z wzorem reliefowym — finezyjnie zdobiono.

Na gruncie włoskim stosowano również charakterystyczne metody przyrządzania poszczególnych produktów. W przypadku przetworów z pigwy ugotowane i roztarte owoce wystawiano na kilka dni na świeże powietrze, dzięki czemu finalna substancja miała twardszą, galaretowatą konsystencję. W Koronie Aragonii ugotowaną masę owocową z miodem lub cukrem wylewano na gładką powierzchnię i zostawiano do ostygnięcia.

¹²⁷ A. Cougnet: *L'evoluzione...*, s. LXIII.

¹²⁸ C. Benporat: *Note...*, s. 86.

Po trzecie, odnośnie do wyglądu i smaku produktu finalnego analizowane przepisy włoskie zdają się wskazywać, że na terenach Italii kładziono większy nacisk na wygląd zewnętrzny wyrobu. Smak, kształtowany przez umiejętne zestawienie cukru i innych składników, zdawał się pełnić drugorzędną funkcję. Przykładowo, cytryny były posrebrzane, koper w cukrze zaś — złocony. Na interesujących nas obszarach dużą wagę przykładano do sposobu konfekcjonowania produktu i wyglądu opakowania. Względy te mogą świadczyć o dużej wrażliwości estetycznej włoskich producentów. Również i dla odbiorców ów fakt nie pozostawał bez znaczenia, gdyż słodyczne były często formą podarku.

Po czwarte, przytoczone przykłady dotyczące kontekstu konsumpcji słodczy, choć nie wyczerpują omawianego zagadnienia, świadczą o wyjątkowej popularności słodczy cukrowych w kręgach arystokracji włoskiej. Jednocześnie ich obecność na tamtejszych stołach biesiadnych, podobnie jak w Koronie Aragonii, była w dużej mierze warunkowana statusem gospodarza przyjęcia i posiadaniem przezeń majątkiem. Relatywnie wysoka cena sprawiała, że wyroby na bazie cukru stanowiły rarytas, na który mogli sobie pozwolić tylko nieliczni. Samo spożywanie wyszukanych delicji było szczególnie wyczekiwane przez uczestników przyjęć. Pozycja słodczy we włoskim rytuale biesiadnym była tak znacząca, że w pierwszej połowie XV wieku doszło do wyodrębnienia osobnej części uczty, potocznie określanej mianem *collatione*. Serwowanym wówczas słodkościom towarzyszyły spektakularne efekty wizualne mające na celu wywołanie w biesiadnikach zaskoczenia, podziwu i onieśmienia splendorem gospodarza wydającego ucztę. Dzięki temu słodcze w kręgu włoskiej kultury dworskiej późnego średniowiecza były nie tylko miernikiem bogactwa, lecz stały się istotnym narzędziem jego demonstracji.

Rafał Hryszko

Production and Consumption of Sweets in Italy in the 14th and 15th Centuries

Summary

The article is devoted to the characteristics of production and consumption rules of particular types of sweets consumed in the selected Italian cities of Northern and Central parts of the Apennine Peninsula — Genoa, Milan, Venice and Florence in the 14th and 15th centuries. The author brings forth the terminology of later medieval Italian sweets, and discusses methods (e.g. heat treatment of sugar) and production regulations (e.g. productions of candies with added fruits or almond paste). A separate section deals with the issue of circumstances when sweets were consumed in the selected Italian cities in the 14th and 15th centuries.

The source documents were Italian cookbooks *Anonimo lucano*, *Anonimo padovano*, *Anonimo senese*, *Anonimo veneziano*, a Maestro Martino's cookbook, a collection entitled *De*

honesta voluptate et valetudine written by Bartolomeo Sacchi (known as Platina), a compilation of recipes known as *Anonimo neapolitano*, as well as medical and pharmaceutical sources (Ambrogio Oderico *De sanitate regenda consilium*, Paula Suardo *Thesaurus apothecariorum*, and by anonymous author *Medicinalia quam plurima*).

Rafał Hryszko

Die Herstellung und der Verzehr von Süßigkeiten in einigen italienischen Staaten im 14. und 15. Jahrhundert

Zusammenfassung

Der vorliegende Beitrag befasst sich mit der Herstellung und dem Verzehr von den einzelnen Süßigkeitsarten in einigen italienischen Staaten im Nord- und Mittelteil der Apenninenhalbinsel — Genua, Mailand, Venedig und Florenz im 14. und 15. Jahrhundert. Der Verfasser bespricht die, die spätmittelalterlichen italienischen Süßigkeiten betreffende Terminologie, die Herstellungsmethoden (z.B. die thermische Zuckerverarbeitung) und Herstellungsgrundsätze (z.B. die Produktion von Bonbons mit Obstzutaten oder mit Marzipan). Eine andere Frage ist der Verzehr von Süßigkeiten in manchen spätmittelalterlichen Staaten Italiens und dessen Umstände.

Als grundlegende Quellen wurden benutzt: italienische Kochbücher *Anonimo lucano*, *Anonimo padovano*, *Anonimo senese*, *Anonimo veneziano*; Meister Martins Kochbuch; die Sammlung *De honesta voluptate et valetudine* von Bartolomeo Sacchi, genannt Platina; die Kochrezepte-Kompilation *Anonimo neapolitano* und medizinisch-pharmazeutische Belege (*De sanitate regenda consilium* von Ambrogio Oderico, von Paul Suardo und ein anonymes Werk *Medicinalia quam plurima*).