

MEDIA AEVA DULCIA



Rafał
Hryszko

MEDIA AEVA DULCIA

Analiza produkcji i konsumpcji słodczy
w Koronie Aragonii w XIV i XV w.

Kraków 2013

MEDIUM AEVUM, vol. 4

Recenzja
dr hab. Piotr Wróbel

Redakcja i korekta
Agnieszka Szmuc

© Copyright by Uniwersytet Jagielloński
© Copyright by Towarzystwo Wydawnicze „Historia Iagellonica”

Publikacja wydana ze środków przeznaczonych na działalność statutową
Wydziału Historycznego Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie

ISBN 978-83-62261-69-7

Na okładce: miniatura z *Theatrum sanitatis*, Rzym, Biblioteca Casanatense,
ms. 4182, fol. 179

Projekt okładki
Anna Siermontowska-Czaja

Skład i łamanie
Studio Poligraficzne Dorota Słomińska
Kraków; tel. 602 677 488

Druk i oprawa
Poligrafia Salezjańska
ul. Michała Bałuckiego 8, 30-318 Kraków; tel. 12 266 40 00

Towarzystwo Wydawnicze „Historia Iagellonica”
z siedzibą w Instytucie Historii UJ
ul. Gołębia 13, 31-007 Kraków
www.iagellonica.com.pl

Basi, Karolince i Michałkowi

SPIS TREŚCI

Spis skrótów	9
Wstęp	13
Rozdział I	
Tradycje wyrobu słodkich specyfików na obszarze Półwyspu Iberyjskiego (do końca XIII w.)	39
1. Słodkości w antycznej <i>Hispanii</i>	39
2. Muzułmańska Hiszpania i jej rola w upowszechnieniu słodkich medykamentów	40
3. Transfer słodkich farmaceutyków do hiszpańskiego świata chrześcijaństwa zachodniego	45
4. Słodycze w tradycji kulinarnej muzułmańskiej Hiszpanii	48
Rozdział II	
Korona Aragonii — jej dzieje, warunki naturalne i wymiana handlowa jako podstawy dobrobytu gospodarczego państwa	61
1. Dzieje polityczne krajów Korony Aragonii	61
2. Warunki naturalne i baza surowcowa terenów wchodzących w skład Korony Aragonii	74
3. Międzynarodowy kataloński handel morski źródłem bogactwa państwa	87
Rozdział III	
Kataloński import surowców do produkcji słodyczy i gotowych wyrobów cukierniczych	107
1. Rodzaje importowanych surowców używanych do wyrobu słodyczy	107
2. Kataloński import gotowych wyrobów cukierniczych	114
Rozdział IV	
Wyrób i sprzedaż słodyczy w krajach Korony Aragonii	121
1. Charakterystyka korporacji <i>especiers</i>	121
2. Regulacje prawne dotyczące produkcji słodyczy	122
3. Warsztat <i>especiers</i> iberyjskiej części Korony Aragonii	127
4. <i>Speziari</i> sycylijscy i ich warsztat	152
Rozdział V	
Typy słodyczy i metody ich wytwarzania w krajach Korony Aragonii	161
1. Konfitury	164
2. Owoce kandyzowane	167
3. <i>Confiture composte</i>	180
4. Nugaty i marcepany	187
5. Cukierki	190
6. Wafle	194

Rozdział VI

Konsumpcja słodczy na obszarach Korony Aragonii	197
1. Specyfika i charakterystyczne cechy późnośredniowiecznej kuchni katalońskiej	197
2. Uczni krajów Korony Aragonii o zasadach konsumpcji słodczy	203
3. Praktyka konsumpcji słodczy w późnośredniowiecznej Koronie Aragonii ..	212
4. Słodczyce i ich spożycie w wybranych krajach włoskich w XIV i XV w.	229
Zakończenie	251
Summary	257
Aneksy	
Aneks 1. Receptury na słodczyce zamieszczone w <i>Llibre d'aparellar de menjar</i> , Biblioteca de Catalunya, Ms. 2112	263
Aneks 2. Przepisy na słodczyce wydobyte z <i>Traktatu o rolnictwie</i> przypisywanego Palladiuszowi, Bibliothèque nationale de France, ms. Esp. 291	265
Aneks 3. <i>Reçępta de la bona composta</i> , Biblioteca Serrano Morales, Ayuntamiento de Valencia, ms. 6437, fol. XCVIIr (98r)–99r (100r)	269
Bibliografia	275
Źródła rękopiśmienne	275
Źródła drukowane	275
Opracowania	286
Indeks osób	307

SPIS SKRÓTÓW

ACA — Arxiu de la Corona d'Aragó

AHCB — Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona

AHPB — Arxiu Històric de Protocols de Barcelona

ARM — Arxiu del Regne de Mallorca

ARV — Arxiu del Regne de València

ASP — Archivio di Stato di Palermo

Inv. — inventarz

Inv. Alodius Vitalis, 1450 — *Inventaire des biens d'Alodius Vitalis apothicaire, Barcelone, 8.11.1450, AHCB, [Arxiu Notarial] I 8, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 324–362*

Inv. Antoine Bonaguera, 1486 — *Inventaire des biens d'Antoine Bonaguera apothicaire, Barcelone 13.07.1486, AHPB, not. Guillem Jorda, llg. 11, f. 38v–55v, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 363–373*

Inv. Antoine Jacobus, 1444 — *Inventaire d'Antoine Jacobus, marchand à Corleone, 24.11.1444, ASP, not. E. Pittacolis, no 55, f. 89r–94v, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 591–597*

Inv. Antoine Mas, 1445 — *Inventaire de l'officine de Antoine Mas épicier; Plassa de Born Barcelone, 1445, AHCB, [Arxiu Notarial] I 8, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 307–323*

Inv. Antoni Prohens, 1478 — *Inventaire d'Antoni Prohens, 04.03.1478, ARM, notario J. Castell, G. 174, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 436–439*

Inv. Bernard Marquilles, 1482 — *Inventaire des biens de Bernard Marquilles, apothicaire de Barcelone, XXVII fevrier 1482, AHCB [Arx. Not.] I 14, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 283–306*

Inv. Bertuli Landula, 1472? — *Inventario della bottega di Mastro Bertuli Landula, 1472?, (w:) A. Giuffrida, La bottega dello speziale nelle città siciliane del'400, (w:) Atti del Coloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974, Palermo 1976, s. 494–498, 503–504*

Inv. Charonus Taguil, 1432 — *Inventaire après décès des biens de Charonus Taguil, marchand à Palerme, ASP, not. Traverso, 1a stanza, vol. 776, fol. 2012–2018, 04.01.1432, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 571–578*

Inv. Christophore Dalmau, 1496 — *Christophore Dalmau, candelerius cere, achète une boutique à Bartholomus Nesplers, notaire, Barcelone 10 novembre 1496, AHCB [Arxiu Notarial] I 18, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 289–290*

Inv. Facius de Sorrente, 1385 — *Testament de Facius de Sorrente, 16.08.1385, marchand à Corleone, ASP, not. E. Pittacholis, no 55, f. 89r–94v [poprawnie: nr 9, fol. 30r–32v], (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 598–601*

- Inv. Francesc de Camp, 1353** — *Apèndice I: Documentación*, (w:) T. Lopez i Pizcueta, *Los bienes de un farmacéutico barcelonés del siglo XIV: Francesc de Camp*, „Acta historica et archaeologica mediaevalia” nr 13, 1992, s. 28–64
- Inv. Francesc de Ses Canes, 1373** — *Inventari, Encant*, (w:) E. Moliner i Brasés, *Inventari y encant d’una especieria ceriverina del segle XIV*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. 6, 1912, nr 44, s. 197–207
- Inv. Francesc Ferrer, 1410** — *Apèndix documental*, (w:) C. Batlle, *Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400 i el seu obrador*, „Miscel·lània de textos medievals”, nr 7, 1994, s. 514–547
- Inv. Georges Claret, 1463** — *Inventaire des biens et de la boutique de Georges Claret, apothicaire à Majorque, 17.02.1463. Le document est tronqué au début*, ARM, *notarios Pedro Martareli y Antonio Catany, M 190*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 455–477
- Inv. Galceran Sbert, 1494** — *Inventaire de la boutique de Galceran Sbert, marchand louée à Melchior Perrer apothicaire à Barcelone, 21.01.1494, AHCB*, [Arxiu Notarial] I 17, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 286–288
- Inv. Giuliano de Medico, 1455–1** — *Inventaire de la boutique de Giuliano de Medico, notaio Nicolo Aprea, vol. 833, 1455 aprile 12*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 568–570
- Inv. Giuliano de Medico, 1455–2** — *Inventario della bottega di Giuliano de Medico*, (w:) A. Giuffrida, *La bottega dello speciale nelle città siciliane del’400*, (w:) *Atti del Coloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974*, Palermo 1976, s. 487–490, 500–503
- Inv. Guilhem Roux, 1349** — *Inventaire de la boutique de Guilhem Roux, apothicaire de Majorque, ARM, Notario Nicolas Pronom, P-138, 10.05.1349*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 493–507
- Inv. Guillem de Coll, 1454** — *Document*, (w:) L. Batlle i Prats, *Inventari dels béns de Guillem de Coll apotecari-especier de Girona, 1454*, „Estudios historicos y documentos de los archivos de protocolos”, nr 6, 1978, s. 197–214
- Inv. Guillem Metge, 1364–1** — *Llorenç Bassa apothicaire a Barcelone achète la boutique d’Agnes, veuve de Guillaume Medicis, Le 30 mai 1364, AHPB, not. Fr. de Ladernosa. Trigessium secundum capibrevium, Lligal no. 13, f. 22v–28v*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 219–228
- Inv. Guillem Metge, 1364–2** — *Apèndix*, (w:) M. Olivar, *Obra dispersa: llibre de homenatge en el seu 90^e aniversari*, a cura de F. Fontbona i A.J. Soberanas i Lleó, Barcelona 1991, s. 122–129
- Inv. Guillem Ros, 1348** — *Inventari dels béns de l’apotecari Guillem Ros, ciutadà de Mallorca (Mallorca, 1348)*, (w:) A.I. Alomar i Canyelles, *Dos inventaris d’apotecaria del segle XIV*, „Gimbernat”, vol. 37, 2002, s. 89–110
- Inv. Iacobo de Gayeta, 1455** — *Inventario della bottega di Iacobo de Gayeta, 1455, luglio 8, ind. III*, (w:) A. Giuffrida, *La bottega dello speciale nelle città siciliane del’400*, (w:) *Atti del Coloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974*, Palermo 1976, s. 490–494
- Inv. Jacob Cuynu, 1454** — *Inventaire de feu Jacob Cuynu, alias Xunex, juif, citoyen de Palerme, pour ses fils et héritiers universels, Muxa et Aron, age de deux ans dont Muxa*

assume la tutelle, ASP, not. def., Vermiglio, 1355, Palerme, 22 juin 1454, transcription de H. Bresc, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 602–605

Inv. Jacques di Gayeta, 1455 — *Inventaire de la boutique de Jacques di Gayeta, Palerme, 8 juillet 1455, ind. III, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 551–557*

Inv. Mastru Pinu, 1450? — *Bottega di Mastro Pinu (1450?, ind. XIII), (w:) A. Giuffrida, La bottega dello speziale nelle città siciliane del'400, (w:) Atti del Coloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974, Palermo 1976, s. 484–487, 499–500*

Inv. Mateu Vila, 1348–2 — *Inventari dels béns de Mateu Vila, apotecari, ciutadà de Mallorca (Mallorca, 1348), (w:) A.I. Alomar i Canyelles, Dos inventaris d'apotecaria del segle XIV, „Gimbernat”, vol. 37, 2002, s. 86–88*

Inv. Mateu Vila, 1349–1 — *Inventaire de Mateu Vila, 05.10.1349, ARM, notario N. Prohom, P. 138, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 424–435*

Inv. Nardo de Caligis, 1431 — *XVI Novembre 1431, Inventario de la casa e bottega dello speziale Maestro Nardo De Caligis in Palermo, (w:) G. Pitrè, Medici, chirurghi, barbieri e speziali antichi in Sicilia, secoli XIII–XVIII. Curiosità storiche e altri scritti, a cura di G. Gentile, (w:) Opere complete di Giuseppe Pitrè, Edizione Nazionale, t. XLI, Roma 1942, s. 212–218*

Inv. Nicolas Lorents, 1436 — *Contrat de location de la boutique de Nicolas Lorents par son epouse Isabelle a Arnaud Duran, apothicaire, Barcelone le 26 juillet 1436, AHPB, not. Narciso Bru, no. 136, 11, no. 2, f8v–9r, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 266–267*

Inv. Nicolas Puyalt, 1486 — *Inventaire de Nicolas Puyalt specier Barcelone, 1486, AHCB, [Arxiu Notarial] I 16, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 283–285*

Inv. Pierre Mora, 1473 — *Inventaire des biens de Pierre Mora, apothicaire de Pollensa, ARM, notarios Juan Arquinbau, A–143, 19.07.1473, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 478–481*

Inv. Pere Vilaragut, 1381 — *Inventri de la botiga de Pere Vilaragut, 1381, (w:) S. Vilaseca, Metges, cirurgians i apotecaris reusencs dels segles XII al XVI, Reus 1961, s. 100–107*

J.-P. Bénézet, La pharmacie — *J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. I–III, Paris 1996 (thèse de doctorat)*

LAM — *Llibre d'aparellar de menjar*

LSS — *Llibre de Sent Sovi*

LTMC — *Llibre de totes maneres de confits*

LTMP — *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*

MR — *Llibre del Coch de Mestre Robert*

Traité — *Traité d'agriculture, Bibliothèque nationale de France, Ms. Esp. 291*

WSTĘP

Przystępując do charakteryzowania całej gamy słodkich wyrobów, które funkcjonowały w krajach Korony Aragonii w późnym średniowieczu, natrafiamy na istotne problemy natury warsztatowej. Wynikają one przed wszystkim z braku precyzyjnej nomenklatury ściśle definiującej interesujące nas zagadnienia cukiernicze w perspektywie historycznej. W języku polskim cukiernictwo — zgodnie z definicją zawartą w *Encyklopedii PWN* — jest *sztuką wytwarzania słodkich wyrobów spożywczych: cukierków, czekolady, pieczywa cukierniczego trwałego (np. herbatniki, biszkopty) i nietrwałego (np. ciastka, torty)*¹. O ile na gruncie polskim posługujemy się zaledwie tym jednym, generalizującym i niejednoznacznym pojęciem, to w językach romańskich, w tym także w katalońskim, ta sfera produkcji spożywczej jest definiowana przy pomocy dwóch odrębnych terminów, które zawężają i precyzują zakres pojęciowy. I tak katalońskie słowo *confiteria* odnosi się do wyrobu słodczy: cukierków, karmelków, powideł, marmolad, mas owocowych na bazie miodu lub cukru, nugatów itp. Drugi z terminów — *patiseria* — jest bliższy sferze piekarnictwa i obejmuje zagadnienia z zakresu ciastkarstwa. Choć oba pojęcia posiadają odrębne zakresy znaczeniowe, na język polski zwykle tłumaczy się je jako cukiernictwo. W tej sytuacji, chcąc oddać źródłowy sens leksykalny, należałoby pierwszy termin definiować opisowo jako wyrób słodczy, drugi zaś zasadniczo pokrywałby się z polskim terminem ciastkarstwo, odnoszącym się (wg *Encyklopedii PWN*) do *gałęzi przemysłu spożywczego, obejmującej wyrób tzw. nietrwałego pieczywa cukierniczego o bardzo zróżnicowanym asortymencie; dziedzina wytwórczości związana z piekarstwem i cukiernictwem*². W niniejszej pracy będą stosowane dwa wyróżniające terminy — słodczyce i słodkości — które będą definiowały pierwszą z wymienionych dziedzin. Proponowana terminologia, choć z pewnością dyskusyjna, ma ułatwiać dokonanie identyfikacji poszczególnych sfer wyrobu słodkich produktów, które we współczesnej perspektywie zwiemy wyrobami cukierniczymi.

Zasadniczym przedmiotem poniższych rozważań będzie jedynie pierwsza z wymienionych płaszczyzn, tj. ta dotycząca roli i miejsca słodczy w średniowiecznej Katalonii. Ich dzieje, podobnie jak przyjęta terminologia, nie są jednorodne. O ile w przypadku wyrobów ciastkarskich związki historyczne z kulinaria-

¹ Hasło: *cukiernictwo* (w:) *Encyklopedia PWN* (online): <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3888384/cukiernictwo.html>.

² Hasło: *ciastkarstwo* (w:) *Encyklopedia PWN* (online): <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3886383/ciastkarstwo.html>.

mi nie budzą żadnych wątpliwości, o tyle już wytwarzanie słodczy przez wieki było de facto domeną aptekarstwa, a stosowanie do wytwarzanych wyrobów różnych składników bazowych było jednym z czynników, które sprawiały, że obie średniowieczne dziedziny wchodzące w skład współczesnego cukiernictwa przez długie stulecia rozwijały się niezależnie od siebie. Co więcej, podczas gdy historia wyrobów ciastkarskich słodczy ginie w mrokach starożytności, to dzieje sporej grupy słodczy zaczynają się dopiero w dobie późnego średniowiecza.

W pierwszym rzędzie fakt ten był związany z miodem, który ze względu na swoje właściwości znalazł zastosowanie zarówno w kuchni antycznej, jak i w starożytnej medycynie, przy czym każda z tych dziedzin obejmowała odrębny zestaw produktów wytwarzanych przy użyciu miodu. W wiekach średnich w kręgu cywilizacji muzułmańskiej został upowszechniony cukier, który najwcześniej znalazł zastosowanie w medycynie i farmacji. Spożywanie cukru (drugiego obok miodu składnika słodkich wyrobów) najpierw we wczesnym średniowieczu w kręgu cywilizacji muzułmańskiej, a później w krajach chrześcijańskich w dobie pełnego średniowiecza przez długie wieki uchodziło za element kuracji przy rozmaitych dolegliwościach. Słodczyce stosowano także niejako profilaktycznie, przyjmując je na zakończenie posiłku, uważano bowiem, że są pomocne w procesie trawienia pokarmów. Zatem jedzenie produktów, które dzisiaj określilibyśmy mianem cukierków, pierwotnie nie miało nic wspólnego z konsumpcją dla przyjemności. Co więcej, w średniowiecznej Europie cukier i rozmaite wyroby przyrządzone na jego bazie sprzedawano nie u cukierników czy zwykłych kupców, lecz u wyspecjalizowanych sprzedawców przypraw korzennych, których działalność można by porównać do pracy współczesnych aptekarzy.

Istotne zmiany w podejściu do tej części wyrobów aptekarskich dają się zauważyć dopiero u schyłku wieków średnich.

Po pierwsze, słodkie medykamenty zaczęto spożywać nie tylko dla ich terapeutycznych właściwości, a dla przyjemności — jako dodatek do dań głównych pod postacią deseru. Proces ten został zainicjowany w kręgu cywilizacji muzułmańskiej, a następnie przejęty przez kraje kultury łacińskiego Zachodu. Jednym z nich była Korona Aragonii, z dominującym pierwiastkiem katalońskim. To właśnie na tym obszarze, podobnie jak i w krajach włoskich, spożycie rozmaitych słodkości stało się tak popularne, że przyczyniło się do powstania odrębnego lekkiego posiłku bądź samodzielnej przekąski, zwanej z katalońska *col·lació*, a z włoska *collazione*. Nie oznacza to, że słodczyce utraciły swój pierwotny związek z branżą aptekarską. Choć coraz powszechniej uważano je za wyroby cukiernicze jedzone dla przyjemności, to nie zapomniano o przypisywanych im właściwościach leczniczych. Wciąż także — do końca wieków średnich, a gdzieś tam nawet w czasach nowożytnych! — były wyrabiane nie przez cukierników, a przez wspomnianych sprzedawców korzeni, zwanych z katalońska *speciers*, a z włoska *speziari* (dziś: *speziali*).

Po wtóre, u schyłku wieków średnich drogi cukier przestał być traktowany jako jeden z surowców wykorzystywanych jedynie przez późnośredniowiecznych aptekarzy. Jak wskazują liczne źródła, cukier stopniowo zaczął wchodzić do kuchni najpierw arabskiej, później andaluzyjskiej, a następnie przeniknął do gastronomii kolejnych śródziemnomorskich krajów chrześcijaństwa zachodniego. Choć proces ten jest trudny do precyzyjnego odtworzenia, to dostępne źródła wskazują, że jedną z pierwszych gastronomii zachodnioeuropejskich, która doznała kulinarnych właściwości cukru, była właśnie kuchnia katalońska.

Kolejnym, dość problematycznym zagadnieniem związanym z powstaniem niniejszej rozprawy, było określenie precyzyjnych ram czasowych i terytorialnych, do których będą się odnosić dalsze rozważania.

O ile dla politycznych dziejów Korony Aragonii rok 1137 stanowi precyzyjną cezurę definiującą początek istnienia związku Aragonii z hrabstwem Katalonii, o tyle jego funkcjonowanie wyznacza nieustanna ekspansja, skutkująca włączeniem do pierwotnej unii katalońsko-aragońskiej kolejnych obszarów: Balearów, Walencji, Sycylii, Sardynii oraz księstw Aten i Neopatras (ze względu na efemeryczność związku tych dwóch ostatnich z Koroną Aragonii kwestia ta w niniejszych rozważaniach zostanie pominięta). Zważywszy na fakt, że zasadnicza część wymienionych obszarów (Baleary, Walencja, Sycylia) została przyłączona do Korony Aragonii w wyniku ekspansji prowadzonej w XIII w., początkowa cezura niniejszych rozważań zostanie umownie wyznaczona na przełom XIII i XIV w., a więc okres, w którym Korona Aragonii po zdobyciu Balearów (1229–1287) i Sycylii (1282) stała się państwem śródziemnomorskim, wykraczającym poza obszar Półwyspu Iberyjskiego.

W kontekście analizowanej problematyki ramy chronologiczne wyznacza również fakt zaangażowania kupców katalońskich w wielki handel śródziemnomorski. Skuteczna rywalizacja z takimi potęgami włoskimi jak Wenecja i Genua, zainicjowana w XIII w., została zintensyfikowana dopiero w następnym stuleciu. Dzięki zaangażowaniu w handel lewantyński kupców katalońskich (głównie barcelońskich) możliwe było stworzenie solidnych fundamentów surowcowych dla sfery produkcji farmaceutycznej i jej wyjście poza wąski krąg aptekarski. W naszej perspektywie dostęp do odpowiednich surowców stanowił niezbędny warunek umożliwiający wyrób rozmaitych rodzajów słodczy.

Osobnym czynnikiem przemawiającym za przyjęciem takiej cezury czasowej jest kwestia materiałów do omawianego zagadnienia. Datowana na XIII w. baza źródłowa dla niniejszych rozważań jest bardzo ograniczona. Dopiero z XIV w. i 1. połowy XV w. pochodzą zasadnicze rodzime katalońskie źródła aptekarskie (inwentarze, ówczesna literatura farmaceutyczna), książki kucharskie oraz rozmaite źródła normatywne i narracyjne, umożliwiające przeprowadzenie niniejszej analizy.

Zakreślenie końcowych ram czasowych dla niniejszych rozważań również przysparza pewnych trudności i — podobnie jak w wypadku cezury początko-

wej — musi mieć charakter umowny. Niniejszy fakt wynika ze skomplikowanych dziejów poszczególnych części Korony Aragonii.

Pierwszym ważnym wydarzeniem była śmierć Alfonsa V Wspaniałomyślnego w 1458 r. Dała ona początek podziałowi władzy na ziemiach dotychczas kontrolowanych przez niego. Podczas gdy zasadnicza część państwa znalazła się w rękach jego brata Jana, to Neapol z okolicznymi ziemiami otrzymał nieślubny syn Alfonsa, Ferdynand zwany Ferrante.

Przełomowy charakter dla dziejów iberyjskiej części Korony Aragonii miał związek Izabeli Kastylijskiej z aragońskim następcą tronu Ferdynandem (1468), jak też sukcesywne obejmowanie władzy w Kastylii przez Izabelę (1474) i jej małżonka w krajach Korony Aragonii (1479). Jednak sam proces budowania jedności Hiszpanii był rozciągnięty w czasie i przekraczał ramy tradycyjnie ujmowanych wieków średnich.

Tym samym wydarzenia zaczerpnięte ze *stricte* politycznych dziejów Korony Aragonii nie mogą tworzyć klamry zamykającej przedział czasowy dla rozpatrywanej problematyki. Takiej roli nie mogą odgrywać także wydarzenia z historii farmacji (np. powstanie w 1497 r. manuskryptu *Liber in examen apotecariorum* Pere Beneta Matheu czy ukazanie się w 1511 r. zbioru *Concordia Apotecariorum Barchinone*), ponieważ żadne z nich nie miało waloru generalizującego i nie wpłynęło w zasadniczy sposób na kierunki rozwoju rozpatrywanej problematyki.

W tej perspektywie zasadnym rozwiązaniem wydaje się przyjęcie cezury, skądinąd ważnej dla dziejów całego nowożytnego świata, wyznaczonej odkryciem Ameryki przez Krzysztofa Kolumba w 1492 r. Następstwa tego wydarzenia były długofalowe i dotyczyły również sfery kulinarnej, także w zakresie konsumpcji słodczy. Rozwijane na obszarach Nowego Świata plantacje trzciny cukrowej sprawiły, że cukier przestał być postrzegany jako surowiec luksusowy, a zwiększenie jego produkcji ułatwiło zarówno dostęp do słodczy, jak i ich upowszechnienie, ponadto zdjęło ze słodczy nimb wyjątkowości, przez co te ostatnie przestały być postrzegane jako symbol wyjątkowego statusu.

Mając wszystkie powyższe fakty na uwadze, łatwiej postawić pytania o rolę i miejsce słodkich wyrobów na terenach średniowiecznej Korony Aragonii u schyłku wieków średnich. Na łamach niniejszej pracy zagadnienie to będzie analizowane w oparciu o następujące punkty wyjściowe.

1. Nakreślenie tła zasadniczych rozważań, ze wskazaniem kiedy i w jakich okolicznościach zaczyna się historia słodczy na interesującym nas obszarze.
2. Scharakteryzowanie poszczególnych rodzajów słodczy, sposobów ich produkcji i kwestii związanych z ich spożyciem.
3. Poszukiwanie odpowiedzi na pytania o rolę i znaczenie słodczy w menu różnych warstw społecznych późnośredniowiecznej Korony Aragonii, ze szczególnym uwzględnieniem dwóch kwestii: jakie miejsce zajmowały słodczyce w menu dawnych Katalończyków oraz gdzie tkwił fenomen ich popularności,

który wywołał prawdziwą rewolucję w ich postrzeganiu: już nie jako farmaceutyków, a wyrobów spożywanych głównie dla przyjemności.

Celem rozważań prowadzonych w oparciu o powyższe punkty będzie przedstawienie polskiemu czytelnikowi wnikliwej charakterystyki konsumpcji słodczy na obszarach Korony Aragonii w późnym średniowieczu, która — jak dotąd — nie posiada pełnego opracowania w literaturze przedmiotu.

Praca została podzielona na sześć rozdziałów.

Pierwszy z nich ma na celu zaprezentowanie szerokiego kontekstu funkcjonowania słodczy w tradycji kulinarnej późnośredniowiecznej Korony Aragonii. Będzie to poszukiwanie korzeni konsumpcji słodkich wyrobów, pierwotnie uważanych za medykamenty, które z czasem zaczęły być traktowane jako słodczy we współczesnym rozumieniu tego słowa. Punktem wyjścia będzie zarysowanie tradycji wyrobu słodkich leków w antyku oraz w dobie wczesnego i pełnego średniowiecza, tj. w czasach bezpośrednio poprzedzających okres, którego dotyczą niniejsze rozważania. Przedmiotem analizy będą zarówno iberyjskie wyroby farmaceutyczne wytwarzane na bazie miodu w czasach antycznych, jak i ich odpowiedniki produkowane w średniowieczu. Osobne miejsce poświęcone zostanie ukazaniu wkładu cywilizacji muzułmańskiej Hiszpanii w proces transferu znajomości przygotowywania słodkich wyrobów farmaceutycznych na tereny chrześcijańskiej Hiszpanii, ze szczególnym uwzględnieniem kwestii upowszechnienia cukru i jego przetworów. Zarysowany zostanie również problem stopniowego przechodzenia słodczy ze sfery farmaceutycznej do kulinarnej, jaki miał miejsce na obszarach należących do muzułmańskiej Hiszpanii (do końca XIII w.).

Rozdział drugi przedstawi zarys historii interesującego nas obszaru, z naciskiem na dwa aspekty: polityczny i gospodarczy. W tej części pracy zostaną scharakteryzowane również warunki naturalne i baza surowcowa terenów wchodzących w skład Korony Aragonii. Osobne miejsce poświęcone będzie ekspansji handlowej kupców katalońskich w basenie Morza Śródziemnego, a także poza jego granicami; jest to związane z faktem, iż w owych czasach bogata warstwa kupiecka stanowiła — obok możnowładztwa i wyższego duchowieństwa — znaczącą grupę potencjalnych konsumentów słodczy.

Trzeci rozdział zawiera charakterystykę podstawowych składników używanych do wyrobu słodczy, będących przedmiotem handlu katalońskiego w późnym średniowieczu. Obraz dostępnych surowców zostanie uzupełniony o omówienie gotowych produktów importowanych w tym czasie z Bliskiego Wschodu (głównie do Barcelony).

W następnym rozdziale przedstawione zostanie środowisko wytwórców słodczy — *especiars (speziari)* z krajów Korony Aragonii. Nacisk będzie położony na uwypuklenie specyfiki tej formacji zawodowej przy uwzględnieniu zasad ich

działalności w ramach korporacji, norm prawnych definiujących zakres aktywności *especiars/speziari* oraz praw regulujących sposób wytwarzania słodkich produktów. Szczególne miejsce zajmie analiza poszczególnych elementów warsztatu *especiars/speziari*: stosowanych przez nich receptur, metod produkcji oraz narzędzi używanych do wyrobu słodczy. Rozpatrzone zostaną również kwestie związane ze sprzedażą gotowych wyrobów: zasady dystrybucji i ceny poszczególnych produktów.

Piąty rozdział rozprawy będzie obejmował charakterystykę licznych rodzajów słodczy. Przy omawianiu poszczególnych typów słodkości funkcjonujących na interesującym nas obszarze uwzględniono sposób ich przyrządzania w oparciu o analizę zachowanych receptur.

Ostatni z rozdziałów wypełni analiza kontekstu i okoliczności konsumpcji słodczy w krajach późnośredniowiecznej Korony Aragonii. W tej części pracy przedstawione zostaną zwyczaje żywieniowe społeczeństwa katalońskiego, które następnie będą skonfrontowane z opiniami o słodczych, jakie wyrażali czołowi myśliciele katalońscy zajmujący się szeroko rozumianą problematyką żywieniową w aspekcie zarówno prywatnym, jak i publicznym. W celu dopełnienia tej analizy przedstawione zostanie także spożycie słodkości w wybranych krajach włoskich w XIV i XV w. Zgromadzone informacje pozwolą na określenie, jakie miejsce — w praktyce — zajmowały słodczy na tle innych pokarmów spożywanych w Koronie Aragonii.

Współczesny badacz, przystępując do opisu słodczy i różnych aspektów ich funkcjonowania w Koronie Aragonii w późnym średniowieczu, staje przed nie-małym wyzwaniem. Z jednej strony ma do dyspozycji szereg receptur na różne wyroby cukiernicze (z których pewna część znajduje się w materiale rękopiśmiennym), z drugiej zaś — uwzględniając zarysowaną specyfikę przedmiotu badań — musi skoncentrować się na szerokim piśmiennictwie farmaceutycznym zawierającym wskazania odnośnie przyrządzenia medykamentów na bazie miodu i cukru. Ze względu na fakt, że nie wszystkie słodkie specyfiki zaczęły funkcjonować jako *sensu stricte* słodczy, przed przystąpieniem do dokładnej charakterystyki konieczna była żmudna selekcja poszczególnych kompozycji. Kryterium wyboru była ich funkcja konsumpcyjna. Przyjęta perspektywa badawcza skłaniała również do sięgnięcia po szerokie spektrum źródeł dostarczających informacji z zakresu zwyczajów kulinarnych późnośredniowiecznej Katalonii. Przyjrzymy się kolejno poszczególnym rodzajom materiałów źródłowych.

Wśród ich szerokiej gamy wyraźnie wyróżnia się późnośredniowieczna katalońska literatura kulinarna, dysponująca niezwykle bogatym zbiorem *Llibre de totes maneres de confits* (*Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy*)³. Spi-

³ Biblioteca de la Universitat de Barcelona, ms 68, fol. 172r–184r. Księga została wydana w następujących publikacjach: *Llibre de totes maneres de confits*, (w:) L. Faraudo de Saint-Germain,

sany prawdopodobnie w połowie XV w., zawiera 33 przepisy na rozmaite wyrafinowane kompozycje deserowe oparte na miodzie lub cukrze. Przeważającą część stanowią wskazania dotyczące przygotowania konfitur⁴ lub owoców kandyzowanych⁵ (w sumie 25 receptur), kompozycjom złożonym⁶ oraz nugatom lub marcepanom z miodu⁷ lub cukru⁸.

Choć katalońskie piśmiennictwo kulinarne z późnego średniowiecza szczyti się aż 4 księgami kucharskimi, to przepisy na słodyczne odnajdujemy jedynie w 3 spośród nich. Najstarszą z nich jest *Llibre de Sent Soví* (*Księga Sent Soví*). To kompilacja przepisów spisanych w 1. połowie XIV w., zawierająca 72 receptury⁹. Spośród nich tylko jedna — na kandyzowane orzechy włoskie (katal. *nous confites*) — dotyczy interesującej nas problematyki¹⁰.

Kolejną chronologicznie katalońską księgą kucharską jest pozostająca w rękopisie *Llibre d'aparellar de menjar* (*Księga przygotowywania jedzenia*). Zbiór pochodzi prawdopodobnie z 3. ćwierci XIV w. i liczy ok. 274 receptury¹¹. Wśród

„*Llibre de totes maneres de confits*”. *Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulceria*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. XIX, 1946, s. 105–121; *Llibre de totes maneres de confits*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 273–295; Anonim, *Llibre de totes maneres de confits* (*Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy*), (w:) R. Hryszko, *Llibre de totes maneres de confits. Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy — starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, t. MCCCXII, „Prace Historyczne”, z. 137, Kraków 2010, s. 190–206.

⁴ LTMC VI.

⁵ LTMC I–V, VII–XVI, XVIII, XX–XXVI i XXIX.

⁶ LTMC XVII i XXVII.

⁷ LTMC XXXI–XXXII.

⁸ LTMC XIX, XXVII–XXVIII.

⁹ Biblioteca de la Universitat de València, ms. 216, fol. 109r–117v. Edycje i współczesne przekłady *Księgi Sent Soví* na języki nowożytne: *Libre de Sent Soví*, (w:) L. Farauto de Saint-Germain, *El „Libre de Sent Soví”. Recetario de cocina catalana medieval*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. XXIV, 1951–1952, s. 18–35; *Llibre de Sent Soví*, ed. R. Grewe, Barcelona 1979; *Llibre de Sent Soví*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 59–96; Anònim, *Llibre de Sent Soví. Volum d'omenatge a Rudolf Grewe*, a cura de J. Santanach, Barcelona 2006 (e-book); *Libro de Sent Soví*, trad. de M. Zabala, presentaciones de S. Santamaría, R. Esteva y J. Santanach, Barcelona 2007; *Libro de Sent Soví. El primer recetario medieval de la cocina española*, trad. M. Vives, Barcelona 2008; *The Book of Sent Soví. Medieval Recipes from Catalonia*, ed. J. Santanach; transl. R.M. Vogelzang, Barcelona–Woodbridge 2008; *Llibre de Sent Soví. Katalońska średniowieczna księga kucharska*, przeł. i wstępem opatrzył R. Hryszko, Kraków 2010.

¹⁰ LSS LXI.

¹¹ *Biblioteca de Catalunya*, ms. 2112, opatrzone tytułem *Tractat culinari en català*. Charakterystykę niniejszego manuskryptu podaje: C. Borau, „*D'aparellar de menjar*”: *un altre receptari de cuina medieval en català*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. II: *Comunicacions*, Lleida 1995, s. 801–812.

zawartych tam przepisów zaledwie 12 poświęcono różnym słodkościom. Są to receptury na konfitury¹², kandyzowane owoce i warzywa¹³ oraz nugaty¹⁴.

Następna pozycja, *Llibre de totes maneres de potatges* (*Księga o różnych sposobach przyrządzania potraw*), pochodzi z początku XV w. Spośród 220 przepisów ani jeden nie dotyczy interesującej nas materii¹⁵.

Ostatnia ze wspomnianych powyżej ksiązek to powstała pod koniec XV w. *Libre del coch* (*Księga kucharska*) autorstwa Mistrza Roberta¹⁶, znanego też pod nazwiskiem Ruperto de Nola¹⁷. Zawiera tylko 2 przepisy na słodycze — to niewiele, zważywszy na fakt, że — w zależności od edycji — cała publikacja obejmuje 229 lub 242 przepisy¹⁸.

¹² LAM 21v i 22v–23r.

¹³ LAM 21r–21v, 22r, 23r.

¹⁴ LAM 34v.

¹⁵ Biblioteca de la Universitat de Barcelona, ms 68, fol. 185r–258v. Rękopis opatrzony tytułem *Llibre de bons amonestaments: Llibre de menescalia, de Manuel Díez. Flors de les receptes del tresor de beutat. De totes maneres de confits. De totes maneres de potatges de menjar [Llibre de Sent Soví]* jest dostępny na stronie: <http://www.cervantesvirtual.com/obra/llibre-de-bons-amonestaments-0/> (dostęp: 20.01.2012 r.) Manuskrypt został wydany w: *Libre de totes maneres de potatges de menjar*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 97–219.

¹⁶ Pierwsze wydanie księgi Mistrza Roberta pt. *Libre de doctrina pera ben seruir, de tallar y del art de coch, ço es de qualseuol manera de potages y salses* dostępne jest w internecie: <http://www.cervantesvirtual.com/obra/libre-de-doctrina-pera-ben-seruir-de-tallar-y-del-art-de-coch-co-es-de-qualseuol-manera-de-potages-y-salses-0>. Współcześnie księga Mistrza Roberta (Rupert de Nola) została trzykrotnie wydana po katalońsku przez V. Leimgruber: Mestre Robert, *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, ed. a cura de V. Leimgruber, Barcelona 1977 (2. wyd. 1982) i Mestre Robert, *Libre del coch*. ed. a cura de V. Leimgruber, Barcelona 1996.

¹⁷ Praca Mistrza Roberta już pięć lat po wydaniu barcelońskim została przełożona na język hiszpański i opublikowana w Toledo pod tytułem *Libro de cozina*. W kolejnych latach doczekała się wielu innych edycji: w Logronyo w 1529 r. (po raz pierwszy pod używanym później tytułem *Libro de guisados*), bez miejsca wydania w 1538 i 1543 r., powtórnie w Toledo w 1544 r., w Medina del Campo w 1549 r., w Valladolid w 1556 r., w Saragossie w 1562 i 1568 r. i powtórnie w Toledo w 1577 r., por. L. Cifuentes i Comamala, *La ciència en català a l'edat mitjana i el renaixement*, Barcelona 2006, s. 297; J. Cruz Cruz, *La cocina mediterranea en el inicio del Renacimiento. Martino da Como „Libro de Arte culinaria”, Ruperto de Nola „Libro de guisados”*, Huesca 1997, s. 23–24. Współcześnie księga została wydana po hiszpańsku: w 1929 r. przez D. Péreza: Ruperto de Nola, *Libro de Guisados*, edición y estudio por D. Pérez, Madrid 1929; w 1969 r. — faksymile pierwszego hiszpańskiego wydania z 1525 r.: *Libro de guisados, manjares y potajes compuesto por Maese Ruperto de Nola, cocinero que fue del Serenísimo Señor Rey don Hernando de Nápoles*, Madrid 1969; w 1982 r. przez Carmen Iranzo jako *Libro de cozina*, zob. Ruperto de Nola, *Libro de cozina*, ed. de C. Iranzo, Madrid 1982 (1. wyd. 1969); zaś pod tytułem *Libro de guisados* w 1994 r. w kolejnej edycji Dionisio Péreza: Ruperto de Nola, *Libro de guisados*, Val de Onsera 1997, oraz dwa wydania w 1997 r.: faksymile edycji z 1529 r.: Ruperto de Nola, *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*, Val de Onsera 1997, oraz opublikowane przez J. Cruz Cruza: Ruperto de Nola, *Libro de Guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*, (w:) J. Cruz Cruz, *La cocina mediterranea...*, s. 227–375.

¹⁸ MR 107, 126.

Przepisy na wyrób słodkości znajdują się także, co jest dość zaskakujące, w pracach z zakresu rolnictwa. Około 1475 r. w Neapolu powstał katalońskojęzyczny zbiór *De re rustica*¹⁹ (dotąd nieogłoszony drukiem). Tytuł manuskryptu sugeruje związek z popularną w wiekach średnich pracą rzymskiego agronoma Rutyliusza Taurusa Emilianusa Palladiusza z IV w. n.e. W rzeczywistości jest to kompilacja prac czterech autorów średniowiecznych²⁰. Druga z nich, będąca dziełem anonimowego twórcy, zawiera 32 receptury kulinarne, z których 14 dotyczą słodczy.

Z katalońskiego kręgu kulinarnego zachowały się również dwie receptury na mieszaninę konfitur, zbliżoną do ponczu (katal. *confitura composta*). Obszerniejsza z nich, spisana w dwóch wersjach językowych (po katalońsku i aragońsku), jak dotąd nie została wydana drukiem²¹. Drugi przepis został opublikowany przez S. Gascóna Urisa²².

Specyfika interesującej nas materii skłania do sięgnięcia również do wielowiekowej tradycji piśmiennictwa farmaceutycznego autorów zarówno katalońskich, jak i obcych (w szczególności innych zachodnioeuropejskich oraz arabskich). Zważywszy na fakt, że wyrób słodczy był domeną *especiars* (*apotecari*, *speziari*), niezbędna jest analiza źródeł, z których czerpali swoją wiedzę.

Dużą grupę stanowią zbiory leków złożonych funkcjonujące w kręgu chrześcijaństwa zachodniego, w tym na obszarze Korony Aragonii: *Antidotarium Magnum*, *Antidotarium Nicolai* przypisywane Mikołajowi z Salerno, *Antidotarium (Pseudo) Mesuae*, występujące pod tytułem *Practica* (vel *Grabadin*) *de egritudinibus particularibus* nieznanego autora podpisującego się przydomkiem Johannes Mesue Damascenus, a także *Antidotarium Arnau de Vilanova*²³. W bliższym

¹⁹ *Traité d'agriculture*, Bibliothèque nationale de France, ms. Esp. 291.

²⁰ Zgodnie z ustaleniami Marii Antòni Martí Escayol, pierwszy traktat to praca XIII-wiecznego pisarza Gotfryda z Frankonii (fol. 1r–30v). Druga, w której znajdują się interesujące nas słodczy, została spisana przez nieznanego autora, być może posiłkującego się dziełem Rutyliusza Taurusa Emilianusa Palladiusza (fol. 30v–62r). Trzeci traktat to katalońskie tłumaczenie pracy Ibn Wafida pt. *Majmu'fi l-filaha* (fol. 62r–111r). Czwartym przekładem zawartym w niniejszym rękopisie jest praca *Kitāb al-Agdiya* Ibn Zuhra, czyli Awenzoara (fol. 111r–130r): M.A. Martí i Escayol, „*Com vol empaltar, dues coses deu hom guardar*” *la traducció en català del tractat d'agricultura de Gotfried de Franconia*, „*Estudis d'Historia Agraria*”, nr 22, Barcelona 2009, s. 133.

²¹ Wersja katalońskojęzyczna znajduje się w walenckiej Bibliotece Serrano Morales, Ayuntamiento de Valencia w rękopisie nr ms. 6437, fol. XCVIIr (98r)–99r (100r). Przekład na aragoński został umieszczony w manuskrypcie madryckiej Biblioteca Nacional de Madrid, ms. 10211, fol. 218r–224r. Informacje o obu manuskryptach por. też: J. Santanach, *Introducció*, (w:) *Llibre de totes maneres de confits*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 246, przyp. 3.

²² Jeden z nich znajduje się w artykule: S. Gascón Uris, *Receptes medievals del Ms. h-j-13 de la Biblioteca del Reial Monestir de San Lorenzo de El Escorial*, (w:) *Miscel·lània Joan Fuster. Estudis de llengua i literatura*, vol. V, a cura d'A. Fernando i A.G. Hauf, Barcelona 1992, s. 43–44.

²³ P. Dorveaux, *L'Antidotaire Nicolas. Deux traductions françaises de l'Antidotarium Nicolai, l'une de XIV^e siècle, suivie de quelque recettes de la même époque et d'un glossaire, l'autre de*

poznaniu interesującego nas zagadnienia pomocne okazały się również zbiory receptur obcej proveniencji, tłumaczone na język kataloński. Wśród nich na szczególną uwagę zasługuje dzieło *Tresor de pobres*²⁴, którego autorem był portugalski medyk i myśliciel Pedro Julião, znany jako Petrus Hispanus (późniejszy papież Jan XXI). Osobne miejsce zajmują receptariusze kompilowane przez *especiers*, z których najbardziej znanym jest zbiór Bernata Despujola z Manresy²⁵.

Na potrzeby niniejszej pracy przeanalizowano również zbiory przepisów farmaceutycznych zebranych przez nieprofesjonalistów — głównie mieszczan. Ci ostatni gromadzili na własny użytek zarówno receptury farmaceutyczne, jak i wyciągi z ówczesnych dzieł naukowych dotyczące leczniczych właściwości różnych obiektów (np. ziół, kamieni, zwierząt), ponadto rozmaite modlitwy, a nawet zaklęcia — zdaniem ówczesnych — przydatne w procesie rekonwalescencji. Z obszarów Korony Aragonii zachowało się około 10 tego typu zbiorów, przeważnie z XV w. Zawierają one informacje po łacinie, katalońsku, kastylijsku, a także w dialekcie neapolitańskim i sycylijskim²⁶. Wśród nich na szczególną uwagę za-

XI^e siècle, incomplète, Paris 1896; Mesue, *Opera medicinalia (Canones universales, cum expositione Mundini Lutii. De medicinis simplicibus. Antidotarium, cum expositione Christophori de Honestis. Practica, cum additionibus Petri de Abano et Francisci Pedemontani)*, ed. J. et G. de Gregoriis, 1497.

²⁴ *Tresor de pobres compilat per Pere Hispano (Papa Joan XXI), versió catalana del segle XIV*, Barcelona 1892; L. Oriols i Monset, *Manuscris del bé i del mal. Arxiu vigatans (segle XIV–XVII)*, Barcelona 1993, s. 63–64; L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 115–118.

²⁵ R.N. Cornet i Arboix, M. Torras i Serra, *El receptari de Manresa. Estudi i transcripció*, Manresa 2005; R.N. Cornet i Arboix, *Nova transcripció del receptari de Manresa del segle XIV i el seu estudi*, „Dovella” nr 71, 2001, s. 55–57. Kolejnymi tego typu zbiorami są *Receptari de Igualada*, sporządzony po katalońsku przez tamtejszego aptekarza Pere’a Castella w połowie XIV w., oraz tzw. *Receptari de Puigcerdà*, spisany po łacinie, a pochodzący z XV w.: L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 119.

²⁶ S. Capdevila, *Una recepta catorzencentista per a prevenir-se contra l’obesitat*, „Revista del Centre de Lectura de Reus” nr 151–152, maig 1926, 3^a època, s. 124–126; J. Sorní, J.M. Suñé, *Las „Receptes de Mestre Miquel”*, „Revista de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya” t. 8, 1990, s. 3–12; J. Perarnau i Espelt, *El receptari del sabadellenc Joan Martina (1439). Carpen-tràs, Biblioteca Inguimbertine, ms. 126, ff. 86–90, etc.*, „Arxiu de Textos Catalans Antics” t. 11, 1992, s. 289–328; J. Tomas Monserrat, B. Coll Tomas, *El recetario medieval de Bartolomeu de Veri, regente de Nápoles*, (w:) *II Congreso nacional de Reales Academias de Medicina y Cirurgia*, Palma de Mallorca 1981, s. 83–92; L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 120. Zagadnienie późnośredniowiecznych zbiorów recept po katalońsku omawiają również: P. Valsalobre, *Apotecaris i receptes en la literatura catalana antiga*, „Mot so razo” nr 4, 2005, s. 34–46; L. Pagarolas i Sabaté, *Recull d’annotacions de protocols medievals*, (w:) *Estudis sobre història de la institució notarial a Catalunya en honor de Ramon Noguera*, Barcelona 1988, s. 82–87; L. Ramello, *Una raccolta di ricette in antica lingua catalana (codice palatino 1052 della Biblioteca Nazionale di Firenze)*, „Quadreni della filologia romanza”, t. 11, 1994, s. 99–136. Szereg przydatnych informacji dotyczących zbiorów recept farmaceutycznych po katalońsku, przechowywanych głównie w archiwach hiszpańskich, zawiera artykuł: A.M. Beltran, L. Soriano, G. Sabaté, *Textos mèdics inèdits medievals en català*, „Romance Philology”, vol. 56, 2003, s. 319–353.

sługuje zbiór nieznanego bliżej Mistrza Jana (*Misser Joan*)²⁷ z 1466 r.

Przy ustalaniu rodzajów słodkich specyfików produkowanych w Koronie Aragonii znaczną rolę odegrała analiza licznych inwentarzy (na ogół pośmiertnych) *especiers/speziari* działających na tym obszarze u schyłku wieków średnich. Szczególnie cenne okazały się inwentarze z terenów Katalonii²⁸, Majorki²⁹ i Sycylii³⁰, zamieszczone w niepublikowanej jak dotąd części rozprawy wybitego

²⁷ E. Moliner i Brasés, *Receptari de Micer Johan*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, t. 7, 1913–1914, s. 321–336, 407–440; A. Escudero Mendo, M.A. Urbano Flores, M.J. Martín Gallardo, *Estudi farmacològic d'un receptari del segle XV: Receptari Micer Johan*, „Gimbernat. Revista Catalana d'Història de la Medicina i de la Ciència”, t. 18, 1992, s. 43–47; L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 120. Według L. Cifuentes i Comamali, osobną grupę receptariuszy stanowią kompilacje rozproszonych receptur o zróżnicowanym charakterze, zamieszczanych na kartach różnych dzieł: L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 120–121.

²⁸ Inwentarze *especiers* katalońskich: *Llorenç Bassa apothicaire a Barcelone achète la boutique d'Agnes, veuve de Guillaume Medicis, Le 30 mai 1364, AHPB, not. Fr. de Ladersosa. Trigesium secundum capibrevium, Lligal no. 13, f. 22v–28v*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 219–228; *Contrat de location de la boutique de Nicolas Lorents par son épouse Isabelle a Arnaud Duran, apothicaire, Barcelone le 26 juillet 1436, AHPB, Not. Narciso Bru, no. 136, 11, no. 2, f. 8v–9r*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 266–267; *Inventaire de Nicolas Puyalt specier Barcelone, 1486, AHCB, [Arxiu Notarial] I 16*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 283–285; *Inventaire de la boutique de Galceran Sbert, marchand louée à Melchior Perrer apothicaire à Barcelone, 21.01.1494, AHCB, [Arxiu Notarial] I 17*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 286–288; *Christophore Dalmau, candelerius cere, achète une boutique à Bartholomus Nesplers, notaire, Barcelone 10 novembre 1496, AHCB [Arxiu Notarial] I 18*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 289–290; *Inventaire des biens de Bernard Marquilles, apothicaire de Barcelone, XXVII fevrier 1482, AHCB [Arx. Not.] I 14*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 283–306; *Inventaire de l'officine de Antoine Mas épicier, Plassa de Born Barcelone, 1445, AHCB, [Arxiu Notarial] I 8*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 307–323; *Inventaire des biens d'Alo dius Vithalis Vithalis apothicaire, Barcelone, 8.II.1450, AHCB, [Arxiu Notarial] I 8*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 324–362; *Inventaire des biens d'Antoine Bonaguera apothicaire, Barcelone 13.07.1486, AHPB, not. Guillem Jorda, llg. 11, f. 38v–55v*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 363–373.

²⁹ Inwentarze *especiers* z Majorki (w porządku chronologicznym): *Inventaire de Mateu Vिला, 05.10.1349, ARM, notarios N. Prohom, P. 138*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 424–435; *Inventaire de la boutique de Guilhem Roux, apothicaire de Majorque, ARM, notario Nicolas Pronom, P-138, 10.05.1439*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 493–507; *Inventaire des biens et de la boutique de Georges Claret, apothicaire à Majorque, 17.02.1463. Le document est tronqué au début, ARM, notarios Pedro Martareli y Antonio Catany, M 190*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 455–477; *Inventaire des biens de Pierre Mora, apothicaire de Pollensa, ARM, notario Juan Arquimbau, A-143, 19.07.1473*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 478–481; *Inventaire d'Antoni Prohens, 04.03.1478, ARM, notarios, J. Castell, G. 174*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 436–439.

³⁰ Inwentarze *speziari* sycylijskich (w porządku chronologicznym): *Testament de Facius de Sorrente, 16.08.1385, marchand à Corleone, ASP, not. E. Pittacholis, no 55, f. 89r–94v* [poprawnie: nr 9, fol. 30r–32v], (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 598–601; *Inventaire après décès des biens de Charonus Taguil, marchand à Palerme, ASP, not. Traverso, la stanza, vol. 776, fol. 2012–2018, 04.01.1432*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 571–578; *Inventaire d'Antoine Jacobus, marchand à Corleone, 24.II.1444, ASP, not. E. Pittacolis, no 55, f. 89r–94v*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 591–597; *Inventaire après décès des biens de feu*

znawcy problematyki farmaceutycznej Jeana-Pierre'a Bénézeta³¹. Ponadto wykorzystano inwentarze z prac wydanych drukiem. Należą do nich edycje autorstwa (w porządku chronologicznym) Giuseppa Pitрэ³², Ernesta Molinera i Brasésa³³, José Rodrigo Pertegása³⁴, Salvadora Vilaseca³⁵, Antonina Giuffridy³⁶, Lluisa Batlle i Pratsa³⁷, Marçala Olivara³⁸, Tomasa Lopeza Pizcuety³⁹, Carmen Batlle⁴⁰ oraz

Ysach Xonine, juif, citoyen de Palerme, decedé intestat, fait à la demande de Crannia, sa veuve, fille de Michilonus Xonin, tutrice de leur fille Perna, qui entend conucler en secondes noces, et pour Assuni, fille du defunt et de feu Milicha sa première femme. La cour nomme Michilonus Xonin tuteur; transcription de H. Bresc, ASP, not. def. Aprea 833, Palerme, 9 decembre 1454, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 578–584; Inventaire de feu Jacob Cuynu, alias Xunex, juif, citoyen de Palerme, pour ses fils et héritiers universels, Muxa et Aron, age de deux ans dont Muxa assume la tutelle, ASP, not. def., Vermiglio, 1355, Palerme 22 juin 1454, transcription de H. Bresc, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 602–605; Inventaire après décès des biens de feu de Muxa Biskiki, alias Sacerdotis, judeus partie Hispanie, citoyen de Palerme, pour Ficca sa femme et heritière universelle, transcription de H. Bresc, ASP, not. Aprea 833, Palerme 11.03.1455, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 585–587; Inventaire de la boutique de Jacques di Gayeta, Palerme, 8 juillet 1455, ind. III, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 551–557; Inventaire de la boutique de Giulano de Medico, notaio Nicolo Aprea, vol. 833, 1455 aprile 12, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie, vol. III, s. 568–570.

³¹ J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. I–III, Paris 1996 (thèse de doctorat).

³² *XVI Novembre 1431, Inventario de la casa e bottega dello speziale Maestro Nardo De Caligis in Palermo*, (w:) G. Pitрэ, *Medici, chirurghi, barbieri e speziali antichi in Sicilia, secoli XIII–XVIII. Curiosità storiche e altri scritti*, a cura di G. Gentile, (w:) *Opere complete di Giuseppe Pitрэ, Edizione Nazionale*, t. XLI, Roma 1942, s. 212–218.

³³ *Inventari, Encant*, (w:) E. Moliner i Brasés, *Inventari y encant d'una especieria ceriverina del segle XIV*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. 6, 1912, nr 44, s. 197–207.

³⁴ J. Rodrigo Pertegás, *Boticas y Boticarios. Materiales para la historia de la farmacia en Valencia en la centuria décimo-quinta*, „Anales del Centro de Cultura Valenciana”, vol. 4, 1929, s. 110–153.

³⁵ *Inventri de la botiga de Pere Vilaragut, 1381*, (w:) S. Vilaseca, *Metges, cirurgians i apotecaris reusencs dels segles XII al XVI*, Reus 1961, s. 100–107.

³⁶ *Inventario della bottega di Mastro Antonio Iacobi di Corleone*, (w:) A. Giuffrida, *La bottega dello speziale nelle città siciliane del'400*, (w:) *Atti del Colloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974*, Palermo 1976, s. 483; *Bottega di Mastro Pinu (1450?, ind. XIII)*, (w:) A. Giuffrida, *La bottega...*, s. 484–487, 499–500; *Inventario della bottega di Giuliano de Medico*, (w:) A. Giuffrida, *La bottega...*, s. 487–490, 500–503; *Inventario della bottega di Iacobo de Gayeta, 1455, luglio 8, ind. III*, (w:) A. Giuffrida, *La bottega...*, s. 490–494; *Inventario della bottega di Mastro Bertuli Landula, 1472?*, (w:) A. Giuffrida, *La bottega...*, s. 494–498, 503–504.

³⁷ *Document*, (w:) L. Batlle i Prats, *Inventari dels béns de Guillem de Coll apotecari-especier de Girona, 1454*, „Estudios históricos y documentos de los archivos de protocolos”, nr 6, 1978, s. 197–213.

³⁸ *Apèndix*, (w:) M. Olivar, *Obra dispersa: llibre de homenatge en el seu 90^e aniversari*, a cura de F. Fontbona i A.J. Soberanas i Lleó, Barcelona 1991, s. 122–129.

³⁹ *Apèndice I: Documentación*, (w:) T.L. Pizcueta, *Los bienes de un farmacéutico barcelonés del siglo XIV: Francesc de Camp*, „Acta historica et archaeologica medievales”, nr 13, 1992, s. 28–64.

⁴⁰ *Apèndix documental*, (w:) C. Batlle, *Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador*, „Miscel·lània de textos medievals”, vol. 7, 1994, s. 514–547.

Antoniego Ignasia Alomara i Canyellesa⁴¹.

Analiza wyżej wymienionych prac z kręgu farmacji pozwoliła wyodrębnić substancje, które były przyrządzane na bazie miodu i cukru. Chcąc wskazać, które z nich spożywano nie tyle w celach czysto leczniczych, co jako produkty spożywane dla przyjemności, konieczne było sięgnięcie do szerokiego materiału porównawczego, złożonego z różnych typów źródeł.

Przy ustalaniu korpusu substancji, co do których wiemy, że ich spożycie wykraczało poza wąski krąg uwarunkowań medycznych, najbardziej pomocne okazały się źródła opisowe. Należały do nich kroniki katalońskie⁴² oraz materiały zawierające opis ważnych wydarzeń z życia municypalnego Barcelony⁴³.

Istotne dla niniejszej pracy były także pisma czołowych myślicieli katalońskich, a zarazem autorów traktatów medycznych lub dietetycznych: Rajmunda Llulla⁴⁴, Arnau de Vilanovy⁴⁵, Francesca Eiximenisa⁴⁶ czy Lluísa Alcanyísa⁴⁷. W tym kontekście nie sposób pominąć stanowiska ówczesnego Kościoła katalońskiego, wyrażonego ustami najśłynniejszego kaznodziei z Walencji — św. Wincentego Ferreriusza⁴⁸.

Źródłami przydatnymi w bliższym poznaniu interesującego nas zagadnienia były również zbiory o charakterze prawodawczym, regulujące funkcjonowanie słodyczy w przestrzeni dworskiej i municypalnej. Do pierwszej grupy zaliczymy kataloński przekład łacińskich praw *Leges Palatinae* króla Majorjki Jakuba III,

⁴¹ *Inventari dels béns de Mateu Vila, apotecari, ciutadà de Mallorca (Mallorca, 1348)*, (w:) A.I. Alomar i Canyelles, *Dos inventaris d'apotecaria del segle XIV*, „Gimbernat”, vol. 37, 2002, s. 86–88; *Inventari dels béns de l'apotecari Guillem Ros, ciutadà de Mallorca (Mallorca, 1348)*, (w:) A.I. Alomar i Canyelles, *Dos inventaris d'apotecaria del segle XIV*, „Gimbernat”, vol. 37, 2002, s. 89–110.

⁴² R. Muntaner, *Crònica*, (w:) *Les quatre grans cròniques*, ed. F. Soldevila, Barcelona 1971.

⁴³ P.J. Comès, *Libre de algunes coses asanyalades succehides en Barcelona y en altres parts format per Pere Joan Comes en 1583 y recóndit en lo Arxiu del Excelentíssim Ajuntament*, ed. J. Puiggari, Barcelona 1878; *Llibre de solemnitats de Barcelona. Edició completa del manuscrit de l'Arxiu Històric de la Ciutad* ed. A. Duran i Sanpere, J. Sanabre, vol. 1: 1424–1546, Barcelona 1930; E.G. Bruniquer, *Rubriques de Bruniquer: ceremonial dels magnífichs consellers y regiment de la ciutat de Barcelona*, vol. 1–5, Barcelona 1912–1916.

⁴⁴ R. Lull, *Fèlix de les Maravelles del Mon*, ed. J. Rosselló, vol. 1–2, Palma de Mallorca 1903; idem, *Libre de Blanquerna*, Palma de Mallorca 1914.

⁴⁵ Arnau de Vilanova, *Regimen de sanitat a Jaume II*, (w:) *Obras catalanes*, II, *Escrips mèdics*, a cura de M. Batllori, Barcelona 1947, s. 141–158; tekst łaciński dzieła Arnau de Vilanova: *Arnaldi de Villanova, Regimen sanitatis ad Regem Aragonum (Un tractat de dietètica de l'any 1305)*, ed. crítica, comentaris i notes a cura d'A. Trias Teixidor, Barcelona 1994; *Arnaldi de Villanova, Regimen sanitatis ad Regem Aragonum*, ed. de L. Garcia-Bellester i M.R. McVaugh, (w:) *Arnaldi de Villanova, Opera medica omnia*, vol. X, p. 1, Barcelona 1996.

⁴⁶ F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el „Terç del Crestià”*, introducció i ed. de J.J.E. Garcia, Barcelona 1983.

⁴⁷ J. Arizabalaga, *Lluís Alcanyís y su Regiment de la pestilència (Valencia, ca. 1490)*, „Dynamis. Acta Hispanica ad Medicinæ Historiam Illustrandam”, vol. 3, 1983, 29–54.

⁴⁸ Sant Vicent Ferrer, *Sermons de Quaresma*, ed. M. Sanchis Guarner, t. I, València 1973.

sporządzony na zlecenie władcy Aragonii Piotra IV Ceremonialnego⁴⁹. Do drugiej grupy należą zbiory praw Majorki z XV w.⁵⁰ oraz statuty i rozporządzenia barcelońskich władz miejskich regulujące działalność wytwórców słodkości, znajdujące się w pracy M. Bajet Royo⁵¹.

Osobne miejsce zajęły źródła o charakterze rachunkowym. Pośród tego typu publikacji na podkreślenie zasługuje edycja Carlesa Veli i Aulesy, zawierająca szczegółowe informacje odnoszące się do działalności w branży aptekarskiej barcelońskiego *especier* Francesca de Ses Canes (w latach 1378–1381)⁵². Nie bez znaczenia pozostawały również rachunki kolejnych władców, przebadane przez Jacqueline Guiral pod kątem występowania w nich słodyczy⁵³.

Istotną rolę w lepszym poznaniu konsumpcji słodkich wyrobów aptekarskich odegrały inwentarze ruchomości władców monarchii katalońsko-aragońskiej, w których pojawiają się wzmianki o naczyniach na słodycze⁵⁴.

W kontekście porównawczym nieocenioną rolę odegrała niepublikowana praca Florence Dufournier, w której zamieszczono transkrypcję tzw. *Manuskryptu Cognera* — zbioru receptur autorstwa nieznanego XV-wiecznego aptekarza z Le Mans⁵⁵. Pozwoliły one bliżej poznać zasady wyrobu słodyczy o twardej konsystencji. Choć bez wątplenia te słodkości były popularne na obszarze Korony Aragonii, receptury dotyczące ich produkcji z kręgu katalońskiego jak dotąd pozostają nieznanne.

Kolejną grupę źródeł, użytecznych w procesie ustalania zestawu substancji farmaceutycznych pełniących rolę słodyczy, stanowią późnośredniowieczne dzieła literackie na czele z XV-wieczną powieścią rycerską Joannota Martorella

⁴⁹ *Ordenacions fetes per lo molt alt senyor en Pere III*, (w:) *Colección de documentos inéditos del Archivo General de la Corona de Aragón*, ed. P. de Bofarull y Mascaró, vol. V, Barcelona 1850; O. Schena, *Le leggi palatine di Pietro IV d'Aragona*, Cagliari 1983; *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, ed. a cura de F.M. Gimeno, D. Gozalbo, J. Trenchs, València 2009.

⁵⁰ *Colección de leyes santuarias (continuación)*, IV, 12 de diciembre 1433, „Boletín de la Sociedad Arqueológica Luliana”, Palma 10 mayo de 1888, a. IV, t. II, nr 78, s. 253–255; *Colección de leyes santuarias (continuación)*, VIII, 13 de diciembre 1486, „Boletín de la Sociedad Arqueológica Luliana”, Palma 25 setiembre de 1888, a. IV, t. II, nr 87, s. 328–330; *Colección de leyes santuarias (continuación)*, IX, 1 de agosto 1495, „Boletín de la Sociedad Arqueológica Luliana”, Palma 25 noviembre de 1888, a. IV, t. II, nr 91, s. 359–361.

⁵¹ M. Bajet Royo, *Aspectes del comerç a Catalunya en el segle XVI segons els llibres dels mostassas*, Lleida 1993. Tekst rozprawy doktorskiej jest dostępny na stronie: <http://www.tdx.cat>.

⁵² C. Vela i Aulesa, *L'obrador d'un apotecari medieval segons el llibre de comptes de Francesc de Ses Canes (Barcelona, 1378–1381)*, Barcelona 2003.

⁵³ J. Guiral, *Le sucre à Valence aux XI^e et XVI^e siècles*, (w:) *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982)*, t. 1: *Aliments et Société*, Nice 1984, s. 119–129, na podstawie ARV, Maestre Racional, vol. 36, 39, 40, 83–85, 87–88.

⁵⁴ E. González Hurtebise, *Inventario de los bienes muebles de Alfonso V de Aragón como infante y como rey (1412–1424)*, „Anuari. Institut d'Estudis Catalans”, a. I, 1907, s. 148–188; D. Girona i Llagostera, *Itinerari del rey En Martí I*, „Anuari. Institut d'Estudis Catalans”, a. V, 1913–1914, p. I, s. 515–654.

⁵⁵ F. Dufournier, *Édition critique et commentée d'un réceptaire de la fin du XI^e siècle*, Paris 1997 (thèse de doctorat).

(ok. 1413–1468), zatytułowaną *Tirant lo Blanc* (*Tirant Biały*)⁵⁶, oraz z innym ówczesnym arcydziełem literatury walenckiej, znanym jako *Espill* (*Zwierciadło*) lub *Llibre de les Dones* (*Księga Dam*) autorstwa Jaume Roiga (początek XV w. –1478)⁵⁷. Są to dzieła z gruntu literackie, jednak w niektórych aspektach mogą mieć wartość również historyczną, choć oczywiście wykorzystanie ich jako źródła wymaga sporej dozy krytycyzmu. Niezależnie od tego warunku, powieści te drobiazgowo opisują realia kultury dworskiej epoki późnego średniowiecza, a zawarte w nich informacje związane z przebiegiem uczt pozwalają ustalić rodzaje spożywanych podczas nich słodczy oraz wskazać ich funkcję w tej części obyczajowości dworskiej.

W przyjętej metodzie porównawczej pomocniczą funkcję przy omawianiu kolejnych zagadnień zawartych w niniejszej pracy odegrały rozmaite źródła o różnicowanym charakterze.

I tak poznanie korzeni tradycji wyrobu słodkich substancji na Półwyspie Iberyjskim było możliwe m.in. dzięki analizie wybranych arabskich ksiąg kucharskich. W tym gronie należy wymienić dwie prace autorów bliskowschodnich, opatrzone tym samym tytułem *Kitāb al-Tabīkh* (*Księga kucharska*). Pierwsza z nich to dzieło Ibn Sayyāra al-Warrāq z X w.⁵⁸, zaś druga to zbiór autorstwa Muhammada al-Baghdadięgo z XIII w.⁵⁹ Analiza obu zbiorów pozwoliła ustalić ich wpływ na sferę produkcji słodczy na terenach muzułmańskiej Hiszpanii. Z kolei poznanie receptur dotyczących produkcji słodczy było możliwe w oparciu o analizę dwóch XIII-wiecznych ksiąg kucharskich z tego obszaru: *Kitāb al-Tabīkh fī 'l-Maghrib wa 'l-Andalus fī 'Asr al-Muwahidīn*, zwanej również *Anonimem andaluzyjskim*⁶⁰, oraz zbioru *Fadālat al-Hiwān Fī Tayyibāt Al-Ta'ām Wa 'l-Alwān* autorstwa Ibn Razīna al-Tuġībīęgo⁶¹. Poszukiwanie źródeł ewentualnych wpływów słodczy wytwarzanych w późnośredniowiecznej Syrii i Egipcie skłoniło piszącego te słowa do analizy typów słodkości zawartych w dwóch księgach kucharskich powstałych na tym obszarze (rozd. III.2)⁶².

⁵⁶ J. Martorell i M.J. de Galba, *Tirant lo Blanch*, Barcelona 1969; edycja internetowa jest dostępna na portalu: <http://www.cervantesvirtual.com>. Polskie tłumaczenie (we fragmencie): *Tirant Biały, spisał rycerz walencki Joanot Martorell*, przekł. R. Sasor, Kraków 2007.

⁵⁷ J. Roig, *Spill o libre de les dones*, ed. R. Chabás, Barcelona–Madrid 1905.

⁵⁸ *Annals of the Caliph's Kitchens. Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdad Cookbook. English Translation with Introduction and Glossary*, transl. N. Nasrallah, Leiden–Boston 2011.

⁵⁹ A.J. Arberry, *A Baghdad Cookery Book*, „Islamic culture”, vol. 13, 1939, s. 21–27, 189–214; idem, *A Baghdad Cookery Book*, (w:) *Medieval Arab Cookery, essays and translations* by M. Rodinson, A.J. Arberry and Ch. Perry, Totnes 2001, s. 19–89; *A Baghdad Cookery Book. The Book of Dishes (Kitāb al-Tabīkh)*, Muhammad b. al-Hasan b. Muhammad b. al-Karīm, the scribe of Baghdad, newly transl. by Ch. Perry, Totnes 2005.

⁶⁰ A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, Somonte–Cenero 2005.

⁶¹ Ibn Razīn al-Tuġībī, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, estudio, traducción y notas M. Marín, Somonte–Cenero 2007.

⁶² *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id*, eds. M. Marín, D. Waines, Beirut–Stuttgart 1993.

Równie interesujące były teksty uczonych muzułmańskich na temat diety. Z kilku znanych nauce prac tego typu w interesującym nas kontekście szczególnie cenna okazała się XII-wieczna rozprawa o pokarmach *Kitāb al-Agdiya* autorstwa Ibn Zuhra, znanego na Zachodzie pod imieniem Awenzoara⁶³.

W przyjętej perspektywie badawczej cenna okazała się także publikacja przygotowana przez Miguela Guala Camarenę: była to edycja *Libre de conexences des spicies*⁶⁴, pierwszego katalońskiego podręcznika kupieckiego z XIV w. Materiał porównawczy stanowił florencki odpowiednik tego źródła, tj. *Pratica della mercatura*⁶⁵ autorstwa kupca Francesca Balducciego Pegolottiego z Florencji.

W eksplorowaniu zagadnienia rynku surowcowego Korony Aragonii istotną rolę odegrał zbiór taryf celnych głównych ośrodków handlowych państwa z XIII i XIV w., wydanych przez M. Guala Camarenę⁶⁶, a także relacje podróżników (takich jak np. Hieronim Münzer), który w swoich dokumentach pozostawili opisy interesujących nas obszarów⁶⁷. Z kolei bliższe poznanie kwestii importu surowców do wyrobu słodczy było możliwe dzięki analizie rachunków wybranych kupców katalońskich uczestniczących w handlu lewantyńskim⁶⁸.

Dla lepszego zrozumienia kontekstu spożywania słodczy w Koronie Aragonii konieczne jest dokonanie porównania z analogicznymi praktykami z innych terenów. Ze względu na liczne pokrewieństwa kulturowe i polityczne obszarami o największej sile oddziaływania były państwa włoskie. Niniejszy wybór jest poddyktowany również faktem, że zarówno dzięki zdobyciu Neapolu przez Alfonsa Wspaniałomyślnego, jak i na skutek obecności katalońskiej na Sycylii i Sardynii tradycje kulinarne Korony Aragonii znalazły się w orbicie oddziaływania wyrafinowanych gastronomii państw włoskich, w których wówczas królował już

⁶³ Abū Marwān ‘Abd al-Malik b. Zuhr, *Kitāb al-Agdiya (Tratado de los alimentos)*, ed. E. Garcia Sanchez, Granada 1992.

⁶⁴ M. Gual Camarena, *El primer manual hispanico de mercaderia (siglo XIV)*, Barcelona 1981.

⁶⁵ F. Balducci Pegolotti, *Pratica della mecatura*, ed. A. Evans, Cambridge (Massachusetts) 1936.

⁶⁶ M. Gual Camarena, *Vocabulario del comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII y XIV)*, Tarragona 1968.

⁶⁷ L. Pfandl, *Itinerarium hispanicum Hieronymi Monetarii (1494–1495)*, „Revue Hispanique”, t. 48, 1920.

⁶⁸ J.M. Madurell i Marimón, A. Garcia i Sanz, *Comandas comerciales barcelonesas de la Baja Edad Media*, Barcelona 1973; A. Garcia i Sanz, M.T. Ferrer i Mallol, *Assegurances i canvis marítims medievals a Barcelona*, Barcelona 1983; A. Garcia i Sanz, J.M. Madurell i Marimón, *Societats mercantils medievals a Barcelona*, Barcelona 1986; J.M. Madurell i Marimón, *Contabilidad de una compañía mercantil trescentista barcelonesa (1334–1342)*, „Anuario de Historia del Derecho Español”, XXXV/1965, s. 422–525, XXXVI/1966, s. 481–486; J. Plana i Borràs, *The accounts of Joan Benet’s trading ventures from Barcelona to Famagusta (1343)*, „Epeteris tou Kentrou Epistemonikon Ereunon”, nr 19, 1992, s. 105–168; D. Duran i Duelt, *Manual del viatge fet per Berenguer Benet a Romania, 1341–1342. Estudi i edició*, Barcelona 2002; *Llibre de deutes, trameses i rebudes de Jaume Mitjavila i Companyia, 1345–1370*, ed., estudi comptable i econòmic V. Hurtado, Barcelona 2005.

duch nowej epoki — renesansu. W tym kontekście szczególnie cenne okazały się wybrane księgi kucharskie z obszaru Italii, w których zostały zamieszczone przepisy na wyroby cukiernicze⁶⁹. Do tej grupy zaliczymy tzw. *Anonimo lucano*⁷⁰, *Anonimo padovano*⁷¹, *Anonimo senese*⁷², *Anonimo veneziano*⁷³, dzieło mistrza Marcina (w rękopisie z Biblioteki watykańskiej)⁷⁴, zbiór Bartolomea Sacchiego, zwanego Platina, zatytułowany *De honesta voluptate et valetudine*⁷⁵, oraz zbiór

⁶⁹ Zwięzła charakterystyka poszczególnych ksiąg wraz z bibliografią prac im poświęconych znajduje się m.in. w: C. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux, A. Prentki, *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, (w:) *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.

⁷⁰ 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”, nr 11, 1993, s. 18–104. 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, op. cit., s. 19; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. XI–XII.

⁷¹ Rękopis 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 Galery. Zbiór zawiera 638 przepisów oraz 8 list potraw spożywanych na ucztach. Opublikowany we fragmentach przez C. Benporata, zob. C. Benporat, *Un testo inedito cinquecentesco di cucina e scalcheria veneta*, „Appunti di gastronomia”, nr 28, 1998, s. 20–46; idem, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 274–278; idem, *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*, Firenze 2007, s. 112–122. Krótką charakterystykę źródła podaje też: E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. XII.

⁷² Piętnastowieczny *Anonimo senese* jest zawarty w rękopisie ms. 226 w Bibliothèque Victor de Cessoles, Musée Massena w Nicei na kartach 1r–16r. Zbiór obejmujący 53 przepisy kulinarne został opublikowany przez: G. Reborą, *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, (w:) *Miscellanea storica ligure*, Genova 1990, s. 1530–1560. Omówienie źródła: ibidem, s. 1528–1529; C. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux, A. Prentki, op. cit., s. 346–347; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. XIII.

⁷³ Rękopis 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*, t. I, Milano 1966, s. 59–105. Szerzej o źródle zob. m.in. C. Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, Milano 1990, s. 24–26; C. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux, A. Prentki, op. cit., s. 354–355; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. XIII.

⁷⁴ Jedno z najpopularniejszych źródeł kulinarnych z obszaru średniowiecznej Italii, zawierające 268 przepisów. Zachowany w kilku wersjach. Analizowana wersja 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 comunale*, (w:) C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996, s. 157–231. Więcej zob. ibidem, s. 56–60. Niniejsze dane za: E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. XIV; zob. też C. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux, A. Prentki, op. cit., s. 359.

⁷⁵ *De honesta voluptate et valetudine* opublikowany drukiem po raz pierwszy przed 1475 r. Zbiór zawiera 420 podrozdziałów, zebranych w 10 ksiąg. Współczesna edycja m.in.: Platina, *On*

zwany *Anonimo neapolitano*, wcześniej przypisywany Mistrzowi Marcinowi⁷⁶. Osobne miejsce zajmują źródła medyczno-farmaceutyczne, a wśród nich praca genueńskiego medyka Ambrogio de Oderico pt. *De sanitate regenda consilium*⁷⁷, zbiór receptur medycznych Paola Suardo — *Thesaurus apothecariorum*⁷⁸, jak i anonimowy rękopis *Medicinalia quam plurima*, który jest datowany na przełom XV i XVI w.⁷⁹ Natomiast do zbadania problematyki konsumpcji niezwykle przy-

Right Pleasure and Good Health, a critical edition and translation of De Honesta Voluptate et Valetudine, by M.E. Milham, Tempe 1998. Zwięzłą charakterystykę źródła podaje: E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. XV–XVI; szerzej: idem, *Bartolomeo 'Platina', i suoi traduttori e i suoi esegeti*, „Appunti di gastronomia”, nr 54, 2007, s. 21–50.

⁷⁶ 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, zaś 29 to przepisy katalońskie. Rękopis obejmuje również zestawienie potraw podawanych na sześciu ucztach: E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. XII; C. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux, A. Prentki, op. cit., s. 346. Całość zbioru wydał C. Benporat, przypisując autorstwo Mistrzowi Marcinowi, zob. Maestro Martino, *Ms. Bühler 19, New York, Pierpont Morgan Library*, (w:) C. Benporat, *Cucina italiana...*, s. 233–292. Krytyczne wydanie tego zbioru opracował również 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”, nr 9, 1992, s. 9–14.

⁷⁷ Treść dwóch receptur przytacza: L. Balletto, *Medici e farmaci, scongiuri ed incantesimi, dieta e gastronomia nel medioevo genovese*, Genova 1986, s. 244.

⁷⁸ P. Suardo, *Thesaurus aromatariorum*, Lyon 1536. Dzieło P. Suardo zostało opublikowane po raz pierwszy w 1496 r. i należało do grona kilku prac farmaceutycznych ogłoszonych drukiem w latach 80. i 90. XV w. Pierwszym z nich było *Compendium aromatariorum* Saladina d'Ascoli, powstałe przed 1442 r., wydane w Bolonii w 1488 r. Drugim — *Lumen apothecariorum*, praca opublikowana w Turynie w 1492 r., której autorem był lekarz z Tortony, Quiricus de Augustis. Dwa lata później w Alessandrii ogłoszono drukiem *Luminare majus* autorstwa aptekarza Giovanniego Giacomo Manlio del Bosco: L. Moulinier-Brogi, *Médecins et apothicaires dans l'Italie médiévale: quelques aspects de leurs relations*, (w:) *Médecins et apothicaires dans l'Italie médiévale: concurrence ou complémentarité?*, Troyes 2006, s. 8–9; Artykuł jest dostępny w internecie pod adresem: hals.archives-ouvertes.fr/docs/00/62/60/83/PDF/Apo.Def.pdf [dostęp: 15.10.2013 r.]; J.-P. Bénézet, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII^e–XVI^e siècles)*, Paris 1999, s. 111–112. Dzieło Suardo, będącego aptekarzem, w dużej mierze nawiązywało do pracy Quiricus de Augustis, przynajmniej w części dotyczącej słodkich wyrobów, zob. Q. de Augustis, *Lumen apothecariorum cum certis expositionibus*, Taurini 1492, fol. XXXVr–XXXVIIIr.

⁷⁹ Rękopis jest przechowywany w Bibliotece Universitaria di Genova, ms. F VI 4. A. Niniejszy zbiór zawiera 1774 numerowanych not anonimowego autora, wywodzącego się ze środowiska kupieckiego późnośredniowiecznej Genui. Tworzą one rozmaite formuły medyczne i farmaceutyczne, w tym receptury na medykamenty, a także rozmaitego rodzaju zaklęcia oraz formuły magiczne czy alchemiczne. Spośród tych not 15 dotyczy problematyki żywieniowej. Na potrzeby niniejszej publikacji 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. II, [b.m.w.] 1998. Podaję numery stron tej rozprawy i zawarte w niej informacje o kartach rękopisu. Szerzej o zbiorze *Medicinalia quam plurima* zob.: L. Balletto, *Medici e farmaci...*, 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”, nr XII (octobre 1999), s. 1–18.

datny okazał się obfity zbiór źródeł dotyczących kultury biesiadnej panującej na włoskich dworach w XIV i XV w., opublikowany przez Claudia Benporata⁸⁰.

W literaturze polskojęzycznej poza publikacjami piszącego te słowa⁸¹ właściwie nie istnieją prace poświęcone późnośredniowiecznym słodyczom katalońskim. Jeśli zaś chodzi o opracowania zagraniczne, jedyną publikacją w całości dedykowaną niniejszemu zagadnieniu jest praca Isidry Maranges pt. *Dolços medievals per avui*⁸², zawierająca syntetyczną charakterystykę średniowiecznego cukiernictwa katalońskiego. Autorka przedstawiła wybrane katalońskie receptury cukiernicze i wskazania dotyczące możliwości ich adaptacji do realiów współczesnej kuchni. Praca ta, choć niezwykle cenna dla gastronomii historycznej, wykazuje spore niedociągnięcia w sferze wykorzystania bazy źródłowej do opracowania poszczególnych typów słodkich wyrobów. Uważna lektura tego opracowania stała się inspiracją do powstania niniejszej rozprawy.

Trzeba jednak zaznaczyć, że w obiegu naukowym funkcjonują stosunkowo liczne opracowania, które marginalnie omawiają poszczególne aspekty interesującego nas zagadnienia. Wśród literatury przedmiotu w pierwszym rzędzie należy wymienić prace poświęcone głównym składnikom słodkich wyrobów, jakimi były miód i cukier.

Na gruncie iberyjskim badania nad wykorzystaniem miodu były prowadzone pod kątem chronologicznym, tj. w odniesieniu do poszczególnych okresów dziejów tych terenów (Áurea María Martín Tordesillas⁸³, Jean-Christoffe Doré i Claude Viel⁸⁴) lub w perspektywie geograficznej, skupiającej się na wybranych obszarach Półwyspu Iberyjskiego (María Antonia Carmona Ruiz⁸⁵). Badania nad handlem miodem były obecne w szerokim kontekście wymiany towarowej (Miguel Gual Camarena⁸⁶) oraz w aspekcie źródłoznawczym (Teresa de Castro Martínez⁸⁷). Mimo to jak dotąd nauka nie dysponuje przekrojowym opracowaniem dotyczącym roli tego składnika w strukturze żywienia Półwyspu Iberyjskiego, a w szczególności krajów Korony Aragonii w wiekach średnich.

⁸⁰ C. Benporat, *Feste e banchetti...*. Pełny wykaz źródeł zawartych w tej publikacji został zamieszczony w spisie pozycji bibliograficznych na końcu niniejszej pracy.

⁸¹ R. Hryszko, *Llibre de totes maneres de confits...*, s. 176–206; idem, *Katalońskie praktyki kulinarne w świetle najstarszych ksiąg kucharskich w późnym średniowieczu*, (w:) *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, Gdańsk 2012, s. 91–101.

⁸² I. Maranges, *Dolços medievals per avui*, Tarragona 1998.

⁸³ A.M. Martín Tordesillas, *Las abejas y la miel en la Antigüedad clásica*, Madrid 1968.

⁸⁴ J.-Ch. Doré, C. Viel, *Histoire et emploi du mel, de l'hydromel, et des produits de la ruche*, „Revue d'histoire de la pharmacie”, t. 91, nr 337, 2003, s. 7–20.

⁸⁵ M.A. Carmona Ruiz, *La apicultura sevillana a fines de la Edad Media*, „Estudios Agrosociales y Pesqueros”, nr 185, 1999, s. 131–154.

⁸⁶ M. Gual Camarena, *Vocabulario...*

⁸⁷ T. de Castro Martínez, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada 1996.

Zdecydowanie odmiennie przedstawia się zainteresowanie badaczy cukrem. W ostatnich latach ukazała się najobszerniejsza jak dotąd monografia poświęcona historii cukru w wiekach średnich autorstwa Mohameda Ouerfelliego⁸⁸, zbierająca zarówno wyniki wcześniejszych badań (Paul Dorveaux, Jean Meyer⁸⁹), jak i znacznie poszerzająca wiedzę o jego roli i znaczeniu w okresie średniowieczna w dwóch cywilizacjach: islamu i chrześcijańskiej. Ze współczesnych prac dotyczących roli cukru należy wymienić również publikacje Antoniego Riera Melisa⁹⁰. Nie można pominąć także niemal klasycznej już książki Sidneya Mintza, traktującej o roli cukru w czasach nowożytnych⁹¹. Choć zasadniczo dotyczy ona późniejszego okresu, to autor w swoich rozważaniach odwołuje się także do wieków średnich.

Problematyka wyrobu słodkich substancji farmaceutycznych w wiekach średnich przyciąga uwagę uczonych (m.in. Mary Hyman⁹²) dopiero od trzech dekad. Szczególne zasługi w zgłębianiu tego zagadnienia ma Liliane Plouvier, która w licznych publikacjach dokonała przeglądu najważniejszych źródeł medyczno-farmaceutycznych od czasów antycznych do progu epoki nowożytnej, zarówno w kręgu kultury łacińskiej, jak i cywilizacji muzułmańskiej⁹³.

Osobne miejsce zajmują badania nad zwyczajami żywieniowymi uwzględniającymi spożycie słodczy na terenach świata muzułmańskiego w późnym średniowieczu. Wiele nowych ustaleń na ten temat przynosi najnowsza praca Pauliny Lewickiej⁹⁴, jak też badania Maxima Rodinsona⁹⁵, Charlesa Perry'ego⁹⁶ czy

⁸⁸ M. Ouerfelli, *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans Méditerranée médiévale*, Leiden–Boston 2008.

⁸⁹ P. Dorveaux, *Le sucre au Moyen Âge*, Paris 1911; J. Meyer, *Historie du sucre*, Paris 1989.

⁹⁰ A. Riera Melis, *Il Mediterraneo, crogiuolo di tradizioni alimentari. Il lascito islamico alla cucina catalana medievale*, (w:) *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Bari–Roma 2002, s. 3–43.

⁹¹ W niniejszej publikacji wykorzystano hiszpański przekład pracy: S.W. Mintz, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, Madrid 1996.

⁹² M. Hyman, *Les «menues choses qui ne sont de nécessité»: les confitures et la table*, (w:) *Du manuscrit à la table, essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de C. Lambert, Montréal 1992, s. 273–283, a w szczególności s. 273–276.

⁹³ L. Plouvier, *La confiserie européenne au Moyen Âge*, „Médium Aevum Quotidianum”, vol. 13, 1988, s. 28–47, eadem, *Le «letuaire», une confiture du bas Moyen Âge*, (w:) *Du manuscrit à la table, essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de C. Lambert, Montréal 1992, s. 243–256; eadem, *Jams, Jellies, and Preserves*, (w:) *Encyclopedia of Food and Culture*, 2003: <http://www.encyclopedia.com/doc/1G2-3403400362.html>.

⁹⁴ P. Lewicka, *Food and Foodways of Medieval Cairenes. Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*, Leiden–Boston 2011.

⁹⁵ M. Rodinson, *Studies in Arabic Manuscripts Relating to Cookery*, (w:) *Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry and Ch. Perry, Totnes 2001, s. 91–163.

⁹⁶ Ch. Perry, *What to order in Ninth-Century Baghdad*, (w:) *Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry and Ch. Perry, Totnes 2001, s. 217–223.

Geerta Jana van Geldera⁹⁷. Pozwoliły one skategoryzować główne typy słodczych funkcjonujących na Bliskim Wschodzie w XIV i XV w.

Szeregu cennych informacji dotyczących słodkich substancji wyrabianych na obszarach al-Andalus z cukru i miodu dostarczają również publikacje Rose Kuhne Brabant⁹⁸, Liliane Plouvier⁹⁹, Lucie Bolens¹⁰⁰, Luisa Benavides-Barajasa¹⁰¹, Manueli Marín¹⁰² oraz Expiracion Garcii Sanchez¹⁰³.

Z kolei dla poznania roli i znaczenia pozostałych składników wykorzystywanych do produkcji średniowiecznych słodkości dużą rolę odegrały fundamentalne prace dotyczące handlu poszczególnych ośrodków Korony Aragonii (Barcelony, Walencji) autorstwa Claude'a Carrère'a¹⁰⁴, Damiena Coulona¹⁰⁵ i Jacqueline Guiral-Hadziiossif¹⁰⁶ oraz — w aspekcie ogólnym — Maria del Treppo¹⁰⁷. Istotne są

⁹⁷ G.J. van Gelder, *Desserts and confections*, (w:) *Medieval Islamic Civilisation. An Encyclopedia*, New York–London 2006.

⁹⁸ R. Kuhne Brabant, *El azúcar: usos dietéticos y farmacéuticos según los médicos árabes medievales*, (w:) *1492: lo dulce en la conquista de Europa. Actas del cuarto seminario internacional sobre la caña de azúcar, Motril 21–25 septiembre 1992*, Granada 1994, s. 41–62; eadem, *Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus*, „Médiévale”, t. 33, automne 1997, s. 55–67.

⁹⁹ L. Plouvier, *L'introduction du sucre en pharmacie*, „Revue d'histoire de la pharmacie”, t. 87, nr 332, 1999, s. 199–216; eadem, *Le rôle d'al-Andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident: l'exemple de la confiserie*, „Horizons maghrébins”, t. 55, 2006, s. 30–47.

¹⁰⁰ L. Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre, XI^e–XIII^e siècle*, Paris 1990.

¹⁰¹ L. Benavides-Barajas, *Al-Andalus. La cocina y su historia*, Motril 1992.

¹⁰² M. Marín, *Sobre alimentación y sociedad (el texto árabe de la „La guerra deletosa”)*, „Al-Qantara: Revista de estudios árabes”, vol. 13, fasc. 1, 1992, s. 83–122; eadem, *Aspectos médicos de la literatura culinaria árabe*, „Sharq Al-Andalus. Estudios mudejares y moriscos”, nr 10–11, 1993–1994, s. 535–546; eadem, *Azúcar y miel. Los edulcorantes en el tratado de cocina de al-Warrāq (s. IX–X)*, (w:) *1492: lo dulce en la conquista de Europa. Actas del cuarto seminario internacional sobre la caña de azúcar, Motril 21–25 septiembre 1992*, Granada 1994, s. 27–40; eadem, *Sucre i mel: els edulcorants al tractat de cuina d'al-Warrāq. Segles IV–X*, (w:) *Sucre & Borja. La canyamel dels ducs. Del trapig a la taula*, ed. a cura de J.A. Gisbert, Gandia 2000, s. 43–52; eadem, *El sucre a la gastronomia andalusina a partir de la Fadāla de Ibn Razīn*, (w:) *Sucre & Borja...*, s. 52–57; eadem, *From al-Andalus to Spain: Arab traces in Spanish cooking*, „Food & History”, vol. 2, nr 2, 2004, s. 35–52.

¹⁰³ E. García Sánchez, *Les traités de hisba andalous: un exemple de matière médicale et botanique populaire*, „Arabica”, t. 44, fasc. 1 (janvier 1997), s. 76–93; eadem, *El sabor de lo dulce en la gastronomía andalusí*, (w:) *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente*, ed. F. Nuez, Valencia 2002, s. 165–204; eadem, *Comida de enfermos, dieta de sanos: hábitos alimenticios y procesos culinarios en los textos médicos andalusíes*, (w:) *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*, ed. M. Marín y C. de la Puente, Madrid 2005, s. 57–87.

¹⁰⁴ C. Carrère, *Barcelone, centre économique à l'époque des difficultés: 1380–1462*, t. 1–2, Paris 1967; idem, *Barcelona 1380–1462: un centre econòmic en epoca de crisi*, vol. 1–2, Barcelona 1977–1978.

¹⁰⁵ D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce d'Orient au Moyen Âge. Un siècle de relations avec l'Égypte et Syrie-Palestine (ca. 1330–ca. 1430)*, Madrid–Barcelone 2004.

¹⁰⁶ J. Guiral-Hadziiossif, *Valence, port méditerranéen au XI^e siècle (1410–1525)*, Paris 1986.

¹⁰⁷ M. Del Treppo, *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, Napoli 1972.

również badania Antoniego Riery Melisa¹⁰⁸, a nade wszystko Marii Teresy Ferrer i Mallol, zogniskowane wokół roli poszczególnych składników w sferze handlu¹⁰⁹. W kontekście późnośredniowiecznego katalońskiego obrotu towarami konsumpcyjnymi wykorzystywanymi do produkcji słodczy należy wymienić także wzmiankowaną już publikację Miguela Guala Camareny¹¹⁰.

Zważywszy na fakt, że wyrób słodczy był domeną późnośredniowiecznych farmaceutów, przeprowadzając charakterystykę środowiska wytwórców i warsztatu ich pracy nie sposób pominąć prac poświęconych ówczesnym dziedzinom aptekarstwa zachodnioeuropejskiego, którego częścią była farmacja katalońska.

Istotny wkład w poznanie struktur aptekarstwa w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego na przełomie wieków średnich i początku czasów nowożytnych wniósł Jean-Pierre Bénézet¹¹¹. Z kolei w odniesieniu do aptekarstwa katalońskiego szczególnie przydatne w bliższym poznaniu środowiska miejscowych *especiers* okazały się wydawnictwa ujmujące temat w sposób przekrojowy (Josep Maria Roca¹¹², Michael R. McVaugh¹¹³, Ramon Jordi i González¹¹⁴, Carmel Ferragud Domingo¹¹⁵, Lluís Cifuentes i Comamala¹¹⁶), jak i publikacje poświęcone zagadnieniom bardziej szczegółowym (autorstwa Carme Batlle i Gallart¹¹⁷,

¹⁰⁸ A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 3–43.

¹⁰⁹ M.T. Ferrer i Mallol, *Figues, panses, fruita seca i torrons*, (w:) *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII), XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995*, Palma 1996, s. 191–208; eadem, *Fruita seca i fruita assecada, una especialitat de l'àrea econòmica catalana-valenciana-baleàrica*, „Anuario de Estudios Medievales” 31/2, 2001, s. 883–943.

¹¹⁰ M. Gual Camarena, *Vocabulario...*

¹¹¹ J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. I–III, Paris 1996 (thèse de doctorat); tom I niniejszej pracy został wydany w formie książkowej: idem, *Pharmacie...*

¹¹² J.M. Roca, *La medicina catalana en temps del Rey Martí*, Barcelona 1919.

¹¹³ M.R. McVaugh, *Medicine before the plague. Practitioners and their patients in the Crown of Aragon, 1285–1345*, Cambridge 1993.

¹¹⁴ R. Jordi i González, *Aportació a la història de la farmàcia catalana (1285–1997)*, Barcelona 1997.

¹¹⁵ C. Ferragud Domingo, *Medicina i promoció social a la baixa edat mitjana (Corona d'Aragó, 1350–1410)*, Madrid 2005; eadem, *Los oficios relacionados con la medicina durante la Baja Edad Media en la Corona de Aragón y su proyección social*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 37, 2007, s. 107–137; eadem, *Metges, cirurgians, barbers i apotecaris. L'assistència mèdica a la València baixmedieval*, „Mètode. Revista de difusió de la investigació de la Universitat de València”, nr 53, 2007, s. 48–57; eadem, *La atención médica doméstica practicada por mujeres en la Valencia bajomedieval*, „Dynamis. Acta hispanica ad medicinae scientiarumque historiam illustrandam”, nr 27, 2007, s. 133–155.

¹¹⁶ L. Cifuentes i Comamala, op. cit.

¹¹⁷ C. Batlle i Gallart, *Els apotecaris de Barcelona en el món dels negocis pels volts de 1300*, „Cuadernos de Historia Económica de Cataluña”, vol. 18, 1978, s. 97–109; C. Batlle, *Francesc Ferrer...*, s. 499–547.

Josepa Marii Suñé Arbussy, Xaviera Sorní Estevy¹¹⁸ oraz Jesúsisa Isamata i Vili¹¹⁹). Do tych ostatnich należą też prace omawiające organizację cechu *especiers/apotecari*, w tym publikacje starszej daty (Miquel González y Sugrañes)¹²⁰ i opracowania z ostatniej dekady (autorstwa m.in. Carlesa Veli i Aulesy)¹²¹.

Jako pomoce badawcze z zakresu dziejów średniowiecznej kuchni katalońskiej należy wymienić publikację Lluísa Faraudo de Saint-Germaina¹²², a także wyniki prac młodszego pokolenia badaczy, m.in. Rudolfa Grewe¹²³, Josepa Lladonosy i Girò¹²⁴ oraz Elene Thibaut i Comalady¹²⁵.

Na *stricte* katalońskim gruncie kulinarnym istotną rolę odgrywają prace Isidry Maranges, zarówno wspomniane powyżej opracowanie dotyczące słodczy, jak i późniejsza rozprawa poświęcona charakterystyce potraw średniowiecznej kuchni katalońskiej¹²⁶.

Cenne wskazówki odnoszące się zarówno do poszczególnych komponentów używanych do wytwarzania słodczy, jak i do gotowych produktów znajdujemy w krytycznych wydaniach ksiąg kucharskich oraz w poświęconych im osobnych pracach. Do pierwszej grupy zaliczymy opracowania Lluísa Faraudo

¹¹⁸ J.M. Suñé Arbussá, X. Sorní Esteva, *La farmacia en Barcelona desde Jaume I a Jaume II (1213–1327)*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXIV, nr 135, 1983, s. 59–103; iidem, *Barcelona. Baja Edad Media ¿Especieros o boticarios?*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXIV, nr 136, 1983, s. 139–150; iidem, *La farmacia en Barcelona desde Alfons el Benigne a Pere el Ceimoniós (1327–1381)*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXVI, nr 141–142, 1985, s. 67–79; iidem, *La farmacia en Barcelona desde Joan I a Martí l'Humà (1387–1410)*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXVII, nr 145–146, 1986, s. 3–9; iidem, *La farmacia en Barcelona desde Ferran I a Alfons IV el Magnànim (1412–1458)*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXVII, nr 148, 1986, s. 275–287.

¹¹⁹ J. Isamat Vila, *Contribució al estudio de la historia de la farmacia en Cataluña*, „Anales de medicina y cirugía”, vol. 28, nr 61, 1950, s. 1–31.

¹²⁰ M. González y Sugrañes, *Contribució a la història dels antics gremis dels arts y oficis de la ciutat de Barcelona*, vol. 1: *Agullers, apotecaris, argenters*, Barcelona 1915.

¹²¹ C. Vela i Aulesa, *Les ordinacions de mercaderies encamerades o falsificades. Evolució del control municipal sobre la qualitat de les espècies i les drogues (segles XIV–XV)*, „Barcelona. Quaderns d'història”, t. 5, 2001, s. 19–45; idem, *Ordinacions, privilegis i oficis. La regulació de l'art de l'especieria (s. XIV–XV)*, „Anuario de Estudios Medievales” t. 36/2, julio–diciembre 2006, s. 839–882; idem, *Especiers i candelers a Barcelona a la baixa edat mitjana. Testaments, família i sociabilitat*, vol. 1–2, Barcelona 2007.

¹²² 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”, vol. XIX, s. 97–133.

¹²³ R. Grewe, *Introducció*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 17–58.

¹²⁴ J. Lladonosa i Girò, *La cuina catalana més antiga*, Barcelona 1998.

¹²⁵ Pierwsze wydanie katalońskie: E. Thibaut i Comalada, *La cuina medieval a l'abast*, Barcelona 1986; drugie wydanie przejrzone i poprawione ukazało się pod zmienionym tytułem: eadem, *Cuina medieval catalana: història, dietètica i cuina*, Valls 2006.

¹²⁶ I. Maranges, *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*, Barcelona 2006.

de Saint-Germaina, Rudolfa Grewe, Joana Santanacha i Suñola oraz Juana Cruz Cruza¹²⁷. Do drugiej grupy należy m.in. publikacja Cristiny Borau¹²⁸. Na uwagę zasługują również opracowania szczegółowe poszczególnych rodzajów słodczy lub towarzyszących im komponentów: autorstwa Pere'a Balaña i Abadii oraz Josepa Garcii i Fortuny'ego (dotyczące nugatów)¹²⁹ bądź Pepa Vili (poświęcone problematyce spożycia wina z przyprawami)¹³⁰.

Dużą uwagę środowiska naukowego przyciągała także kwestia spożywania słodczy w kontekście kultury biesiadnej średniowiecznych Katalończyków wywodzących się z różnych warstw społecznych, z kręgami dworskimi na czele. Niniejsze zagadnienie było przedmiotem analizy szeregu badaczy, m.in. Carlesa Veli i Aulesy¹³¹, Mariny Miquel i Anny Domingo¹³², Olivetty Scheny¹³³, Anny Adroer i Tassis¹³⁴ oraz Marii Isabel Falcón Pérez¹³⁵.

Osobne miejsce zajmują badania nad rolą i znaczeniem słodczy w późnośredniowiecznych państwach włoskich. Największe zasługi w bliższym poznaniu tej kwestii położył Claudio Benporat: poruszał ją zarówno w pracach ogólnych poświęconych dziejom kuchni włoskiej¹³⁶, jak i w opracowaniach szczegółowych, w których omawiał wybrane zagadnienia związane ze sferą produkcji¹³⁷

¹²⁷ L. Faraudo de Saint-Germain, *El „Libre de Sent Soví”*. *Recetario de cocina catalana medieval*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. XXIV, 1951–1952, s. 5–81; idem, „*Llibre de totes maneres de confits*”..., s. 97–133; R. Grewe, *Introducció*..., s. 17–58; J. Santanach, *Introducció*, (w:) Anònim, *Llibre de Sent Soví. Volum d'omenatge a Rudolf Grewe*, a cura de J. Santanach, Barcelona 2006 (e-book); idem, *Introducció*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 245–272; idem, *Introducció*, (w:) *Llibre de totes maneres de confits*..., s. 245–277; idem, *Introduction*, (w:) *The Book of Sent Soví*..., s. 11–29; idem, *Pròleg a segona edició*, (w:) *Llibre de Sent Soví*..., s. 9–15; J. Cruz Cruz, *La cocina mediterranea*...

¹²⁸ C. Borau, op. cit., s. 801–812.

¹²⁹ P. Balaña i Abadia, J. Garcia i Fortuny, *Probable origen àrab del torrò d'Alacant*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història*..., s. 971–988.

¹³⁰ P. Vila, *El piment, una beguda confegida a la catedral de Girona durant el segle XIV*, „Annals de l'Institut d'Estudis Gironins”, vol. XL, 1999, s. 87–93.

¹³¹ C. Vela i Aulesa, *La col·lació, un àpat medieval poc conegut*, (w:) *La Mediterrània*..., s. 669–686.

¹³² M. Miquel, A. Domingo, *La taula reial a finals del segle XIV*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història*..., s. 293–307.

¹³³ O. Schena, *Alla tavola di Pietro IV il Cerimonioso, Re d'Aragona*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història*..., s. 627–632.

¹³⁴ A. Adroer i Tassis, *Un convit reial a la Barcelona del s. XV*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història*..., s. 633–639.

¹³⁵ M.I. Falcón Pérez, *Banquetes en Aragón en la Baja Edad Media*, (w:) *La Mediterrània*..., s. 509–521.

¹³⁶ C. Benporat, *Cucina italiana*...

¹³⁷ C. Benporat, *Note per la storia dei confetti*, „Appunti di gastronomia”, nr 47, 2005, s. 71–89; idem, *Decori, castelli e statue di zucchero sulla scena conviviale italiana*, „Appunti di gastronomia”, nr 30, 1999, s. 42–67; idem, *Spongate di zucchero*, „Appunti di gastronomia”, nr 43, 2004, s. 5–10; idem, *Panforte, panpepato e spongata*, „Appunti di gastronomia”, nr 45, 2004, s. 52–59.

czy konsumpcji słodyczy¹³⁸. Niniejsza problematyka była analizowana również w pracach m.in. Enrika Carnevale Schianki¹³⁹ oraz Carla Camolliego¹⁴⁰, a także w studiach poświęconych szeroko pojętej dworskiej kulturze biesiadnej państw włoskich w późnym średniowieczu autorstwa m.in. Luigiego Alberta Gandiego¹⁴¹, Alberta Cougneta¹⁴² i Claudia Benporata¹⁴³. Natomiast charakterystyka poszczególnych wyrobów cukierniczych była przedmiotem badań m.in. Bruna Maggi¹⁴⁴, Franceski Sorrentino¹⁴⁵, Simony Leone¹⁴⁶ czy wspomnianego już Claudia Benporata¹⁴⁷.

Przy opracowywaniu nomenklatury przyjętej na potrzeby tej pracy pomocne były zarówno słowniki katalońskie¹⁴⁸, jak też wydawnictwa rodzime. Do tych ostatnich zalicza się m.in. studium Anny Bochnakowej poświęcone terminologii kulinarnej czasów staropolskich zaczerpniętej z języków romańskich¹⁴⁹ oraz wydania staropolskich ksiąg kucharskich w opracowaniu Jarosława Dumanowskiego¹⁵⁰.

W powyższej charakterystyce uwzględniono jedynie najważniejsze publikacje. Pełna ich lista znajduje się na końcu rozprawy.

¹³⁸ C. Benporat, *La convivialità rinascimentale alla corte degli Sforza*, „Appunti di gastronomia”, nr 10, 1993, s. 46–53; idem, *Convivialità, arredi e apparati scenici in palazzo Riario-Sforza nella Roma quattrocentesca*, „Appunti di gastronomia”, nr 25, 1998, s. 5–27; idem, *Convivialità, cucina e decori delle tavole nella Firenze del’400*, „Appunti di gastronomia”, nr 28, 1999, s. 5–21; idem, *La „collatione”, una nuova forma conviviale*, „Appunti di gastronomia”, nr 52, 2007, s. 45–58; idem, *Convivialità degli ultimi Visconti*, „Appunti di gastronomia”, nr 58, 2009, s. 5–16; idem, *De conviventia, un trattato di etica conviviale di Giovanni Pontano*, „Appunti di gastronomia”, nr 36, 2001, s. 10–26.

¹³⁹ E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*

¹⁴⁰ C. Camolli, *Cucina e feste presso la corte ferrarese del’400*, „Appunti di gastronomia”, nr 6, 1991, s. 23–30.

¹⁴¹ L.A. Gandini, *Tavola, cucina e cantina della corte di Ferrara nel Quattrocento. Saggio storico*, Modena 1899.

¹⁴² A. Cougnet, *L’evoluzione dell’arte dolciaria in Italia*, (w:) G. Ciocca, *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette*, Milano 1923, s. XIX–LX.

¹⁴³ C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 67–92, 101–110.

¹⁴⁴ B. Maggi, *Il marzapane*, „Appunti di gastronomia”, nr 34, 2001, s. 73–84.

¹⁴⁵ F. Sorrentino, *Le nozze Trivulzio-d’Avalos e la pignolata napoletana*, „Appunti di gastronomia”, nr 34, 2001, s. 57–62.

¹⁴⁶ S. Leone, *Alcuni appunti sul torrone*, „Appunti di gastronomia”, nr 58, 2009, s. 83–92.

¹⁴⁷ C. Benporat, *Bizzarrie e fantasie della cucina medioevale italiana*, „Appunti di gastronomia”, nr 33, 2000, s. 5–16; *Decorati sulle tavole italiane: la nave*, „Appunti di gastronomia”, nr 34, 2001, s. 49–58.

¹⁴⁸ A.M. Alcover, F. de B. Moll, *Diccionari català–valencia–balear*, vol. I–X, Palma de Mallorca 1930–1962. Jego elektroniczna edycja z 2002 r. jest dostępna pod adresem: <http://dcvb.iecat.net>; J. Coromines, *Diccionari etimòlogic i complementari de la llengua catalana*, vol. I–IX, Barcelona 1985–1986.

¹⁴⁹ A. Bochnakowa, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego” 688, „Prace językoznawcze”, 78, Kraków 1984.

¹⁵⁰ *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, (w:) *Monumenta Poloniae Culinaris*, pod red. J. Dumanowskiego, t. II, Warszawa 2011; J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodycze*, Warszawa 2011.

W niniejszej pracy w przypadku imion arabskich zastosowano polską uproszczoną pisownię zgodnie z zasadami przyjętymi przez autorów i tłumaczy publikacji wydanych w ostatnich latach (m.in. K. Pachniak, *Nauka i kultura muzułmańska i jej wpływ na średniowieczną Europę*, Warszawa 2010). W razie braku polskiego odpowiednika imiona arabskie zostały podane w transkrypcji występującej w obcojęzycznej literaturze przedmiotu. Z kolei transkrypcja terminów odnoszących się do słodyczy arabskich odpowiada tej, jaka została przyjęta w studium P. Lewickiej, *Food and Foodways of Medieval Cairenes. Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*, Leiden–Boston 2011. Natomiast nazwy geograficzne, o ile nie występują w polskiej pisowni, przeważnie zostały podane w brzmieniu katalońskim.

W tym miejscu niech wolno mi będzie złożyć serdeczne podziękowania wszystkim osobom, bez których pomocy praca ta nigdy by nie powstała. W pierwszym rzędzie dziękuję mojemu Mistrzowi i Nauczycielowi — prof. dr hab. Danucie Quirini-Popławskiej za ciągle wsparcie na niwie naukowej, rady i życzliwą krytykę. Dziękuję również dr. hab. Piotrowi Wróblowi za lekturę niniejszego tekstu i cenne uwagi. Przygotowanie niniejszej publikacji nie byłoby możliwe bez finansowego wsparcia prof. dr hab. Jana Święcha, dziekana Wydziału Historycznego Uniwersytetu Jagiellońskiego, oraz dr. hab. Sławomira Sprawskiego, dyrektora Instytutu Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego — obu serdecznie dziękuję. Wyrazy wdzięczności kieruję również pod adresem dr. hab. Tomasza Kargola, prezesa Towarzystwa Wydawniczego „Historia Iagellonica”. Osobne podziękowania składam na ręce dr. hab. Pauliny Lewickiej, mgr Rozalii Sasor oraz mgr Xaviera Farré Vidala za pomoc w tłumaczeniach odpowiednio z języka arabskiego i katalońskiego. Dziękuję wszystkim życzliwym osobom, które udzieliły mi pomocy w pracy nad tekstem, a w szczególności mojemu tacie — Januszowi Hryszko. Na koniec pragnę podziękować moim kochanym — żonie Basi oraz dzieciom Karolinie i Michałkowi — za cierpliwość, wyrozumiałość i wsparcie.

ROZDZIAŁ I

TRADYCJE WYROBU SŁODKICH SPECYFIKÓW NA OBSZARZE PÓŁWYSPU IBERYJSKIEGO (DO KOŃCA XIII W.)

1. Słodkości w antycznej *Hispanii*

Sztuka przyrządzania słodczy ma wielowiekową tradycję, sięgającą swymi korzeniami odległej starożytności. Początki ich wyrobu ściśle wiążą się z upowszechnieniem różnych metod konserwowania żywności, takich jak np. suszenie owoców i warzyw, przechowywanie jedzenia w ściśle określonych warunkach czy stosowanie substancji konserwujących w celu zachowania optymalnych właściwości odżywczych produktów. Do tej ostatniej kategorii w starożytnym Rzymie zaliczano *passum* — wino z rodzynek oraz *sapa* (zwane też *defrutum*), czyli gotowany sok z winogron. Jednak najcenniejszym starożytnym konserwantem był bez wątpienia miód, który pozwalał na stosunkowo długie przechowywanie rozmaitych owoców¹.

Wiadomo, że już w czasach antycznych miód był ceniony i poszukiwany ze względu na różne właściwości, m.in. smakowe, konserwujące i lecznicze. Te ostatnie wykorzystywano w celach terapeutycznych zgodnie z zasadami patologii humoralnej. W myśl tego poglądu medycznego, wypracowanego przez Hipokratesa i jego następców z rzymskim Galenem na czele, miód uchodził za substancję gorącą i suchą w drugim stopniu. Z tego względu zalecano jego spożywanie osobom w podeszłym wieku i ludziom o tzw. zimnym temperamencie, a także w zimie².

¹ J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 209–212; L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 28; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 243–245; eadem, *Jams...*; M. Hyman, op. cit., s. 275.

² W patologii humoralnej geneza chorób powiązana była z zaistnieniem dysproporcji między czterema podstawowymi cieczami tworzącymi ciało ludzkie, tj. krwią, limfą, żółcią i flegmą (czarną żółcią), uosabiającymi cztery żywioły — ogień, powietrze, wodę i ziemię. Krew łączono z ciepłem i wilgocią, limfę z zimnem i wilgocią, żółci odpowiadało ciepło i suchość, zaś czarnej żółci — zimno i suchość. W celu zachowania dobrego zdrowia konieczne było utrzymanie równowagi humoralnej (gr. *eukrasia*) i niedopuszczanie do jej zaburzenia (gr. *dyskrasia*). Nadmierne występowanie jednej z cieczy wymagało zastosowania w trakcie kuracji substancji o przeciwstawnych właściwościach. Szczególną rolę w terapii odgrywały rozmaite składniki, którym przypisywano określone właściwości terapeutyczne. *Kronika medycyny*, red. M.B. Michalik, Warszawa 1994, s. 54–55; R. Kuhne Brabant, *Le sucre et le doux...*, s. 60; E. Savage-Smith, *Medycyna*, (w:) *Historia nauki arabskiej*, pod red. R. Rasheda, we współpracy z R. Morelonem, t. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*, Warszawa 2005, s. 171; Z. Gajda, *Do historii medycyny wprowadzenie*, Kraków 2011, s. 106–108; J.V. García Marsilla, *Alimentación y salud en Valencia medieval. Teorías y prácticas*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 43/1, enero–junio 2013, s. 118–129.

Według dawnych uczonych identyczne właściwości cechowały rozmaite produkty powstałe na bazie miodu. W gotowanym miodzie przyrządzano pigwy, dzięki czemu uzyskiwano słodką masę pigwową o konsystencji konfitury, która — zdaniem Galena, rzymskiego autorytetu medycznego z II w. — miała przynosić ulgę w problemach gastrycznych. W jego przekonaniu owa konfitura wywodziła się z podległej protektoratowi Rzymu *Hispanii*. Choć dostępne źródła nie pozwalają na potwierdzenie tej proveniencji, opinia medyka może stanowić przesłankę wskazującą na szczególną rolę, jaką w tym czasie pełniły słodkie wyroby wytwarzane na Półwyspie Iberyjskim, ówczesnej rzymskiej prowincji³.

Badania L. Plouvier wykazał natomiast, że w czasach rzymskich poza granicami *Hispanii* znane były rozmaite masy owocowe o zróżnicowanej konsystencji. Jako surowiec wyjściowy chętnie stosowano wspomniane powyżej pigwy (z ich soku przyrządzano rodzaj galaretki, znajdującej podobne medyczne zastosowania co konfitura z tych owoców), a także jabłka i gruszki, które po rozgotowaniu w miodzie przekształcały się w płynne masy o konsystencji zbliżonej do gęstych kompotów. Zalecano je jako środki na pobudzenie apetytu oraz antidotum na problemy gastryczne (biegunki). W miodzie przygotowywano również granaty i jeżyny, którym obok kojenia problemów trawiennych przypisywano właściwości septyczne i zalecano w sanacji jamy ustnej. Miód łączono także z rozgniecionymi bakaliami, dzięki czemu uzyskiwano masę zbliżoną do nugatów lub marcepanu⁴. Nie wiemy, która z tych substancji cieszyła się popularnością w antycznej *Hispanii*. Jednak zważywszy na daleko posunięty proces romanizacji tej rzymskiej prowincji, ich powszechna produkcja i wykorzystywanie na Półwyspie Iberyjskim wydają się mocno prawdopodobne.

2. Muzułmańska Hiszpania i jej rola w upowszechnianiu słodkich medykamentów

Wraz z upadkiem cesarstwa zachodniorzymskiego medycyna i związana z nią farmacja przeżywały okres stagnacji. Zostały wyrwane z letargu dopiero wówczas, gdy antyczny spadek został zaadaptowany przez cywilizację islamu. Ta ostatnia doprowadziła do znaczącego rozwoju wiedzy medycznej i farmaceutycznej odziedziczonej po czasach antycznych, wnosząc przy tym własny wkład. Zasadniczą zasługą Arabów było wyodrębnienie farmacji jako autonomicznej od medycyny dziedziny wiedzy i aktywności zawodowej. Wkład nauki arabskiej w wytwarzanie lekarstw nie kończył się na przywołaniu i udoskonaleniu antycznych przepisów. W interesującym nas kontekście główną zasługą cywilizacji islamu było upowszechnienie cukru jako drugiego — obok miodu — składnika produktów farmaceutycznych.

³ L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 28–29; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 246–248; eadem, *Jams...*

⁴ L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 29–30; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 245–246; eadem, *Jams...*

Cukier uchodził za gorący w pierwszym stopniu i wilgotny w połowie pierwszego stopnia, dlatego według norm patologii humoralnej jego właściwości były analogiczne do cech przypisywanych miodowi. Jak wskazuje L. Plouvier, pod względem właściwości konserwujących cukier był bardziej skuteczny niż miód, co sprawiało, że w tym kontekście cieszył się on większą popularnością u muzułmańskich aptekarzy niż miód. Używano go także w roztworach wodnych do uzyskiwania syropu, będącego podstawą do tworzenia rozmaitych substancji, ponadto — ze względu na właściwości smakowe — niejednokrotnie dodawano go do innych komponentów, ponieważ przyczyniał się do łagodzenia ich ostrego bądź drażniącego smaku. Warto podkreślić, że w świecie muzułmańskim krąg osób mogących stosować cukier był niemal tożsamy z konsumentami miodu i jego przetworów⁵.

Upowszechnienie cukru przez cywilizację islamską przyczyniło się do stworzenia nowych kompozycji, o zróżnicowanym stanie i konsystencji. Wykorzystanie do ich przygotowania cukru zapewniało im trwałość, łagodziło smak rozmaitych substancji korzennych i pozwalało na barwienie finalnego produktu. Jak podkreśla francuski znawca średniowiecznych dziejów cukru M. Ouerfelli, istotny wpływ na popularyzację tego typu leków miały ich kolor i smak. Wskazuje także, że cukier w wiekach średnich stał się nieodłącznym atrybutem aptekarskim, co znalazło zresztą odzwierciedlenie w późniejszym powiedzeniu „aptekarz bez cukru”, oznaczającym osobę pozbawioną narzędzi niezbędnych do wykonywania swojej pracy⁶.

Cukier i miód wchodziły w skład rozmaitych substancji leczniczych. Przepisy na ich wytwarzanie były zbierane w zbiorach zwanych z arabska *grabaddin* (lek złożony)⁷. Szczególne zasługi w ich tworzeniu mieli czołowi arabscy uczeni, działający we wschodniej części świata islamu. Należeli do nich m.in. al-Tabari (810–864), Abu Jusuf al-Kindi (?–873), Ibn Ishak Hunajn (809–873), Juhanna ibn Sarabiyun (zwany Serapionem Starszym, żyjący w IX w.), Razes (Abu Bakr ar-Razi, 865–923), Ali al-Madżusi (znany jako Haly Abbas, ?–990), Awicenna (Ibn Sina, 980–1037) oraz al-Isra’ili (1161–1240)⁸.

Na podkreślenie zasługuje zwłaszcza działalność Awicenny. Jest on autorem dzieła *Kitāb al-qānūn fi-at-tibb*, czyli *Kanonu medycyny*, który stał się niezwykle popularnym źródłem wiedzy medycznej i farmaceutycznej zarówno na

⁵ L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 201; R. Kuhne Brabant, *Le sucre et le doux...*, s. 60; eadem, *El azúcar...*, s. 41; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 541–542.

⁶ M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 567; L. Benavides-Barajas, op. cit., s. 267–280; T.F. Glick, *De l'Est a l'Oest. Observacions sobre la difusió de la canya-mel a l'Edat Mitjana*, (w:) *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mitjana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999, s. 13–17.

⁷ Kwestię wykorzystania cukru do sporządzania mas omawia m.in. M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 550n.

⁸ L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 35–36; eadem, *L'introduction du sucre...*, s. 200; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 251–252; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 512n.

Wschodzie, jak i na Zachodzie⁹. Dla niniejszych rozważań bardzo istotne jest to, iż w swoim najsłynniejszym dziele Awicenna poświęcił dwa osobne rozdziały charakterystyce leków prostych (rozdz. II) i złożonych (rozdz. V), w tym kompozycjom na bazie miodu i cukru.

Znajomość wytwarzania wymienionych substancji, podobnie jak i wysoko rozwinięta wiedza medyczna i farmaceutyczna rozpowszechniała się po rozległych obszarach rozrastającego się imperium arabskim. Po 711 r. w orbicie jej oddziaływania znalazły się również obszary Półwyspu Iberyjskiego. W tym właśnie roku na iberyjskie wybrzeże dotarli muzułmanie z północy Afryki. Zaczęli sukcesywnie opanowywać tereny Półwyspu, a w 714 r. udało im się przekroczyć rzekę Ebro. Zajęte przez nich obszary, określane mianem al-Andalus, wkrótce po podboju zostały przekształcone w emirat zależny od kalifa rezydującego w Damaszku. W 756 r., wraz z objęciem rządów przez Abd ar-Rahmana I (756–788), więzy zależności zostały zerwane. Blisko dwa wieki później państwo al-Andalus, pod rządami Abd ar-Rahmana III (912–961) przekształcone w 929 r. w kalifat, osiągnęło szczyt swojej potęgi. Mimo spektakularnych sukcesów al-Mansura (Almanzora) u schyłku X w. wkrótce dały się zauważyć symptomy kryzysu, który w pierwszych dekadach następnego stulecia doprowadził do rozpadu państwa się na niezależne organizmy zwane taifatami (*taifas*). U schyłku XI w. tereny muzułmańskiej Hiszpanii uległy najazdowi północnoafrykańskich Almorawidów. Jednak ci, pomimo przejściowych sukcesów, nie zdołali odbudować potęgi państwa kalifów kordobańskich. W konsekwencji w połowie XII w. znów doszło do kolejnego rozpadu na taifaty. Tę sytuację wykorzystali następnii najeźdźcy z Afryki Północnej — Almohadzi, którzy doprowadzili do ponownego zjednoczenia państwa wkrótce po 1172 r. Panowanie tych ostatnich nad muzułmańską Hiszpanią nie było długie — państwo Almohadów legło w gruzach po przegranej przez nich bitwie pod Las Navas de Tolosa w 1212 r. Powstały wkrótce emirat Nasrydów w Granadzie (istniejący do 1492 r.) był już tylko cieniem dawnej potęgi muzułmańskiej na Półwyspie Iberyjskim¹⁰.

⁹ E. Savage-Smith, op. cit., s. 181–187; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 31–34. Szerzej o powidełkach leczniczych u Awicenny: H.C. Silberman, *Un électuaire d'Avicenne ou de la difficulté d'identifier les constituants de médicaments antiques*, „Revue d'histoire de la pharmacie”, 82^e année, n. 301, 1994, s. 132–147.

¹⁰ Dzieje obecności muzułmańskiej na terenie Półwyspu Iberyjskiego zostały gruntownie zbadaane i szeroko opisane. Podstawowa faktografia znajduje się w najważniejszych kompendiach na temat dziejów tego obszaru, dostępnych dla czytelnika polskojęzycznego. Wśród tych prac należy wymienić m.in.: P. Hitti, *Dzieje Arabów*, Warszawa 1969, s. 411–505; T. Miłkowski, P. Machcewicz, *Historia Hiszpanii*, Wrocław, Warszawa, Kraków 2002, s. 46–59, 69–77, 80–85, 109–113; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, *Historia Hiszpanii*, Kraków 2006, s. 66–79, 96–112, 189–193; P. Vilar, *Historia Hiszpanii*, Warszawa 1991, s. 13–15n; S. Barton, *Historia Hiszpanii*, Warszawa 2011, s. 42–53, 60–77, 81–93, 104–107, 128–129. Z prac obcojęzycznych na szczególną uwagę zasługuje kompendium E. Lévi-Provençal, *Histoire de l'Espagne musulmane*, t. I–III, Paris 1999; polski przekład wstępu do tej pracy: idem, *Cywilizacja arabska w Hiszpanii*, Warszawa 2006.

Mimo burzliwych dziejów muzułmańska Hiszpania przez długie wieki funkcjonowała jako kwitnące centrum wiedzy i kultury. W interesującej nas materii farmaceutycznej szczególne zasługi położyli działający na terenie al-Andalus: Ibn Wafid (Abenguefit, XI w.), Ibn Zuhr (Awenzoar, 1113–1162), Ibn Ruszd (znany na Zachodzie jako Awerroes, 1126–1198) oraz Ibn al-Baytar (1198–1248), którzy koncentrowali swoją uwagę głównie na właściwościach leków prostych¹¹.

Jeśli chodzi o zbiory leków złożonych, to w muzułmańskiej Hiszpanii cieszyły się one mniejszą popularnością niż na Wschodzie. Nie oznacza to jednak, że ta sfera piśmiennictwa farmaceutycznego uległa zapomnieniu. Obszerny zbiór leków złożonych znalazł się w najsłynniejszym andaluzyjskim kompendium medycznym *Kitāb al-tasrīf* autorstwa Abulcasisa (al-Zahrawi, 936–1031). Został on pomieszczony również w łacińskim przekładzie zatytułowanym *Liber servitoris*, w księdze XXVIII. Wśród receptur znajdujemy zarówno przepisy przejęte w spadku po antyku (np. dotyczące konserwacji owoców w miodzie), jak też nowe sposoby wytwarzania słodczy z cukru. Jak wskazuje L. Plouvier, nowatorstwo Abulcasisa polegało na udoskonaleniu metod obróbki rozgrzanej masy cukrowej zwanej *fanid* albo *panid*, po łacinie *penidium*. Punktem wyjścia do stworzenia tej masy był syrop na bazie wody i cukru; podgrzewano go, by dzięki odparowaniu części wody zyskał właściwości plastyczne. Wraz ze wzrostem temperatury rosła gęstość ogrzewanej substancji, a syrop tracił swą płynną postać i zaczynał się kleić (między 106 a 145°C). Po osiągnięciu przez masę temperatury w przedziale 121–143°C dawała się ona dowolnie formować i utrzymywała tę właściwość po ponownym podgrzaniu¹². Swe plastyczne właściwości, pozwalające na dowolne formowanie cukrowej substancji, utrzymywała również dzięki odpowiedniemu rozciąganiu (m.in. przy wykorzystaniu gwoździa przytwierdzonego do ściany). Do tak ukształtowanej masy można było dodać rozmaite substancje aromatyzująco-barwiące, np. miętę, goździki, cynamon, gałkę muszkatołową, kardamon, długi pieprz, szafran lub piżmo. Dzięki tym ingrediencjom masa cukrowa uzyskiwała określony smak, aromat, a czasem i barwę. Dodanie białka jajek sprawiało, że przyrządzana substancja stawała się przezroczysta. Po wylaniu odpowiednio skomponowanego płynnego półproduktu 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 figur¹³. Dzięki udoskonaleniu przez Abulcasisa sposobów obróbki cukru muzułmańscy medycy

¹¹ L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 34.

¹² Według L. Plouvier, metoda ta wymagała sporo wprawy: L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 38. Uczona dowodzi, że ta forma obróbki cukru była niezwykle popularna w świecie muzułmańskim: L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 201–202; eadem, *La confiserie...*, s. 38; eadem, *Le «le-tuaire»...*, s. 254; eadem, *Le rôle...*, s. 36–37. O *penidum (fanid)* też w: S.W. Mintz, op. cit., s. 53, przyp. 10.

¹³ E. Savage-Smith, op. cit., s. 180–181; L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 35–36; eadem, *Le «le-tuaire»...*, s. 252; eadem, *Le rôle...*, s. 34–37.

i farmaceuci mogli tworzyć mikstury, które w ostatnim stadium produkcji uzyskiwały stałą konsystencję i przybierały postać zbliżoną do dzisiejszych tabletek bądź cukierków karmelowych¹⁴.

Przeciwnieństwo twardych drażetek stanowiły słodkie leki w płynnej postaci, tj. syropy (arab. *sharāb*, łac. *syrupus*) — roztwory sporządzane z cukru rozpuszczonego w wodzie, które mogły być wzbogacone różnymi przyprawami korzennymi¹⁵. Gęste syropy nosiły miano ulepu bądź ulepku (arab. *gulab*). Były używane jako składnik bazowy niezbędny w produkcji innych syropów bądź napojów orzeźwiających¹⁶. Trzecim rodzajem płynnego roztworu na bazie cukru lub miodu był ekstrakt z soku owocowego, który w wyniku obróbki termicznej przybierał postać zbliżoną do powidła¹⁷. Kolejną grupę syropów tworzyły medykamenty w postaci bardzo gęstych płynów, przyrządzanych z cukru lub miodu (czasem z obu naraz), oleju migdałowego oraz wybranych korzeni i owoców¹⁸.

Ostatnią kategorię leków na bazie miodu lub cukru stanowiły te o miękkiej konsystencji. M. Ouerfelli zalicza do nich trzy rodzaje wyrobów. Pierwszym były przetwory konserwowane, tj. konfitury, zwane z arabska *murabba*, sporządzane z kwiatów takich jak róża czy fiołek lub z rozmaitych owoców oraz dyń, imbiru i marcepanu¹⁹. Drugi stanowiły powidelka lecznicze, które po arabsku określano mianem *jawārish*, zaś po łacinie — *electuaria*. Nazwy tej używano do oznaczenia całej kategorii produktów sporządzanych z wysuszonych roślin (np. sproszkowanych korzeni), mieszanych w odpowiednich proporcjach z miodem, cukrem czy syropem²⁰. Trzecim rodzajem były wyroby konfekcjonowane, tzn. te, których

¹⁴ L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 38–39; eadem, *L'introduction du sucre...*, s. 201–203; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 253–254; eadem, *Le rôle...*, s. 32–33.

¹⁵ P. Dorveaux, *L'Antidotaire Nicolas...*, s. 27–28; eadem, *L'introduction du sucre...*, s. 201; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 550n. Według definicji Salamina d'Ascoli zawartej w jego *Compendium aromatariorum* z połowy XV w.: *syrupus est liquor potabilis compositus ex succis vel seminibus et radicibus, vel fructibus, cum melle vel cum zuccaro et cum speciebus aliquando aromatizatus*, cyt. za: M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 553, por. też s. 531.

¹⁶ Jak wskazuje M. Ouerfelli, termin oznaczający ten rodzaj wyrobu wywodzi się z Persji i został zaadaptowany przez arabski. Złożyły się nań dwa słowa: *jul* — róża i *'ab* — woda, zob. M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 550; L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 201;

¹⁷ *Le livre de l'art du traitement de Najm ad-Dyn Mahmoud. Rémèdes composés*, par P. Guigues, Beyrouth 1903, s. 15–16; *L'Antidotaire Nicolas...*, s. 8; L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 206; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 560.

¹⁸ L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 204; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 252; eadem, *Le rôle...*, s. 32; J.-P. Bénèzet, *Pharmacie...*, s. 574–575; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 561; L. Benavides-Barajas, op. cit., s. 207–254.

¹⁹ L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 39–41; eadem, *L'introduction du sucre...*, s. 205; eadem, *Le rôle...*, s. 33; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 561–562.

²⁰ Łaciński termin *electuarium* odwołuje się do słowa *electio* (wybór), co — jak wskazuje M. Ouerfelli — odnosi się do sposobu przyrządzania owego leku, w którym trzeba dokonać wyboru odpowiednich składników: M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 563; L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 201; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 253; eadem, *Le rôle...*, s. 32–34.

stopień gęstości był tak duży, że dawały się dzielić na mniejsze kawałki²¹.

Wymienione powyżej trzy kategorie słodkich substancji leczniczych o zróżnicowanej konsystencji były często stosowane w ówczesnej farmacji. Na ogół traktowano je jako medykamenty zalecane w rozmaitych problemach gastrycznych, rzadziej jako antidota w chorobach układu oddechowego. Słodkie leki znajdowały także zastosowanie dość nietypowe z dzisiejszego punktu widzenia — jako krople do oczu²².

Wiedza i umiejętności arabskich medyków zostały szybko rozpowszechnione zarówno na obszarach muzułmańskiej Hiszpanii, jak i poza jej granicami. W orbicie oddziaływania znalazły się też ziemie zamieszkałe przez chrześcijan.

3. Transfer słodkich farmaceutyków do hiszpańskiego świata chrześcijaństwa zachodniego

Jak przedstawiono w poprzednim rozdziale, zdobywcy arabscy, przybywając po 711 r. z Afryki Północnej na Półwysep Iberyjski, zdołali włączyć znaczną część jego ziem w orbitę świata islamu. Jedynie północne skrawki tego obszaru znalazły się poza zasięgiem ekspansji muzułmańskiej.

Wobec błyskawicznych sukcesów Arabów w 2. dekadzie VIII w. nieliczni możni z rozbitego państwa Wizygotów, chroniąc się w trudno dostępnych, górzystych terenach, w VIII i IX w. stworzyli załóżki samodzielnych terytoriów. Najwcześniej wyodrębniła się Asturia (później Leon) w Górach Kantabryjskich, następnie w zachodniej części Pirenejów ukształtowała się Pamplona (późniejsza Nawarra), zaś w części centralnej pasma pirenejskiego — Aragonia. W X w. w dolinie rzeki Duero ukształtowała się Kastylia. Władający tymi obszarami podjęli z państwem al-Andalus walkę, której historia nadała miano rekonkwisty.

Niezależnie od dążeń polityczno-terytorialnych, jakimi w swej polityce kierowali się chrześcijańscy władcy, których ziemie w dobie wczesnego średniowiecza sąsiadowały z terenami muzułmańskiego państwa al-Andalus (od 929 r. rządzonego przez udzielnych kalifów rezydujących w Kordobie), trzeba przyznać, że wszystkie z nich znalazły się pod silnym oddziaływaniem cywilizacyjnych zdobywczy islamu, w tym medycyny i farmacji²³.

Tereny Półwyspu Iberyjskiego nie były zresztą jedynym obszarem styku cywilizacji islamskiej i chrześcijańskiej. Dla dopełnienia obrazu należy wspomnieć również o Sycylii. Jej podbój, zainicjowany w 827 r., został ostatecznie zakończony w 902 r. Wyspa pod rządami arabskimi stała się obszarem, na którym

²¹ L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 41–42; eadem, *L'introduction du sucre...*, s. 201; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 563.

²² Szczegółowe omówienie ich zastosowania mija się z głównym tematem niniejszej pracy. Więcej informacji: M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 549–565.

²³ Podstawowa faktografia dotycząca wczesnego okresu walk chrześcijan z muzułmanami na Półwyspie Iberyjskim znajduje się m.in. w pracach: T. Miłkowski, P. Machcewicz, op. cit., s. 59–64; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 79–95.

rozwijają się rolnictwo, w tym nowe uprawy roślin cytrusowych²⁴. Dominacja muzułmańska, trwająca do podboju Sycylii przez Normanów w 3. ćwierci XI w., przyczyniła się do włączenia kolejnego skrawka Europy w orbitę wpływów wiedzy i nauki, wśród których medycyna z towarzyszącą jej farmacją zajmowała poczesne miejsce.

Samo przejście arabskiej wiedzy medycznej i farmaceutycznej na Zachodzie dokonało się za pośrednictwem dwóch prężnych ośrodków naukowych, jakimi były szkoły medyczne w Toledo i Salerno. Pierwsza szczyciła się łacińskimi przekładami Juhanna Ibn Sarabiyuna, Razesa i Awicenny, przygotowanymi przez jej słynnego przedstawiciela — Gerarda z Cremony. W drugim z wymienionych ośrodków działał Konstantyn Afrykańczyk, który dokonał przekładu na łacinę dzieł Alego al-Madżusiego, znanego jako Haly Abbas. W kręgu salerniańskim powstały też odrębne zbiory leków złożonych (*antidotarii*)²⁵.

Najważniejszym z nich był *Antidotarium Magnum* z ok. 1100 r. autorstwa salerniańskiego lekarza znanego jako Mikołaj Przełożony (Nicolaus Praepositus)²⁶. Badania L. Plouvier wykazały, że w zamieszczonych w tym zbiorze rozmaitych przepisach szerokie zastosowanie znalazł cukier. Był używany do przyrządzania syropów i ulepów, a wraz z miodem — do sporządzania *fanid*, znanych jako *penidum*, a także kompozycji z migdałów czy orzeszków piniowych zbliżonych do nugatów i marcepanów. Z cukru i jabłek przyrządzano konfitury na dolegliwości żołądkowe²⁷.

W XIII w. pojawiła się skrócona wersja wspomnianego zbioru, opatrzona tytułem *Antidotarium Nicolai*, gdyż przypisywano ją Mikołajowi z Salerno²⁸. To kompendium w interesującej nas materii słodkich medykamentów zasadniczo nie odbiegało od zbioru przedstawionego powyżej. Wprowadzało jednak nowe rozwiązania, np. przy dolegliwościach żołądkowych obok konfitur z jabłek zalecało również konfiturę ze śliwek²⁹. Wśród różnych przepisów zamieszczonych

²⁴ J.A. Gierowski, *Historia Włoch*, Wrocław–Warszawa–Kraków 2003, s. 39.

²⁵ J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 96–109; L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 113; H.C. Silberman, op. cit., s. 132–147; L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 206–207; eadem, *Le «letu-aire»...*, s. 254–255; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 523–525; D. Jacquart, *Wpływ medycyny arabskiej na średniowieczny Zachód*, (w:) *Historia nauki arabskiej*, pod. red. R. Rasheda, we współpracy z R. Morelonem, t. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*, Warszawa 2005, s. 224–228.

²⁶ W zbiorze *Antidotarium magnum* pojawiły się liczne nieścisłości, co przyczyniło się do powstania chaosu typologicznego i terminologicznego. Jak wskazuje L. Plouvier, arabskie *la'ūqat* zostało niezbyt precyzyjnie określone jako *antidotum*, *arteriocum*, *bechicum*, zaś *jawārish* i *ma'gun* objęte ogólną nazwą *electuarium*. L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 206–207; M. Ausécache, *Manuscrits d'antidotaire médiévaux: quelques exemples du fonds latin de la Bibliothèque nationale de France*, „Médiévaux”, t. 52, printemps 2007, s. 55–59; L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 206–208.

²⁷ L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 207–208; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 523–524.

²⁸ P. Dorveaux, *L'Antidotaire Nicolas...*; J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 109–111; M. Ausécache, op. cit., s. 59–62, 63–66; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 524.

²⁹ *Sucre candi* wchodził w skład tylko jednej mikstury w *Antidotarium Nicolai*, zob. P. Dorveaux, *L'Antidotaire Nicolas...*, pkt. 52, s. 23–24; cukier różany — przepis na *rodozacara*: ibidem,

w *Antidotarium Nicolai* znajdujemy także *electuarium dulcis*, w którego skład wchodził cukier. Autor zbioru zalecał, by podawać je na końcu posiłku³⁰.

Drugim wielkim ośrodkiem translatorskim było Toledo, które znalazło się w granicach Kastylii w 1085 r. po zdobyciu miasta przez Alfonsa VI. Rozkwit tego ośrodka, zainicjowany na krótko przed przejściem przez chrześcijan, trwał również po tym wydarzeniu. Wśród uczonych związanych z kręgiem tolekańskim na pierwszym miejscu należy wymienić Gerarda z Cremony (1114–1187), który dokonał przekładu na łacinę 70 dzieł arabskich z różnych dziedzin wiedzy, w tym prac medyczno-farmaceutycznych. Do tych ostatnich należały prace al-Kindiego — *De gradibus*, Serapiona — *Breviarium (Practica medicine)* i Razesa — *Liber ad Almensorem*, a nade wszystko fragmenty *Kanonu* Awicenny (księga II o lekach prostych oraz księga V o lekach złożonych)³¹.

Obok szkół medycznych z Salerno i Toledo niemalą rolę w procesie transmisji wiedzy arabskiej na Zachód odegrała Sycylia. To tutaj na początku 2. połowy XIII w., w kręgu dworskim Manfreda Hohenstaufa, powstał przekład *Kitāb Taqwīm al-sihāh* — dzieła Ibn Butlana z XI w., w którym rozmaite pokarmy przedstawiono za pomocą ilustracji z towarzyszącym im opisem. Krążący w licznych odpisach traktat, znany pod łacińską nazwą *Tacuinum sanitatis*, stał się jedną z niezwykle popularnych prac z zakresu zasad zdrowego żywienia. Nieco później, na przeł. lat 70. i 80. XIII w., działalnością translatorską trudnił się uczony Żyd z Agrygentu, Faraj ben Sālem³².

Ważną rolę w procesie przenoszenia na Zachód wiedzy z zakresu dietyki i wytwarzania substancji leczniczych, w tym produkcji mikstur cukrowych, odegrała praca Aldobrandina ze Sieny, aktywnego na dworze Beatrice Sabaudzkiej w 2. połowie XIII w. W spisany po francusku dziele *Le régime du corps* przedstawił — w oparciu o prace uczonych arabskich, m.in. Haly Abbasa, Razesa

pkt. 59, s. 26. Cukier występował też w *electuarium de succo rosarum*, zob. ibidem, § 32, s. 16. Był również składnikiem *stomaticum frigidum*: ibidem, pkt. 60, s. 26; *stomaticum calidum*: ibidem, pkt. 61, s. 27; syropu różanego: ibidem, 62, s. 27; *triasandali*: ibidem, pkt. 65, s. 28–29. Występował również w *electuarium ad restaurationem huminiditatis*; zob. też hasło *electuarium* w słowniku na końcu zbioru: ibidem, s. 59–60; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 109–111; M. Ausécache, op. cit., s. 59–62, 63–66.

³⁰ *Soit doné a[vec] chaut après ma[n]gier*: P. Dorveaux, *L'Antidotaire Nicolas...*, § 30, s. 15. W kręgu salerniańskim powstało również dzieło *Circa instans*, określane też tytułem *Liber de simplicibus medicina*. Jego autorem był Matthaueus Platearius: P. Dorveaux, *L'Antidotaire Nicolas...*, s. X; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 526. W 2. połowie XII w. w tym samym kręgu powstało dzieło *Regimen sanitatis*, znane jako *Flos medicinae scholae Salerno*, w którym przedstawiono zasady higieny i zdrowego żywienia, w dużej mierze zapożyczone z kręgu medycyny arabskiej: M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 527.

³¹ M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 527–528.

³² *Le Taqwīm al-sihha (Tacuinum sanitatis) d'Ibn Butlān: un traité médical du XI^e siècle*, ed. H. Elkhadem, Louvain 1990; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 528–529.

i Awicenny — zasady wykorzystania cukru i sporządzania substancji leczniczych na jego bazie³³.

Osobne miejsce zajmował zbiór znany jako *Antidotarium* lub *Grabaddin Mesuae* autorstwa nieznanego z prawdziwego imienia i nazwiska, a podpisującego się przydomkiem *Johannes Mesue Damascenus*. W *Antidotarium Mesuae* znajdujemy księgę, w której zgromadzono szereg przepisów na leki na bazie miodu i cukru. Za L. Plouvier zawarte tam receptury na słodkie leki można podzielić na cztery grupy. Pierwszą z nich tworzą rozmaite *electuaria* (powidelka lecznicze). Autor w swoim zbiorze nie tylko przytoczył pochodzące ze zbiorów salerniańskich receptury na *electuarium de pomis* i *electuarium de prunis*, lecz zaproponował szereg nowych rozwiązań. Jako pierwszy w praktyce farmaceutycznej wprowadził cukier do przepisu na powidelko z pigwy, robionej dotąd jedynie na bazie miodu. Cukier odnajdujemy również wśród komponentów konfitur z brzoskwiń, gruszek i jabłek. W zbiorze pojawiają się też różne rodzaje nugatów (występujących pod nazwami *aromaticum nardum* i *electuarium regnum*) oraz *electuaria* z miodu. Drugą grupę tworzyły kandyzowane owoce, przygotowywane głównie w cukrze: pigwy, brzoskwinie, jabłka, gruszki i skórki z cytryny. W skład trzeciej wchodziły leki w postaci bardzo gęstych płynów, występujące w *Antidotarium Mesuae* pod nazwą *elegmata*. W omawianej pracy pojawia się m.in. wieloskładnikowy *loch sanum* o złożonej procedurze przygotowania. Czwarta grupa to syropy i ekstrakty z soku owocowego. Wśród tych ostatnich najczęściej uwagi autor poświęca ekstraktowi z soku z porzeczkowego³⁴.

4. Słodczyce w tradycji kulinarnej muzułmańskiej Hiszpanii

Wspomniane uprzednio wyroby aptekarskie funkcjonujące w kręgu farmacji muzułmańskiej Hiszpanii były ściśle związane z dietetyką. Świadczą o tym dane zawarte w najstarszych księgach kucharskich świata muzułmańskiego. Do końca XIII w. stworzono tam kilka zbiorów tego typu, z których dwa, zachowane do naszych czasów, odegrały istotną rolę.

Najstarszym znanym współcześnie arabskim kompendium kulinarnym jest pochodząca z X w. *Kitāb al-Tabīkh* (*Księga kucharska*), przygotowana przez Ibn Sayyāra al-Warrāqā na Bliskim Wschodzie³⁵. To olbrzymie dzieło zawierające

³³ *Le Régime du corps de maître Aldebrandin de Sienne. Texte français du XIII^e siècle publié pour la première fois d'après les manuscrits de la Bibliothèque nationale et la Bibliothèque de l' Arsenal*, éd. L. Landouzy et R. Pépin, Paris 1911, s. 54–55, 61, 64, 70, 72, 81, 114–115, 158–159; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 529–530; M. Marti, *Aldobrandino da Siena*, (w:) *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 2, Roma 1960, [http://www.treccani.it/enciclopedia/aldobrandino-da-siena_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/aldobrandino-da-siena_(Dizionario-Biografico)).

³⁴ Mesue, op. cit., fol. 43r–52v; L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 42–45; eadem, *L'introduction du sucre...*, s. 209–212; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 255–256; eadem, *Le rôle...*, s. 42–43. Nieznany autor podsztył się pod osobę uczonego Juhanna ibn Masawajha: M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 530.

³⁵ Praca Ibn Sayyār al-Warrāqā jest podzielona na 132 rozdziały. Jej zasadniczą część obejmuje przepisy na rozmaite typy dań, w tym słodkie potrawy deserowe (takie jak puddingi, konfitury, nu-

ogólne rozważania o żywieniu i bardziej szczegółowe uwagi o właściwościach poszczególnych składników żywieniowych w patologii humoralnej, a nade wszystko — setki receptur na rozmaite potrawy podzielone według typów. Kilka z nich poświęcono potrawom deserowym. I tak w rozdziale 93 znajdujemy wskazania dotyczące przyrządzania 9 gęstych mas (puddingów) skrobiowych (arab. *fālūdhaj*) o złocistej, półprzeźroczystej konsystencji³⁶; rozdziały 94–97 zawierają w sumie 27 przepisów na *khabīs* — mączne, galaretowate masy z orzechami i różnymi dodatkami, którymi mogły być np. marchewki, daktyle lub jabłka³⁷; w rozdziale 98 Ibn Sayyār al-Warrāq umieścił 5 przepisów obejmujących zasady przyrządzenia *muhallabiyya* — słodkiego mlecznego deseru o jednolitej konsystencji³⁸; rozdział 104 zawiera 5 przepisów na nugaty (arab. *nātif*)³⁹; w rozdziale 125 zostały pomieszczone receptury na rozmaite konfitury: 2 na *jalanjabīn* (konfiturę lub syrop z płatków róży)⁴⁰, następnie 5 przepisów na *jawārishun*, zalecanego na rozmaite dolegliwości⁴¹ oraz kilka wskazań odnośnie przygotowania konfitur (arab. *murabba*) z imbiru⁴², śliwek⁴³, cedratów⁴⁴, jabłek⁴⁵, pigw⁴⁶, marchwi i rzodkwi⁴⁷ oraz daktyli⁴⁸.

Szereg zawartych tam przepisów zostało powtórzonych w XIII-wiecznej *Księdze kucharskiej* (*Kitāb al-Tabīkh*) autorstwa Muhammada al-Baghdadiego⁴⁹. Baghdadi, podobnie jak Ibn Sayyār al-Warrāq, wszystkie zgromadzone przez siebie receptury podzielił na poszczególne rodzaje w zależności od typów po-

gaty, naleśniki, racuchy oraz rozmaite ciastka i ciasteczka): *Annals of the Caliph's Kitchens...*. Problem miodu i cukru, jak i ich znaczenia w utrzymaniu zdrowia w traktacie Ibn Sayyāra al-Warrāqa omawia szerzej: M. Marin, *Azúcar y miel...*, s. 27–40; eadem, *Sucre i mel...*, s. 43–52.

³⁶ *Annals of the Caliph's Kitchens...*, s. 382–387.

³⁷ *Ibidem*, s. 388–403.

³⁸ *Ibidem*, s. 404–408.

³⁹ *Ibidem*, s. 428–431.

⁴⁰ *Ibidem*, s. 480–481.

⁴¹ *Ibidem*, s. 482–484.

⁴² *Ibidem*, s. 484.

⁴³ *Ibidem*, s. 485.

⁴⁴ *Ibidem*, s. 485–486, 487.

⁴⁵ *Ibidem*, s. 486.

⁴⁶ *Ibidem*.

⁴⁷ *Ibidem*, s. 486–487.

⁴⁸ *Ibidem*, s. 487.

⁴⁹ Wskazania odnoszące się do przygotowania słodkich potraw deserowych zostały zebrane w trzech odrębnych rozdziałach (VIII, IX i w części X); liczą ponad 30 receptur na ogólną liczbę 158 przepisów. Autor podzielił przepisy na słodkości na trzy grupy. Pierwsza to potrawy o miękkiej konsystencji (puddingi). Druga zawiera wskazania odnośnie przygotowania słodkich potraw deserowych z mas z różnymi dodatkami, tj. chałw. Trzecia dotyczy słodkości wytwarzanych z masy/ciasta, które były poddawane procesowi smażenia lub pieczenia: A.J. Arberry, *A Baghdad Cookery Book...*, s. 21–27, 189–214; idem, *A Baghdad Cookery Book*, (w:) *Medieval Arab Cookery...*, s. 19–89; *A Baghdad Cookery Book. The Book of Dishes...*

traw⁵⁰. W rozdziale VIII zamieścił 8 przepisów na *judhab* — pudding podawany do pieczonego mięsa — oraz 6 kolejnych na pozostałe rodzaje puddingów (arab. *khabīs*)⁵¹. Rozdział IX został w całości poświęcony słodyczom. Brak tam receptur na konfitury, za to wśród zawartych w zbiorze przepisów znajdujemy wskazania jak przyrządzić suchy, słodki przysmak (chałwę, arab. *halwa yābisa*)⁵², chałwę z migdałami o konsystencji zbliżonej do mydła (*sabuniyya*)⁵³, chałwę z pistacjami (arab. *fustuqiyya*)⁵⁴, arabskie *makshūfa*⁵⁵, chałwę z masy migdałowej (arab. *lawzīnaj*)⁵⁶, a także 2 receptury na chałwę z masy migdałowej, cukru i wody różanej, zagniataną w różne kształty (arab. *fālūdhaj*)⁵⁷.

Praca Ibn Sayyār al-Warrāqa, a nade wszystko *Księga kucharska* al-Bagdadiego odegrały istotną rolę w tworzeniu zwyczajów kulinarnych wschodniej części świata islamu i — jak zobaczymy poniżej — wpłynęły na sposób wyrobu słodczy także na zachodnich krańcach *dar al-Islam*. Jaki obraz słodczy wyłania się z tych arabskich zbiorów?

Obie książki kucharskie wiele miejsca poświęcają słodkościom. Można je podzielić na dwie zasadnicze grupy. Pierwszą z nich stanowią znane nam konfitury i masy z różnych owoców i warzyw (imbiru, śliwek, cedratów, jabłek, pigw, marchwi, rzodkwi, daktyli, a nawet płatków róży)⁵⁸. Drugą tworzą produkty określone mianem *halāwa*. Choć pod tym pojęciem kryją się różne słodkie wyroby, skoncentrujemy się na charakterystyce jedynie tych, do których odnosiłby się polski termin chałwa.

Paulina Lewicka w swojej pracy dowodzi, że pewien rodzaj słodkiego wyrobu, przypominający arabską chałwę, był znany na Bliskim Wschodzie jeszcze w czasach antycznych⁵⁹. Pod panowaniem arabskim, wraz z rozpowszechnieniem cukru, stał się niezwykle popularny. Wyrabiano go z masy cukrowej z dodatkiem różnych komponentów⁶⁰.

⁵⁰ W obu omówionych zbiorach są obecne liczne receptury na ciasta smażone i pieczone. Ta problematyka nie wchodzi w zakres niniejszych rozważań, dlatego nie została szerzej przedstawiona.

⁵¹ *A Baghdad Cookery Book. The Book of Dishes...*, s. 95–97.

⁵² *Ibidem*, s. 98–99.

⁵³ *Ibidem*, s. 99.

⁵⁴ *Ibidem*.

⁵⁵ *Ibidem*; G. Marks, *Encyclopedia of Jewish Food*, Hoboken (New Jersey) 2010, s. 245.

⁵⁶ *A Baghdad Cookery Book. The Book of Dishes...*, s. 100.

⁵⁷ *Ibidem*.

⁵⁸ Patrz przyp. 40–48.

⁵⁹ P. Lewicka, op. cit., s. 310.

⁶⁰ Stąd cała gama rozmaitych nazw odwołujących się do „nadzienia”: *lawzīnaj* to chałwa migdałowa (arab. *lawz* — migdał), a *fustuqiyya* — chałwa pistacjowa (arab. *fustuq* — pistacja). W innych przypadkach nazwy odwoływały się do specyficznej konsystencji produktu, np. przypominającej mydło (arab. *sābūn*, stąd *sābūniyya*) itp.: A.J. Arberry, *A Baghdad Cookery Book*, (w:) *Medieval Arab Cookery...*, s. 83–86; *The Description of Familiar Foods (Kitāb wasf al-at'ima al-mu'tāda)*, translated and introduced by Ch. Perry, (w:) *Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry and Ch. Perry, Totnes 2001, s. 415, 419, 453, 455–457; *Kanz...*, nr 118,

Do najpopularniejszych rodzajów nadzienia należały *lawzīnaj* i *fālūdhaj*. Pierwsze robiono z masy migdałowo-cukrowej, czasem zawijanej w ciasto, niekiedy z dodatkiem białka⁶¹. Drugi rodzaj masy — *fālūdhaj* — przygotowywano z mąki pszennej i miodu⁶². Niekiedy występowała ona pod nazwą *jaludhaj* i zawierała, obok migdałów i cukru, także wodę różaną⁶³.

Z kolei z cukru, miodu, skrobi i utłuczonych migdałów przygotowywano masę zwaną z arabska *sabuniyya*. Nazwa produktu pochodzi od jego konsystencji podobnej do mydła (arab. *sābūn*). Niekiedy podczas jej przyrządzania dodawano także olej sezamowy i wodę różaną⁶⁴.

Osobną kategorię stanowiły nugaty (arab. *natīf*). Wyrabiano je z gęstego syropu cukrowego, miodu, ciecierzycy (grochu), orzechów włoskich, pistacji, migdałów, sezamu i maku⁶⁵.

Przeprowadzona powyżej charakterystyka słodczy w arabskich księgach kucharzskich powstałych we wschodniej części świata islamu wyraźnie wskazuje, że mamy do czynienia z niezwykle bogactwem rozmaitych rodzajów słodkości. To z kolei skłania do postawienia następującego pytania: czy jedność cywilizacyjna i wyznaniowa terenów islamu sprawiła, że wyrób słodkości na obszarach muzułmańskiej Hiszpanii był wzorowany na produkcji bliskowschodniej? Aby na nie odpowiedzieć, należy sięgnąć do źródeł kulinarnych powstałych na terenie al-Andalus. Są to księgi kucharskie, przeróżne rozprawy dietetyczne⁶⁶, a nawet — dość nietypowo — poradniki muzułmańskich kontrolerów targowych (arab. *muhtasib*) zwane traktatami *hisba*⁶⁷.

s. 118; M. Rodinson, *Studies...*, s. 99–100; Ch. Perry, *What to order...*, s. 222; P. Lewicka, op. cit., s. 309–310.

⁶¹ Jak wskazuje G.J. van Gelder, pierwsza część nazwy, oznaczająca migdały (arab. *lawz*), weszła do języka francuskiego jako *losange* (*lozange*, pol. romb), co stanowiło nawiązanie do kształtu tych słodczy: G.J. van Gelder, op. cit., s. 204; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 580; M. Rodinson, *Sur l'étymologie de losange*, (w:) *Studi orientistici in onore di Giorgio Levi della Vida*, vol. II, Roma 1956, s. 425–435.

⁶² Według G.J. van Geldera, ta masa była jedną z pierwszych słodkości przejętych z kręgu cywilizacji perskiej po podboju Persji, która zyskała szeroką popularność w krajach islamu. Miała zostać upowszechniona przez ‘Abd ibn Allaha Jud’ana, związanego z dworem perskich Sassanidów: G.J. van Gelder, op. cit., s. 204.

⁶³ P. Lewicka, op. cit., s. 310.

⁶⁴ W *Kanz* znajduje się jeden przepis na ten rodzaj słodczy, zob. *Kanz...*, przep. nr 302, s. 115; *The Description...*, s. 417, 456; A.J. Arberry, *A Baghdad Cookery Book*, (w:) *Medieval Arab Cookery...*, s. 84; M. Rodinson, *Studies...*, s. 99; P. Lewicka, op. cit., s. 310.

⁶⁵ *The Description...*, s. 425, 454; P. Lewicka, op. cit., s. 292, 309.

⁶⁶ Abū Marwān ‘Abd al-Malik b. Zuhr, op. cit.; *Un tratado nazari sobre alimentos: al-Kalām ‘alā l-agdiya de al-Arbūlī*, edición, traducción y estudio con glosarios A. Días García, Mojácar 2000.

⁶⁷ E. Lévi-Provençal, E. García Gómez, *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn Abdun*, Sevilla 1981; P. Chalmeta Gendrán, *El Kitāb fi ādāb al-hisba (Libro de buen gobierno de zoco) de al-Saqati*, „Al-Andalus”, t. 32, 1967, s. 125–162, 359–397, t. 33, 1968, s. 143–195, 367–434; S.M. Imamuddin, *Al-Hisbah in Muslim Spain*, „Islamic Culture”, vol. 37, nr 1, s. 25–29; E. García Sánchez, *Les traités de hisba...*, s. 76–93.

Pierwsza praca to anonimowa *Kitāb al-Tabīkh fī 'l-Maghrib wa 'l-Andalus fī 'Asr al-Muwahidīn*, zwana również *Anonimem andaluzyjskim*. Zawiera w sumie 545 receptur na różne produkty kulinarne, w tym 71 na słodkie wyroby cukiernicze⁶⁸. Druga to *Fadālat al-Hiwān Fī Tayyibāt Al-Ta'ām Wa 'l-Alwān* autorstwa Ibn Razīna al-Tuġībīego z Murcji, spisana w latach 1238–1266, obejmująca 428 przepisów, w tym 65 na rozmaite słodkości⁶⁹.

Jak wskazuje L. Plouvier, anonimowa *Kitāb al-Tabīkh* z Andaluzji jest zbiorem składającym się z dwóch części, spisanych przez różnych autorów, z których każdy posiadał pewną wiedzę z zakresu medycyny i farmacji, o czym świadczą stosowne odwołania w treści przepisów⁷⁰. Pierwsza, obszerniejsza część zawiera szereg przepisów kulinarnych na rozmaite dania. Znajdziemy tu także porady z zakresu szeroko rozumianej dietetyki czy sfery kulinarnej. Nie brakuje również receptur na różnego typu słodczy. Druga część obejmuje 67 receptur pomieszczonych w 5 rozdziałach i w całości dotyczy interesującej nas materii. Znajdujemy tu wskazania odnośnie przyrządzania różnych typów napojów, mas miodowych i cukrowych o różnym stopniu konsystencji oraz leczniczych proszków i syropów.

Drugi ze wzmiankowanych zbiorów — *Fadālat al-Hiwān...* al-Tuġībīego z XIII w. — odróżnia od poprzedniego zastosowany układ i duża przejrzystość treści. Zebrane przez siebie przepisy autor podzielił na 12 odrębnych grup. Wyznacznikiem przy ich tworzeniu był główny składnik poszczególnych potraw; dodatkowo każda część składała się z kilku podrozdziałów zawierających przepisy dotyczące danego typu potraw. Receptury na interesujące nas słodkie kompozycje umieszczono w części dziewiątej⁷¹.

Podobnie jak w przypadku charakterystyki słodczy bliskowschodnich, zgromadzony materiał badawczy pozwala nam na bliższe poznanie poszczególnych typów słodczy. Analizę zaczniemy od mas miodowych i cukrowych. Jak już wspomniano powyżej, w świecie muzułmańskim były one obejmowane generalizującym terminem *halāwa*⁷². Do ich przygotowania — obok miodu i cukru — używano na ogół także skrobi, oliwy, suszonych owoców o twardej konsystencji, a niekiedy również jajek, mleka i dodatków korzennych.

⁶⁸ A. Huici Miranda, op. cit.

⁶⁹ Ibn Razīn al-Tuġībī, op. cit.; kwestię występowania cukru w andaluzyjskich traktatach kulinarnych omawia M. Marín, *El sucre...*, s. 52–57.

⁷⁰ L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 37–38.

⁷¹ Część dziewiąta: *Sobre los enmelados y recetas de dulces*: Ibn Razīn al-Tuġībī, op. cit., s. 281–291.

⁷² Jak już wspomniano, pod tym pojęciem kryją się wszelkie słodczy oraz masy miodowe i cukrowe z rozmaitymi dodatkami. Choć w niektórych językach, np. w hiszpańskim, termin ten jest przekładany jako nugat bądź marcepan, w rzeczywistości — jak wskazuje E. García Sánchez na podstawie analizy filologicznej treści przepisów andaluzyjskich — odnosi się nie tylko do nugatów i marcepanów, lecz obejmuje także karmelki (cukierki miękkie i twarde) i inne rodzaje słodczy: E. García Sánchez, *El sabor...*, s. 193–194.

Za E. Garcíą Sáncheza z tej grupy słodkości w pierwszym rzędzie możemy wyodrębnić nugaty⁷³. Jedną z ich odmian było niezwykle popularne *dulce blanco*. Biały kolor uzyskiwano dzięki zastosowaniu białek z jaj. U *Anonima andaluzyjskiego* ten rodzaj słodczy występuje jako *ligado* z cukru, *trabado de miel* oraz *enmielado blanco*⁷⁴.

Ciekawym rodzajem kompozycji było wieloskładnikowe *dulce oriental* (złożone z mleka migdałowego, soku z granatów, kwaśnych jabłek, gruszek, pigw, tytkwy, cukru, skrobi, oleju różanego i oliwy), o — zdaniem L. Plouvier — konsystencji zbliżonej do galaretki lub konfitury. W opinii anonimowego autora z Andaluzji *dulce oriental* było lekiem przeciwgorączkowym, zaś po dodaniu wody różanej i kamfory mogło być zalecane także na problemy żołądkowe⁷⁵.

Przepisy na nugaty znajdujemy również we wspomnianej powyżej pracy al-Tuǧībīego: w dziewiątej części, w kilku kolejnych rozdziałach. Pierwszy z nich dotyczy 2 typów mas miodowych: *enmielado* (ze skrobią, migdałami i szafranem, pokrywanej *fānīd* i cukrem)⁷⁶ i *gassānī* (z sezamem i migdałami)⁷⁷. Drugi zawiera przepisy na delikatną masę miodową⁷⁸ i biały nugat z sezamem (hiszp. *dulce de ajonjoli blanco*)⁷⁹. W trzecim spisano 2 receptury na *al-qāhirīya*⁸⁰ i *lawzīnaj*⁸¹. W czwartym autor umieścił przepis na masę cukrową, zaś w piątym — 3 receptury na *fānīd*⁸² i jeden na *miel de sānbusak*⁸³. Dwa ostatnie obejmują odpowiednie przepisy na *ǧawzīnaq*⁸⁴ i *ašfāfūl*⁸⁵ oraz 2 receptury orientalne na kompozycje

⁷³ P. Chalmeta Gendróń, *El Kitāb...*, s. 416, 417. Jak podkreśla E. Garcíá Sánchez, nazwa nie ma związku z językiem arabskim, w którym współcześnie ten rodzaj słodczy jest nazywany *nūqa* lub *nūja*, ale pochodzi od ang. *nougat*, *nugat* (hiszp. *húgado*): E. Garcíá Sánchez, *El sabor...*, s. 194.

⁷⁴ L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 38.

⁷⁵ A. Huici Miranda, op. cit., nr 470, s. 274; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 39. Jak wskazuje L. Plouvier, używane przez hiszpańskiego wydawcę *Anonima andaluzyjskiego* A. Huici Mirandę terminy odnoszące się do tej kategorii wyrobów odwołują się do charakterystycznych cech danego produktu (np. *marmorea*: A. Huici Miranda, op. cit., nr 473, s. 275; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 38), głównego komponentu (*enmielado*: A. Huici Miranda, op. cit., nr 444–446, s. 263–264; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 38; *azucarado*: A. Huici Miranda, op. cit., nr 476, s. 277; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 38), bądź — jak w przypadku receptur na *dulce* (pol. słodkie, słodczy) — są mało precyzyjnym tłumaczeniem terminu *halāwa*: A. Huici Miranda, op. cit., nr 469–472, s. 274–275; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 38.

⁷⁶ Ibn Razīn al-Tuǧībī, op. cit., nr 1, s. 281.

⁷⁷ Ibidem, nr 2, s. 282.

⁷⁸ Ibidem, nr 1, s. 282; L. Bolens, op. cit., nr 237, s. 232.

⁷⁹ Ibn Razīn al-Tuǧībī, op. cit., nr 3, 4, s. 283; L. Bolens, op. cit., nr 255, s. 238.

⁸⁰ Ibn Razīn al-Tuǧībī, op. cit., nr 1, s. 286–287.

⁸¹ Ibidem, nr 2, s. 287.

⁸² Ibidem, nr 1–3, s. 288–289; L. Bolens, op. cit., nr 252, s. 237.

⁸³ Ibn Razīn al-Tuǧībī, op. cit., nr 4, s. 289; L. Bolens, op. cit., nr 253, s. 237.

⁸⁴ Ibn Razīn al-Tuǧībī, op. cit., nr 1, s. 289–290.

⁸⁵ Ibidem, nr 2, s. 290.

zwane: *sesos de Mutawakkil*⁸⁶ i *al-Zumurrudi* (słodcyce Esmeraldy?, przepis niepełny)⁸⁷.

Zbliżony do nugatów był *falūd*, znany nam jako *fālūdhaj*. Ten rodzaj słodczy wyrabiano na bazie miodu (niekiedy zastępowanego cukrem z mlekiem) z dodatkiem oliwy, skrobi i migdałów. Jak podkreśla E. García Sánchez, funkcjonujące w kuchni al-Andalus odmiany nie wykazywały takiej różnorodności jak ich bliżskowschodnie odpowiedniki⁸⁸.

Ówcześni dietetycy andaluzyjscy zgodnie podkreślali odżywcze walory tego rodzaju słodkości, choć jednocześnie w równej mierze zauważali, że jego konsumpcja może powodować pewne dolegliwości trawienne. Dla przykładu al-Arbuli podkreślał, że *fālūdhaj jest najlepszym i najbardziej odżywczym ze wszystkich rodzajów słodczy, wszelako dzięki skrobi, którą zawiera, i przyciąganiu, jakie wątroba odczuwa, [owe trzewia] wchłaniają go natychmiastowo*⁸⁹. Również Awenzoar zdawał się podzielać opinię poprzednika: *fālūdhaj to jedna z odmian słodczy wyrabianych z miodu, jest trudna do strawienia, wszelako ma przyjemny smak i jest bardzo odżywcza*⁹⁰.

4 receptury na *fālūdhaj* o zróżnicowanej konsystencji zamieszcza anonimowy autor andaluzyjski⁹¹, zaś 3 przepisy na ten typ słodkości zostały zamieszczone w zbiorze al-Tuǧībiego⁹². W tej ostatniej pracy znajdują się także receptury na masę migdałową, zwaną tu *ǧawzīnaq*⁹³ lub *lawzīnaq*⁹⁴, oraz na masę *kunāfa*⁹⁵, które w przeciwieństwie do uprzednio opisanych na etapie przyrządzenia wymagały smażenia w tłuszczu.

Osobne miejsce zajmuje *penidum*. Przepisy na jego sporządzenie zostały zamieszczone w księdze *Anonima andaluzyjskiego*. W omawianym zbiorze *penidum* funkcjonuje w dwóch odmianach: jako cukier ciągliwy bądź zagnieciony i uformowany⁹⁶. Jak czytamy w jednym z przepisów, z tego ostatniego rodzaju cukru (z dodatkiem białka i skrobi) można formować figurki i zamki⁹⁷.

W pierwszej części *Anonima andaluzyjskiego* pojawiają się ponadto przepisy na karmelki (hiszp. *alcorzas pequeñas*) z imbirem, goździkami, mastyksem, nardem indyjskim oraz gałką muszkatolową⁹⁸.

⁸⁶ Ibidem, nr 1, s. 290–291.

⁸⁷ Ibidem, nr 2, s. 291.

⁸⁸ E. García Sánchez, *El sabor...*, s. 191.

⁸⁹ *Un tratado nazari...*, s. 105; E. García Sánchez, *El sabor...*, s. 191.

⁹⁰ Abū Marwān ‘Abd al-Malik b. Zuhr, op. cit., s. 97; E. García Sánchez, *El sabor...*, s. 191.

⁹¹ A. Huici Miranda, op. cit., nr 463–464, s. 271, nr 477, s. 277; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 38.

⁹² Ibn Razīn al-Tuǧībī, op. cit., nr 23, s. 118; nr 3, 4, s. 283.

⁹³ Ibidem, nr 12, s. 110.

⁹⁴ Ibidem, nr 13, s. 111.

⁹⁵ Ibidem, nr 14 (dwie receptury z tym samym numerem), s. 111–112.

⁹⁶ A. Huici Miranda, op. cit., nr 475, s. 276–277, nr 474, s. 276, nr 479–480, s. 278–279; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 38.

⁹⁷ A. Huici Miranda, op. cit., nr 485, s. 281; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 38.

⁹⁸ A. Huici Miranda, op. cit., nr 474, s. 276, nr 480, s. 280; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 38.

W tym samym zbiorze, ale w rozdziale pt. *Sobre las pastas*, autor zamieszcza 11 przepisów na różnego typu masy (hiszp. *pastas*). Znajdujemy wśród nich wskazania odnośnie przyrządzania mas z miodem lub cukrem, z dodatkiem (kolejno) orzechów piniowych, zielonych orzechów, pigw, róż, fiołków, mięty, ostu i pomarańczy. Osobno zostały spisane receptury na masę wzmacniającą żołądek, wątrobę i mózg oraz papkę kminkową (hiszp. *gachas de alcaravea*)⁹⁹. Badaczka L. Plouvier wskazuje, że należą one do różnych typów — *ma 'jūn/ma 'agūn, murrabayāt, jawārishnat* — a co za tym idzie, wymagają odrębnego sposobu przygotowania (niniejszy fakt został pominięty przez autora). Do pierwszej grupy (*ma 'jūn/ma 'agūn*) uczona zalicza kompozycję z fiołków. W skład drugiej wchodzi masa pomarańczowa, która zdaniem L. Plouvier przypomina *murrabayat*, natomiast masa z orzeszków piniowych i masa z zielonych orzechów są według niej zbliżone do marcepanów¹⁰⁰.

Osobny rozdział *Anonima andaluzyjskiego* zawiera 7 receptur na *jawārish* — odmianę *electuarium*, tj. powidełek leczniczych przygotowywanych z cukru i różnych składników dodatkowych, np. mięty, cynamonu, goździków, piżma, czerwonego i białego drewna sandałowego¹⁰¹.

Przeprowadzona powyżej charakterystyka słodczy opisanych w XIII-wiecznych księgach kucharskich z obszaru muzułmańskiej Hiszpanii wskazuje, że mamy do czynienia z wyraźnym pokrewieństwem typologicznym pomiędzy zawartymi w nich rodzajami słodkich wyrobów a typami słodkości pomieszczo-nymi we wschodnich kompendiach kulinarnych. Zgromadzone przepisy potwierdzają ściśle związki tamtejszej kuchni z gastronomiami innych krajów domeny islamu, przy czym owo pokrewieństwo dotyczy raczej typów, a nie poszczególnych receptur. Te ostatnie wykazują sporą różnorodność. Zawarte w nich wskazania podkreślają specyfikę sposobów przygotowywania poszczególnych słodczy na terenach muzułmańskiej Hiszpanii.

W zgodnej opinii uczonych obie księgi stanowią istotne świadectwo wzrastającej roli cukru jako składnika rozmaitych potraw funkcjonujących w kręgu cywilizacji al-Andalus. Z naszego punktu widzenia mają jeszcze dodatkowy walor: zbiory te są istotnym narzędziem do lepszego poznania roli słodczy na obszarach bezpośrednio stykających się z krajami chrześcijańskimi. Umożliwią nam poszukiwanie analogii z zachodnioeuropejskimi średniowiecznymi wyrobami cukierniczymi, a w szczególności ze słodkimi produktami wytwarzanymi na obszarach Katalonii i krajów sąsiednich.

⁹⁹ A. Huici Miranda, op. cit., nr 522–532, s. 299–303; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 39–40.

¹⁰⁰ L. Plouvier, op. cit., s. 40.

¹⁰¹ A. Huici Miranda, op. cit., nr 533–538, s. 305–306; L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 40. Być może zgromadzone tu przepisy celowo zostały zamieszczone na końcu dzieła, po to, by wskazać ich miejsce w porządku jedzenia, tj. pod koniec posiłku, jako swoisty deser ułatwiający trawienie. Słusznym wydaje się również stwierdzenie, że takie umiejscowienie receptur na słodkie masy i konfitury było prostym zabiegiem kompilatora, który przy przepisaniu zdecydowanej większości zebranych przez siebie receptur posiłkował się innymi zbiorami.

Już pobieżne zestawienie zawartych w obu pracach przepisów na słodkości wyraźnie wskazuje, że poszczególne wyroby wciąż były mocno osadzone w kontekście leczniczym. Świadczą o tym znane nam z analiz wschodnich ksiąg kucharskich różne typy słodkich lekarstw, które tutaj figurują wśród potraw. Co więcej, receptury mocno podkreślają walory terapeutyczne poszczególnych słodkości.

Niniejsze zjawisko było efektem przeniesienia właściwości cukru przypisywanych mu przez medycynę na przetwory wyrabiane przy jego użyciu. Z tego względu konfitury, owoce kandyzowane, nugaty i inne słodocze, a nawet słodkie dania były zalecane osobom o zimnym temperamencie, a w szczególności jednostkom w podeszłym wieku i chorym. Natomiast dzieci, zgodnie z zasadami teorii humoralnej obdarzone gorącym temperamentem, powinny unikać spożywania tych produktów.

W podobnym duchu wypowiadał się perski lekarz Najm al-Dīn Mahmūd Ibn 'Iyās Sīrāzī, żyjący na przełomie XIII i XIV w. W swoim obszernym dziele *Kitāb al-hāwī fi 'ilm al-tadāwī* wskazywał, że słodkości (*halāwa*) wyrabiane miodu i cukru mają wysoką wartość odżywczą, w związku z czym należy je włączyć do diety rekonwalescentów i osób o zimnym temperamencie. Natomiast ze względu na fakt, że substancjom tym przypisuje się cechy właściwe afrodyzjakom, nie były zalecane osobom zbyt młodym¹⁰².

Z kolei piszący w XI w. Ibn Butlān zwracał uwagę na fakt, że cukier zawarty w produktach spożywczych wyrównuje zaburzoną równowagę humoralną. Dzięki swoim właściwościom wywołuje pragnienie, stymuluje produkcję żółci w procesie trawienia i ułatwia wydalanie, choć jednocześnie — przyjmowany w zbyt dużych ilościach — powoduje zaparcia¹⁰³.

Niejako w odpowiedzi na to zastrzeżenie uczony lekarz Ibn Halsūn w swoim traktacie dietetycznym *Kitāb al-Agdiya* zalecał spożywanie na zakończenie posiłku *electuariów trawiennych, na przykład anyżowego lub kminkowego, albo konfitury tymiankowej i pigwowej lub innych podobnych rzeczy*¹⁰⁴. Ponadto polecał zastosowanie tego typu wyrobów zwłaszcza jesienią i zimą¹⁰⁵.

Przytoczone powyżej opinie na temat roli i właściwości cukru dowodzą, że i przygotowywanym na nim wyrobom przypisywano istotną funkcję profilaktyczną. O ile jednak receptury na słodkie substancje zawarte w zbiorach *grabaddin* były zalecane w stanach chorobowych, tak umieszczenie ich w książkach kucharskich wskazuje na daleko posuniętą zmianę funkcji. Nie podważając wcześniejszej roli jako *antidotum*, poszczególne substancje stały się środkami ułatwiającymi trawienie. Jasno więc widać, że mamy tu do czynienia z istotną zmianą kontekstu spożycia słodkich substancji.

¹⁰² W swoim dziele podaje siedem receptur na *halwā* i jedną na marmoladę daktylową, zob. *Le livre de l'art...*, s. 175–178; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 517–518, 570–571.

¹⁰³ *Le Taqwīm al-sihha (Tacuinum sanitatis)...*, s. 241–243; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 570.

¹⁰⁴ Ibn Halsūn, *Kitāb al-Agdiya*, text établi, traduit et annoté par S. Gigandet, Damas 1996, s. 75.

¹⁰⁵ *Ibidem*, s. 63–63, 100–101.

O takim właśnie znaczeniu słodkich substancji traktuje w dużej mierze XII-wieczna rozprawa o pokarmach *Kitāb al-Agdiya* autorstwa Ibn Zuhra, znanego na Zachodzie jako Awenzoar. Ten słynny członek znamienitego rodu lekarzy i farmakologów Banū Zuhr w swoim dziele szczegółowo omawia zalety poszczególnych rodzajów pożywienia. Posługuje się przy tym swego rodzaju schematem, w którym określa stopień danej substancji i jej właściwości wynikające z zasad wyznaczonych przez medycynę Galena. Następnie wskazuje na jej wpływ na kształtowanie się równowagi humoralnej, jak też wymienia osoby, które winne spożywać dany rodzaj słodkości. Niekiedy polemizuje z autorytetami medycznymi, korygując ich poglądy na temat konkretnej kompozycji. Warto dodać, że w swojej charakterystyce nie podaje szczegółowych zasad przyrządzania danej substancji, choć niekiedy odwołuje się pewnych elementów postępowania.

W jednym z rozdziałów swojej pracy koncentruje się na konfiturach. Przyjrzyjmy się bliżej właściwościom poszczególnych wyrobów, by lepiej zrozumieć ich znaczenie w kontekście dietetycznym.

I tak konfitura różana, działająca łagodząco na wątrobę i żołądek, miała różne zastosowania terapeutyczne, m.in. wpływała kojąco na niestrawność i hamowała rozwolnienia, zwłaszcza po zmieszaniu jej z cynamonem. Z powyższych powodów spożywanie konfitury z róży było szczególnie zalecane po obfitym posiłku. Autor dodaje także osobną uwagę o tym, że powinna być podawana w czasie postu w przypadku problemów żołądkowych¹⁰⁶. Z kolei konfitura fiołkowa była sklasyfikowana przez Awenzoara jako środek uwalniający gazy i wywołujący wymioty. Zmieszana z odrobiną konfitury różanej *zwalcza zgagę żołądkową jak żaden inny [środek]*¹⁰⁷. Następną konfitura, miętowa, *podnosi ducha i wzmacnia siły*, dzięki czemu jest przydatna w leczeniu melancholii. Jak zauważa autor, podobne efekty osiąga się, stosując konfiturę melisową¹⁰⁸. W charakterystyce konfitury winogronowej czytamy, że powstrzymuje wymioty. Spożyta przed właściwym posiłkiem ściąga żołądek, po posiłku rozluźnia, pomaga również w omdleniach i łagodzi zgagę¹⁰⁹. Konfitura jabłkowa była zalecana przez Awenzoara dla osób o usposobieniu pośrednim między zimnym a gorącym, bowiem nawilża i powoduje senność¹¹⁰. Wyjątkowo ciekawą charakterystyką opatrzył autor konfiturę imbirową. Przyjęta po zjedzeniu wołowiny lub jakiegokolwiek innego zbliżonego rodzaju mięsa znacząco ułatwia jego trawienie. Zalecana jest dla osób w podeszłym

¹⁰⁶ Abū Marwān ‘Abd al-Malik b. Zuhr, op. cit., s. 110. Zestawienie typów słodczy u autorów andaluzyjskich traktatów dietetycznych i obu tamtejszych książkach kucharskich podaje E. García Sánchez, *Comida de enfermos...*, s. 87. Kwestia jedzenia w kontekście zachowania zdrowia w andaluzyjskim piśmiennictwie kulinarnym: ibidem, s. 57–67 i Abū Marwān ‘Abd al-Malik b. Zuhr, op. cit., s. 64–67, 69–71, 76–77.

¹⁰⁷ Abū Marwān ‘Abd al-Malik b. Zuhr, op. cit., s. 110.

¹⁰⁸ Ibidem.

¹⁰⁹ Ibidem, s. 112

¹¹⁰ Ibidem, s. 113.

wieku, paralityków i epileptyków. Ponadto, zdaniem Awenzoara, ta kompozycja ma właściwości wzmagające popęd płciowy¹¹¹.

Autor omawia także cechy i właściwości „leku piżmowego”, występującego w dwóch wariantach: gorącym i zimnym, o działaniu podobnym do konfitury miętowej. Miał również właściwości oczyszczające krew. Ten rodzaj substancji dedykowany był osobom dotkniętym obsesjami i epileptykom. Wariant gorący zalecano także ludziom w podeszłym wieku¹¹².

W stosunku do substancji zwanej *dabīd* Awenzoar zauważa, że ma ona kojący wpływ na wątrobę i żołądek, posiada właściwości moczopędne, a nawet upiększa skórę. Może występować w wariantcie wieloskładnikowym. To — zdaniem autora — jedna z najbardziej dobroczynnych substancji¹¹³.

Jeśli chodzi o powidełka lecznicze, to *electuarium* z gumy tragakantowej *hamuje kaszel, zmiękcza tchawicę i ma dobroczynny wpływ na biegunkę jelitową i ból [przy oddawaniu] moczu*¹¹⁴. Natomiast *electuarium* anyżowe *to nadzwyczajny środek dla tych, co mają kamicę nerkową, ponadto oczyszcza piersi i płuca, a jako środek gorący i suchy było zalecane dla osób o zimnym usposobieniu*¹¹⁵.

Autor *Kitāb al-Agdiya*, opisując cechy *jawāriṣ* piżmowego, podkreśla, że najważniejsza właściwość tej substancji polega na wzmacnianiu żołądka. Przyjmowany w czasie postu ma właściwości ściągające żołądek, zaś spożywany po posiłku rozluźnia. Dodanie doń mastyksu wzmacnia jego właściwości¹¹⁶.

Pod koniec rozdziału o powidłach leczniczych Awenzoar zamieszcza krótką charakterystykę *electuariów* z aloesu indyjskiego¹¹⁷, bursztynu¹¹⁸ i mięty¹¹⁹. Jak zaznacza, dwa pierwsze, *stosowane przez królów*, mają zbliżone właściwości. *Electuarium* z aloesu indyjskiego *osusza nadmierną wilgotność żołądka, wzmacnia ten organ, jest przydatne przy mdłościach spowodowanych nadmiarem wilgoci. Poprawia oddech, jest dobroczynne dla wątroby, ułatwia oddawanie moczu, kładzie kres nadmiernej wilgoci żołądka i reszty ciała*¹²⁰. Wzmacnia też *wrażliwość umysłu*, jest więc zalecane w problemach związanych z percepcją. Podobnymi właściwościami, a co za tym idzie — równie wielorakimi zastosowaniami — odznacza się *electuarium* bursztynowe¹²¹. Z kolei kompozycja z mięty jest skuteczna *na brak czucia w członkach*, dlatego zalecano ją paralitykom, ponadto ma właściwości moczopędne i łagodzi objawy kolki¹²².

¹¹¹ Ibidem, s. 113–114.

¹¹² Ibidem, s. 111.

¹¹³ Ibidem, s. 111–112.

¹¹⁴ Ibidem.

¹¹⁵ Ibidem.

¹¹⁶ Ibidem, s. 113.

¹¹⁷ Ibidem, s. 114.

¹¹⁸ Ibidem.

¹¹⁹ Ibidem, s. 116.

¹²⁰ Ibidem, s. 114.

¹²¹ Ibidem.

¹²² Ibidem, s. 116.

Całość rozdziału zamyka *lawzīnaj*¹²³. Już w pierwszym zdaniu jego charakterystyki znajdujemy niezwykle interesujące stwierdzenie. Awenzoar pisze, że *lawzinaj* wchodzi w skład zarówno wybornych *electuariów*, jak i *słodyczy*. Tego typu wzmianka może stanowić ciekawe świadectwo dwojakiego postrzegania tego typu produktów: uchodziły za lekarstwa, ale były spożywane także jako *stricte* słodycze. Dobrze ilustruje to następujący cytat z dzieła Awenzoara: *Jeśli [lawzīnaj] spożywa się jako lekarstwo, powoduje [on] spokojny i wzmacniający sen, odżywia mózg, do tego stopnia, że lekarze doszli do wniosku, że jego podstawową właściwością jest powiększanie substancji mózgowej. Poprawia także i powoduje dojrzewanie [flegmy], która znajduje się w piersiach i płucach, ułatwiając jej wykrztuszenie. Jeśli [natomiast] spożywa się [go] tak, jakby był posiłkiem i w nadmiernych ilościach, okazuje się szkodliwy dla żołądka i odbiera apetyt. W tym samym czasie może dojść do zmieszania z żółcią w żołądku i jej wzmocnienia. Jeśli je się [go] podczas postów, zmiękcza brzuch, a po obfitym posiłku powoduje wymioty*¹²⁴.

Ta dwoista charakterystyka może budzić zaskoczenie. Z jednej strony autor przypisuje substancji działanie dobroczynne, o ile jest ona przyjmowana jako lekarstwo w ścisłym porządku dietetycznym. Z drugiej wskazuje, że zarówno zmiana kontekstu spożycia, jak i przyjmowanie jej w nadmiernych ilościach może stymulować produkcję szkodliwej żółci. Godnym podkreślenia jest fakt, iż jednocześnie autor widzi, że spożycie tej substancji w czasie postu *zmiękcza brzuch*, łągódząc jego niekorzystny wpływ na organizm.

Przeprowadzona powyżej charakterystyka wyraźnie wskazuje, że autorzy andaluzyjscy, reprezentowani przez Abulcasisa i Awenzoara, dzieląc na ogół poglądy medycyny antycznej na temat właściwości poszczególnych pokarmów, wyznaczali dość precyzyjne ramy ich konsumpcji. Choć niektóre słodkie substancje miały różnorodne zastosowania, wciąż postrzegane były przede wszystkim jako środki posiadające istotny wpływ na zachowanie równowagi humoralnej. Dzięki przypisywanym im właściwościom (substancje te na ogół uchodziły za gorące i suche) stanowiły doskonałe remedium w zaburzeniach humoralnych. Większość z nich była zalecana w rozmaitych problemach trawiennych, do stosowania wewnętrznego.

Zgromadzony materiał źródłowy wyraźnie wskazuje, że konfitury, masy owocowe czy nugaty, dotąd traktowane jako substancje lecznicze, z biegiem czasu w dużej mierze zaczęły być uważane za środki ułatwiające trawienie; siłą rzeczy zalecano ich spożywanie na koniec posiłku. Z czasem coraz mniejszą uwagę przywiązywano do właściwości terapeutycznych, skupiając się na smaku, kształcie czy sposobie przyrządzenia rozmaitych wyrobów na bazie miodu lub cukru. W ten sposób słodkie medykamenty stały się nieodłączną częścią gastronomii, choć jednocześnie jeszcze przez długie wieki nie utraciły waloru dietetycznego.

¹²³ Ibidem.

¹²⁴ Ibidem.

ROZDZIAŁ II

KORONA ARAGONII — JEJ DZIEJE, WARUNKI NATURALNE I WYMIANA HANDLOWA JAKO PODSTAWY DOBROBYTU GOSPODARCZEGO PAŃSTWA

1. Dzieje polityczne krajów Korony Aragonii

We współczesnej historiografii termin Korona Aragonii¹ jest odnoszony do państwa, które powstało w wyniku unii Aragonii i hrabstwa Barcelony (Katalonii) w 2. połowie XII w. Pierwotnie oficjalnie używanym terminem, odnoszącym się do tego terytorium, było pojęcie *Królestwa i ziemie króla Aragonii* (katal. *Regnes i terres del rei d'Aragó*), natomiast terminy takie jak: *Korona Aragonii* (katal. *Corona d'Aragó*), *Korona Królestwa Aragonii* (katal. *Corona del Regne d'Aragó*) czy *Korona Królów Aragonii* (katal. *Corona dels reis d'Aragó*) definiowały zakres władzy królewskiej. Samo *Corona d'Aragó* w odniesieniu do formy terytorialnej państwa zostało upowszechnione dopiero w XVI w. dzięki wybitnemu hiszpańskiemu historykowi Jerónimo Zuriccie i w takim znaczeniu jest używane do dziś².

Od samego początku obszar Korony Aragonii ulegał poszerzaniu. W XII w. ówczesni monarchowie rozciągnęli swoją władzę na tereny leżące zarówno w obrębie Pirenejów, jak i te znajdujące się na wschód od nich, w tym Prowansję.

¹ Dzieje polityczne średniowiecznej Korony Aragonii są dobrze zbadane i zostały opisane w licznych pracach naukowych. Do najważniejszych z nich należą m.in. A. Giménez Soler, *La Edad Media en la Corona de Aragón*, Barcelona 1944; A. Ubieta Arteta, *Historia de Aragón*, Zaragoza 1987; T.N. Bisson, *Història de la Corona d'Aragó a l'Edat Mitjana*, Barcelona 1988; E. Sarasa, *La Corona de Aragón en la Edad Media*, Zaragoza, 2001; J. Hinojosa Montalvo, *Jaime II y el esplendor de la Corona de Aragón*, Donostia–San Sebastián 2006; D. González Ruiz, *Breve historia de la Corona de Aragón*, 2012 (e-book). W niniejszym rozdziale zostaną przedstawione podstawowe informacje, niezbędne dla naszkicowania uwarunkowań politycznych z obszaru stanowiącego przedmiot badań, ze szczególnym uwzględnieniem panowania poszczególnych władców.

² P. de Bofarull y Mascaró, *Colección de documentos inéditos del Archivo de la Corona de Aragón*, vol. 5; Barcelona 1850, s. 271; *Diccionari d'història de Catalunya*, dir. J. Mestre i Campi, Barcelona 1998, s. 304–305; *Corona catalanoaragonesa*, (w:) *Diccionari jurídic català*: <http://cit.iec.cat/DJC/default.asp>; A. Ferret, *Compendi d'història de Catalunya (segles IX–XVI)*, Barcelona 1979, s. 55–56; A. Ubieta Arteta, op. cit., s. 200–201; J.M. De Francisco Olmos, *Jaime II y la „constitución” de la Corona de Aragón*, „Anales de la Universidad de Alicante. Historia medieval”, nr 11, 1996–1997, s. 521–530; D. González Ruiz, op. cit., rozdz. 1. Szerzej: J. Sobrequés i Callicó, *Corona d'Aragó, Reial Corona d'Aragó, Corona Reial d'Aragó i Casa d'Aragó, en el llenguatge polític del segle XV, Estudis d'Història de Catalunya (Edat Mitjana, Edat Moderna, el Pactisme)*, Barcelona 2009, s. 321–327.

Jej utrata na początku XIII w. sprawiła, że w orbicie zainteresowań tamtejszych królów znalazły się tereny należące dotąd do świata islamu. W rezultacie na przestrzeni 50 lat zostały im podporządkowane kolejno: Majorka, Ibiza i Formentera (1229–1235), Walencja (1239) oraz Minorka (1287). Kolejnym obszarem ekspansji monarchów aragońskich były wielkie wyspy śródziemnomorskie — Sycylia (1282) i Sardynia (1323–1324). Natomiast Neapol, opanowany przez Alfonsa Wspaniałomyślnego w 1442 r. i rządzony przez jego następców, został wcielony do Korony Aragonii dopiero w 1503 r. Efemeryczną zdobyczą u schyłku XIV w. były księstwa Aten i Neopatras³.

Powstawanie Korony Aragonii dokonywało się etapami. Na pierwszy z nich złożyło się ukształtowanie w dobie pełnego średniowiecza (IX–XII w.) dwóch niezależnych organizmów państwowych: Aragonii i hrabstwa Barcelony. Proces ten był efektem zarówno osłabienia wpływów władców frankońskich na terenach transpirenejskich, jak i rosnących aspiracji możnowładców iberyjskich, dążących do całkowitej niezależności. Zjawiskom tym towarzyszył postępujący proces rekonkwisty — odzyskiwania przez chrześcijan terenów Półwyspu Iberyjskiego zajętych w VIII w. przez muzułmanów, a uprzednio wchodzących w skład Królestwa Wizygotów (V–VIII w.). Dzięki walkom z muzułmanami Aragonia stopniowo przesuwiała swą granicę ku rzece Ebro⁴. Jednocześnie utwierdzała swoją pozycję wobec państw iberyjskich. Choć na przełomie X i XI w. przejściowo przyłączona do Nawarry, za Ramira I (1035–1063), założyciela nowej dynastii aragońskiej, stała się niezależnym państwem już jako królestwo, którego kolejni władcy rozciągali swoją preponderancję na sąsiednie tereny chrześcijańskie. Do połowy XI w. przyłączono hrabstwa Sobrarbe i Ribagorça, zaś w latach 1076–1134 władcy Aragonii rządzili również sąsiednią Nawarrą⁵. Kulminacja ekspansji terytorialnej Królestwa Aragonii miała miejsce pod rządami Alfonsa I Walecznego (1104–1134). Choć na skutek nieudanego małżeństwa z Urraką nie powiodła mu się próba zdobycia tronu kastylijskiego, to w walkach z muzułmanami odnosił znaczące sukcesy. W 1118 r. zdobył Saragossę, a w następnych latach przejął kolejne ważne twierdze muzułmańskich na południe od Ebro (Calatayud, Daroca). W 1129 r. podjął nieudaną próbę zdobycia Walencji. W 1133 r. zajął Mequinensę i Horta de San Juan na obszarach dzisiejszych *comarcas*: Bajo Cinca i Terra Alta, wyznaczając tym samym zasięg granicy aragońskiej na wschodzie.

³ *Medieval Iberia. An Encyclopedia*, ed. E.M. Gerli, New York, London 2003, s. 95–99; A. Ferret, op. cit., s. 35–40, 63, 90–91.

⁴ A. Giménez Soler, op. cit., s. 33–74; T.N. Bisson, op. cit., s. 20–21; A. Ubieto Arteta, op. cit., s. 29–63.

⁵ A. Giménez Soler, op. cit., s. 74–91; T.N. Bisson, op. cit., s. 21–25; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 884–885; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, Barcelona 1987, s. 362–366; A. Ubieto Arteta, op. cit., s. 57–61; T. Miłkowski, P. Machcewicz, op. cit., s. 72–73.

Pokonany w bitwie pod Fraga, zmarł w 1134 r. Na mocy testamentu zapisał swoje królestwo zakonowi rycerskim: templariuszom, szpitalnikom i bożogrobcom⁶.

W XI i XII w. podobne postępy terytorialne czyniło sąsiednie hrabstwo Barcelony. Wykształciło się ono jako samodzielny organizm polityczny na obszarach ciągnących się na południowy zachód od pasma Pirenejów na przełomie X i XI stulecia. Dzięki przejmowaniu przez możnych chrześcijańskich terenów znajdujących się w rękach muzułmańskich, jak i na skutek rosnących aspiracji hrabiów Barcelony, którzy podporządkowali sobie sąsiednie hrabstwa, stopniowo umacniało swoją pozycję zarówno na Półwyspie Iberyjskim, jak i poza jego obszarem⁷. Ramon Berengar I (z katal. przydomkiem *el Vell* — Stary; 1035–1076) przejął zwierzchnictwo nad obszarem Carcassonne-Razès i narzucił sąsiadującym z nim taifatom muzułmańskim specjalne daniny (katal. *pariès*)⁸. Mimo przejściowego rozpadu i walk wewnętrznych hrabstwo Barcelony pod rządami Ramona Berengara III (z katal. przydomkiem *el Gran* — Wielki; 1086–1131) ponownie się zjednoczyło, a wkrótce zostało poszerzone o hrabstwa Besalú (1111) i Cerdanya (1117), dzięki czemu droga do krajów języka okcytańskiego stała się otworem. Wkrótce też do Katalonii została przyłączona Dolna Prowansja na skutek małżeństwa Ramona Berengara III z Dolcą (Douce), dziedziczką tego obszaru. W 1116 r. hrabia Barcelony, działając w sojuszu z Genuą i Pizą, podjął nieudaną próbę podporządkowania muzułmańskich Balearów⁹.

W dziejach Królestwa Aragonii i hrabstwa Barcelony kluczową rolę odegrały wydarzenia z 2. ćwierci wieku XII. W Aragonii po śmierci Alfonsa I Walecznego możni doprowadzili do osadzenia na tronie jego brata Ramira (II), który

⁶ A. Giménez Soler, op. cit., s. 91–94, 98–108; T.N. Bisson, op. cit., s. 25–29; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 27; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. II, Barcelona 1987, s. 362–364, 367, 372, 378, 386, 448; T. Miłkowski, P. Machcewicz, op. cit., s. 75.

⁷ D. González Ruiz, op. cit., rozdz. 2; M. Aventín, J.M. Salrach, *El domini carolingi i la independència*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 4–24; S. Riera, J. Sobrequés, *L'organització comtal*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 43–47; M. Aventín, *El papat i el principat de Catalunya*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 64–70; T.N. Bisson, op. cit., s. 29–34; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Barrique, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 91–93, T. Miłkowski, P. Machcewicz, op. cit., s. 62–63, 72–73; P. Vilar, op. cit., s. 22–24; *Medieval Iberia...*, s. 216–218; J. Cruanyes, R. Ortiz, *Història de Catalunya (dels primers pobladors als nostres dies)*, Barcelona 1989, s. 9–73.

⁸ A. Giménez Soler, op. cit., s. 95–96; T.N. Bisson, op. cit., s. 34–36; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 887–888; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. II, s. 273–274, 291, 314–317, 322–324, 329–335, 338, 340, 344, 348–349, 353–354, 428, 451–455; F. Udina, *El comtat de Barcelona*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 48–50; M. Sánchez, *L'Islam e les paries*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 54–56.

⁹ A. Giménez Soler, op. cit., s. 96–98; T.N. Bisson, op. cit., s. 36–37; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 888–889; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. II, s. 345, 350–351, 355–358, 452–453; M. Aventín, *Les relacions amb els sobirans hispano-cristians*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 57–60; J.-F. Cabestany, *Els ligams amb el terres ultrapirenenques*, s. 60–63; D. Bramon, *L'expansió pel Mediterrani i al nord d'Àfrica*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 71–75; *Medieval Iberia...*, s. 216–218.

w młodości został oddany do klasztoru. Ze związku z Agnieszką z Poitiers urodziła mu się córka Petronela (1136), która już w następnym roku została przyrzeczona hrabiemu Barcelony, Ramonowi Berengarowi IV (z katal. przydomkiem *el Sant* — Święty; 1131–1162). Ich związek, sformalizowany w 1150 r., był przełomowym momentem w historii obu państw, ponieważ powstała wówczas unia związała ich dzieje na kolejne stulecia¹⁰.

Równoległe z tym procesem postępowała ekspansja terytorialna Katalonii. W latach 1148–1149 Ramon Berengar IV podbił Tortosę i Lleidę, kontrolowane dotąd przez muzułmanów. Wkrótce te tereny zostały nazwane Nową Katalonią, a całość zjednoczonych ziem zaczęto nazywać księstwem (katal. *principat*). Wkrótce w orbicie wpływów Korony Aragonii znalazły się muzułmańskie taifaty Walencji, Denii i Mureji (w 1151 r. na podstawie traktatu w Tudellén z sąsiednią Kastylią rozgraniczono strefy przyszłych podbojów w ramach rekonkwisty)¹¹.

Po śmierci Ramona Berenguera IV w 1162 r. wdowa Petronela przelała swoje prawa do Korony na syna Ramona, który przejął władzę jako Alfons II (z katal. przydomkiem *el Cast*, w Katalonii jako Alfons I, 1162–1196)¹². W polityce zagranicznej kontynuował działania przeciw muzułmanom na Półwyspie, zajmując m.in. Casp (1170 r.). Współdziałając z Alfonsem VIII kastylijskim, uzyskał zrzczenie się pretensji Kastylii do Saragossy. W myśl postanowień traktatu z Cazola z 1179 r. odnośnie rozgraniczenia stref wpływów muzułmańska Walencja i Dénia miały się znaleźć w orbicie wpływów Korony Aragonii, Murcja zaś miała przypaść Kastylii. Alfons II, kontynuując umacnianie ziem połączonych osobą panującego, podporządkował sobie hrabstwa Rosselló (1172) i Pallars Jussà (1192)¹³.

Osobnym kierunkiem jego polityki zagranicznej była Okcytania. Między 1166 a 1167 r. Alfons II zajął resztę Prowansji, a walcząc w następnych latach z miejscowymi hrabiami podporządkował sobie Arles i Aix-en-Provence (1178). Dalszą część jego panowania wypełniła walka z hrabstwem Tuluzy o utrzymanie

¹⁰ A. Giménez Soler, op. cit., s. 108–114; T.N. Bisson, op. cit., s. 37–38; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 889; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. II, s. 362–366, 368–369, 372–376; D. González Ruiz, op. cit., rozdz. 3; C. Batlle, *L'unió amb Aragó*, (w:) *Historia de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 77–84; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 103–104.

¹¹ T.N. Bisson, op. cit., s. 41–45; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 889–890; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. II, s. 362–366, 368–369, 372–376; J. Lladonosa, *La conquesta de la Catalunya Nova*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 85–94; *Medieval Iberia...*, s. 216–218; J. Cruanyes, R. Ortiz, op. cit., s. 36–38; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 132.

¹² Katalońska numeracja władców różni się od podawanej przez podręczniki numeracji aragońskiej.

¹³ A. Giménez Soler, op. cit., s. 114–116; T.N. Bisson, op. cit., s. 45–48; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 23–24; C. Batlle, *Els primers comtes-reis*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 96–98; M. Aurell, *L'expansion catalane en Provence au XII^e siècle*, (w:) *La formació i l'expansió del feudalisme català*, Girona 1986, s. 175–196; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 132.

zdobyczy, jak i ich rozszerzenie na tereny Langwedocji. W jej wyniku do Korony Aragonii przyłączono hrabstwa Nîmes i Besièrs. Na mocy testamentu z kwietnia 1196 r. Alfons II podzielił swoje królestwo między dwóch synów: Piotra II, któremu ofiarował Katalonię i Aragonię, oraz Alfonsa II (Prowansalskiego), któremu przypadła Prowansja¹⁴.

Piotr II (z katal. przydomkiem *el Catòlic* — Katolicki, jako władca Katalonii Piotr I, 1196–1213) kontynuował ekspansywną politykę swego poprzednika. W 1204 r. odbył pielgrzymkę do Rzymu, gdzie z rąk papieża Innocentego III odebrał koronę królewską, przekazując w zamian swoje państwo w lenno Stolicy Apostolskiej. Angażował się również w walkę w ramach rekonkwisty, np. w 1212 r. uczestniczył w bitwie pod Las Navas de Tolosa, współdziałając z Alfonsem VIII Szlachetnym, władcą Kastylii. Jednocześnie umacniał swoje wpływy na obszarze Okcytanii. W 1206 r. stłumił bunt mieszkańców Montpellier. Zaś w 1209 r., wobec zagrożenia ze strony antykatarskiej krucjaty Szymona de Montfort, przyjął hołd lenny panów Tuluzy, Comenge i Foix z zamiarem doprowadzenia do pojednania z papieństwem. Gdy próby zawarcia porozumienia zawiodły, zdecydował się wystąpić zbrojnie przeciw krucjacie, biorąc tym samym stronę swoich wasali. Poległ w bitwie pod Muret w 1213 r., pozostawiając małoletniego syna Jakuba (ze związku z Marią z Montpellier). W ten sposób Korona Aragonii straciła zwierzchnictwo nad znaczną częścią Prowansji¹⁵.

W czasach Jakuba I Zdobywcy (katal. *Jaume I el Conqueridor*, 1213–1276) rozpoczął się nowy etap w dziejach Korony Aragonii. Państwo pod jego rządami zainicjowało proces ekspansji morskiej, w której zasadniczą rolę odegrał element kataloński. W 1229 r., dzięki udanej wyprawie na Majorkę, wyspa została przyłączona do Korony Aragonii. Wkrótce zajęto Ibizę i Formenterę (1235). Natomiast Minorkę, zhołdowaną w 1232 r., przyłączono dopiero w 1287 r. Zdobywanie Balearów położyło podwaliny pod budowę morskiej potęgi państwa i pozwoliło na skierowanie jego ekspansji na środkowe i wschodnie obszary basenu śródziemnomorskiego. Podbijając Baleary, Jakub I jednocześnie kontynuował ekspansję lądową. W wyniku walk prowadzonych w latach 1232–1245 Korona Aragonii rozszerzyła swoje granice o Walencję. Zwieńczeniem pasma sukcesów miała być wyprawa krzyżowa, która ostatecznie zawiodła.

Politykę ekspansji Jakub I umacniał również na drodze dyplomatycznej. W 1262 r. zawarł traktat z Manfredem Hohenstaufem, który przypieczętował

¹⁴ A. Giménez Soler, op. cit., s. 116–118; C. Batlle, *Els primers comtes-reis...*, s. 96; M. Aurell, *Els fonaments socials de la dominació catalana a Provença sota Alfons el Cast (1162–1196)*, „Acta historica et archaeologica mediaevalia”, vol. 5–6, s. 83–110; R. D’Abadal, *Dels visigots als catalans*, vol. II, Barcelona 1970, s. 281–310; J. Cruanyes, R. Ortiz, op. cit., s. 38–40.

¹⁵ A. Giménez Soler, op. cit., s. 119–126; T.N. Bisson, op. cit., s. 48–50; *Diccionari d’història de Catalunya*, s. 806–807; C. Batlle, *Els primers comtes-reis...*, s. 99–102; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 132–133; szerzej zob. P.E. Schramm, J.F. Cabestany, E. Bagué, *Els primers comtes-reis. Ramon Berenguer IV, Alfons el Cast, Pere el Catòlic*, Barcelona 1963.

małżeństwem swojego najstarszego syna Piotra z Konstancją, córką sycylijskiego władcy¹⁶.

W polityce wewnętrznej, szukając przeciwwagi dla szlachty, popierał warstwę mieszczańską i chętnie stanowił prawa regulujące życie miejskie. Nadał m.in. ostateczny kształt prawom miejskim Barcelony (*Usatges de Barcelona*), których początki sięgają XII w. W 1261 r. w odrębnym zbiorze *Furs de València* określił prawa miejskie Walencji. W 1249 r. umocnił struktury municypalne Barcelony, a w 1266 r. powołał do życia radę miejską, zwaną Radą Stu¹⁷.

Na łożu śmierci w 1276 r. podzielił państwo pomiędzy swoich dwóch synów. Starszy Piotr odziedziczył Aragonię, Katalonię i Walencję, zaś Jakub otrzymał Baleary ze skrawkami Prowansji (hrabstwa Rosselló i Cerdanya, seniorat Montpellier), zapoczątkowując w ten sposób odrębną dynastię panującą na tym obszarze blisko 70 lat¹⁸.

Piotr III Wielki (katal. *Pere el Gran*, jako władca Katalonii Piotr II; 1276–1285), kontynuował politykę ekspansji śródziemnomorskiej zainicjowaną przez swego ojca. W 1282 r. zajął Sycylię, powołując się przy tym na pretensje do spadku po Hohenstaufach i korzystając z pomyślnej koniunktury zaistniałej po niesporach sycylijskich, czyli antyandegaweńskiej rewolcie mieszkańców wyspy.

Poszerzenie Korony Aragonii o Sycylię pociągnęło za sobą nałożenie klątwy papieskiej na władcę Aragonii i spowodowało wybuch konfliktu z Francją. Pod koniec panowania Piotra III na Katalonię spadł najazd Filipa III Śmiałego (1270–1285), króla Francji.

Pozyskanie Sycylii zostało drogo okupione również w polityce wewnętrznej. Znaczne sumy wydawane na działania zbrojne, obciążające królewski budżet, a także zadawnione niesnaski wśród aragońskich elit doprowadziły do buntu możnych. Chcąc jakoś utemperować wewnątrzpaństwowe wrzenie, Piotr III Wielki wydał w 1283 r. przywilej generalny, dający liczne prerogatywy polityczne i społeczne aragońskiemu możnowładztwu. Nowe przepisy były szczególnie korzystnie dla barcelońskiej Rady Stu i katalońskich kortezów¹⁹.

¹⁶ A. Giménez Soler, op. cit., s. 127–139; T.N. Bisson, op. cit., s. 68–82; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 578–579; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 21–29, 33–39, 42–45, 58, 61–65, 69–73, 76–77, 80–81, 85, 96; M. Coll i Alentorn, *La Península i el Mediterrani en el regnat de Jaume I*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 4–15; E. Belenguier, *Orígens del Regne de València: conquesta i poblament*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 23–30; J. Cruanyes, R. Ortiz, op. cit., s. 48–55; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 133.

¹⁷ M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 142–143; J. Rodó, M. Torras, L. Ferrer, G. Rubi, *Història de l'autogovern de Catalunya*, Barcelona 2006, s. 15–51.

¹⁸ D. Abulafia, *A Mediterranean emporium. The Catalan kingdom of Majorca*, Cambridge 1994, s. 9–11.

¹⁹ A. Giménez Soler, op. cit., s. 140–144; T.N. Bisson, op. cit., s. 97–100; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 807–808; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 29–30, 44–47; D. Romano, *Pere el Gran i el Regne de Sicília*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 31–40; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 133–134;

Przed śmiercią Piotr III, idąc w ślady swojego ojca, podzielił państwo pomiędzy dwóch synów: Alfonsa i Jakuba. Pierwszy z nich stał się zwierzchnikiem Aragonii, Katalonii oraz Walencji, zaś jego brat — jedynie Sycylii²⁰.

Alfons III (z katal. przydomkiem *el Franc*; jako władca Katalonii Alfons II; 1285–1291) w latach 1285–1286 przejściowo przyłączył do swojego dziedzictwa Majorkę i Ibizę, zaś rok później — Minorkę. Kontynuował również walkę z Andegawenami o zachowanie Sycylii. Jednocześnie umacniał wpływy katalońskie na obszarach Maghrebu (królestwo Tlemcen i Tunis), uzyskując m.in. korzystne koncesje gospodarcze dla kupców katalońskich²¹.

Po zaledwie sześcioletnich rządach Alfonsa III władzę w Koronie Aragonii przejął Jakub II (z katal. przydomkiem *el Just* — Sprawiedliwy; 1291–1327). W pierwszych latach swojego panowania doprowadził do uregulowania kwestii Sycylii. W 1295 r. pod auspicjami papieża Bonifacego VIII zawarł z Karolem Andegawęńskim traktat w Anagni. Na mocy układu ten ostatni w zamian za uwolnienie swoich synów z aragońskiej niewoli zrzekał się pretensji do Korony Aragonii, natomiast Jakub II zrezygnował z pretensji do Sycylii, która miała przejść pod zwierzchnictwo papieżstwa. Jednocześnie przywracał na tron Majorki w charakterze wasala swojego wuja — Jakuba II (I), który decyzją papieża pozyskał również prawa do Korsyki i Sardynii²². Mieszkańcy Sycylii nie uznali postanowień dotyczących wyspy i rok później obwołali królem brata Jakuba II Aragońskiego, Fryderyka (II, 1296–1337). Zatarg z Francją został ostatecznie zakończony w 1302 r. na mocy traktatu z Caltabellota, który pozostawił otwartą kwestię kompanii katalońskich Rogera de Flor działających na obszarach bizantyjskich. W efekcie prowadzonych przez nich działań udało się w 1311 r. podbić księstwa Aten i Neopatras. Jeszcze bardziej imponującym sukcesem było przejście zwierzchnictwa nad Sardynią w trakcie morskiej ekspedycji w latach 1323–1324. Jakub II nie zaniedbywał również spraw wewnętrznych — pacyfikując aragońskich oponentów oraz inkorporując samodzielne dotąd hrabstwa Urgell i Empúries, doprowadził do scalenia państwa²³.

S. Runciman, *Nieszpory sycylijskie. Dzieje świata śródziemnomorskiego w drugiej połowie XIII wieku*, Katowice 1997, s. 214–239.

²⁰ C. Batlle, *La revolta del 1285 a Barcelona*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 41–44; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 133–134.

²¹ T.N. Bisson, op. cit., s. 101–103; J.-F. Cabestany, *L'herència de Pere el Gran: el regnat d'Alfons el Franc*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 45–49; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 24–25; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 48, 370; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 134.

²² T.N. Bisson, op. cit., s. 104–107; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 48–54; J.-F. Cabestany, *Diplomàcia i guerra durant el regnat de Jaume II*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 50–53; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 134, 165–166; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 579–580.

²³ A. Giménez Soler, op. cit., s. 146–172; T.N. Bisson, op. cit., s. 103–104; J.-F. Cabestany, *Diplomàcia i guerra...*, s. 53–62; J. Sobrequés i Callicó, *L'expedició de la Gran Companyia Catalana d'Orient*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 63–67; *Diccionari d'història de*

W zaledwie dziewięcioletnich rządach Alfonsa IV (z katal. przydomkiem *el Benigne* — Łagodny (Dobrotliwy), jako władca Katalonii Alfons III; 1327–1336) dwoma najważniejszymi wydarzeniami była obrona Sardynii przed potężną Republiką Genueską oraz zorganizowanie zbrojnej ekspedycji przeciwko muzułmańskiej Granadzie (1329–1334)²⁴.

Sukcesy na arenie międzynarodowej odnosił również Piotr IV Ceremonialny (katal. *el Cerimoniós*, jako władca Katalonii Piotr III; 1336–1387). Za jego rządów do Korony Aragońskiej przyłączono Majorkę: dzięki zwycięstwu w 1343 r. nad władcą wyspy Jakubem III (1324–1343) pod Ponça, potwierdzonym ostatecznym rozgromieniem obalonego monarchy pod Lluçmajor (1349). Terytorialna ekspansja Korony Aragonii była kontynuowana pod koniec lat 70. XIV w. Wówczas to Piotr IV przywrócił swoje wpływy na Sycylii (1377) oraz w księstwach Aten i Neopatras (1379)²⁵.

Zdecydowanie mniej korzystnym wydarzeniem za rządów tego monarchy było poparcie Henryka de Trastamara (późniejszego Henryka II, 1369–1379) w jego pretendowaniu do tronu Kastylii. Zbrojne zaangażowanie się do polityki wewnętrznej sąsiada znacząco nadwyrężyło skarb państwa. Duże obciążenia podatkowe, ale także autorytarne zapędy Piotra IV wywołały falę protestów, głównie wśród mieszczan Walencji oraz aragońskiego możnowładztwa. Wyrazem ich niezadowolenia stały się wymierzone w Piotra IV bunty (1348, 1353, 1364). Z drugiej strony, na skutek poparcia udzielonego przez Katalończyków w roku 1359, zainicjowano funkcjonowanie stałego przedstawicielstwa katalońskich kortezów, tj. Deputacji Generalnej (katal. *Diputació del General*, później *Generalitat*)²⁶.

Druga połowa rządów Piotra IV również nie była łatwa: przepych i majestat monarszego dworu silnie skonstrastował z ogromnym kryzysem, jaki dotknął kraje wchodzące w skład Korony Aragonii. Pierwsze niekorzystne tendencje dały się zauważyć już w połowie XIV w. Były to m.in. malejąca populacja, wystąpienia

Catalunya, s. 171; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 51; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 166.

²⁴ A. Giménez Soler, op. cit., s. 173–174; T.N. Bisson, op. cit., s. 111–113; M. Sánchez, *Alfons el Benigne i la croada de Granada*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 68–72; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 25; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 62–63, 87; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 167.

²⁵ A. Giménez Soler, op. cit., s. 176–185; T.N. Bisson, op. cit., s. 114–117; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 808–809; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 183–188; M.T. Ferrer i Mallol, *Reintegracionisme i dificultats polítiques: el regnat de Pere el Cerimoniós*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 73–83; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 167–168.

²⁶ T.N. Bisson, op. cit., s. 117–127; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 186–188; J. Lalinde, *Les institucions cabdals de Catalunya: les corts, els parlaments i la Generalitat*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 243–245; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 361; M.T. Ferrer i Mallol, *Reintegracionisme...*, s. 83–86; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 167.

antyżydowskie, powracające bunty chłopskie oraz osłabienie handlu i żeglugi, a w konsekwencji spadek dochodów skarbowych (jego skutkiem był ostry kryzys finansowy po 1381 r.). Na skutek tych czynników w dziejach Korony Aragonii rozpoczął się kolejny etap, cechujący się osłabieniem władzy monarszej, stratami terytorialnymi i konfliktami społecznymi²⁷.

Tę nową epokę otwierają rządy Jana I (1387–1396). Choć pierwsze działania władcy — zawarcie sojuszu z Francją (1387), następnie z Kastylią i Nawarą (1388) oraz podpisanie pokoju z Genuą (1390) — zdawały się zapowiadać uregulowanie stosunków na arenie międzynarodowej, to ostatecznie czasy jego panowania wypełniają nieustanne walki o utrzymanie aragońskiego stanu posiadania na terenie Sycylii i Sardynii. Na tej ostatniej doszło do kolejnej rewolty antyaraгоńskiej, na czele której stanęli Eleonora z Arborea i jej mąż Brancaloneo Doria. Powstanie zostało stłumione w 1392 r. dzięki ekspedycji morskiej dowodzonej przez infanta Marcina (późniejszego Marcina I Ludzkiego). Kolejne rozruchy wybuchły na Sycylii. Były skierowane przeciw Marii, dziedzicze tronu sycylijskiego, wydanej za Marcina (Młodszeo), syna wspomnianego powyżej infanta Marcina. Skala konfliktu zmusiła Jana I do podjęcia nadzwyczajnych środków,

²⁷ Kwestia genezy, przejawów i skutków kryzysu była przedmiotem sporu wśród historyków. O ile nieco starsza historiografia (Jaume Vicens Vives, jeszcze w latach 70. XX w. Pierre Vilar) wskazywała na połowę XIV w. jako początek ostrego załamania gospodarczego krajów Korony Aragonii, o tyle autorzy prac poświęconych niniejszej problematyce z lat 70. XX w. łagodzą oceny swoich poprzedników. I tak Claude Carrère wskazywał na trudności gospodarcze, a ich początek umiejscawiał w latach 80. XIV w. Mario Del Treppo w ogóle nie dostrzegł kryzysu w XIV w., zaś jego pojawienie się w połowie XV stulecia wiązał z katalońską wojną domową z lat 1462–1472; zob. J. Vicens Vives, *Evolución de la economía catalana durante la primera mitad del siglo XV*, (w:) *IV Congrès d'Història de la Corona d'Aragó*, Palma de Mallorca 1955, s. 5; P. Vilar, *Le déclin catalan du Bas Moyen-Age. Hypothèses sur sa chronologie*, „Estudios de Historia Moderna”, 6, 1956–1959, s. 1–68; M. Del Treppo, *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, Napoli 1972, s. 586; G. Feliu, *La crisis catalana de la baja edad media. Estado de cuestion*, „Hispania”, vol. LXIV/2, nr 217, 2004, s. 435–466; M.T. Ferrer, *El comerç català a la baixa edat mitjana*, „Catalan Historical Review”, nr 5, 2012, 161–162; D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 5–6, 607–612. Natomiast Maria Teresa Ferrer i Mallol twierdzi, że spadek liczby ludności Katalonii na początku 2. połowy XIV w. (szacowany na 20–50%) nie wpłynął bezpośrednio na zmniejszenie obrotów katalońskiego handlu zagranicznego. Wręcz przeciwnie, przyczynił się do kumulacji kapitału w rękach kupców barcelońskich. Zdaniem autorki, większy wpływ na stan gospodarki miały skutki działań wojennych Korony Aragonii z Genuą i Kastylią w XIV i XV w. czy nieustanne wrzenie na Sardynii po jej zajęciu w latach 1323–1324, które wymagały ciągłych nakładów finansowych. Według uczonoj, kryzys dotyczył głównie finansów państwa, zaś sfera handlu nie była nim bezpośrednio dotknięta: M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 162. Niniejszy problem był przedmiotem badań m.in.: R. Gubern, *La crisis financiera de 1381 en la Corona de Aragón*, (w:) *Congresso Internazionale di Scienze Storiche. Riassunti delle Comunicazioni*, Firenze 1955, s. 236–238; J. Sobrequés i Callicó, *La Peste Negra en la Península Ibérica*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 7, 1970–1971, s. 67–102; T.N. Bisson, op. cit., s. 158–167, 194–200; J.-F. Cabestany, *La crisi demogràfica dels segles XIV i XV*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 166–171.

m.in. wysłania na wyspę w 1394 r. eskadry okrętów. Powagę sytuacji dodatkowo pogłębiała utrata księstw Aten (1388) i Neopatras (1391)²⁸.

Walki na Sycylii i Sardynii znamionują również panowanie Marcina I Ludzkiego (1396–1410), brata Jana I. Co prawda konflikt na Sycylii został zażegnany w 1397 r., jednak zmagania na Sardynii wymagały większego zaangażowania Korony i uregulowania stosunków z Republiką Genueską, co nastąpiło w 1402 r. Ponadto w okresie jego panowania iberyjskie wybrzeża Korony Aragonii były obiektem najazdów ze strony piratów chrześcijańskich i muzułmańskich. Fakt ten zmusił skłonił Walencję i Majorkę do zorganizowania wyprawy przeciwko ogniskom piractwa na wybrzeżu północnoafrykańskim.

W polityce wewnętrznej Marcin I kładł duży nacisk na wzmocnienie praw monarszych, budząc tym sprzeciw ze strony możnych. Zapoczątkował również reformę monetarną. W 1401 r. włączył hrabstwo Empúries do Korony. U schyłku rządów Marcina I po raz kolejny wzniecono bunt na Sardynii przeciwko aragońskiemu panowaniu na wyspie, któremu przewodził wicehrabia Narbony. Znaczący wkład w stłumienie rebelii miał Marcin Młodszy, który w 1409 r. odniósł zwycięstwo nad oddziałami genuesko-sardyńskimi w bitwie pod Sanluri. Niedługo potem Marcin Młodszy zmarł, a opuszczony przezeń tron sycylijski przejął jego ojciec, Marcin Ludzki (1409–1410), co oznaczało definitywne włączenie Sycylii do Korony Aragonii²⁹.

Po bezpotomnej śmierci Marcina Ludzkiego z pretensjami do tronu wystąpiło aż trzech kandydatów. Byli to: stryj zmarłego monarchy, Jakub z Urgell, dotychczasowy namiestnik królestwa, Ludwik Andegaweński, spokrewniony z aragońskimi władcami w linii żeńskiej, a także regent Kastylii i wnuk Piotra IV, Ferdynand de Antequera, popierany przez miejscowe kortezy. W czerwcu 1412 r. w Casp, przy udziale po trzech delegatów z Aragonii, Katalonii oraz Walencji, postanowiono, że królem zostanie Ferdynand de Antequera. Wydarzenie to przeszło do historii jako układ z Casp (katal. *compromís de Casp*)³⁰.

Bezpośrednio po objęciu rządów Ferdynand I podjął walkę z rebelią wzniesioną przez Jakuba z Urgell, którego pokonał w 1413 r. w bitwie pod Balaguer.

²⁸ T.N. Bisson, op. cit., s. 131–136; J.M. Roca, *Johan I d'Aragó*, Barcelona 1929; M.T. Ferrer, *Els darrers sobirans del Casal de Barcelona: Joan I i el Martí l'Humà*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 142–146; H. Bresc, *Un monde méditerranéen. Économie et société en Sicilie 1300–1450*, t. II, Palermo 1986, s. 805–807, 831–837; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 582; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 168.

²⁹ T.N. Bisson, op. cit., s. 136–143; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 658–659; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 189–192; M.T. Ferrer, *Els darrers sobirans...*, s. 146–150; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 168.

³⁰ A. Giménez Soler, op. cit., s. 188–192; T.N. Bisson, op. cit., s. 145–147; J. Sobrequés i Callicó, *El problema successor i el Compromís de Casp*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 151–154; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 190–195; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 208–209; M. Del Treppo, *Aragon*, (w:) *The New Cambridge History*, vol. VIII, c. 1415–c. 1500, ed. Ch. Allmand, Cambridge 1998, s. 588–591; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 168–169.

Władca zmagał się również z opozycją katalońską. Od 1414 r. nie przyznawał żadnych przywilejów; zachował Sycylię i Sardynię; w 1416 r. wypowiedział posłuszeństwo papieżowi awiniońskiemu Benedyktowi XIII. W polityce zagranicznej starał się utrzymywać dobre stosunki z państwami śródziemnomorskimi. Podpisał porozumienia z władcami Fezu i Egiptu, a w 1413 r. zawarł rozejm z Genuą. Dzięki układom z 1414 r. z wicehrabią Narbony umocnił panowanie katalońskie nad Sardynią, ugruntowane porozumieniem w 1416 r. z markizem d'Oristany, Leonardo Cubello. Na Sycylii doprowadził do złagodzenia waśni stronnictw politycznych Blanki z Nawarry, wdowy po Marcinie Młodszym, i Bernata de Cabrera, a następnie wyznaczył swojego syna Jana na stanowisko wicekróla³¹.

Okres panowania kolejnego z władców Korony Aragonii, Alfonsa V Wspinałomyślnego (1416–1458), to czas wyraźnego przesunięcia centrum polityki państwa na tereny Półwyspu Apenińskiego. Skoncentrowany na sprawach włoskich, na dalszy plan zepchnął kwestie polityki iberyjskiej. Mimo opozycji korteżów katalońskich i walenckich, w maju 1420 r. Alfons V zorganizował wyprawę, która ostatecznie wylądowała w Neapolu. Następnie został jego dziedzicem na mocy postanowienia tamtejszej władczyni, Joanny (1421 r.). Wkrótce jednak doszło do nieporozumień, w wyniku których przelała ona prawa do korony neapolitańskiej na Ludwika III Andegaweńskiego. W 1423 r. w Neapolu wybuchł bunt miejscowej ludności skierowany przeciw Alfonsowi V, co zmusiło władcę do odwrotu. Rozgoryczony takim obrotem spraw, w drodze powrotnej zniszczył Marsylię. W 1435 r. Alfons V ponownie wyprawił się na Neapol. Wkrótce zawiązała się przeciwko niemu koalicja Genui, Mediolanu i papiestwa. Flota Alfonsa poniosła klęskę w starciu z eskadrą genueńską w bitwie pod Ponżą, po której król dostał się do niewoli. Aby się z niej wydostać, musiał zapłacić wysoki okup. Niedługo potem doszło do przetasowań wśród sojuszników. Gdy władca Mediolanu wziął stronę Alfonsa V, ten ostatni w latach 1436–1442 podjął zmagania z Wenecją, Florencją i papieżem, po stronie których opowiedziało się stronnictwo andegaweńskie w Neapolu. W ich wyniku ostatecznie zajął Neapol w 1442 r., lecz nie włączył go do Korony Aragonii.

Zaangażowanie w sprawy włoskie poważnie osłabiło pozycję monarchy na Półwyspie Iberyjskim. Rządy na terenach iberyjskich Korony Aragonii sprawowała królowa Maria, a następnie brat Alfonsa V, Jan. Odbiło się to na sytuacji wewnętrznej państwa. W Katalonii doszło do powstania miejscowych chłopów — remensów, a w Barcelonie zaogniła się rywalizacja między stronnictwami Biga i Busca. Pierwsze tworzyła szlachta, patrycjat i bogate kupiectwo barcelońskie, w skład drugiego wchodziłi majstrzy cechowi, drobni rzemieślnicy i kupcy. Busca dążyło do obalenia monopolu Biga, dotąd niepodzielnie rządzącego Barceloną.

³¹ T.N. Bisson, op. cit., s. 147–151; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 442–443; M. Aventin, *Ferran d'Antequerra: el pactisme i la continuïtat de la política mediterrània*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 154–158; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baruque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 169.

Dzięki poparciu Galcerana de Requesensa w 1453 r. przedstawiciele Busca zostali dopuszczeni do władzy. Z kolei w 1450 r. doszło do wybuchu powstania chłopów i rzemieślników na Majorce, które zostało krwawo stłumione przez oddziały Alfonsa V w latach 1453–1454. Jeśli zaś chodzi o politykę zagraniczną schyłkowego okresu jego rządów, to powróciły dawne konflikty: w latach 1445–1454 król walczył z Kastylią, zaś od 1454 r. aż do swojej śmierci — z Genuą³².

W 1458 r. rządy nad Koroną Aragonii przejął Jan II (1458–1479), zaś władzę nad Neapolem nieślubny syn Alfonsa V, Ferdynand I, zwany Ferrante³³. W okresie panowania Jana II na terenie Katalonii doszło do wybuchu długotrwałej wojny domowej (1462–1472). Na przyczynę złożyły się skutki XIV-wiecznego kryzysu, sprawa remensów, walki stronnictw, postawa *pactista* reprezentowana przez patrycjat oraz dążenia do wzmocnienia władzy monarszej. Bezpośrednim zarzewiem były nieporozumienia między Janem a jego synem Karolem, księciem Viana, następcą tronu Nawarry, który został uwięziony przez ojca. W 1460 r. Rada Księstwa (*Consell de Principat*) na kortezach w Lleidzie wystąpiła z żądaniem uwolnienia Karola i zmusiła monarchę do ustępstw. Efektem tego była ugoda w Vilafranca (Penedès) w 1461 r., na mocy której uzgodniono, że król nie wkroczy do księstwa bez zgody rady. Jednak już wkrótce, po niespodziewanej śmierci księcia Viany, monarcha złamał przysięgę, co sprawiło, że został zdetronizowany przez część możnych katalońskich. W konflikcie po stronie Jana II opowiedział się monarcha francuski Ludwik XI (który otrzymał w zastaw hrabstwa Rosselló i Cerdanya), remensi oraz średnie i niższe mieszczaństwo. Grupę adwersarzy stanowiła katalońska oligarchia, niższe warstwy społeczne, a także kataloński *Generalitat*³⁴. Opozycjoniści królewscy forsowali kandydaturę króla Kastylii Henryka IV, a gdy ten odmówił w 1462 r., osadzono na tronie najpierw Piotra Portugalskiego (1464–1466), a następnie René Andegaweńskiego (1466–1472). Jan II odbudował utracone pozycje m.in. dzięki porozumieniu

³² A. Giménez Soler, op. cit., s. 200–206; T.N. Bisson, op. cit., s. 151–158; E. Sáez, *Alfons el Magnànim i la idea imperial*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 159–165; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 25–26; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 196–200; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 169–170. W ocenie nowszej historiografii to wydarzenia z 1. połowy XV w., takie jak: walka Alfonsa Wspaniałomyślnego o Neapol, rozwój piractwa i korsarstwa i poważne ograniczenie działalności kupców zachodnich wobec upadku Konstantynopola w 1453 r. przyczyniły się do osłabienia państwa: M.T. Ferrer i Mallol, *Mercaders, mariners i corsaris*, (w:) *L'època de Colom. Catalunya a la segona meitat del segle XV*, Barcelona 1991, s. 50–61; eadem, *El comerç català a Andalusia al final del segle XV*, „*Acta historica et archaeologica mediaevalia*”, nr 18, 1997, s. 302, 319–320; eadem, *El comerç català...*, s. 162.

³³ *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 25–26; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 169.

³⁴ J. Sobrequès i Callicó, S. Riera, *Joan II i la guerra de 1462–72*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 219–220; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. II, s. 139, 191–192, vol. III, s. 195, 200–209, 221, 258–259, 269, 276–277, 281, 288–290, 321, 324, 335, 346, 352, 456; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 582–584, 905; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 170.

z Kastylią, które w 1469 r. zostało przypieczętowane małżeństwem następcy tronu, Ferdynanda, z dziedziczką tronu Kastylii, Izabelą. W 1472 r. podpisano porozumienie pokojowe w Pedralbes. Był to początek sporu o hrabstwo Rosselló i Cerdanya, które Ludwik XI uzyskał od Jana II w 1462 r.³⁵

W okresie panowania jego następcy, Ferdynanda Argońskiego, sukcesywnie postępował proces marginalizacji Korony Aragonii. Zjawisko to było efektem większego zainteresowania monarchy sprawami Kastylii niż samej Aragonii. Po śmierci władcy Kastylii, Henryka IV (+1474), na mocy układu z Segowii w styczniu 1475 r. wespół z Izabelą został uznany monarchą Kastylii, następnie zaangażował się w wojnę domową na jej terenie i walkę z interwencją portugalską. Wkrótce po przejściu władzy w Koronie Aragonii (w 1479 r., po śmierci ojca) podjął działania na rzecz odbudowy Katalonii po zniszczeniach wojny domowej i uregulowania jej sytuacji wewnętrznej. Zarządził zwrot bezprawnie zagarniętych dóbr (katal. *capitulació de Pedralbes*). Wyrokiem z Guadalupe w 1486 r. (katal. *sentència arbitral de Guadalupe*) ostatecznie uregulował problem remensów, kładąc tym samym podwaliny pod nowe struktury ekonomiczne. Jednocześnie zreformował struktury władz Katalonii — *Generalitatu* i barcelońskiej Rady Stu (katal. *constitució de l'Observança*). W 1493 r. na mocy traktatu z Francją odzyskał hrabstwa Rosselló i Cerdanya, a rok później, wraz z początkiem tzw. wojen włoskich, zaangażował się w walkę o Neapol. Pomimo tych działań interesy iberyjskich krajów Korony Aragonii schodziły na dalszy plan. Liczyła się Kastylia, a ta wkraczała na drogę podboju Nowego Świata³⁶.

³⁵ A. Giménez Soler, op. cit., s. 213; T.N. Bisson, op. cit., s. 158–167; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 263–271; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 905–906; J. Sobrequés i Callicó, S. Riera, *Joan II...*, s. 220–227; M. Tuñón de Lara, J. Valdeón Baroque, A. Domínguez Ortiz, op. cit., s. 170–171. Działania wojenne z lat 1462–1472 były prowadzone bezpośrednio na obszarze Katalonii. Stan ten zmuszał skarb państwa do wysokich nakładów finansowych. Walki pociągnęły za sobą poważne zniszczenia upraw na terenie Katalonii i doprowadziły do znaczącego spadku obrotów handlowych kupców katalońskich. Jednakże — wbrew twierdzeniu M. Del Treppo — handel kataloński nie upadł. Co więcej, kilkanaście lat po zakończeniu wojny wymiana towarowa została odbudowana przynajmniej połowicznie, a kupcy katalońscy znaleźli nowe obszary ekspansji na wybrzeżach atlantyckich: M. Del Treppo, *I mercanti catalani...*, s. 586; M.J. Peláez, *Catalunya després de la guerra civil del segle XV. Institucions, formes de govern i relacions socials i econòmiques (1472–1479)*, Barcelona 1981, s. 126–140; idem, *Notas sobre las relaciones económicas entre Cataluña e Italia desde 1472 a 1516*, (w:) *Oriente e Occidente tra Medioevo ed Età Moderna. Studi in onore di Geo Pistarino*, a cura di L. Balletto, Genova 1997, s. 977–978; M.T. Ferrer i Mallol, *El comerç català...*, s. 162.

³⁶ A. Giménez Soler, op. cit., s. 214–225; *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 443–445; *Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, vol. III, s. 13, 98, 145, 183, 201, 204, 206–214, 221–222, 224, 227, 234–237, 245–247, 252, 257–258, 261–263, 267, 270, 277, 282–283, 287–288, 312, 322–324, 353–355, 384–385, 412, 453, 457; J. Sobrequés i Callicó, S. Riera, *Ferran i la política de redreçament*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, s. 228–236; J. Cruanyes, R. Ortiz, op. cit., s. 97–100.

2. Warunki naturalne i baza surowcowa terenów wchodzących w skład Korony Aragonii

Katalonia, Aragonia, Walencja, Baleary

Ekspansja polityczna Korony Aragonii u schyłku średniowiecza miała silne podłoże w postępujących przemianach gospodarczych. Przedstawiony uprzednio rozwój terytorialny Korony Aragonii sprawił, że w ramach jednego państwa znalazły się tereny o zróżnicowanych zasobach naturalnych. Aragonia, Katalonia, Walencja, Majorka oraz Sycylia i Sardynia to w owych czasach głównie tereny rolnicze o odmiennych profilach produkcji. Niektóre z wymienionych obszarów oferowały bazę surowcową do wytwarzania słodkich specyfików. Podstawowym warunkiem był dostęp do miodu, cukru oraz szeregu produktów ogrodniczych i sadowniczych.

Z punktu widzenia produkcji słodkich wyrobów farmaceutyczno-cukierniczych pierwotnie podstawowe znaczenie miało pozyskiwanie miodu na iberyjskich terenach późnośredniowiecznej Korony Aragonii. Zresztą historia wykorzystywania miodu w dziejach ludzkości prawdopodobnie zaczyna się na tym właśnie obszarze, a dokładniej na terenie Walencji. W niewielkiej odległości od stolicy regionu, w okolicach miejscowości Bicorp, znajdują się Jaskinie Pająka (katal. *Coves de l'Aranya*). Około 10–7 tys. lat przed Chrystusem ich ściany zostały pokryte rysunkami przedstawiającymi ludzi zbierających miód dzikich pszczoł. To najstarsze znane świadectwo dotyczące wykorzystania miodu przez człowieka³⁷.

Początki hodowli pszczoł na Półwyspie Iberyjskim giną w mrokach przeszłości. Można sądzić, że rozwój pszczelarstwa na tym obszarze nastąpił w czasach cywilizacji celtyberyjskiej, w dużej mierze pod wpływem kontaktów handlowych z przybyszami z zewnątrz — Grekami, Fenicjanami i Kartagińczykami (miód stanowił jeden z istotnych towarów eksportowych). Miejscowe zasoby miodu docenili również Rzymianie, a jego produkcja na terenie Półwyspu Iberyjskiego przetrwała upadek cesarstwa zachodniorzymskiego i była rozwijana w czasach muzułmańskich³⁸.

Miód pozostał istotnym elementem diety także wśród chrześcijańskich mieszkańców krajów Półwyspu Iberyjskiego. Trzeba jednak przyznać, że w dotyczących tego obszaru źródłach pisanych z wczesnego i pełnego średniowiecza wzmianki o spożyciu miodu są stosunkowo nieliczne. Dla przykładu w średniowiecznych kronikach kastylijskich miód pojawia się rzadko, co znawcy problemu — Teresa de Castro Martinez³⁹ — tłumaczy faktem, że zasadniczo był on szeroko rozpowszechniony na wsi kastylijskiej i stanowił składnik żywniowy niższych warstw społecznych, które nie generowały zabytków piśmiennictwa.

³⁷ J.-Ch. Doré, C. Viel, op. cit., s. 8.

³⁸ L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 34; I. Maranges, *Dolços...*, s. 10.

³⁹ T. de Castro Martinez, op. cit., s. 320–322.

W miarę postępów rekonkwisty hodowlę pszczół przenoszono na nowe obszary. Jak wykazała María Antonia Carmona Ruiz, pod rozwój pszczelarstwa przeznaczano tereny góryste i nieurodzajne, ale obfitujące w naturalną roślinność. Najbardziej cenione gatunki miodu na terenie Kastylii pochodziły z okolic Jaén, Sewilli, Oria, Niebla, Cantoria i Vélez Rubio. Jego konsumentami na tym obszarze byli najczęściej miejscowi chłopi, którzy zwykle spożywali go w formie nieprzetworzonej, jako substytut deseru⁴⁰.

Również specyficzne warunki geograficzne górzystej Katalonii sprawiły, że tereny te nie ustępowały innym obszarom z wielowiekowymi tradycjami pszczelarskimi. Hodowla pszczół na tym terytorium stała się powszechna, a produkowane tam gatunki miodów cieszyły się znaczną estymą. Ośrodkami pszczelarskimi o dużym znaczeniu były okolice Banyoles, Mequinensa i Igualada. Pochodzące z nich poszczególne gatunki miodów różniły się między sobą teksturą i wyglądem zewnętrznym. Wytwarzany w pobliżu Banyoles był *ben granada e blanca e neta e que no tingua roya*, odmiana z Mequinensa odznaczała się tym, że była *ben granada e aie color d'or*, zaś miód z Igualady określano jako *ben granada e ben blanca he que no sia roga ni tingua roya*. Znano również inne gatunki⁴¹. Wszystkie były wysoko cenione, a zachowane świadectwa — taryfy celne z XII–XIII w., tzw. *lleudes*, oraz inne źródła dotyczące handlu krajowego i międzynarodowego — wyraźnie podkreślają, że kataloński miód u schyłku średniowiecza był jednym z najważniejszych surowców konsumpcyjnych, poszukiwanym zarówno w obrocie wewnętrznym, jak i w wymianie międzynarodowej.

Ważnym terenem pszczelarskim była również Walencja. Pozyskiwany tam miód został wymieniony jako jeden z istotnych surowców naturalnych przez niemieckiego podróżnika Hieronima Münzera (1437–1508), który dotarł tu w 1494 r. Münzer, będąc baczny obserwatorem, podkreślił jego walory smakowe (*dulcissimum ferunt apes ex floribus rorismarini*)⁴². Trzeba jednak przyznać, że produkcja miodu w Walencji stwarzała spore problemy natury organizacyjnej. Wynikało to z faktu, iż w niektórych ośrodkach regionu zapobiegliwi mieszczaństwo trzymali ule w obrębie murów miejskich. Ten stan rzeczy musiał być na tyle uciążliwy dla pozostałych mieszkańców, że kwestia hodowli pszczół i związanej z nią produkcji miodu stała się przedmiotem prawodawstwa municypalnego. W kilku miastach, takich jak m.in. Gandia, Alzira i Vila-real, wprowadzano

⁴⁰ M.A. Carmona Ruiz, op. cit., s. 131–133 i następne.

⁴¹ M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr I, pkt. 51; dok. nr II, pkt. 2; dok. nr III, pkt. 24; dok. nr IV, pkt. 108; dok. nr VI, pkt. 21; dok. nr VII, pkt. 22; dok. nr VIII, pkt. 109; dok. nr IX, pkt. 118; dok. nr XI, pkt. 36; dok. nr XII, pkt. 38; dok. nr XIII, pkt. 40; dok. nr § XIV, pkt. 35; dok. nr XV, pkt. 62; dok. nr XVI, pkt. 118; dok. nr XIX, pkt. 131; dok. nr XX, pkt. 33; dok. nr XXIV, pkt. 100; dok. nr XXV, pkt. 123; dok. nr XXIX, pkt. 79; M. Gual Camarena, *El primer libro...*, § II, nr 117–119; § III, nr 118–120.

⁴² L. Pfandl, *Itinerarium hispanicum Hieronymi Monetarii (1494–1495)*, „Revue Hispanique”, t. 48, 1920, s. 26.

specjalne prawa, które nakazywały zakładanie pasiek w odpowiedniej odległości od skupisk miejskich⁴³.

W 2. połowie XIV w. produkcja miodu na terenie Katalonii i Walencji osiągnęła tak znaczące rozmiary, że nadwyżki eksportowano zarówno do innych krajów iberyjskich (Aragonia, Kastylia), jak i poza granice Półwyspu. Dla przykładu w XIV w. miód z Walencji wywożono do Genui, zaś gatunek *de Villafrancha* wysyłano do Bejrutu i Aleksandrii. W połowie następnego stulecia nabyty w Barcelonie gatunek z Mequinensa eksportowano do Aleksandrii. Miód był również przedmiotem handlu z Tunisem⁴⁴.

Drugim podstawowym składnikiem późnośredniowiecznych słodczy był cukier. Jednak — w przeciwieństwie do miodu — ma on zdecydowanie krótszą historię. Pozyskiwano go z trzciny cukrowej. Najwcześniejsze uprawy tej dotychczas dziko rosnącej rośliny prowadzono w pierwszych wiekach naszej ery na obszarach Nowej Gwinei. Zasadniczą rolę w rozpowszechnieniu trzciny cukrowej i produkcji cukru odegrali Arabowie. Począwszy od VII w. kolonizatorzy arabscy zaczęli przenosić uprawy trzciny na podbijane przez siebie tereny, doskonaląc przy tym metody wytwarzania cukru. W ten sposób w 3. ćwierci VIII w. trzcina cukrowa i wyrabiany zeń cukier dotarły do Europy Zachodniej⁴⁵.

⁴³ P. Viciano, *Abellears, bucs i mel preciosa. Una visió històrica dels inicis de l'apicultura al País Valencià*, „Mètode”, vol. 33, primavera 2002: <http://metode.cat/Revistes/Monografics/Abelles-de-mel/Abellars-bucs-i-mel-preciosa>.

⁴⁴ J. Day, *Les douanes de Gênes*, t. II, Paris 1963, s. 710; J.M. Madurell i Marimón, *Contabilidad...*, XXXV/1965, s. 421–525, XXXVI/1966, s. 481–486; C. Carrère, *Barcelone...*, t. I, s. 319, przyp. 4, s. 320, przyp. 1; M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, s. 359; A. Riera Melis, *Barcelona en els segles XIV i XV, un mercat internacional a escala mediterrània*, „Barcelona. Quaderns d'Història”, nr 8, 2003, s. 65–83.

⁴⁵ Trzcina cukrowa to zwyczajowa nazwa cukrowca lekarskiego (*Saccharum officinarum L.*), pierwotnie dziko rosnącej rośliny występującej na terenie Indii, południowo-wschodniej Azji i Indonezji. Trzcina cukrowa została „udomowiona” na obszarach Nowej Gwinei. Tam też, na początku naszej ery, zaczęto roznosić łodygi, a następnie po odparowaniu soku uzyskiwano skryształizowaną postać cukru: L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 32. O procesie pozyskiwania cukru z trzciny cukrowej m.in.: A.M. Watson, *Innovaciones en la agricultura en los primeros tiempos del mundo islámico. Difusión de los distintos cultivos y técnicas agrícolas del año 700 al 1100*, Granada 1998, s. 63–65. Z Nowej Gwinei ten rodzaj trzciny trafił do Indii, następnie do Persji, gdzie udoskonalono metody jego produkcji, m.in. odlewano cukier w formie stożka; tak uformowane głowy cukru nosiły nazwę *tabarzeh*: L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 32. Niektórzy badacze starszej daty wskazywali, że cukier trzcinowy był znany w starożytnym Rzymie. Niniejsze ustalenia wynikały z błędnego rozumienia i tłumaczenia terminów odnoszących się do słodkich substancji. Pojawiający się u pisarzy starożytnych (geografów, botaników, medyków grecko-rzymskich) termin *sakcharon* (*saccharon*) zdaniem L. Plouvier odnosił się do złogu krzemowego niektórych gatunków bambusa: L. Plouvier, *Le rôle...*, s. 32. Z kolei w arabskim przekładzie dzieła Diskoridesa występuje termin *sukkar* jako synonim greckiego słowa *saccharon*, który zdaniem wspomnianej uczoney odnosi się do cukrów pochodzących z takich roślin jak mleczara wyniosła (*Calotropis procera*, arab.? *usar*), manna (arab.? *tarangubin*) czy wspomniany bambus (*iabâsir*), jak też do cukru trzcinowego. Obecnie historycy są na ogół zgodni, że żaden z terminów używanych przez starożytnych nie odnosił się do cukru trzcinowego stosowanego w kontekście żywieniowym; por. m.in.: L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 199.

Pierwszym obszarem, gdzie wprowadzono ten nowy typ produkcji spożywczej, była kontrolowana przez muzułmanów część Półwyspu Iberyjskim zwana al-Andalus. Fakt ten sprawia, że — podobnie jak w przypadku miodu — również europejskie dzieje cukru zaczynają się na terenie dzisiejszej Hiszpanii. Najstarsze tutejsze uprawy są datowane na okres panowania emira Abd ar-Rahmana I (756–788). Plantacje były skoncentrowane w południowej części muzułmańskiej Hiszpanii, na śródziemnomorskim wybrzeżu od Malagi do Almerii i w dolnym biegu Gwadalkiwiru. W źródłach pisanych z obszaru al-Andalus trzcina cukrowa pojawiała się po raz pierwszy w traktacie rolniczym z X w., zwanym *Kalendarzem z Kordoby*. W późniejszym okresie była wielokrotnie wzmiankowana przez andaluzyjskich autorów rozpraw agronomicznych⁴⁶.

Zdaniem M. Ouerfellego, już w 2. połowie XIII w. dało się zauważyć dążenie miejscowych emirów z rodu Nasrydów do wzmocnienia tej strefy gospodarki państwa. Jednakże do połowy XIV w. uprawa trzciny cukrowej i produkcja cukru na terenach muzułmańskiej Hiszpanii miały ograniczony zasięg. Była to odpowiedź na rosnący popyt na produkty rolnictwa Granady, w którym istotną rolę odgrywali kupcy genueńscy. U schyłku wieków średnich głównymi ośrodkami uprawy trzciny i produkcji cukru były Motril i Almuñécar⁴⁷.

Jeśli chodzi o świat chrześcijański, to pod koniec średniowiecza najważniejszym obszarem upraw trzciny cukrowej i terenem produkcji cukru była Walencja. Choć ogrodnictwo i sadownictwo tej krainy rozkwiły pod panowaniem Arabów, to uprawy trzciny cukrowej związane są już z następną epoką w dziejach tych terenów (jednocześnie należy przyznać, że to właśnie ludność muzułmańska miała duży udział w introdukowaniu tej rośliny do Walencji). Pierwsze wzmianki o niewielkich plantacjach pochodzą dopiero z 2. połowy XIII w., a więc z okresu, kiedy Walencja została przyłączona do Korony Aragonii. W tym czasie zaczęto uprawiać trzcinę cukrową w ogrodach, zresztą raczej jako roślinę ozdobną niż surowiec do produkcji cukru⁴⁸.

Tradycje uprawy trzciny cukrowej na terenach wchodzących w skład Korony Aragonii zostały ożywione w XIV w. Jak przypuszcza A. Riera Melis, jednym z powodów mógł być relatywnie wysoki koszt cukru importowanego z Bliskiego Wschodu na przełomie XIII i XIV stulecia⁴⁹. Nie bez znaczenia pozostawał fakt, że w granicach państwa wiek wcześniej znalazła się Sycylia — najważniejszy obszar upraw trzciny cukrowej i produkcji cukru na terenach chrześcijaństwa

⁴⁶ A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 6–7; T. de Castro Martínez, op. cit., s. 243–247; C. Barceló, A. Labarta, *Canyamel i sucre d'al-Àndalus*, (w:) *Sucre i creixement...*, s. 21–26; M. Pilar Donat, *La canyamel: aspectes biològics. La història del Saccharum Officinarum L. des d'una perspectiva ambiental*, (w:) *Sucre & Borja...*, s. 27–42.

⁴⁷ M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 179–194.

⁴⁸ *Ibidem*, s. 194–196.

⁴⁹ E. González Hurtebise, *Libros de tesorería de la casa real de Aragón*, vol. 1, *Reinado de Jaime II, Libros de cuentas de Pedro Boyl, tesorero del monarca desde marzo de 1302 a marzo de 1304*, Barcelona 1911, s. 254, 395; A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 19.

zachodniego. Swój wkład w ożywienie tej dziedziny gospodarki na terenach Walencji miał także Jakub II. Ostatecznie próby te nie przyniosły pożądanych rezultatów ze względu na niezbyt sprzyjającą koniunkturę gospodarczą. Sytuacja ulegała zmianie u schyłku stulecia i miała bezpośredni związek z ograniczeniem importu cukru ze wschodniej części basenu Morza Śródziemnego (zob. niżej)⁵⁰.

Utrata przez Katalończyków wpływów gospodarczych na Cyprze w latach 70. XIV w. stała się jednym z bodźców do stopniowego odradzania i ekstenzyfikowania upraw trzciny cukrowej na terenie Walencji. Zwiększenie produkcji cukru, będące pochodną rozszerzania upraw trzciny cukrowej, nastąpiło na początku XV w. Choć decyzję o wznowieniu produkcji cukru władze miejskie Walencji podjęły pod koniec 1407 r., a nadzór nad nim powierzono Nicolau de Santa Fe, to jednak dopiero w 2. dekadzie XV w. w wyniku inicjatywy lokalnej arystokracji i miejscowego kupiectwa, przy udziale obcych specjalistów, odtworzono plantacje trzciny cukrowej w Castelló de Burriana — włościach hrabiów Oliva i Borja, książąt Gandii. W 1414 r. całe przedsięwzięcie zyskało wsparcie ze strony ówczesnego władcy Korony Aragonii, Ferdynanda I (1412–1416). Choć spółka przetrwała tylko do 1422 r., to jej działania okazały się na tyle zyskowe, że zdecydowano się rozszerzyć uprawy na tereny wokół królewskiego miasta Burriana⁵¹.

W późniejszym okresie rozwój plantacji trzciny cukrowej i produkcja cukru były zwykle efektem współpracy szlachty walenckiej i miejscowego środowiska kupieckiego. Obie grupy, korzystając ze sprzyjającej koniunktury, czerpały z niej spore korzyści⁵².

Rentowność walenckiej branży cukrowniczej przyciągnęła uwagę obcego kapitału. W rozwijanie produkcji zaangażowali się inwestorzy genueńscy i przybyłe z Niemiec. Ci ostatni nie tylko rozszerzyli tereny upraw, lecz także — rozbudowując infrastrukturę — inwestowali w produkcję cukru i organizowali jego zbytny na rynkach Flandrii oraz Europy Wschodniej.

Dla dopełnienia obrazu należy dodać, że choć odmiany cukru wytwarzane na obszarze Walencji (*rottame*, *rotto damaschino*, *rotto babilonio* i *rotto musciatto*)

⁵⁰ J. Martínez Ferrando, *Jaime II de Aragón. Su vida familiar*, t. 2, Barcelona 1948, s. 64–65; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 195–197; A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 19.

⁵¹ M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 197–209. Szerzej problem organizacji produkcji cukru omawiają: J.A. Gisbert Santonja, *L'empremta d'un trapig del segle XV al Real de Gandia. Arqueologia del sucre al cor de la Safor*, (w:) *Sucre i creixement...*, s. 33–60; F. Garcia-Oliver, *Les companyies del trapig*, (w:) *Sucre i creixement...*, s. 167–194; J. Castillo Sainz, *Senyories, canyamel, sucre i creixement econòmic a la Safor abans dels Borja...*, (w:) *Sucre & Borja*, s. 59–74.

⁵² M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 210–213; szerzej zob. J. Castillo Sainz, *Els feudals i la introducció de la canyamel a la Safor del segle XV*, (w:) *Sucre i creixement...*, s. 101–122; L.P. Martínez, *Feudalisme, capital mercantil i desenvolupament agrari a la València del segle XV. El plet de la canyamel*, (w:) *Sucre i creixement...*, s. 123–149; P. Viciano, *Capital mercantil i drets feudals en la difusió de la canya de sucre al País Valencià. La senyoria d'Oliva a l'inici del segle XV*, (w:) *Sucre i creixement...*, s. 151–166; L.P. Martínez, *El plet de la canyamel (1432–1437)*, (w:) *Sucre & Borja...*, s. 75–88.

odznaczały się rudawą barwą⁵³ i uchodziły za mniej wartościowe niż odmiany sprowadzane ze Wschodu, to i tak z powodzeniem zastępowały je na miejscowym rynku. W XV w. dostęp do tańszego, lokalnego cukru nie tylko rekompensował utratę źródeł bliskowschodnich, lecz również stwarzał nowe możliwości eksportowe. Ten stan rzeczy trwał do lat 70. XV w., kiedy wraz z nasileniem konkurencji cukru z wysp atlantyckich (Madera, Wyspy Kanaryjskie) znaczenie walenckiego cukru na rynkach śródziemnomorskich stopniowo słabło⁵⁴.

Niezależnie od tego, uprawa trzciny cukrowej co najmniej do schyłku XV w. była istotną gałęzią walenckiej gospodarki rolnej. Wspomniany Hieronim Münzer, przebywający na terenie Walencji w październiku 1494 r., zaliczył trzinę cukrową do najważniejszych upraw regionu. Niemiecki podróżnik mógł na własne oczy przekonać się, jak w wyniku kolejnych etapów produkcji uzyskuje się cukier (*vidimus clarificare, coquere, quo subtilius erat excerpere zucarum candi conficere*), co — jak zaznaczył — było dlań sporym przeżyciem (*erat nobis precellarum spectaculum*)⁵⁵.

Fakt, że w XV w. cukier był łatwo dostępny w całej Koronie Aragonii, stał się jednym z kluczowych czynników, decydujących o wzroście wytwarzania słodkich wyrobów na interesującym nas obszarze. Drugim ważnym bodźcem, warunkującym rozwój branży cukierniczej, był dostęp do produktów ogrodniczych i sadowniczych, a więc do owoców oraz warzyw konserwowanych przy użyciu miodu i cukru.

Rozwój produkcji owocowo-warzywnej był możliwy dzięki rozbudowanej sieci irygacyjnej, którą chrześcijanie odziedziczyli po muzułmanach. Nie bez znaczenia były również przejęte od nich umiejętności uprawy ziemi, rozpowszechniane następnie na innych obszarach. Niemniej jednak podstawowym warunkiem rozwoju poszczególnych upraw były doskonałe warunki klimatyczne i naturalne.

I tu również palma pierwszeństwa należy się Walencji. Choć na poszczególnych terenach Korony Aragonii sady i ogrody znajdowały się w bezpośredniej bliskości większości dużych ośrodków miejskich, to bezsprzecznym liderem w produkcji rozmaitych owoców i warzyw była właśnie Walencja. Zgodnie ze świadectwem cytowanego uprzednio Hieronima Münzera na obszarach Walencji istniała w XV w. dobrze rozwinięta sieć irygacyjna, która w połączeniu z korzystnymi warunkami glebowymi i klimatycznymi stwarzała idealne warunki

⁵³ A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 19; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 320.

⁵⁴ J. Guiral, *Le sucre...*, s. 122–125; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 214–223. Szerokie omówienie dziejów i organizacji cukrownictwa walenckiego znajduje się w pracy J. Perez Vidal, *La cultura de caña de azúcar en el levante español*, Madras 1973, s. 37–104. Niektóre z zawartych tam tez wymagają jednak gruntownej rewizji. Problem eksportu cukru z Walencji omawiają również: J.V. García Marsilla, *El luxe dels llépolos. Sucre i costum sumptuari a la València tardomedieval*, (w:) *Sucre i creixement...*, s. 96–99; D. Igual Luis, *Sucre i comerç internacional al voltant del 1500*, (w:) *Sucre & Borja...*, s. 89–107.

⁵⁵ L. Pfandl, op. cit., s. 25.

do rozwoju miejscowego sadownictwa (*Est maxima et nobilissima planicies, quasi planicie circa Mediolanum et Colonia, ubique montibus cincta, nisi ad meridiem mare habeat altum. Hec planicies fluminibus ex montibus per varia cannalia sparsis ubique irrigatur*)⁵⁶. Dzięki temu — jak pisał autor — Walencja obfitowała w rozmaite owoce cytrusowe, takie jak: granaty, pomarańcze, limonki i cytryny. Ilość owoców pozyskiwanych z tamtejszych sadów musiała być tak znaczna, że Münzer nie wahał się stwierdzić, pisząc z emfazą: *et credo in tota Europa fructus maritimos in tanta perfectione vix esse*. Co więcej, jak dowiadujemy się z dalszej części relacji, podróżnik osobiście odwiedzał walenckie ogrody, w których rosły drzewa limonkowe, pomarańczowe, cytrynowe i daktylowe⁵⁷. Na zakończenie rozdziału podaje jeszcze inne informacje ważne w kontekście przyrządzania słodkości. Stwierdza mianowicie, że na terenie Walencji pozyskuje się anyż, koperek i cedraty. Nie brakuje tu również kminku, który był wysyłany z Alacant do Flandrii. Osobne miejsce zajmuje szafran (*crocum in bona quantitate nascitur*), którego eksport był niezwykle zyskowny⁵⁸. Warto zwrócić uwagę na fakt, że autor nie odnotowuje przetwarzania i konserwowania poszczególnych plonów ziemi za wyjątkiem trzciny cukrowej.

⁵⁶ Ibidem, s. 21. Z przekazem H. Münzera koresponduje opinia F. Eiximenisa, który w hiperbolicznym porównaniu twierdził, że zasoby naturalne Walencji przewyższają walory biblijnej ziemi obiecanej: (...) *la terra on Adam primerament habità quant estec gitat de paradís terrenal, ço és Ebron, ne la terra de promisió, ne pàtria que en lo món sia, per gran nom que haja no abunda així en tanta fruyta estranya, ne en arbres fragants e preciosos com aquesta*: F. Eiximenis, *Regiment de la cosa pública*, Barcelona 1927, s. 24. Jednocześnie wymienił szereg gatunków owoców, pisząc: *car si en fruites volen pensar, ací ha raïms e gran vinyet a tota part ben regava e endreçat. De aquí havets vin blanc e vermell, noble, bo e bell qui s'escampa per diverses parts del món. Aprés hic ha panses blanques e negres, figues, molt oli, ametles, préssecs, pomes, peres, teronges, llimons, llimes, adzebrons, aranges, cireres de diverses sorts, guíndoles, albercocs, magranes, ginjols, nous, avellanes, sarmenyas, lledons, garrofes, prunes, nesples, codonys, albérxiques, ab molts d'altres*: ibidem, s. 25; J.V. García Marsilla, *Alimentación y salud...*, s. 146–147. Problem produkcji ogrodniczej Walencji u schyłku średniowiecza omawia również J.M. Cruselles Gómez, *Producción y autoconsumo en contractos agrarios de la huerta de Valencia*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història...*, s. 70–71.

⁵⁷ Münzer w swoim opisie zwraca uwagę na szczególny urok tych ogrodów. Jak zauważa niemiecki podróżnik, w ogrodach obok licznych drzew owocowych znajdowały się również rośliny ozdobne, a także akwedukty i baseny rybne. Piękno tych miejsc sprawiło, że Münzer nie wahał się przyrównać ich do ogrodu rajskiego (*similiter in aliis ortulis nobilium qui omnes adeo decorati erant, ut paradisum aliquod crederes*): L. Pfandl, op. cit., s. 24–27. Z ciekawostek warto dodać, iż autor odnotował, że na terenie Walencji istnieją plantacje morwowców, na których hodowano jedwabniki. Wspomina również, że na tym obszarze hodowano czerwce, używane do farbowania tkanin (fakt ten porównuje do Polski!). Cały region jawi się dla niego jako teren produkcji oliwy i wełny.

⁵⁸ *Similiter cartamus quem vulgo safflar vocant, id est crocus silvestris pro tingendis pannis, similiter rubea tinctoria*: L. Pfandl, op. cit., s. 27; F. Rafat i Selga, *Masos, safrà, occitans i pesta negra. Estudis d'història de la Catalunya central*, Manresa 1993; idem, *Manresa en l'exportació de safrà durant el segle XIV*, „Miscel·lània d'Estudis Bagenes”, nr 9, 1994, s. 7–25; P. Verdés i Pijuan, *Una espècia autòctona: el comerç del safrà a Catalunya durant el segle XV*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 31/2, 2001, s. 757–785.

Dzięki tak licznym szczegółom relacja Münzera zasługuje na wyjątkową uwagę. Autor w wiarygodny sposób oddaje specyfikę warunków naturalnych Walencji i dokładnie opisuje rozmaite uprawy, dzięki czemu jego opis nie pozostawia wątpliwości co do tego, iż u schyłku XV w. ten region to żyzna kraina, produkująca rozmaite płody rolne, które były licznie eksportowane.

Walencja, podobnie jak Katalonia i Baleary, poza świeżymi owocami dostarczała również owoce naturalnie występujące w suchej postaci oraz przeznaczone do konsumpcji po uprzednim wysuszeniu. Do pierwszej grupy należały orzechy laskowe, migdały, orzechy piniowe, orzechy włoskie oraz kasztany, zaś do drugiej — figi, rodzynki wyrabiane z miejscowych winogron i daktyle. W późnym średniowieczu obie grupy stanowiły specjalność terenów języka katalońskiego⁵⁹. Przyjrzyjmy się bliżej sposobom ich pozyskiwania.

Orzechów laskowych w dużych ilościach dostarczały liczne lasy obszarów Korony Aragonii. Ich spożycie był szeroko rozpowszechnione wśród różnych warstw społecznych, co sprawiało, że istniało na nie duże zapotrzebowanie, pobudzające rozwój rynku wewnętrznego. Nadwyżki eksportowano na rynki wschodnie: znajduje to odzwierciedlenie w wielu świadectwach źródłowych dotyczących wymiany handlowej⁶⁰.

Na całym pasie wybrzeża Katalonii i Walencji występowały kasztany i orzechy włoskie, które również stanowiły jeden z towarów eksportowych Korony Aragonii w późnym średniowieczu. Choć wysyłano je głównie do Genui, trafiały także do Konstantynopola, na Cypr, Rodos i Kretę⁶¹.

Z kolei lasy rozciągające się na obszarach wybrzeża na północ od Barcelony obfitowały w orzeszki piniowe. Ich zbiory zaspakajały głównie rodzime potrzeby konsumpcyjne, choć oczywiście nadwyżki eksportowano⁶².

Jeśli chodzi o plantacje celowe, to na terenie Katalonii i Walencji szczególnie popularne były uprawy migdałowców. Zachowane źródła, przeanalizowane

⁵⁹ Orzechy: *nou muscades*: M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr IV, pkt. 12; dok. nr VIII, pkt. 17; dok. nr IX, pkt. 17; dok. nr XII, pkt. 100; dok. nr XIII, pkt. 108; dok. nr XIV, pkt. 8; dok. nr XV, pkt. 16; dok. nr XXV, pkt. 18; dok. nr XXIV, pkt. 13; dok. nr XXIX, pkt. 6; *nous d'exarch*: ibidem, dok. nr III, pkt. 55; dok. nr IV, pkt. 13; dok. nr VII, pkt. 76; dok. nr VIII, pkt. 16; dok. nr IX, pkt. 16; dok. nr XII, 100; dok. nr XIII, dok. nr XIV, pkt. 1; pkt. 108; dok. nr XV, pkt. 15; dok. nr XXIV, pkt. 14; dok. nr XXV, pkt. 17; dok. nr XXIX, pkt. 5; *nous*: ibidem, dok. nr XIV, pkt. 119; dok. nr XV, pkt. 125; dok. nr XVI, pkt. 137; dok. nr XX, pkt. 46; dok. nr XXIV, pkt. 159; dok. nr XXV, pkt. 196; M.T. Ferrer i Mallol, *Fruita seca...*, s. 894.

⁶⁰ M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr IV, pkt. 180; dok. nr VIII, pkt. 76; dok. nr IX, pkt. 81; dok. nr XV, pkt. 106; dok. nr XV, pkt. 125; dok. nr XVI, pkt. 136; dok. nr XXIV, pkt. 67; dok. nr XXV, pkt. 165, 196; dok. nr XXIX, pkt. 126; idem, *El primer manual...*, § III, nr 75, 100; § XV, nr 32, 69; M.T. Ferrer i Mallol, *Fruita seca...*, s. 896–900; eadem, *Figues...*, s. 197–198.

⁶¹ M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr XIV, pkt. 119; dok. nr XV, pkt. 125; dok. nr XXIV, pkt. 159; dok. nr XXV, pkt. 196; M.T. Ferrer i Mallol, *Fruita seca...*, s. 900–903.

⁶² M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr IV, pkt. 83; dok. nr XV, pkt. 164; dok. nr XXIV, pkt. 150, 163; dok. nr XXV, pkt. 57; idem, *El primer manual...*, § III, nr 57; M.T. Ferrer i Mallol, *Fruita seca...*, s. 903–905; eadem, *Figues...*, s. 199.

m.in. przez Jacqueline Guiral oraz Marię Teresę Ferrer i Mallol, wyraźnie wskazują, że w produkcji i sprzedaży migdałów istotną rolę odgrywała miejscowa szlachta. Tym gatunkiem orzechów handlowano zarówno lokalnie, jak i eksportowano go poza granice Korony Aragonii, głównie na Wschód — na Cypr, Rodos, Kretę, do Egiptu i Syrii. Sprzedaż na te obszary została zainicjowana w latach 60. XIII w. i trwała przez kolejne dekady. Katalońskie migdały były dystrybuowane również do Portugalii, Flandrii, Anglii i Irlandii. Trafiały także na bliższe rynki — Genui, Pizy, Majorki, Sycylii, Sardynii oraz Tunisu⁶³.

Jak wykazały badania M.T. Ferrer i Mallol, osobne miejsce w eksporcie katalońskim zajmowały owoce suszone. W pierwszym rzędzie należały do nich figi pochodzące z Katalonii, Walencji i Majorki. Autorzy XIV-wiecznych podręczników kupieckich (Francesco Balducci Pegolotti, Anonim kataloński) wskazywali na różnorodność typów fig pozyskiwanych na obszarach Korony Aragonii. Za najbardziej wartościowe uchodziły gatunki z Majorki i Alacant, z kolei odmiany z Murcji i Gandii uchodziły za poślednie. U schyłku średniowiecza były one eksportowane do Europy Północnej, poza tym kupcy katalońscy z dużym powodzeniem handlowali nimi w obrębie Morza Śródziemnego, wysyłając je do Genui, Tunisu oraz portów Sardynii i Sycylii⁶⁴. Obok fig popularnością cieszyły się także miejscowe rodzynki. Hieronim Münzer pisał, że gatunki uprawiane w okolicach Morverde były ważnym towarem eksportowym *curis passis exsiccantis et optime a Sarracenis preparatis per totam Europam sparguntur, ad Angliam, Franciam, Alemaniam, Ytaliam, etc.*⁶⁵ Ze względu na zyskowość handel figami i rodzynkami był regulowany osobnymi przywilejami monarszymi⁶⁶.

⁶³ M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr III, pkt. 8; dok. nr IV, pkt. 150, 164; dok. nr VI, pkt. 9; dok. nr VII, pkt. 8; dok. nr XII, pkt. 17; dok. nr XIV, pkt. 119; dok. nr XV, pkt. 98; dok. nr XVI, pkt. 135, 138; dok. nr XX, pkt. 47; dok. nr XXIV, pkt. 168; dok. nr XXIX, pkt. 125; idem, *El primer manual...*, § VII, nr 49; M.T. Ferrer i Mallol, *Fruita seca...*, s. 893–896; eadem, *Figures...*, s. 197–198.

⁶⁴ Figi: M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr II, pkt. 16; dok. nr III, pkt. 35; dok. nr VI, pkt. 32; dok. nr VII, pkt. 35; dok. nr XI, pkt. 21; dok. nr XII, pkt. 53, 122; dok. nr XIII, pkt. 54, 128; dok. nr XIV, pkt. 89; dok. nr XVI, pkt. 111; dok. nr XXV, pkt. 103; dok. nr XIX, pkt. 40, 123; *figues d'Alacant*: ibidem, dok. nr IV, pkt. 127; dok. nr VIII, pkt. 102; dok. nr IX, pkt. 106; dok. nr XXIV, pkt. 90; dok. nr XXIX, pkt. 135; *figues de Tortosa*: ibidem, dok. nr IV, pkt. 128; dok. nr VIII, pkt. 103; dok. nr IX, pkt. 107; dok. nr XXIV, pkt. 92; dok. nr XXV, pkt. 105; dok. nr XXIX, pkt. 138; *figes de Terragona*: ibidem, dok. nr IV, pkt. 129; dok. nr XXIX, pkt. 139; *figues de Denia*: ibidem, dok. nr IV, pkt. 130; dok. nr VIII, pkt. 103; dok. nr IX, pkt. 107; dok. nr XXV, pkt. 105; *figues de Malica*: ibidem, dok. nr IV, pkt. 131; dok. nr IX, pkt. 106; dok. nr XXIV, pkt. 91; dok. nr XXIX, pkt. 136; *figues de Maiorca*: ibidem, dok. nr IV, pkt. 132; dok. nr VIII, pkt. 104; dok. nr IX, pkt. 108; dok. nr XVI, pkt. 113; dok. nr XXIV, pkt. 93; dok. nr XXIX, pkt. 140; *figa de València*: ibidem, dok. nr IV, pkt. 133; dok. nr XXIV, pkt. 94; dok. nr XXIX, pkt. 137; *figes de Murcia*: ibidem, dok. nr IV, pkt. 134; idem, *El primer manual...*, § II, nr 259–261; § IV, nr 155–158; § XV, nr 34, 233–291; M.T. Ferrer i Mallol, *Fruita seca...*, s. 905–909; eadem, *Figures...*, s. 199–201.

⁶⁵ L. Pfandl, op. cit., s. 26.

⁶⁶ Rodzynki: *Panses*: M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr II, pkt. 17; dok. nr XI, pkt. 21; dok. nr XII, pkt. 122; dok. nr XIII, pkt. 128; dok. nr XIX, pkt. 41, 124; idem, *El primer manual...*, § II, nr 262; § XV, nr 35, 292–331; *atzebib*: idem, *Vocabulario...*, dok. nr III, pkt. 34; dok. nr IV,

Na terenach Korony Aragonii ceniono również miejscowe daktyle. Zdaniem M.T. Ferrer i Mallol, handel nimi, choć intensywny wewnątrz kraju, w eksporcie nie osiągnął znaczących rozmiarów⁶⁷.

Sycylia

Jak przedstawiono powyżej, Walencja, Katalonia i Baleary stanowiły najważniejsze obszary pozyskiwania składników wykorzystywanych do produkcji słodkich substancji. Ale nie jedyne. Osobne miejsce zajmowały wyspy włączone do Korony Aragonii — Sycylia i Sardynia. Należy jednak podkreślić, że ze względu na ich oddalenie od iberyjskiej części Korony Aragonii obie wyspy były postrzegane jako obszary, z których miejscowe naturalia eksportowano do Katalonii, Walencji i na Majorkę. W istocie był to import wewnętrzny, w którym najważniejszą rolę odgrywali kupcy każdej z trzech wymienionych krain.

O ile w dziedzinie rolnictwa przodującą rolę w iberyjskiej części Korony Aragonii zajmowała Walencja, tak wśród pozostałych obszarów najdogodniejszymi warunkami do rozwoju sadownictwa i ogrodnictwa mogła poszczycić się Sycylia. Klimat tej wyspy cechują wysokie temperatury latem i duża wilgotność. Nie brakuje tu wody, która licznymi strumieniami spływa z okolicznych gór. Łagodne warunki klimatyczne, obfitość wody i żyzne gleby sprawiały, że w średniowieczu wyspa należała do najważniejszych obszarów dostarczających rozmaite produkty spożywcze⁶⁸. Wśród nich prym wiodło zboże, co sprawiało, że wyspa uchodziła za spichlerz licznych ośrodków śródziemnomorskich. W kontekście badania dziejów słodkości istotną rolę odgrywały miejscowe produkty ogrodnicze i sadownicze, szczególnie te pozyskiwane w okolicach Palermo. Podobnie jak w przypadku Walencji, nieocenione znaczenie dla rolnictwa miały tradycje uprawy ziemi przeszczepione na wyspę w dobie panowania arabskiego, które z różnym powodzeniem były kontynuowane w czasach późniejszych⁶⁹. Dodatkowym atutem była rozwinięta sieć irygacyjna, w dużej mierze odziedziczona po epoce muzułmańskiej. Nieco podupadła w późniejszych wiekach, na przełomie XIV i XV stulecia przeżywała swój renesans. Jak wykazał w swoich badaniach

pkt. 124; dok. nr VII, pkt. 34; dok. nr VIII, pkt. 113; dok. nr IX, pkt. 51; dok. nr XIII, pkt. 53; dok. nr XIV, pkt. 90; dok. nr XVI, pkt. 112; dok. nr XXIV, pkt. 105; dok. nr XXV, pkt. 128; dok. nr XXIX, pkt. 141; M.T. Ferrer i Mallol, *Figues...*, s. 199–201.

⁶⁷ Daktyle: M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr IV, pkt. 84; dok. nr VII, pkt. 81; dok. nr VIII, pkt. 92; dok. nr IX, pkt. 96; dok. nr XII, pkt. 123; dok. nr XIII, pkt. 104, 129; dok. nr XIV, pkt. 32; dok. nr XV, pkt. 69; dok. nr XVI, pkt. 164; dok. nr XIX, pkt. 30, 112; dok. nr XXIV, pkt. 80; dok. nr XXV, pkt. 130; M.T. Ferrer i Mallol, *Figues...*, s. 201–202.

⁶⁸ Hugo Falcandus, *De rebus gestis in Siciliae regno*, Paris 1550, s. 12–13. Autor piszący w XII w., wymieniając zasoby naturalne Sycylii, wskazał na trzcinę cukrową, melony, ogórki i daktyle, zob. H. Bresc, *Les jardins de Palerme (1290–1460)*, „Mélanges de l’Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes”, vol. 84, nr 1, 1972, s. 55–127, s. 56; idem, *Un monde méditerranéen...*, t. I, s. 87–88, 167–168.

⁶⁹ H. Bresc, *Les jardins royaux de Palerme*, „Mélanges de l’Ecole française de Rome. Moyen-Age”, vol. 106, nr 1, 1994, s. 239–258, s. 240–241, 247–248; idem, *Les jardins de Palerme...*, s. 55n; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 149–150.

francuski uczoney Henri Bresc, Sycylia chrześcijańska po arabskich poprzednikach przejęła również znajomość technik rolno-hodowlanych, arabskie słownictwo agronomiczne oraz poszczególne rodzaje upraw⁷⁰.

Do najistotniejszych z nich należały plantacje trzciny cukrowej, upowszechnione na tych terenach przez muzułmańskich przybyszów z Maghrebu, Egiptu oraz terenów al-Andalus po arabskim podboju wyspy zainicjowanym w 827 r. Choć najstarsze wzmianki o infrastrukturze wykorzystywanej do produkcji cukru na tym obszarze pochodzą z ok. 945 r., sama rafinacja — jak wskazuje M. Ouerfelli — musiała być wcześniejsza⁷¹.

Uprawa trzciny cukrowej i związana z nią produkcja cukru była kontynuowana po podboju wyspy przez Normanów w 2. połowie XI w. Rozwijana w XII w., na początku następnego stulecia została zahamowana, by rozkwitnąć na nowo u schyłku rządów cesarza Fryderyka II Hohenstaufa. Po jego śmierci w 1250 r., w związku ze zmienną sytuacją polityczno-gospodarczą wyspy, rozwój tej dziedziny rolnictwa uległ znaczącemu ograniczeniu. Dopiero od początku XIV w. wraz z ogólną stabilizacją pod rządami dynastii aragońskiej uprawy trzciny cukrowej zostały odtworzone, choć miały w tym okresie bardzo ograniczony zasięg. Uprawą trzciny zajmowali się głównie właściciele ogrodów, którzy łączyli ją z innymi nasadzeniami, zaniedbując infrastrukturę niezbędną do rafinacji cukru. Ta ostatnia została odtworzona w 3. ćwierci XIV w. przy udziale miejscowych *speziari* i notariuszy, którzy poczynili niezbędne inwestycje po tym, jak przejęli uprawy od *ortolani*, sycylijskich ogrodników. Dzięki temu uprawy trzciny cukrowej wyszły poza okolice Palermo i od schyłku XIV w. zaczęły obejmować coraz to nowe obszary⁷².

Rozwijana wówczas produkcja cukru szybko okazała się być na tyle lukratywnym zajęciem, że król Marcin I Ludzki, począwszy od 1393 r., obłożył ją podatkami. W nadziei na znaczne zyski z rafinowania trzciny na Sycylię trafiał także obcy kapitał (choć udział przedsiębiorców katalońskich był znikomy).

Proces poszerzania terenu upraw postępował również na początku XV stulecia. W skrajnych przypadkach doprowadzał do napięć między posiadaczami plantacji trzciny cukrowej a właścicielami winnic i ogrodów. Jednak już w latach 20. XV w. — zdaniem M. Ouerfellego — uprawy trzciny i związana z nimi produkcja cukru wkroczyły w erę postępującego kryzysu. Był on spowodowany narastającą konkurencją między poszczególnymi producentami, okresowymi brakami wody (niezbędnej do właściwego wzrostu upraw), a nade wszystko wzrostem obciążeń fiskalnych nakładanych przez Koronę na lokalnych wytwór-

⁷⁰ H. Bresc, *Les jardins de Palerme...*, s. 73.

⁷¹ M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 151–155.

⁷² H. Bresc, *Un monde méditerranéen...*, t. I, s. 227–235; idem, *La canne à sucre dans la Sicile médiévale*, (w:) *La caña de azúcar en el Mediterraneo. Actas del segundo seminario internacional sobre la caña de azúcar*, Casa de la Palma, Motril, 17–21 septembre 1990, Grenada 1991, s. 46; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 155–159.

ców. Ten stan rzeczy, choć przejściowo zahamowany w latach 40. XV w., zasadniczo trwał do końca stulecia, z tym że w jego drugiej połowie decydujący wpływ miało ogólne osłabienie gospodarcze, jakie przeżywały poszczególne kraje Korony Aragonii, w tym Sycylia⁷³.

Jeśli chodzi o inne gałęzie gospodarki rolnej, to należy stwierdzić, iż — podobnie jak w przypadku muzułmańskiej Hiszpanii — Sycylia wiele zawdzięcza Arabom, którzy wprowadzili na tę wyspę uprawy wielu owoców cytrusowych. Zdaniem H. Bresca, rozwijana w XIV i XV w. produkcja owoców i warzyw powiełała tę z czasów muzułmańskich i wyraźnie kontrastowała z ubóstwem gatunków uprawianych na terenach Europy Północnej.

W oparciu o wnikliwą analizę licznych kontraktów sprzedaży płodów rolnych obecnych na rynku wewnętrznym wyspy w latach 1290–1460, wspomniany powyżej francuski uczonek stwierdził, że w okolicach Palermo uprawiano całą gamę owoców i warzyw. Najliczniej występowały owoce cytrusowe: cytryny i pomarańcze, a także granaty (oba ostatnie gatunki uprawiano w dwóch odmianach: słodkich i gorzkich). Popularne były również morele, migdały, gruszki, brzoskwinie, śliwki, figi (w tym odmiana określana mianem *catalaniske*), daktyle, jabłka, pigwy, winogrona, truskawki, a także melony i dynie. Dla dopełnienia obrazu należy wspomnieć o warzywach i ziołach, takich jak: cebula, kapusta, ogórki, bakłażany, szpinak, rzepa, sałata, karczochy, szparagi, kolendra i kopepek. Już sama ilość rodzajów owoców i warzyw jest znacząca, a — jak wykazał H. Besc — często zdarzało się, że w ogrodach Palermo hodowano różne odmiany danego gatunku⁷⁴.

Trudno jednoznacznie określić, jaką część sycylijskiej produkcji ogrodniczo-warzywnej eksportowali Katalończycy. Pewnym jest natomiast, że w eksporcie preferowali owoce i warzywa odpowiednio zakonserwowane, niejednokrotnie poddawane procesowi kandyzowania (zob. niżej).

Sardynia

W porównaniu do możliwości produkcyjnych rynku sycylijskiego jego sardyński odpowiednik był mocno ograniczony. Sardynia, choć charakteryzowała się zbliżonymi warunkami klimatycznymi, w przeciwieństwie do Sycylii nie posiadała korzystnych gleb i nie dysponowała wystarczającą ilością wody niezbędnej do rozwijania ogrodnictwa i sadownictwa na skalę przemysłową. Co więcej, nie miała jakoś szczególnie rozwiniętych tradycji rolniczych. Górzyste ukształtowanie

⁷³ C. Trasselli, *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta–Roma 1982, s. 121, 145–146, 168, 202–203; H. Besc, *Un monde méditerranéen...*, t. I, s. 235–250, 564–566; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 160–179; idem, *Production et commerce du sucre en Sicile au XV^e siècle: la participation étrangère*, „Food & History”, nr 1, 1, 2003, s. 103–122; A. Giuffrida, *La produzione dello zucchero in un opificio della piana di Carini nella seconda metà del sec. XV*, (w:) *Imprese industriali in Sicilia (sec. XV–XVI)*, a cura di A. Giuffrida, Palermo 2012, s. 22–41; D. Santoro, *Salute dei re. Salute del popolo. Mangiare e curarsi nella Sicilia tardomedievale*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 43/1, enero–junio 2013, s. 267.

⁷⁴ H. Besc, *Les jardins de Palerme...*, s. 73–74.

powierzchni sprawiało, że na terenie Sardynii ważną rolę odgrywało pasterstwo, przez co wyspa była głównym dostawcą produktów hodowlanych oraz przetworów mlecznych, a w szczególności serów. W tej perspektywie Sardynia, choć stanowiła ważny obszar eksportowy dla kupców katalońskich, miała marginalne znaczenie jako zaplecze dla produkcji słodkości⁷⁵.

Nie znaczy to, że sardyński rynek produktów żywnościowych był przesadnie ubogi. Wręcz przeciwnie — jak wykazały badania L. Galoppini, obcy kupcy obok skór, wełny, solonego mięsa, serów czy wina nabywali w portach Sardynii także zróżnicowany asortyment artykułów konsumpcyjnych, wśród nich m.in. głowy cukru, cukier puder, miód, korzenie, oliwki i oliwę, ocet, ryby, bób, kasztany, figi, pomarańcze, orzechy laskowe, wreszcie różne gatunki owoców⁷⁶. Można jednak sądzić, że tylko niektóre z tych produktów były pochodzenia miejscowego, pozostałe zaś były importowane, a na miejscu powtórnie wprowadzane do obiegu handlowego.

Podsumowując ten etap rozważań, należy stwierdzić, że poszczególne kraje Korony Aragonii, obfitując w rozmaite surowce spożywcze, były w średniowieczu doskonałym zapleczem dla pozyskiwania komponentów koniecznych do rozwoju produkcji słodkich specyfików. Różnorodność składników stwarzała możliwość wyrobu wielorakiego asortymentu produktów farmaceutyczno-cukierniczych. Z drugiej jednak strony, produkcja rolna była ważnym, ale nie jedynym warunkiem pozwalającym na rozwinięcie wytwórstwa słodkości w krajach Korony Aragonii. Zachowany materiał źródłowy wskazuje, że na tym obszarze istotnym czynnikiem pobudzającym ich produkcję była także dalekosiężna wymiana handlowa prowadzona przez poddanych władców Korony Aragonii. Jaki wpływ na rozwój rynku słodkości na obszarach Korony Aragonii miał kataloński handel zamorski? W jakiej mierze stał się on motorem napędowym rodzimej wytwórczości? Jaki wpływ na asortyment towarów miały kontakty z obszarami, na których produkcja słodkich substancji stała na wysokim poziomie rozwoju? — to pytania, które będą wyznaczać tok dalszych rozważań. Poszukując odpowiedzi, należy zacząć od sumarycznej charakterystyki kwestii aktywności handlowej Katalończyków w późnym średniowieczu. W prezentacji tego zagadnienia posłużę się m.in. najnowszymi wynikami badań M.T. Ferrer i Mallol⁷⁷.

⁷⁵ C. Zedda, *I rapporti commerciali fra la Sardegna e il Mediterraneo dal XIII al XV secolo. Continuità e mutamenti*, „Archivio Storico e Giuridico sardo di Sassari”, vol. 12, 2007, s. 166, 178; C. Villanueva Morte, *La presencia de valencianos y aragoneses en la documentación notarial cagliaritana del siglo XV*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 38, 1, 2008, s. 42–43.

⁷⁶ L. Galoppini, *Le commerce des pâtes alimentaires dans les Aduanas Sardas*, „Médiévales”, nr 36, 1999, s. 115.

⁷⁷ M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 159–193.

3. Międzynarodowy kataloński handel morski źródłem bogactwa państwa

Ekspansja na Zachód i Południe

Początki katalońskiej wymiany morskiej sięgają IX–XI w., kiedy to miejscowi kupcy, przemierzając przybrzeżne wody zachodniej części Morza Śródziemnego, zaczęli docierać do wybrzeży Prowansji. Dalszą drogę pokonywali lądem, stopniowo kierując się do Flandrii — jednego z najważniejszych obszarów handlowych w Europie pełnego średniowiecza. Równocześnie rozpoczęli penetrację rynków z terenów al-Andalus. Powstanie Korony Aragonii w XII w. w znaczący sposób wpłynęło na dalszy rozwój działalności handlowej prowadzonej przez Katalończyków. W tym stuleciu horyzont wymiany ulegał stopniowemu poszerzeniu o wybrzeża Afryki Północnej. Okres pełnego rozkwitu w tej dziedzinie przypadł na wiek XIII. Wtedy bowiem Korona Aragonii wkroczyła na drogę ekspansji terytorialnej, kontynuowanej w następnych dwóch stuleciach. Dzięki niej kupcy katalońscy wyruszyli na podbój ówczesnego świata handlu. Podjęli wówczas skuteczną rywalizację z przedstawicielami morskich republik kupieckich — głównie Wenecji i Genui — na terenach wschodniej części basenu Morza Śródziemnego (Syria, Palestyna, Egipt, Bizancjum). Jednocześnie umacniali swoje przyczółki na terenach Europy Zachodniej, głównie we Flandrii i Anglii⁷⁸.

Pierwotnie motorem napędowym handlu morskiego byli kupcy barcelońscy, którzy w dobie pełnego średniowiecza stopniowo intensyfikowali kontakty z głównymi ośrodkami wymiany handlowej północno-zachodnich wybrzeży Morza Śródziemnego (Narbona, Montpellier, Marsylia, Genua, Piza i wybrzeża Sycylii). Docierali również do najważniejszych portów muzułmańskiej Hiszpanii, a od XIII w. praktycznie zmonopolizowali handel z Lewantem. W XIII w. dołączyli do nich przedsiębiorcy osiedleni na Majorce i zamieszkujący tereny Walencji, aktywnie włączając się w nurt wymiany. W przeciwieństwie do Barcelończyków te dwie grupy kupieckie koncentrowały się na rozwijaniu kontaktów z Maghrebem (choć nie zaniedbywały także innych obszarów)⁷⁹.

Przystępując do naszkicowania tła działalności handlowej Katalończyków w późnym średniowieczu, w pierwszym rzędzie należy zwrócić uwagę na specyfikę i uwarunkowania handlu katalońskiego.

Podstawowe znaczenie miało tu korzystne położenie Katalonii w północno-wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego. Miejscowa linia brzegowa stwarzała umiarkowanie dogodne warunki do powstania portów bądź niewielkich przystani. W zdecydowanej większości były to piaszczyste plaże, słabo osłonięte od wiatru. W nielicznych przypadkach wykorzystywano naturalne przystanie. Jak

⁷⁸ D. Bramon, op. cit., s. 71–75; A. Garcia i Sanz, *Els inicis del gran comerç*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 195–206; M. Sánchez, *Impuls comercial i financer entre el 1200 i el 1350: mercaders i banquers*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, s. 101–117; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 159–160.

⁷⁹ S. Bensch, *Barcelona i els seus dirigents: 1096–1291*, Barcelona 2000, s. 200–210, 253–277; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 160.

zauważa M.T. Ferrer i Mallol, o lokalizacji portu decydował przede wszystkim związek z ośrodkiem miejskim, w którym handlowano towarami wytwarzanymi przez miejscowe rolnictwo i rzemiosło. Z czasem miasta portowe stały się miejscami rozładunku i załadunku towarów przewożonych na znaczne odległości. Niektóre z nich zostały ważnymi ośrodkami międzynarodowego handlu dalekosiężnego⁸⁰.

Na kortezach generalnych w Montsó w 1363 r. ustalono listę portów, w których wymiana towarowa została opodatkowana. Do tej kategorii zaliczono ośrodki w Colliure, Ross, Torroella de Montgrí, Palamós, Sant Feliu de Guíxols, Barcelonie, Tarragonie, Cambrils i Tortosie, a dwa lata później powyższą listę uzupełniono o Sant Florenc, Canet oraz Sitges⁸¹.

Specyfika aktywności portowej na wybrzeżu Katalonii w późnym średniowieczu polegała na tym, że nie każdy z ośrodków określonych mianem miasta portowego leżał bezpośrednio na wybrzeżu. Do tej grupy należały Tortosa, Perpignan i Girona. Mimo to, dzięki systemowi powiązań handlowych i rozwiniętej sieci dróg lądowych, miasta te były dobrze połączone z właściwymi portami, np. Perpignan z Canet i Colliure, a Girona z Sant Feliu de Guíxols. Tortosa była skomunikowana z wybrzeżem szlakiem rzeczny.

Wzdłuż linii brzegowej Katalonii rozkwitła również cała sieć mniejszych przystani. Przeważnie pełniły one funkcje portów rybackich, ewentualnie miejsc przeładunku towarów regionalnych, wysyłanych do większych ośrodków⁸².

Wśród nadmorskich portów czołowe miejsce zajmowała Barcelona ze względu na swój stołeczny charakter. Była zwornikiem całego systemu powiązań handlowych Korony Aragonii i najważniejszym portem docelowym katalońskiego handlu zamorskiego. Jeśli chodzi o sam port w Barcelonie, to jego początki sięgają okresu cesarstwa rzymskiego. Pierwotnie nie dysponował on dogodnymi warunkami do załadunku czy rozładunku towarów: przy mieście rozciągała się piaszczysta plaża, jedynie od zachodu osłonięta niewielkim przylądkiem utworzonym przez wzgórze Montjuïc. Silne prądy przybrzeżne często uniemożliwiały manewrowanie i kotwiczenie. Pomimo tych niedogodności port barceloński już w XIII w. stał się najważniejszym centrum przeładunkowym towarów wysyłanych bądź przywożonych z odległych krain. Wraz z intensyfikacją wymiany handlowej konieczna była budowa nowej infrastruktury portowej. Została ona zainicjowana w 1439 r. i była prowadzona ze zmiennym szczęściem przez kolejne lata. Efekty prac dały się zauważyć dopiero po 1477 r., gdy zaczęto wznoszenie

⁸⁰ M.T. Ferrer i Mallol, *Navegació, ports i comerç a la Mediterrània de la Baixa Edat Mitjana*, (w:) *Actas V Jornadas internacionales de Arqueología subacuática. Comercio, redistribución y fondeaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo (Gandia, 8–10 noviembre 2006)*, ed. J. Pérez Ballester, G. Pascual, Valencia 2008, s. 117.

⁸¹ M. Sánchez Martínez, *R. Ortí Gost, Corts, parlaments i fiscalitat a Catalunya: els capitals del donatiu (1288–1384)*, Barcelona 1997, s. 241, 290; M.T. Ferrer i Mallol, *Navegació...*, s. 117–118.

⁸² M.T. Ferrer i Mallol, *Navegació...*, s. 117–136.

umocnionego nabrzeża, które docelowo miało umożliwiać statkom o większym tonażu bezpośredni załadunek z lądu. Port w Barcelonie swój przodujący charakter na trasach żeglugi katalońskiej zachował do końca wieków średnich⁸³.

Konkurował z nim port w Walencji, podobnie jak barceloński rozlokowany na otwartej plaży i otoczony płytkimi wodami przybrzeżnymi. W XIII w., po włączeniu Walencji do Korony Aragonii, w miejscowym porcie zaczęły funkcjonować składy towarów, wybudowano także stocznie. O możliwościach i umiejętnościach walenckich szkutników świadczy fakt, że to właśnie tu przygotowano flotyllę okrętów, które w 1282 r. zawiozły Piotra Wielkiego na Sycylię⁸⁴. Mimo niesprzyjających warunków terenowych Walencja stała się w późnym średniowieczu istotnym punktem przeładunkowym naturaliów pochodzących z regionu (głównie suchych i suszonych owoców), a także licznych dóbr importowanych z odległych krain. Pełniła również rolę portu przeładunkowego towarów wysyłanych w głąb lądu, zarówno na tereny Walencji, jak i do krain sąsiednich — Kastylii i Aragonii. Prężnie działająca Walencja w interesującym nas okresie stała się ważną przystanią na szlakach handlu morskiego z Genuą oraz portami Langwedocji, Maghrebu czy Granady⁸⁵. Wraz z portem w Walencji rangą portów królewskich cieszyły się ośrodki w Castelló, Burriana, Morverde, El Grau de València, Cullera, Gandia, Dénia i Alacant, a także Peníscola⁸⁶.

Na obszarach Korony Aragonii, obok ośrodka barcelońskiego i walenckiego, istotną rolę odgrywały także porty Majorki: Portopí (dzisiejsza Palma de Mallorca), leżące na zachodnich obrzeżach Ciutat de Mallorca, oraz Sóller i Pollença, ulokowane po północnej stronie wyspy. Ich wyjątkowe znaczenie na szlakach katalońskiej żeglugi morskiej wynikało przede wszystkim ze strategicznego położenia w tej części Morza Śródziemnego. Pełniły też funkcję ważnych składów towarów, w szczególności produktów z Afryki Północnej. Co więcej, wszystkie

⁸³ J.F. Cabestany i Fort, J. Sobrequés i Callicó, *La construcció del port de Barcelona al segle XV*, „Cuadernos de Historia Económica de Cataluña”, nr VII, 1972, s. 41–113; S. Riera i Viader, *La construcció del port de Barcelona durant el regne de Ferran II el Catòlic*, (w:) *La Mediterrània de la Corona d’Aragó. Segles XIII–XVI. VII Centenari de la Sentència arbitral de Torrellas 1304–2004. XVIII Congrès d’Història de la Corona d’Aragó, Actes*, vol. II, a cura de R. Narbona Vizcaino, València 2005, s. 1417–1425; M.T. Ferrer i Mallol, *Navegació...*, s. 131, J. Alemany, *El puerto de Barcelona*, Barcelona–Madrid 2002, s. 35–78. Problematykę funkcjonowania portu w Walencji w okresie od XV w. do początku XVI w. szczegółowo omawia: J. Guiral-Hadziiossif, *Valence...*, passim.

⁸⁴ R. Muntaner, op. cit., s. 705; J. Hinojosa Montalvo, *Ciudades portuarias y puertos sin ciudades a fines de la Edad Media en el Mediterráneo occidental*, (w:) *Tecnología y Sociedad: Las grandes obras públicas en la Europa Medieval. XXII Semana de Estudios Medievales*, Pamplona 1996, s. 263–287; M.T. Ferrer i Mallol, *Navegació...*, s. 140–141.

⁸⁵ J. Hinojosa Montalvo, *Ciudades portuarias en la Corona de Aragón durante la baja edad media: los ejemplos de Mallorca, Valencia y Alicante*, (w:) *Città portuali del Mediterraneo, Storia e Archeologia, Atti del Convegno internazionale di Genova 1985*, a cura di E. Poleggi, Genova 1989, s. 151–165; M.T. Ferrer i Mallol, *Navegació...*, s. 140–141.

⁸⁶ R. Ferrer Navarro, *Los puertos del reino de Valencia durante el siglo XIV*, „Saitabi” XXV, 1975, s. 103–117; M.T. Ferrer i Mallol, *Navegació...*, s. 136–145.

majorkańskie porty (a także Ciutadella i Maó na Minorce) były stosunkowo dobrze wkomponowane w miejscową linię brzegową. Szczególnie korzystnym położeniem szczycił się port w Portopí. Umiejscowiony w niewielkiej zatoce osłoniętej od wiatru, stanowił bezpieczną przystań dla licznych jednostek. Wejście do portu zamykano łańcuchem, co znacznie podnosiło poziom bezpieczeństwa. W XIII w. Portopí nie wystarczało już dla licznie przybywających tu statków, dlatego w nieznacznej odległości od centrum Ciutat de Mallorca wzniesiono niewielkie nabrzeże. Wkrótce powstała tu latarnia morska i stocznia⁸⁷.

Jeśli chodzi o tereny zajęte przez Katalończyków na skutek ekspansji morskiej (Sycylia, Sardynia, Neapol), to na ogół dysponowały one rozwiniętą infrastrukturą portową. W niektórych przypadkach, np. w Neapolu, katalońska obecność przysłużyła się przebudowie i ulepszeniu miejscowego portu⁸⁸.

Początki ekspansji handlu katalońskiego w XII w. i jego gwałtowny rozwój w stuleciu następnym nie byłyby możliwe bez rozwoju budownictwa okrętowego na terenach Katalonii. Pierwotnie jednostki pływające były konstruowane bezpośrednio na plażach, z czasem szkutnicy zaczęli pracować w wyspecjalizowanych stoczniach. Do najstarszych na tym obszarze należała stocznia z Tortosy, funkcjonująca od połowy X w. U schyłku wieków średnich palmę pierwszeństwa dziężyła stocznia królewska (katal. *drassanes reial*) w Barcelonie, sukcesywnie rozbudowywana na przełomie XIV i XV w., która zastąpiła stocznię funkcjonującą tu wcześniej⁸⁹.

Kupcy katalońscy, podobnie jak i przedstawiciele innych nacji śródziemnomorskich, odbywali podróże na rozmaitych typach jednostek pełnomorskich. Jak wykazały szczegółowe badania Arcadiego Garcii Sanza, najpopularniejszym środkiem transportu były galery, które występowały w trzech typach: *sotil*, *bastarda* i *grossa*. Były to jednostki napędzane siłą mięśni wiosłarzy. W największym typie — *grossa* — ich liczba przekraczała 150 osób, a wyporność jednostek wahała się między 250 a 280 *bótes* (1 *bóta* to jednostka pojemności równa 480 l). Osobne miejsce zajmowały katalońskie *nao*, o średniej wyporności w granicach 400–900 *bótes*, które umożliwiały przewóz towarów o dużej objętości. W żegludze na krótszych odcinkach (na szlakach prowadzących na Baleary, na wybrzeża Afryki Północnej oraz na trasach przybrzeżnych w północno-zachodniej części Morza Śródziemnego) były używane mniejsze jednostki, wśród których przeważały statki o wyporności ok. 30 *bótes* (*barcas* i *lenyos*)⁹⁰.

⁸⁷ J. Hinojosa Montalvo, *Ciudades portuarias en la Corona de Aragón...*, s. 151–165; M.T. Ferrer i Mallol, *Navegació...*, s. 145–147.

⁸⁸ H. Bresc, *Un monde méditerranéen...*, t. I, s. 319–325; idem, *La città portuale e il porto senza città nella Sicilia dei secoli XIV e XV*, (w:) *Città portuali del Mediterraneo. Storia e archeologia. Atti del Convegno Internazionale di Genova 1985*, a cura di E. Poleggi, Genova 1989, s. 287–294.

⁸⁹ J. Alemany, op. cit., s. 49; A. Estrada-Rius, *La Drassana Reial de Barcelona e l'Edat Mitjana. Organització institucional i construcció naval a la Corona d'Aragó*, Barcelona 2004, s. 15–33.

⁹⁰ J. Alemany, op. cit., s. 48; szerzej o późnośredniowiecznej flocie katalońskiej zob. A. Garcia i Sanz, N. Coll i Julià, *Galeres mercants catalanes dels segles XIV i XV*, Barcelona 1994,

Począwszy od połowy XIII w. kupcy katalońscy działający w portach śródziemnomorskich posiadali prawną opiekę tzw. konsulów zamorskich (katal. *cònsols d'ultramar*). Na mocy przywilejów z 1266 i 1268 r. prawo do wyznaczania konsulów otrzymały władze Barcelony. Wspomniani urzędnicy byli reprezentantami kupców działających na terenach zamorskich. Do ich kompetencji należała zarówno obrona interesów swoich rodaków, jak i wymierzanie im sprawiedliwości. Wskazani przez nich kandydaci po objęciu urzędu uzyskiwali jurysdykcję wobec wszystkich poddanych Korony (wyjątek stanowiły konsulatory w Tunisie i Bugii, obsadzone bezpośrednio przez samych władców). Dzięki takim rozwiązaniom prawnym barcelońscy kupcy dominowali na arenie handlowej, dystansując przedstawicieli kupiectwa z innych ośrodków handlowych Korony Aragonii⁹¹.

Zdaniem Marii Teresy Ferrer i Mallol, wybitnej znawczynie dziejów średniowiecznego handlu katalońskiego, Katalończycy w umiejętny sposób weszli w sieć powiązań handlowych zdominowanych przez ekspansję handlu weneckiego, genueńskiego, pizańskiego, a nawet okcytańskiego, m.in. wykorzystując konflikty, w jakie były zaangażowane włoskie republiki kupieckie w XIII i na początku XIV w. Poza tym, w opinii wspomnianej uczonej, kupcy katalońscy trafnie odpowiadali na zapotrzebowanie obcych rynków. Aktywizując rodzime rolnictwo i wytwórczość rzemieślniczą, oferowali zarówno surowce, jak i gotowe wyroby, a zyski z ich sprzedaży inwestowali w zakup towarów wschodnich⁹².

Pierwszym obszarem zainteresowań kupców katalońskich, zaangażowanych w wymianę towarową prowadzoną szlakami morskimi, były wybrzeża Langwedocji i Prowansji. Począwszy od XII w. zaopatrywali się tu w płótna pochodzenia regionalnego lub tkaniny sprowadzane z północy Francji i Flandrii, a także w zboże. Od XIV w. Katalończycy z powodzeniem zbywali na terenie Langwedocji tkaniny rodzimej produkcji. W zamian za to dostarczali miejscowym odbiorcom towary lewantyńskie. Na przełomie XIII i XIV w. do handlu z tym regionem włączyli się kupcy zamieszkujący Walencję. Na rynki Langwedocji dostarczali rodzynki i figi, zaś przywożone stamtąd tkaniny sprzedawali Kastylijczykom⁹³.

s. 32, 37–50; G. Morro Veny, *La marina catalana a mitjan segle XIV*, Barcelona 2005, s. 117–124, 132–133.

⁹¹ *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 290–291; szerzej o roli katalońskich konsulatów zamorskich, zob. m.in. J.-F. Cabestany, „*Cònsols de mar*” i „*Cònsols d'ultramar*” en *Cataluña (siglos XIII–XIV)*, (w:) *Le genti del mare Mediterraneo*, a cura di R. Ragosta, Napoli 1981, s. 397–425; D. Duran i Duelt, *La red consular catalana: origen y desarrollo*, (w:) *Mediterraneum. El splendor del Mediterráneo medieval s. XIII–XV*, Barcelona 2004, s. 353–361.

⁹² M.T. Ferrer i Mallol, *Navegació...*, s. 113–166; eadem, *El comerç català...*, s. 159–162.

⁹³ J.M. Madurell i Marimon, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, dok. nr 39, s. 181–182; A. Garcia i Sanz, M.T. Ferrer i Mallol, *Assegurances...*, dok. nr 4; M. Riu, *Barcelona dins el marc urbà de Catalunya i la Mediterrània*, (w:) *Història de Barcelona*, vol. II, ed. J. Sobrequès, Barcelona 1992, s. 358; C. Carrère, *Barcelona...*, vol. I, s. 38–43; M.T. Ferrer i Mallol, *Nous documents sobre els catalans a les fires de la Xampanya*, (w:) *X Congreso de Historia de la Corona de Aragón*. Jaime I

Ważną rolę w kontaktach handlowych Katalonii, a później całej Korony Aragonii, odgrywała wymiana z Genuą. Jej początki przypadają na okres poprzedzający lata 20. XII w. Przedmiotem handlu byli wtedy niewolnicy pochodzący z rekonkwisty. Ich sprzedaż przez kupców katalońskich w Genui była kontynuowana do XIV w. Ponadto we wczesnym okresie wymiany z Republiką Genueńską wysyłano do niej produkty rodzimego rolnictwa, rybołówstwa i rzemiosła (zboże, krewetki, tkaniny, smołę, łój i sznury)⁹⁴.

W XIV w. rozwój wymiany był silnie uzależniony od relacji panujących między Koroną Aragonii a Republiką Genueńską (konflikty z lat 1331–1336 oraz 1351–1360 znacząco odbiły się na skali sprzedaży towarów!). O ilości zawieranych transakcji i zmianach w asortymencie produktów dostarczanych przez Katalończyków do Genui informują zachowane spisy oclonych towarów, przywożonych przez nich do stolicy Ligurii, zwane *Dricetus Catalonorum* (z lat 1386, 1392–1393, 1421, 1453, 1454). Kupcy z Barcelony handlowali różnymi rodzajami produktów spożywczych (np. miód, oliwa, orzechy włoskie, laskowe i pinio-we, sery, ryby, suszone śliwy, kminek, koperek i szafran), wyrobów żeglarskich (łój, smoła, liny i płótno), surowców farbiarskich oraz koralami, papierem i mydłem. W drogę powrotną do Katalonii chętnie wozili różne rodzaje płótna, barchany, jedwabie, skóry, futra oraz całą gamę towarów metalowych, mineralnych i farbiarskich⁹⁵.

Kupcy katalońscy utrzymywali również kontakty handlowe z Pizą, gdzie sprzedawali tkaniny i wełnę, a nabywali m.in. tkaniny florenckie, aksamity, ałun, barwniki tkackie, produkty metalowe, papier, przyprawy i cukier. Od 1277 r.

de Aragón y su época (Zaragoza, 1976). *Comunicaciones*, Zaragoza 1982, s. 151–159; eadem, *El comerç català...*, s. 162–163.

⁹⁴ C. Imperiale di Sant'Angelo, *Codice diplomatico della Repubblica di Genova*, vol. I, Roma 1936–1942, dok. nr 56; *I Libri Iurium della Repubblica di Genova*, vol. I, p. 2, a cura di D. Puncuh, A. Rovere, Roma 1996, dok. nr 3; M.T. Ferrer i Mallol, *Els italians a terres catalanes (segles XII–XV)*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 10, 1980, s. 398; F. Soldevila, *Alguns aspectes de la política econòmica de Pere el Gran*, (w:) *VI Congreso de Historia de la Corona de Aragón*, Madrid 1959, s. 192–193; J.-P. Cuvillier, *Barcelone, Gênes et le commerce de blé de Sicile vers le milieu du XIII^e siècle*, (w:) *Atti del I Congresso Storico Liguria–Catalogna*, Bordighera 1974, s. 162; C. Laliena Corbera, *Licencias para la exportación de cereal de Aragón y Cataluña a mediados del siglo XIII*, „Aragón en la Edad Media”, nr 20, 2008, s. 449–450; D. Igual Luis, G. Navarro, *Relazioni economiche tra Valenza e l'Italia nel Basso Medioevo*, „Medioevo, Saggi e Rassegne”, nr 20, 1995, s. 67. Rozwojowi dwustronnej wymiany służyła również obecność kupców z Genui na obszarach Korony Aragonii, mająca charakter czasowy lub stały. Od schyłku XIII w. Genueńczycy zatrzymywali się także w portach Majorki, na trasach do muzułmańskiej Hiszpanii, Afryki Północnej i portów atlantyckich: M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 163–164.

⁹⁵ M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 164. Materiały źródłowe dotyczące wymiany handlowej z Italią znajdują się m.in. w: G. Airdi, *Genova e Spagna nel secolo XV. Il „Liber damnificatorum in regno Granate” (1452)*, Genova 1966; R. Callura Cecchetti, G. Luschi, S.M. Zunino, *Genova e Spagna nel XIV secolo. Il “Dricetus Catalanorum” (1386, 1392–93)*, Genova 1970; S.M. Zunino, N. Dassori, *Genova e Spagna nel XV secolo. Il „Dricetus Catalanorum” (1421, 1453, 1454)*, Genova 1970.

w Pizie funkcjonował konsulat kataloński⁹⁶. Z kolei kontakty z Wenecją i Dubrownikiem miały bardzo ograniczony zasięg⁹⁷.

Wśród obszarów ze środkowej części Morza Śródziemnego, mających handlowe powiązania z Katalonią, szczególne miejsce zajmowała Sycylia. Ze względu na strategiczne położenie stanowiła istotny punkt przestankowy na trasach dalekomorskiego handlu katalońskiego, była składem dóbr pochodzących ze Wschodu i Zachodu, a także ważnym dostawcą rozmaitych towarów, głównie zboża, cukru i produktów miejscowego tkactwa. W zamian za nie Katalończycy oferowali rodzime produkty skórzane, futrzarskie i metalowe.

Zwiążanie wyspy z Koroną Aragonii w wyniku wydarzeń z 1282 r. umożliwiło kupcom katalońskim stworzenie nowych baz handlowych na szlakach wymiany śródziemnomorskiej⁹⁸. Proces ten został utwierdzony po oficjalnej inkorporacji wyspy do Korony Aragonii w 1409 r. przez Marcina I Ludzkiego. W czasach rządów Ferdynanda Katolickiego kupcy katalońscy korzystali z protekcji monarszej, choć ich dochody z działalności kupieckiej zaczęły podlegać kontroli. Sytuacja ta stała się przyczyną nieporozumień z miejscowym środowiskiem kupieckim⁹⁹.

Przejęcie kontroli nad Sardynią — kolejną wielką wyspą śródziemnomorską — oznaczało m.in. otwarcie drogi dostępu do miejscowych zasobów naturalnych. Wśród nich szczególnie cenione było srebro wydobywane w kopalniach w okolicach Esglésies (dziś: Iglesias), następnie korale, zboże, sery i skóry zwierząt, zarówno hodowlanych, jak i dzikich. Korzystne położenie wyspy na trasach żeglugowych było dodatkowym bodźcem do rozwoju wymiany towarowej¹⁰⁰.

⁹⁶ M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 164.

⁹⁷ C. Carrère, *Barcelona...*, vol. II, s. 82–92; N. Fejic, *Les catalans à Dubrovnik et dans le Bassin Adriatique à la fin du Moyen Âge*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 24, 1994, s. 429–452; M.T. Ferrer i Mallol, *Fou Lluis Sescases l'autor de Curial e Güelfa? El Nord d'Àfrica en la narrativa del segle XV*, (w:) *La novel·la de Joanot Martorell i l'Europa del segle XV*, coord. R. Bellveser, vol. I, València 2011, s. 116–117; eadem, *El comerç català...*, s. 164.

⁹⁸ R. Zeno, *Documenti per la storia del diritto marittimo nei secoli XIII e XIV*, Torino 1936, dok. nr 6, 8, 10, 12, 15–16, 20–22, 25–27, 30, 33–41, 44–45, 49–52, 54, 57, 59–62, 64–65, 69–70, 72–76, 78, 82–83, 85–86, 88–92, 96, 100, 109; J.M. Madurell i Marimon, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, s. 34–35, 37, 193, 195, 197–198, dok. nr 2, 10, 12, 23, 37, 52, 55, 58; A. Garcia i Sanz, M.T. Ferrer i Mallol, *Assegurances...*, dok. nr 10; C. Batlle i Gallart, *Les relacions entre Barcelona i Sicília a la segona meitat del segle XIII*, (w:) *XI Congresso di Storia della Corona d'Aragona, Palermo–Trapani–Erice, 25–30 April 1982*, vol. II: *La società mediterranea all'epoca del Vespro. Comunicazioni*, Palermo 1983, s. 147–185; H. Besc, *Un monde méditerranéen...*, t. I, s. 385–390, 419–424, 497–499; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 164–165.

⁹⁹ J.M. Madurell i Marimon, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, dok. nr 120, 162; C. Carrère, *Barcelona...*, vol. I, s. 119, 122; H. Besc, *La città portuale...*, s. 287–294; J.M. Peláez, *Notas...*, s. 995–997; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 165.

¹⁰⁰ C. Carrère, *Barcelona...*, vol. I, s. 93–94, 96; J.M. Madurell i Marimon, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, dok. nr 82, 86, 100; J. Day, *L'economia de la Sardenya catalana*, (w:) *Els catalans a Sardenya/I catalans in Sardegna*, ed. J. Carbonell, F. Manconi, Barcelona–Milano 1984, s. 15–24, s. 19; L. Galoppini, op. cit., s. 111–127; R. Salicrú i Lluch, *Una lluita per un mercat: catalans, algueresos i genovesos i el corall de Sardenya a la primeria del segle XVI*, (w:) *La Corona catalano-aragonesa i el seu entorn mediterrani*, ed. M.T. Ferrer i Mallol, J. Mutgé, M. Sánchez, Barcelona

Spośród obszarów Półwyspu Apenińskiego najpóźniej terenem ekspansji handlu katalońskiego stało się Królestwo Neapolu. Choć początki wymiany przypadają na pierwsze lata XIV w., to jej dynamiczny rozwój nastąpił dopiero po 1442 r., tj. po zajęciu królestwa przez Alfonsa Wspaniałomyślnego. Katalończycy sprzedawali własne tkaniny, zaś na miejscu nabywali zróżnicowany asortyment towarów, w tym produkty żywnościowe, głównie zboże i wina, a także len, konopie i drewno. Na przełomie lat 60. i 70. XV w., za rządów króla Ferrante, syna i następcy Alfonsa Wspaniałomyślnego, wymiana stopniowo słabła¹⁰¹.

W dobie późnego średniowiecza Katalończycy rozwijali kontakty handlowe również z innymi ośrodkami portowymi chrześcijańskiej Europy Zachodniej. W pierwszym rzędzie były to tereny nadmorskie sąsiadującej z Koroną Aragonii Kastylii. U schyłku XIII w. Katalończycy zainicjowali handel z kastylijskimi portami atlantyckimi: Sewillą, Kadyksem, Sanlúcar de Barrameda i Puerto de Santa Maria. Początkowo sprzedawali tu szafran, korale, korzenie i niewolników, nabywali zaś zboże, oliwę i ryby. W XIV w. obroty handlowe miały ograniczony zasięg. Dopiero u schyłku XV w. poszerzenie horyzontu wymiany o Wyspy Kanaryjskie i Maderę znacząco ożywiło prowadzone interesy. W tym okresie Katalończycy na obszarach Andaluzji zaopatrywali się w skóry i solone ryby (niektóre gatunki przywożono aż z odległej Galicji!). W handlu rybami uczestniczyli nie tylko kupcy barcelońscy, ale też nabywcy pochodzący z mniejszych portów Katalonii. Niektórzy z nich pełnili rolę pośredników, a ryby nabywane na wybrzeżu andaluzyjskim dostarczali do innych ośrodków północno-zachodnich wybrzeży Morza Śródziemnego (Marsylii, Genui, Rzymu, Neapolu). Przedmiotem redystrybucji były również skóry z Andaluzji i Irlandii oraz wosk z Maghrebu. U schyłku XV w. coraz ważniejszą rolę odgrywał cukier z Madery, nabywany na obszarach Andaluzji i przywożony na tereny Katalonii w miejsce odmian sprowadzanych dotąd ze wschodniej części Morza Śródziemnego¹⁰².

2005, s. 309–362; C. Zedda, *Sardegna e spazi economici nel Medioevo: una rilettura problematica*, (w:) *La Corona de Aragón en el centro de su historia 1208–1458. Aspectos económicos y sociales*, ed. J.A. Sesma Muñoz, Zaragoza 2009, s. 191–232; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 165.

¹⁰¹ J.M. Madurell i Marimon, *Contabilidad...*, s. 472; A. Garcia i Sanz, M.T. Ferrer i Mallol, *Assegurances...*, dok. nr 37, 72; C. Carrère, *Barcelona...*, vol. I, s. 99–108; M. Del Treppo, *I mercanti catalani...*, s. 183, 202–210; J. Hinojosa Montalvo, *Las relaciones comerciales entre Valencia e Italia durante la época de Alfonso el Magnánimo („Coses velades”)*, „Estudios de Edad Media de la Corona de Aragón”, nr X, 1975, s. 439–510; M.J. Peláez, *Catalunya...*, s. 165–169; idem, *Notas...*, s. 985, 988–989; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 165.

¹⁰² M.T. Ferrer i Mallol, *La ruptura comercial amb Castella i les seves repercussions a València (1403–1409)*, (w:) *I Congreso de Historia del País Valenciano (València, 1971)*, vol. II, València 1981, s. 671–682; M. Diago Hernando, *El comercio de tejidos a través de la frontera terrestre entre las coronas de Castilla y Aragón en el siglo XIV*, „Studia Historica. Historia Medieval”, nr 15, 1997, s. 171–207; idem, *Introducción al estudio del comercio entre las coronas de Aragón y Castilla durante el siglo XIV: las mercancías objeto de intercambio*, „En la España Medieval”, nr 24, 2001, s. 47–101; J. Mutgé i Vives, *Projecció de Barcelona en l'àmbit peninsular: notícies sobre el consolat de catalans a Sevilla, 1282–1327*, (w:) *El municipi de Barcelona i els combats pel govern de la ciutat*, ed. a cura de J. Roca i Albert, Barcelona 1997, s. 29–38; M. González Jiménez,

Odrębne miejsce w systemie katalońskich powiązań handlowych u schyłku wieków średnich zajmowały tereny Europy Północnej. Najważniejszym z nich była Flandria, z którą kupcy z Katalonii utrzymywali relacje od 2. połowy XIII w. W latach 20. XIV w. dołączyli do nich Majorkańczycy, a w kolejnej dekadzie również przedstawiciele Walencji. Do Flandrii Katalończycy przywozili przyprawy korzenne sprowadzane z Lewantu, szafran, orzechy piniowe i laskowe, migdały, ryż, rodzynki, figi, daktyle, kminek, wino, oliwę, cukier, zboże, broń, mydło oraz wyroby ceramiczne i skórzane. W zamian na miejscu nabywali rozmaite rodzaje luksusowych tkanin flandryjskich, niezwykle cenionych w całej ówczesnej Europie¹⁰³.

Wymiana była prowadzona ze zmiennym szczęściem. W 1. połowie XIV w. jej uczestnicy docierający do Flandrii szlakiem morskim musieli zmagać się z atakami piratów genueńskich i angielskich. W tym okresie na rynki flandryjskie dostarczano przyprawy, alun, bawełnę i sery. Równocześnie, dzięki ustanowieniu w Brugii dwóch konsulów zamorskich, kupcy katalońscy uzyskali na miejscowym rynku mocną pozycję. U schyłku XIV w. ponownie wzrosło zagrożenie atakami korsarskimi i pirackimi, co skłoniło kupców z Barcelony i Walencji do działań obronnych. Kroki, jak przedsięwzięli, by zapewnić bezpieczeństwo i stałość wymiany handlowej, były na tyle skuteczne, że już w 1. połowie XV w. Flandria stała się drugim — po Lewancie — obszarem o największej skali zawieranych kontraktów handlowych. Szczyt wymiany przypadł na lata 1428–1440 i był zdominowany przez kupców z Barcelony, którzy — co charakterystyczne — bardzo chętnie korzystali z usług obcej floty, głównie genueńskiej. Chcąc wzmocnić znaczenie floty rodzimej, na przełomie lat 30. i 40. XV w. kataloński *Generalitat* finansował żeglugę w konwojach. Po przejściowym ograniczeniu kontaktów z Flandrią na początku lat 40. kolejna dekada była ostatnim okresem ożywienia wymiany. Wraz z wybuchem wojny domowej w Katalonii w 1462 r. handel praktycznie zamarł. Wznowiony po jej zakończeniu w 1472 r., nie odzyskał już dawnej świetności¹⁰⁴.

J.M. Bello León, *El puerto de Sevilla en la Baja Edad Media (siglos XIII–XV)*, (w:) *En las costas del Mediterráneo occidental: las ciudades de la Península Ibérica y del reino de Mallorca y el comercio mediterráneo en la Edad Media*, coord. por B. Garí de Aguilera, D. Abulafia, Barcelona 1996, s. 221–236; J. Hinojosa Montalvo, *La Bahía gaditana y Valencia. Áreas de convergencia mercantil a fines de la Edad Media*, (w:) *La Península Ibérica entre el Mediterráneo y el Atlántico. Siglos XIII–XV (Cadix, 2003)*, Cadix–Sevilla 2006, s. 774–789; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 172–174.

¹⁰³ C. Carrère, *Barcelona...*, vol. II, s. 56–57, 59–61; M. Del Treppo, *I mercanti catalani...*, s. 120, 128; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 175, 177.

¹⁰⁴ A. de Capmany de Montpalau, *Memorias históricas sobre la marina, comercio y artes de la antigua ciudad de Barcelona*, reed. per E. Giralt i Raventós i C. Batlle i Gallart, vol. II, Barcelona 1963, s. 108; J.M. Madurell i Marimon, *Contabilidad...*, s. 508–525; *Llibre de deutes...*, f. 27r; F. Melis, *Documenti per la storia economica dei secoli XIII–XVI*, Firenze 1972, s. 16; C. Carrère, *Barcelona...*, s. 50–56; M. Del Treppo, *I mercanti catalani...*, s. 94–132; D. Pifarré Torres, *El comerç internacional de Barcelona i el mar del Nord (Bruges) al final del segle XIV*, Barcelona

Kupcy katalońscy handlowali również z wyspami brytyjskimi. Zaczęli przybywać na te tereny na przełomie XIII i XIV w., korzystając ze sprzyjającej polityki miejscowych władców. W XIV w. na rynki angielskie Katalończycy importowali szkarłat, farbowane tkaniny i wosk, zaś na miejscu nabywali wełnę i skóry. W XV w. asortyment produktów nie uległ zmianie, a sama wymiana handlowa miała różne natężenie¹⁰⁵.

Dla dopełnienia obrazu działalności kupców katalońskich na północno-zachodnich wybrzeżach Morza Śródziemnego należy wspomnieć o wymianie handlowej prowadzonej na terenach muzułmańskiej Hiszpanii — w Emiracie Granady. U schyłku średniowiecza Katalończycy, podobnie jak konkurujący z nimi kupcy z Genui, cieszyli się tu dużym zakresem swobód. Ośrodkami ich aktywności były Almeria, Málaga i Tarifa (w dwóch pierwszych posiadali własne konsulaty). Katalończycy zaopatrywali się tu w jedwab, cukier, skóry i wosk z Maghrebu. W XIV w. ich handel z tym obszarem utrudniali genueńscy korsarze, którzy znajdowali schronienie w tamtejszych portach. U schyłku wieków średnich ośrodki handlu katalońskiego na terenie Granady odgrywały dodatkowo inną ważną rolę: były pomostem łączącym wybrzeża Korony Aragonii z brzegami Afryki Północnej¹⁰⁶.

W sieci katalońskich powiązań handlowych szczególne miejsce zajmowała zwłaszcza zachodnia część Afryki Północnej — Maghreb, zwany wówczas Barbarią. Obszar ten był jednym z pierwszych (poza Półwyspem Iberyjskim), na którym Katalończycy próbowali swych sił w handlu zamorskim. Jego początki na tym terenie mogą być datowane na przełom XII i XIII w. W latach 1213–1214 Katalończycy zaczęli przybywać do Bona, Bugia i Tunisu, leżących na obszarze Maghrebu Wschodniego zwanego Ifriquią. Wkrótce w dwóch ostatnich spośród wymienionych miast założyli własne konsulaty. Z tej części Maghrebu Katalończycy eksportowali skóry, wosk, niskiej jakości wełnę, a także zboże i daktyle.

2002, s. 21–30; M.T. Ferrer i Mallol, *Corso y piratería entre Mediterráneo y Atlántico en la Baja Edad Media*, (w:) *La Península Ibérica entre el Mediterráneo y el Atlántico...*, s. 290–291; eadem, *El comerç català...*, s. 175–177.

¹⁰⁵ M. Del Treppo, *I mercanti catalani...*, s. 118; J. Hinojosa Montalvo, *Las rutas del Atlántico y del Mar del Norte*, (w:) *La Corona de Aragón en el centro de su historia, 1208–1458. Aspectos económicos y sociales*, ed. J.A. Sesma Muñoz, Saragossa 2009, s. 242; C. Carrère, *Barcelona...*, s. 58 i 60; M.J. Peláez, *Catalunya...*, s. 147; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 174.

¹⁰⁶ M. Becerra, *La Corona de Aragón y Granada a mediados del siglo XIV: el comercio*, (w:) *Història urbana del Pla de Barcelona. Actes del II Congrés d'Història del Pla de Barcelona*, Barcelona 1989, s. 298; M.D. López Pérez, *La Corona de Aragón y el Magreb en el siglo XIV (1331–1410)*, Barcelona 1995, s. 190–191; B. Garí, R. Salicrú, *Las ciudades del triángulo: Granada, Málaga, Almería*, (w:) *En las costas del Mediterráneo occidental...*, s. 171–211; R. Salicrú i Lluç, *Entre Cristianidad e Islam en el Mediterráneo ibérico*, (w:) *Itinerarios Medievales e identidad hispánica. XXVII Semana de Estudios Medievales*, Pamplona 2001, s. 83–112; eadem, *Manifestacions i evolució de la rivalitat entre Gènova i la Corona d'Aragó a la Granada del segle XV; un reflex de les transformacions de la penetració mercantil*, „Acta historica et archaeologica mediaevalia”, nr 23/24, 2002–2003, s. 575–596; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 165–166, 168–169.

Przed 1227 r. pojawili się w Ceucie (na terenie Maghrebu Zachodniego). W kolejnych dekadach tego stulecia Katalończycy rozwijali działalność w Madis, Acudii i Tangerze oraz docierali do portów na wybrzeżu atlantyckim, mających powiązania z niektórymi szlakami transsaharyjskimi. Od XIII w. w Ceucie i Acudii działały konsulatory katalońskie. Przed 1232 r. kupcy z Barcelony dotarli do Oranu, Honein i innych portów w królestwie Tlemcen (katal. Tremissen) w Maghrebie Środkowym. Przedmiotem ich szczególnego zainteresowania były towary, które docierały tu szlakami transsaharyjskimi (z Sudanu, Etiopii, Senegalu i Mali). Wśród dóbr szczególnie chętnie nabywanych przez Katalończyków należy wymienić kość słoniową, strusie pióra, pieprz, biały ałun oraz niewolników¹⁰⁷.

W latach 1240–1241, dzięki uzyskaniu specjalnego pozwolenia od papieża Grzegorza IX, do handlu z obszarami muzułmańskiej Hiszpanii i Maghrebu mogli włączyć się kupcy związani z katalońską Majorką, przy czym ich działalność była uwarunkowana obowiązującym ówczesnie papieskim zakazem sprzedaży na tereny Maghrebu koni, mułów, broni, wyrobów metalowych i drewna. W XIV w. kupcy z Majorki i Walencji praktycznie zdominowali kontakty z Maghrebem. To oni — wobec zwiększonego zainteresowania barcelońskiej finansjery rozwijaniem kontaktów z obszarami muzułmańskiego Wschodu — zaopatrywali Barcelończyków w niezbędne towary¹⁰⁸. Ich dominacja utrzymywała się także w stuleciu następnym. Według zachodnich źródeł w latach 1448–1480 blisko 47% wszystkich podróży morskich inicjowanych w portach Majorki było podejmowanych właśnie w tym kierunku. W analogicznym okresie, tj. w 2. połowie XV w., kontakty Walencji z terenami Barbarii zdecydowanie osłabły. Jednakże u schyłku stulecia, wobec zmiany sytuacji na Bliskim Wschodzie, walencki handel na tym obszarze ożywił się na nowo. W tym czasie kupcy zaopatrywali się w Maghrebie m.in. w imbir, kadzidło oraz gumy: arabską i będzwinową. Osobna kwestia to handel niewolnikami, potępiany przez Kościół. Trzeba zresztą przyznać, że kupcy z Walencji niejednokrotnie łamali także inne zakazy papieskie, dostarczając na tereny muzułmańskie niedozwolone towary, takie jak: broń, surowce żeglugowe, smołę, ryż, siarkę i ałun¹⁰⁹.

Z naszkicowanego powyżej obrazu handlu katalońskiego w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego i na krańcach Europy Zachodniej wyraźnie wynika, że kupcy z Katalonii, Walencji i Majorki stanowili grupę przedsiębiorców

¹⁰⁷ J.M. Madurell i Marimon, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, dok. nr 49; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 166–168.

¹⁰⁸ M. Gual Camarena, *El primer manual...*, s. 101–106, 120, 161–165; M.D. López Pérez, op. cit., s. 205; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 167–168.

¹⁰⁹ J. Guiral, *Les relacions comercials del regne de València amb Berberia al segle XV*, (w:) *València, un mercat medieval*, ed. a cura d'A. Furió, València 1985, s. 281–282, 288, 299–305 i 307–310; D. Igual Luis, *Navegación y comercio entre Valencia y el norte de África durante el siglo XV*, (w:) *Relaciones entre el Mediterráneo cristiano y el norte de África en época medieval y moderna*, ed. a cura de C. Trillo San José, Granada 2004, s. 227–286; M.D. López Pérez, op. cit., s. 327–346; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 167.

aktywnie uczestniczących w śródziemnomorskiej wymianie towarowej. Podbój tamtejszych rynków w dużej mierze wiązał się z rozwojem rodzimej wytwórczości tkackiej. Niemalą rolę odgrywały także zasoby naturalne poszczególnych ziem wchodzących w skład Korony Aragonii. Jednocześnie kapitał uzyskany ze sprzedaży wymienionych towarów był odpowiednio inwestowany, co skutkowało pomnażaniem zysków. Z kolei dzięki rozbudowie floty można była przewozić towary przy użyciu własnych środków transportowych, bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Dużą rolę odegrało również włącznie w obręb Korony Aragonii nowych terenów: Balearów, a następnie Sycylii i Sardynii. Dzięki tym wszystkim procesom krzepła warstwa kupiecka, która od XIII stulecia odgrywała istotną rolę w państwie.

Podbój Lewantu

Podczas gdy wiek XIII stanowił okres poszerzania horyzontu wymiany o obszary leżące poza Półwyspem Iberyjskim, to pierwsza połowa następnego stuleciaznaczona została ekspansją handlu katalońskiego na obszary leżące we wschodniej części basenu Morza Śródziemnego. Był to przełomowy moment w dziejach politycznych, gospodarczych i społecznych Korony Aragonii. W zgodnej opinii historyków to szczytowy moment ekspansji katalońskiej w basenie Morza Śródziemnego. Z punktu widzenia niniejszych rozważań podbój rynków wschodnich odegrał kluczową rolę w dziedzinie wytwórstwa słodkich wyrobów jako źródło surowców i gotowych produktów na bazie miodu lub cukru.

Kontakty z obszarami wschodnich wybrzeży Morza Śródziemnego — pierwotnie z państwami krzyżowymi, następnie z Egiptem, Bizancjum, Rodos i Cyprzem — wyznaczały najważniejszy kierunek handlu katalońskiego w późnym średniowieczu. Trasa łącząca wybrzeża Katalonii z tymi obszarami nie bez powodu nazywana była drogą korzeni (katal. *ruta de les espècies*). Na terenie Lewantu kupcy katalońscy, podobnie jak inni przedsiębiorcy zachodnioeuropejscy, zaopatrywali się w całą gamę przypraw korzennych, w tym komponentów wykorzystywanych do produkcji słodkich specyfików.

Trzeba przyznać, że pierwsi kupcy katalońscy na terenach państw krzyżowych pojawili się stosunkowo późno (wcześniej głównymi beneficjentami handlu lewantyńskiego byli kupcy weneccy i genueńscy, dopiero z czasem dołączyli do nich przedsiębiorcy z innych ośrodków śródziemnomorskich). Najstarsze zachowane wzmianki o obecności Katalończyków na tym obszarze pochodzą z Tyru z 1187 r., kiedy to kupcy z Katalonii, a wraz z nimi przybysze z Marsylii i Montpellier, uzyskali od hrabiego Konrada z Monferratu zwolnienie z cła oraz koncesję na założenie własnej placówki handlowej — *funduku* — z konsulem na czele¹¹⁰.

¹¹⁰ L. Nicolau d'Olwer, *L'expansió de Catalunya en la Mediterrània oriental*, Barcelona 1974, s. 21; D. Jacoby, *Conrad, Marquis of Montferrat, and the Kingdom of Jerusalem (1187–1192)*, (w:) *Atti del Congresso Internazionale "Dai feudi monferrini e dal Piemonte ai nuovi mondi oltre*

Z dużym prawdopodobieństwem Katalończycy musieli być aktywni w handlu lewantyńskim już wcześniej, wszelako nie dysponujemy bezpośrednimi źródłami potwierdzającymi to przypuszczenie. Za taką hipotezą przemawia fakt, że przyprawy korzenne docierały na rynek kataloński na długo przed schyłkiem XII w. Handlowanie korzeniami na terenie Katalonii potwierdzają również taryfy celne (katal. *lleudes*) z XII w. Co więcej, jak wykazały badania Antoniego Riery Melisa, w dobie formowania się Korony Aragonii były one już szeroko rozpowszechnione wśród elity władzy ówczesnego państwa¹¹¹.

Kataloński handel korzeniami uległ intensyfikacji w 1. połowie XIII w. Początkowo istotną rolę w tym procesie odgrywali lokalni możnowładcy, tacy jak np. hrabia Hugo II z Empúries, który w 1219 r. zawarł porozumienie handlowe z Marsylią, na mocy którego w tamtejszym porcie miał cumować statek przewożący pielgrzymów i towary orientalne na trasach do Aleksandrii i portów na wybrzeżu Syrii¹¹². W latach 30. XIII w. handlowa działalność Katalończyków na zamorskich trasach znalazła wsparcie u Jakuba I Zdobywcy. Władca Aragonii wydał dokument, na mocy którego towary importowane z Katalonii do Syrii, Palestyny, Egiptu czy Maroka miały być wywożone na statkach katalońskich, a dopiero w przypadku ich braku — na innych jednostkach. Z pewnością w drodze powrotnej jednostki przewoziły towary lewantyńskie, jednakże skala tego zjawiska jest trudna do oszacowania ze względu na szczątkowy materiał źródłowy¹¹³. Dopiero bogatsza baza źródłowa z przełomu lat 40. i 50. XIII w. może wskazywać na pewną intensyfikację aktywności handlowej Katalończyków w Akce w tym okresie¹¹⁴. Stan ten prawdopodobnie nie trwał długo, bowiem w latach

gli Oceani”, a cura di L. Balletto, Alexandria 1993, s. 187–238; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 169.

¹¹¹ A. de Capmany de Montpalau, op. cit., vol. II, dok. nr XXI; M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr I; A. Riera Melis, ‘*Per trobar aromatitzants, per reunir condiments, s’explora l’Univers sencer*’. *Les espècies orientals a Catalunya al segle XII*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental a l’edat mitjana. Jornades Científiques de l’Institut d’Estudis Catalans, Secció històrico-arqueològica: Barcelona, 16 i 17 de novembre de 2000*, coord. M.T. Ferrer i Mallol, Barcelona 2003, s. 359–387; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 170.

¹¹² A. Garcia i Sanz, J.M. Madurell i Marimón, *Societats...*, dok. nr 3, s. 10–11; L. Nicolau d’Olwer, op. cit., s. 22; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 169.

¹¹³ Jak wskazuje M.T. Ferrer i Mallol, dysponujemy jedynie dokumentami z Vic z 1231 r., dotyczącymi zwrotu dóbr kupców zmarłych w Akce. Wśród wzmiankowanych towarów nabytych przez Katalończyków pojawia się bawełna, lukrecja i kminek: M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 170; A. de Capmany de Montpalau, op. cit., vol. II, dok. nr 5, s. 12–13, 67–68; A. Garcia i Sanz, M.T. Ferrer i Mallol, *Assegurances...*, dok. nr 10–11, s. 313–316; J.M. Madurell i Marimón, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, dok. nr 5, 19; A. Garcia i Sanz, *Els Espanyol, una „familia” burgesa vigatana del segle XIII*, „Ausa”, nr LXIV–LXV (1968–1970), s. 172–173, 181–182.

¹¹⁴ P. Cateura Bennasser, *Mundos mediterráneos: El reino de Mallorca y el sultanato mameluco (siglos XIII–XV)*, „Espacio, Tiempo y Forma”, Serie III, „Historia medieval”, nr 13, 2000, s. 94; M.T. Ferrer i Mallol, *Els mallorquins a la Mediterrània oriental a l’edat mitjana*, (w:) *XXVI Jornades d’Estudis Històrics Locals: El regne de Mallorca cruïlla de gents i de cultures (segles XIII–XV)*, coord. M. Barceló, Palma 2008, s. 44; eadem, *El comerç català...*, s. 170.

50. XIII w. wśród kupców łacińskich działających na terenie Syrii doszło do zaostrożenia rywalizacji handlowej. U schyłku dekady przerodziła się ona w otwarty konflikt między Wenecjanami a Genuńczykami i popierającymi ich kupcami katalońskimi. Zwycięstwo Wenecji w 1258 r. spowodowało, że Genuńczycy, a wraz z nimi sprzyjający im Katalończycy, musieli poważnie zredukować swoje interesy na obszarach Syrii, przenosząc je na inne tereny. W przypadku Katalończyków był to Egipt¹¹⁵.

Zachowane dane nie pozwalają stwierdzić, kiedy dokładnie kupcy z Korony Aragonii rozpoczęli wymianę handlową z Egiptem. Być może dokonało się to jeszcze w 2. połowie XII w. Na taką możliwość wskazuje relacja żydowskiego kupca i podróżnika Beniamina de Tudela, który podczas swoich pobytów w Aleksandrii w 1166 i 1173 r. natrafił na grupę kupców katalońskich. Z pewnością nawiązane wówczas kontakty były rozwijane w 1. połowie XIII stulecia¹¹⁶.

Zinstytucjonalizowana obecność Katalończyków na tym obszarze datowana jest dopiero na lata 60. XIII w. W 1262 r., po misji dyplomatycznej Bernata Portera wysłanego przez Jakuba I do Egiptu w 1256 r., miejscowa społeczność katalońska uzyskała zgodę od sułtana Bajbarsa na założenie w Aleksandrii własnej placówki handlowej z konsulem na czele. Jako pierwszy nominację na to stanowisko dostał eminentny przedstawiciel kupiectwa barcelońskiego, Guillem de Montcada. W 1266 r. Jakub I nadał władzom Barcelony prawo wyznaczania konsulów w Aleksandrii i Damaszku, co podkreślało znaczenie samego szlaku, jak i preponderancję kupców stołecznej Barcelony¹¹⁷.

Pomyślne kontakty handlowe w latach 70. XIII w. uległy przejściowemu zahamowaniu. W 1274 r. Jakub I, organizując wyprawę krzyżową (która wobec niesprzyjających warunków żeglugi została zmuszona do zawrócenia), wydał zakaz handlu z Aleksandrią. Pomimo tego obostrzenia kupcy katalońscy w dalszym ciągu docierali do tego ośrodka. Nabywali miejscowe towary, po czym odsprzedawali je w portach pośrednich na szlaku do Barcelony¹¹⁸.

Zmiana nastawienia Korony do kwestii handlu z Egiptem Mameluków nastąpiła bezpośrednio po objęciu władzy przez Piotra III Wielkiego. W 1281 r. zniesiono zakaz Jakuba I, zachowując jedynie wcześniejsze papieskie rozporządzenia

¹¹⁵ L. Balletto, *Notai genovesi in Oltremare. Atti rogati a Laiazzo da Federico di Piazzalunga (1274) e Pietro di Bargone (1277, 1279)*, Genova 1989, dok. nr 35, s. 47, dok. nr 41, s. 57; L. Nicolau d'Olwer, op. cit., s. 22; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 170.

¹¹⁶ J.R.M. Nom de Déu, *Libro de viajes de Beniamín de Tudela*, Barcelona 1982, s. 120–121; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 170.

¹¹⁷ E. González Hurtebise, *Recull de documents inédits del rey en Jaume I*, (w:) *Congrés d'Història de la Corona d'Aragó*, vol. II, Barcelona 1913, dok. nr 67, 74; P. Cateura Bennasser, op. cit., s. 94; M.T. Ferrer i Mallol, *Els mallorquins a la Mediterrània oriental...*, s. 44; D. Coulon, *La Corona de Aragón y los mercados lejanos mediterráneos (siglos XII–XV)*, (w:) *La Corona de Aragón en el centro de su historia, 1208–1458. Aspectos económicos y sociales*, ed. a cura de J.A. Sesma Muñoz, Saragossa 2009, s. 286; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 170.

¹¹⁸ A. de Capmany de Montpalau, op. cit., vol. II, dok. nr 26; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 170.

dotyczące obostrzeń w eksporcie na tereny muzułmańskie towarów o znaczeniu strategicznym. Dzięki temu kontakty handlowe Korony Aragonii z Egiptem nabrały nowego rozmachu, co potwierdzają zachowane umowy handlowe¹¹⁹. Jak można sądzić, upadek Akki w 1291 r. i papieskie zakazy handlu z muzułmanami, będące pochodną tego wydarzenia, nie miały znaczącego wpływu na działania Katalończyków. Powód był dość prosty: Korona Aragonii, tocząc wojnę o Sycylię, została oficjalnie potępiona przez papieżstwo i na początku lat 90. nie utrzymywała z nim kontaktów. W tym okresie aktywność handlowa Katalończyków w Egipcie uzyskała odrębną opiekę prawną. W 1292 r. Jakub II, po dwóch latach pertraktacji, zainicjowanych jeszcze za jego poprzednika Alfonsa III w 1290 r., podpisał z sultanatem nowy traktat regulujący działalność kupców katalońskich na terenie Egiptu¹²⁰.

W 1295 r. nastąpił kolejny zwrot we wzajemnych stosunkach gospodarczych na skutek zawarcia porozumienia w Anagni. Zmusiło to władcę Korony Aragonii do ograniczenia działalności swoich poddanych na obszarze Egiptu. Mimo to wymiana nie zamarła i — jak przypuszcza M.T. Ferrer i Mallol — była kontynuowana nielegalnie. W latach 1302–1341 do Aleksandrii dotarło co najmniej 11 statków z Majorki. O skali procederu świadczą informacje o karach pieniężnych nakładanych na niesubordynowanych handlarzy z Barcelony, Walencji i Majorki¹²¹. Z tego powodu powszechną praktyką, szczególnie w latach 40. XIV w., było wliczanie w koszty wyprawy handlowej grzywny pobieranej przez papieżstwo. Z drugiej strony sytuacja ta rodziła poważne zagrożenie dla żeglugi katalońskiej na wschodnich wodach Morza Śródziemnego, gdzie rozpowszechniła się plaga piractwa. Wiele statków katalońskich było zajmowanych przez nich pod pretekstem handlu z Aleksandrią, choć w rzeczywistości kierowały się na Cypr¹²².

Nieustające zapotrzebowanie w Europie na korzenie, jak i narastające konflikty wewnętrzne w Złotej Ordzie koło połowy XIV w., które zahamowały rozwój wymiany towarowej szlakami azjatyckimi docierającymi do wybrzeży Morza Czarnego, sprawiły, że polityka papieżstwa musiała ulec korekcie. Znalazło to odzwierciedlenie w wydawaniu dyspens. Nie było to na rękę władcom Aragonii, ponieważ kwoty z kar nakładanych na poddanych Korony zasilaty skarb monar-

¹¹⁹ A. de Capmany de Montpalau, op. cit., vol. II, dok. nr 30; J.M. Madurell i Marimón, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, dok. nr 41; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 170.

¹²⁰ A. de Capmany de Montpalau, op. cit., vol. II, dok. nr 53; A. Garcia i Sanz, M.T. Ferrer i Mallol, *Assegurances...*, dok. nr 17, 18, 20–22; D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 87–97; idem, *La Corona de Aragón...*, s. 290–291; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 170.

¹²¹ J. Trenchs Ódena, *De Alexandrinis (El comercio prohibido con los musulmanes y el papa de Aviñón durante la primera mitad del siglo XIV)*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 10, 1980, s. 237–320; C. Otten-Froux, *Chypre, un des centres du commerce catalan en Orient*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental...*, s. 129–153, s. 137; M.T. Ferrer i Mallol, *Els mallorquins...*, s. 44–46; D. Coulon, *La Corona de Aragón...*, s. 291–292; eadem, *El comerç català...*, s. 170.

¹²² C. Otten-Froux, op. cit., s. 137–138; M.T. Ferrer i Mallol, *Incidència del cors en les relacions amb l'Orient (segles XIII–XV)*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental...*, s. 264; eadem, *El comerç català...*, s. 170.

szy. W odpowiedzi na tę sytuację Piotr III na początku swego panowania rozpoczął wydawanie koncesji na prowadzenie wymiany handlowej z tym obszarem, uzyskując dzięki temu nowe źródło dochodu. Choć pozycja Katalończyków w Egipcie na początku lat 50. XIV w. wydawała się dość korzystna, to wojny Korony Aragonii z sąsiadami za rządów Piotra IV, jak i wyprawa na Aleksandrię władcy Cypru, Piotra I, nie służyły rozwojowi wymiany towarowej¹²³.

Mimo trudności zewnętrznych schyłek wieku XIV w. okazał się bardzo pomyślny dla działalności katalońskiej na Wschodzie. Co więcej, w zgodnej opinii uczonych Katalończycy na przełomie XIV i XV w. stali się trzecią nacją, po Wenecjanach i Genuńczykach, prowadzącą pomyślne interesy handlowe na tym obszarze. Świadectwem tego była między innymi liczba statków przybywających do portu w Bejrucie. W latach 1394–1408 odwiedziły go 224 statki katalońskie. Liczba ta tylko nieznacznie ustępowała ilości statków weneckich (278) czy jednostek genueńskich, których ilość była szacowana na 262¹²⁴.

Znaczny wzrost ruchu statków katalońskich na szlakach do Aleksandrii i Bejrutu potwierdzają również dane dotyczące jednostek wypływających z portów Korony Aragonii. W pierwszych latach XV w. z Barcelony na Wschód wypływało co roku 15 jednostek, z Perpignan — 1; pewna liczba statków pochodziła też z Sant Feliu de Guíxols. W latach 1400–1405 co najmniej 2 statki wyruszyły w tym kierunku z Majorki, choć możliwe, że były to jednostki barcelońskie, które jedynie tymczasowo zatrzymywały się na wyspie¹²⁵.

Intensyfikacja podróży na Wschód — podobnie jak i na Zachód — była możliwa dzięki rozkwitowi tkactwa barcelońskiego, które dostarczało niezbędnych towarów eksportowych. Statki z Barcelony wywoziły w tym kierunku tkaniny rodzimej produkcji, sardyńskie srebro i korale, a także cynę, miód i oliwę¹²⁶.

Rozwój wymiany towarowej na tych szlakach stał się magnesem przyciągającym korsarzy i piratów, szukających łatwego zysku. W tej sytuacji na przełomie wieków XIV i XV ośrodki handlu katalońskiego podjęły stosowne działania prewencyjne. W 1396 r. Barcelona i Walencja wyekwipowały pięć galer, których

¹²³ D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 27–28, 89, 98, 102–106, 120, 122, 170–171, 301, 337, 359–383; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171.

¹²⁴ F. Melis, *I trasporti e le comunicazioni nel Medioevo*, Firenze 1984, s. 77–79; M. Del Treppe, *I mercanti catalani...*, s. 608–615, 622–623, 628–631, 634–635; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171.

¹²⁵ P. Cateura Bennàsser, op. cit., s. 85–101; M.T. Ferrer i Mallol, *Les dissensions pel govern de Mallorca (1401–1404). Una intervenció pacificadora de Barcelona*. „Randa”, nr 65, 2010, s. 86–89; eadem, *El comerç català...*, s. 171.

¹²⁶ D. Coulon, *Comercio y navegación occidentales hacia el Levante Mediterráneo (siglos XIII–XV)*, (w:) *Mediterraneum. El splendor del Mediterráneo medieval s. XIII–XV*, Barcelona 2004, s. 288–307; C. Carrère, *Barcelone et le commerce de l'Orient à la fin du Moyen Âge*, (w:) *Sociétés et compagnies de commerce en Orient et dans l'Océan Indien. Actes du huitième colloque international d'histoire maritime (Beyrouth, 5–10 septembre 1966)*, présentés par M. Mollat, Paris 1970, s. 365–369; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171.

zadaniem było ochrona katalońskich szlaków żeglugi na Wschód¹²⁷. Podobne działania kontynuowano w późniejszym okresie, choć ze skutkiem odwrotnym od zamierzonego. W latach 1406–1409, w okresie znacznych strat poczynionych przez baskijskiego korsarza, Pedra de Larraondo, władze Barcelony, tym razem samodzielnie, ponownie wyekwipowały kilka galer do ochrony statków katalońskich. Nieszczęśliwym zbiegiem okoliczności po zawinięciu eskadry do portu w Aleksandrii doszło do starcia ze stacjonującymi tam jednostkami genueńskimi. Skutkiem tych zająć był czasowy zakaz katalońskiego handlu w Aleksandrii, jaki wprowadził sułtan¹²⁸. Choć stan ten nie trwał długo, to mimo dość szybkiego zniesienia zakazu owo wydarzenie nie zostało zapomniane, a w kolejnych latach pozycja Katalończyków była stopniowo ograniczana. Wywoływało to perturbacje w stosunkach władz Egiptu z konsulem katalońskim w Aleksandrii, Francesco Satrią, co stało się pretekstem dla Alfonsa V Wspaniałomyślnego do podjęcia działań przeciw Aleksandrii w 1416 r.¹²⁹

Dwustronne relacje zostały unormowane dopiero w 1430 r. nowym trakta-tem Korony Aragonii z sultanatem Egiptu. Dalszy rozwój wypadków pokazał, że mimo zabezpieczenia prawnego kupcy katalońscy nie odzyskali pełni utrac-onych pozycji, wręcz przeciwnie — prowadzona przez nich działalność handlo-wa była nadal ograniczana. W 1433 r. sułtan wprowadził monopol na sprzedaż pieprzu, co zmuszało ich do wnoszenia uciążliwych opłat celnych (ich opłacenie było warunkiem dalszej aktywności handlowej w tej dziedzinie). Napięte stosun-ki z Egiptem skłoniły Katalończyków do przesunięcia centrum swojej aktywno-ści na Rodos, szczególnie po sojuszu Alfonsa Wspaniałomyślnego z rycerskim zakonem szpitalników¹³⁰. Nie oznaczało to definitywnego zerwania kontaktów z Aleksandrią. Ze względu na znaczenie tamtejszego rynku wyprawy handlowe były kontynuowane, choć ich częstotliwość stopniowa spadała.

¹²⁷ C. Carrère, *Barcelona...*, vol. I, s. 308; M.T. Ferrer i Mallol, *Incidència del cors...*, s. 278; P. Iradiel, *En el Mediterráneo occidental peninsular: dominantes y periferias dominadas en la Baja Edad Media*, „Áreas. Revista de Ciencias Sociales”, a. 1986, s. 68; D. Coulon, *La Corona de Aragón...*, s. 300; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171.

¹²⁸ M.T. Ferrer i Mallol, *Una flotta catalana contro i corsari nel Levante (1406–1409)*, (w:) *Oriente e Occidente tra Medioevo ed Età Moderna. Studi in onore di Geo Pistarino*, ed. a cura de L. Balletto, Genova 1997, s. 325–355; eadem, *Transportistas y corsarios vascos en el Mediterráneo medieval. Las aventuras orientales de Pedro de Larraondo (1406–1409)*, „Itas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco”, nr 2, 1998, s. 509–524; eadem, *Pedro de Larraondo, un corsario vizcaíno en el Mediterráneo oriental (1405–1411)*, (w:) *Corsarios castellanos y vascos en el Mediterráneo medieval*, Barcelona 2000, s. 243–331; eadem, *Incidència del cors...*, s. 294–300; L. Balletto, *Chio dei Genovesi tra rivolta maonese, corsari catalani ed attachi veneziani*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 24, 1994, s. 481–486; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171.

¹²⁹ D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 54–62; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171.

¹³⁰ D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 9, 54–59; idem, *La Corona de Aragón...*, s. 304; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171.

W latach 1442–1462 ilość rejsów z Barcelony do Aleksandrii i Bejrutu zmalała do pięciu rocznie¹³¹. Było to spowodowane polityką Alfonsa V Wspaniałomyślnego, który cały wysiłek finansowy i militarny skoncentrował na zdobyciu Neapolu i zaangażowaniu się w sprawy włoskie. Z odpowiednio mniejszą częstotliwością do Aleksandrii docierali także kupcy z Majorki czy Walencji, a ich działalność, jak można przypuszczać, uległa poważnemu ograniczeniu w latach 80. XV w. W ostatnich dekadach XV w. aktywność Katalończyków w Aleksandrii musiała jeszcze bardziej się zmarginalizować, skoro w 1483 r. Felix Faber, przejeżdżając przez Aleksandrię w drodze do Ziemi Świętej, widział mocno zaniedbany *funduk* kataloński¹³².

Dla dopełnienia obrazu obecności katalońskiej we wschodniej części basenu Morza Śródziemnego należy wspomnieć o aktywności Katalończyków na terenach Cesarstwa Bizantyjskiego i obszarach postbizantyjskich. Jej początki są datowane na lata 60. XIII w. Ponieważ Katalończycy natrafili na tym obszarze na silną konkurencję ze strony Wenecjan i Genuńczyków, ich aktywność była znacznie ograniczona. Wśród towarów nabywanych przez kupców katalońskich należy wymienić korzenie, w szczególności pieprz, imbir i cynamon, a także wosk, jedwab, ałun, mastyks i skóry. W 2. połowie XIV w. największe znaczenie miał handel niewolnikami. Po zdobyciu Konstantynopola przez Turków Osmańskich w 1453 r. wymiana handlowa uległa poważnemu ograniczeniu¹³³.

W orbicie zainteresowań handlowych Katalonii znajdował się również Cypr. Na mocy korzystnego przywileju gospodarczego z 1293 r. kupcy katalońscy rozwinęły owocną działalność handlową na tej wyspie. Jej przedmiotem był miejscowy cukier oraz przyprawy korzenne. O skali aktywności Katalończyków na Cyprze już u schyłku XIII w. świadczą liczne kontrakty komendy, jak i akta notariuszy genueńskich działających na wyspie. Ten stan rzeczy przetrwał do lat 70. XIV w., kiedy to na skutek nieprzychylniej polityki miejscowych władców działalność Katalończyków uległa poważnemu ograniczeniu¹³⁴.

¹³¹ C. Carrère, *Barcelona...*, vol. I, s. 349–358; M. Del Treppo, *I mercanti catalani...*, s. 612–633; D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 9, 54–59; idem, *La Corona de Aragón...*, s. 304–305; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171.

¹³² M.J. Peláez, *Catalunya...*, s. 171; M. Del Treppo, *I mercanti catalani...*, s. 636–637; D. Coulon, *La Corona de Aragón...*, s. 305, 306; O. Vaquer, *Comerç i capital mercantil a Mallorca (1448–1480)*, (w:) *La Mediterrània. Antropologia i història. VII Jornades d'Estudis Històrics Locals*, ed. a cura d'I. Moll Blanes, Palma de Mallorca 1990, s. 162, 167; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171.

¹³³ J.M. Madurell i Marimón, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, dok. nr 11, 16, 44–45, 47–48, 51, 69; D. Duran i Duelt, *Manual...*, s. 91–117; C. Carrère, *Barcelona...*, vol. II, s. 124; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 171–172.

¹³⁴ J.M. Madurell i Marimón, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, dok. nr 99; A. Garcia i Sanz, M.T. Ferrer i Mallol, *Assegurances...*, dok. nr 52; J. Plana i Borràs, op. cit., s. 106–107, 112–114 (eksport z Barcelony na Cypr), 114–120 (import z Cypru do Barcelony, w tym import cukru: 117–118); L. Balletto, *Presenze catalane nell'isola di Cipro al tempo di Giacomo d'Aragona*, „Me-

Katalończycy zawijali również do portów na Rodos i Krecie (Candii)¹³⁵, zmierzając do Aleksandrii. Bywali też w placówkach kolonialnych Genui nad morzami: Egejskim i Czarnym. Wymienione obszary w orbicie handlu katalońskiego miały jednak znacznie marginalne¹³⁶.

Od schyłku XIII w. kupcy katalońscy, docierający do krajów Lewantu, przywozili tu tkaniny francuskie, oliwę, papier, skóry zwierzęce, broń, metale i szafrań. W następnym stuleciu asortyment katalońskich towarów eksportowanych w tym kierunku poszerzył się o tkaniny rodzimej produkcji, metale szlachetne, wyroby ceramiczne oraz produkty żywnościowe (m.in. zboże, ryby, ryż, anyż, daktyle, figi). W zamian Katalończycy nabywali przyprawy korzenne, воск, alun i mastyks, a przede wszystkim — niewolników¹³⁷.

Naszkiecowany powyżej obraz kontaktów handlowych kupców katalońskich pozwala stwierdzić, że w późnym średniowieczu stworzyli oni rozbudowaną sieć powiązań ekonomicznych zarówno w basenie Morza Śródziemnego, jak i poza tym obszarem. Na niektórych terenach (np. śródziemnomorski Lewant) podjęli skuteczną rywalizację z włoskimi potęgami handlowymi — Wenecją i Genuą. Skala wymiany towarowej pozwala zaryzykować stwierdzenie, że późnośredniowieczni Katalończycy stworzyli własne imperium handlowe. Ów fakt nie pozostawał bez znaczenia dla rozwoju rodzimej produkcji cukierniczej.

dioevo. Saggi e Rassegne”, nr 20, 1995, s. 39–59; C. Otten-Froux, op. cit., s. 131–135; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 172.

¹³⁵ C. Carrère, *Barcelona...*, vol. II, s. 124–133; A. Luttrell, *Aragoneses y catalanes en Rodas: 1350–1430*, (w:) *VII Congreso de Historia de la Corona de Aragon*, vol. II, Barcelona 1962, s. 383–390; Ch. Maltezu, *Attività catalana in Creta veneziana (XIV sec.)*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental...*, s. 113–127; M. Balard, *Les Catalans dans l’Outre-Mer génois aux XIII–XIV siècles*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental...*, s. 103–111; L. Balletto, *Fra Genovesi e Catalani nel Vicino Oriente nel secolo XV*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània...*, s. 167–190; M.T. Ferrer i Mallol, *Incidència...*, s. 259–307; M. Del Treppo, *I mercanti catalani...*, s. 618–637; O. Vaquer, op. cit., s. 162, 167; M.J. Peláez, *Catalunya...*, s. 161, 171; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 172.

¹³⁶ M. Balard, *La Romanie génoise (XII^e – début du XV^e siècle)*, Genova 1978, „Atti della Società Ligure di Storia Patria”, n. s., t. XVIII, t. II, 1978, s. 266–267, 269; R. Hryszko, *Z Genui nad Morze Czarne. Z kart geneuńskiej obecności gospodarczej na północno-zachodnich wybrzeżach Morza Czarnego u schyłku średniowiecza*, Kraków 2004, s. 121; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 172.

¹³⁷ J.M. Madurell i Marimón, A. Garcia i Sanz, *Comandas...*, dok. 11, 16, 44, 45, 47, 48, 51, 69; C. Carrère, *Barcelona...*, vol. II, s. 124; D. Duran i Duelt, *Els mallorquins a la Romania (segles XIII–XVI)*, (w:) *XXVI Jornades d’Estudis Històrics Locals: El regne de Mallorca, cruïlla de gents i de cultures (segles XIII–XV)*, coord. M. Barceló, Palma 2008, s. 245–248; M.T. Ferrer, *El comerç català...*, s. 172.

ROZDZIAŁ III

KATALOŃSKI IMPORT SUROWCÓW DO PRODUKCJI SŁODYCZY I GOTOWYCH WYROBÓW CUKIERNICZYCH

1. Rodzaje importowanych surowców używanych do wyrobu słodyczy

Najważniejszym składnikiem słodyczy, nie tylko w późnym średniowieczu, był cukier. Surowiec ten, jak przedstawiono w poprzednim rozdziale, w iberyjskiej części Korony Aragonii stał się produktem rodzimym dopiero w XV w. wraz z rozwojem plantacji trzciny cukrowej na terenie Walencji. Do tego czasu katalońscy wytwórcy słodyczy zdani byli na cukier pochodzący z importu. Najważniejsze źródła zaopatrzenia to tereny islamu, zarówno na obszarze Hiszpanii muzułmańskiej, jak i na Bliskim Wschodzie oraz Cyprze. Nawet fakt przyłączenia Sycylii do Korony Aragonii w 1282 r. niewiele zmienił w strukturze pozyskiwania tego surowca przez Katalończyków. Cukier sycylijski był traktowany jako towar importowany: jego produkcja na ogół znajdowała się w ręku rodzimych mieszkańców wyspy, a sam transport, ze względu na duże odległości, wymagał zaangażowania sporych sił i środków.

Współczesna nauka utożsamia pojawienie się cukru trzcinowego w kręgu chrześcijaństwa zachodniego z nawiązaniem u schyłku X w. kontaktów handlowych Wenecji z portami bliskowschodnimi (głównie z Aleksandrią). Jednocześnie zaznacza się, że to właśnie tereny Katalonii zaliczały się do obszarów chrześcijaństwa zachodniego, na których najwcześniej pojawił się cukier sprowadzany ze świata islamu¹.

Same początki jego importowania są trudne do ustalenia. Zdaniem A. Riera Melisa, zachowane wzmianki źródłowe wskazują, że cukier był sprowadzany z al-Andalus do państw chrześcijańskich Półwyspu Iberyjskiego dopiero od połowy XII w., ale nie można jednoznacznie wykluczyć wcześniejszej datacji. Kataloński uczyony sądzi, że andaluzyjski cukier na opisywanych obszarach pojawiał się w miarę nasilania się wzajemnych kontaktów handlowych, przy czym po stronie chrześcijańskiej najbardziej aktywnym miejscem wymiany była średniowieczna Katalonia. Sprzedaż cukru na tych terenach trudnili się wyspecjalizowani kupcy, którzy handlowali również przyprawami wschodnim, różnymi medykamentami i konfiturami².

¹ P. Dorveaux, *Le sucre...*, s. 3.

² A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 8.

Na ziemiach Korony Aragonii handel cukrem kwitł na wybrzeżach, a wśród wszystkich ośrodków prym wiodła Barcelona. Stąd wraz z towarami zamorskimi przenikał w głąb ziem katalońskich ważnym szlakiem handlowym wzdłuż Ebro. Wykorzystywanie tej trasy okazało się na tyle zyskowne, że już w 1180 r. Alfons II (1162–1196) nałożył cło na przewożone nią towary. Zachowane dane źródłowe podają, że wśród rzeczy podlegających ocłeniu znajdował się także cukier. Płacono zań 1 sou za cetnar (ok. 41,5 kg), podczas gdy za tę samą ilość przypraw aż 5 sous. Zdaniem A. Riera Melisa, różnica cenowa może wskazywać na andaluzyjską proveniencję cukru (a nie dalekowschodnią, jak w przypadku wysoko ocłonych przypraw)³.

Dostępne źródła potwierdzają, że upowszechnienie spożycia cukru na terenie Katalonii były procesem stopniowym i długotrwałym. Wydaje się, że jeszcze u schyłku XII w. nie znalazł on należnego mu miejsca np. w królewskim menu. Pośrednio świadczą o tym nakłady poniesione na utrzymanie władcy i jego dworu podczas ich podróży po kraju. Źródła dotyczące kosztów pobytu Alfonsa II w Manresie w dniach od 13 do 15 marca 1181 r. podają, że spośród ogólnej kwoty wydatków miejscowego *baile*, wynoszącej 183 sous i 4 diners, na cukier przeznaczono tylko 1 diner, co stanowi zaledwie 0,04% wszystkich kosztów związanych z zakupem żywności dla podróżującego monarchy i jego otoczenia. Zdaniem A. Riera Melisa, jest to dowód, iż *w diecie władcy cukier odgrywał rolę bardziej egzotycznej przyprawy lub lekarstwa niż autentycznego słodziwa*⁴.

Po 1200 r. wzmianki o cukrze w taryfikatorach celnych Korony Aragonii stają się liczniejsze, co świadczy nie tylko o wzroście obrotów tym towarem, ale również o rosnącym na niego zapotrzebowaniu⁵. Można sądzić, że ta intensyfikacja nastąpiła na przełomie XIII i XIV w. Jak wskazują informacje zawarte w księgach skarbowych z czasów panowania Jakuba II (1291–1327), cukier stał się wówczas zarówno niezbędnym składnikiem menu władcy, jak i niezwykle pożądanym surowcem. Świadczą o tym przykłady przytoczone poniżej.

W okresie panowania Jakuba II poszczególne rady miejskie, zobligowane do zaopatrzenia orszaku monarszego w niezbędne wiktuały, obok szeregu produktów miały dostarczać władcy także określoną ilość cukru. Zdarzało się, że ta niejako „obowiązkowa” ilość była niewystarczająca w stosunku do potrzeb i wówczas dwór monarszy dokonywał dodatkowych zakupów, np. 10 kwietnia

³ M. Gual, *Peaje fluvial del Ebro (siglo XII)*, „Estudios de Edad Media de la Corona de Aragón” t. 8, 1967, s. 170–172; A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 17–18.

⁴ A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 8 n.

⁵ M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, § I, nr 50; § II, nr 14; § III, nr 25; § IV, nr 23; § VI, nr 23; § VII, nr 24; § VIII, nr 30; § IX, nr 30; § X, nr 18; § XII, nr 8, 105, 109; § XIII, nr 17; § XIV, nr 1; § XV, nr 30; § XVI, nr 93, 164; § XIX, nr 18, 104; § XXIV, nr 24; § XXV, nr 36; A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 18–19. Obrót cukrem był regulowany przez prawo miejskie Barcelony z 2 czerwca 1271 r.: J. Sorní, J.M. Suñé, *La farmacia en Barcelona desde Jaume I...*, s. 61.

1303 r. i 23 lutego 1304 r. dla króla kupiono 17 funtów *sucre rossat* po 51 sous⁶. Choć proveniencja cukru dostarczanego na potrzeby Jakuba II nie jest pewna, to A. Riera Melis sądzi, że był on eksportowany głównie z Sycylii i Cypru⁷.

Począwszy od XIV w. cukier był jednym z podstawowych towarów importowanych przez kupców barcelońskich z Sycylii, Cypru, Aleksandrii czy Bejrutu. XIV-wieczny kataloński podręcznik handlowy wymienia kilka jego rodzajów o różnorodnej proveniencji⁸.

To, z jakim gatunkiem cukru miało się do czynienia, wynikało z metody zastosowanej przy jego produkcji. Zasadniczo uzyskiwano go dzięki kilkukrotnemu podgrzewaniu soku wyciskanego z trzciny cukrowej oraz odparowywaniu zawartej w nim wody. Powstały w wyniku tego procesu surowiec ulegał krystalizacji. Tą podstawową recepturę niemal od początku starano się modyfikować — już w pierwszych wiekach cywilizacji muzułmańskiej na terenach *dar al-Islam* (domeny islamu) znane były różne rodzaje cukru, bazujące na odmiennych technikach i zróżnicowanych wielokrotnościach powtarzania procesu podgrzewania soku trzcinowego. Do najcenniejszych i najdroższych odmian należały *sulaymānī*, *tabaržad* i *fānīd*. Pierwszy z nich — *sulaymānī* — mało znany w Europie Zachodniej, był sprzedawany w krajach islamu w dużych kawałkach. Drugi rodzaj — *tabaržad* — otrzymywano w wyniku dwukrotnego gotowania soku trzcinowego z dodatkiem śmietany. Dzięki temu zabiegowi finalny produkt był śnieżnobiały (podobny skutek uzyskiwano za pomocą białka jajek). W skryształizowanej formie z trudem poddawał się kruszeniu. Trzeci — *fānīd* — otrzymywano w wyniku trzykrotnego gotowania soku trzcinowego⁹. Sporą popularnością cieszył się także typ zwany *nabāt*. Na Zachodzie określano go mianem *candi*, co odnosiło się do jego nazwy w sanskrycie (*khanda*) i oznaczało kawałki¹⁰. Pod tym ogólnym terminem kryło się kilka typów cukru pochodzenia sy-

⁶ E. González Hurtebise, *Libros de tesorería...*, s. 254, 395; M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, s. 434.

⁷ E. González Hurtebise, *Libros de tesorería...*, s. 254, 395; A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 19.

⁸ M. Gual Camarena, *El primer manual...*, *sucre*: § II, nr 148; § VIII, nr 11, 15, 31, 68; *sucre de senyor*: § II, nr 149; § III, nr 156; § V, nr 6; *sucre de pan de senyor* § IV, nr 23; *sucre candi* § IV, nr 27; § VIII, nr 69; *sucre candi alexandri* § III, nr 161; § V, nr 30; § XVI, nr 30; *połc de sucre candi*: § VIII, nr 31; *połc de sucre*: § VIII, nr 11, 15; *sucre połc de Alexandria, de Xipre*: § IV, nr 25, 26; *domesqui de Damàs*: § II, nr 150; § III, nr 157, 161; § IV, nr 24; § V, nr 7; *sucre candi domesqui*: § II, nr 153; § III, nr 160; § V, nr 29; § XVI, nr 29; *sucre de Palerm, de Moneca, de Monecha*: § II, nr 151, 152; § III, nr 158, 159; *sucre de Babiloni*: § IV, nr 22; *sucre mocaran*: § III, nr 155; *sucre cafeti*: § IV, nr 21; *sucre de I cuyta, de II cuyta*: § V, nr 10, 11; § XVI, nr 15, 16.

⁹ M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 315.

¹⁰ To właśnie *candi* najczęściej występuje na kartach późnośredniowiecznych włoskich podręczników kupieckich. M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 315, przyp. 15. W opinii autora jednego z nich — Francesco Balducci Pegolottiego, pochodzącego z XIV w. — najszlachetniejsza odmiana cukru *candi* winna być biała, duża, przejrzysta i pozbawiona małych kawałków: F. Balducci Pegolotti, op. cit., s. 363; ten sam autor wymienia również typ *muccara* (albo *mucchera*), wielokrotnie rafinowany, o dużej przejrzystości i cenie, zob. M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 316.

ryjskiego i egipskiego, sprzedawanych w głowach, m.in. *caffetino*, *musciatto*, a także kairski *babilonio* czy damasceński *domaschino*. Za najmniej wartościowe uchodziły odmiany mające barwę rudawą, zawierające pochodne procesu rafinacji, tj. melasę¹¹.

W Barcelonie od początku XIV w. miejscowi *especiers* hurtowo nabywali cukier gorszej jakości, następnie przetwarzali go i z uzyskanego surowca wytwarzali gotowe produkty. W inwentarzach aptekarskich pojawia się określenie *cambra de sucre*, używane na oznaczenie osobnego pomieszczenia, w którym przechowywane były różne rodzaje sprowadzanego cukru i jego przetwory¹². Zdaniem Damiena Coulona, o skali importu tego surowca świadczy fakt, że ilość cukru przywożonego do Barcelony w latach 40. XIV w. stanowiła aż trzecią część towarów lewantyńskich sprowadzanych w tym czasie do stolicy Katalonii (dystansując import imbiru, a niekiedy również pieprzu). Ta tendencja utrzymała się do lat 70. XIV w. Po tym okresie pozyskiwanie cukru ze wschodniej części basenu Morza Śródziemnego uległo gwałtownemu zahamowaniu, a na początku następnego stulecia całkowicie ustało. Coulon uważa to za skutek rosnącej niechęci Genuńczyków, którzy w 1373 r. opanowali Famagustę na Cyprze i skutecznie ograniczyli swobodę handlu katalońskiego na wyspie¹³.

Cukier był podstawowym, ale oczywiście nie jedynym importowanym składnikiem słodocy. Obok niego na tereny Korony Aragonii przywożono także inne komponenty. Głównym źródłem zaopatrzenia były rynki bliskowschodnie, w szczególności Aleksandria i Bejrut.

Wśród poszczególnych składników najważniejsze miejsce zajmował imbir, sprowadzany głównie z Egiptu, Syrii i Cypru. Jeszcze na początku XIV w. jego import do Barcelony był znacznie ograniczony, ale już w 2. połowie tego stulecia zaczął wskazywać tendencję rosnącą, choć wciąż dość nieregularną. Jak wykazały badania D. Coulona, zapotrzebowanie na imbir w stolicy Katalonii zaczęło wzrastać w latach 70. XIV w. Znalazło to odzwierciedlenie w liczbie kontraktów handlowych zawieranych przez kupców barcelońskich. Według obliczeń wspomnianego badacza trzecia część umów na import korzeni z obszaru państwa Mameluków dotyczyła właśnie imbiru. W kolejnej dekadzie jego sprzedaż nieco zmalała, by ponownie zwiększyć się na przełomie wieków. W latach 1393–1410 imbir był w Barcelonie najbardziej poszukiwanym rodzajem korzeni, a skala importu przewyższała analogiczne dane odnośnie pieprzu. Wysoki popyt utrzymywał się przez co najmniej dwie kolejne dekady¹⁴.

Z informacji zawartych w *Libre de conexences des spicies*, XIV-wiecznym katalońskim podręczniku handlu, wynika, że barcelońscy kupcy sprowadzali

¹¹ M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 314–324.

¹² Potwierdza to m.in. inwentarz Francesca de Camp z 1353 r.: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 44–45; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 574–575.

¹³ D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 471–481.

¹⁴ *Ibidem*, s. 443–445.

z Bliskiego Wschodu różne odmiany imbiru. M. Gual Camarena i D. Coulon wyróżniają pięć podstawowych rodzajów. Pierwszy to *baladí* sprowadzany z zachodniego wybrzeża Indii, kolejny to *colomí* z wybrzeża malabarskiego. Trzeci, zwany *maquí*, był nabywany w Mekce, choć w rzeczywistości pochodził z wysp czerwonomorskich, a także z Zanzibaru i Madagaskaru. Dwa ostatnie typy to *seriol* i *conjucari* o nieokreślonej bliżej proveniencji¹⁵.

Najbardziej cenionymi i jednocześnie najdroższymi odmianami były *baladí* i *seriol* — w 2. połowie XIV w. ich ceny średnio dwukrotnie przewyższały wartość *maquí* i *colomí*, a wartość czarnego pieprzu — tradycyjnie uznawanego za najważniejszy komponent wymiany lewantyńskiej u schyłku wieków średnich — przekraczały o ok. 30%¹⁶. Jak przekonywająco wykazał D. Coulon, *baladí* był najpopularniejszym typem imbiru sprzedawanym na rynku barcelońskim na przełomie XIV i XV w.¹⁷ Handel tą odmianą gwarantował wypracowanie największego zysku, choć przy tak dużym popycie sprowadzanie pozostałych rodzajów imbiru również było bardzo korzystne finansowo.

Kolejną importowaną przyprawą wykorzystywaną do produkcji słodczy był cynamon. W 2. połowie XIV w. sprowadzane ilości były jeszcze stosunkowo niewielkie — jak wykazał D. Coulon, stanowiły zaledwie 4% wszystkich kontraktów. Sytuacja uległa zmianie na przełomie 1. i 2. dekady XV w. W szczycie popytu, przypadającym na lata 1405–1416, cynamon był przedmiotem od 9 do 19% wszystkich kontraktów komendy zawieranych w tym czasie odnośnie przywozu towarów z Cypru, Egiptu i Syrii. Gwałtowny wzrost zainteresowania tą przyprawą w Barcelonie zbiegł się ze zwyżką cen na rynkach bliskowschodnich¹⁸.

Cynamon, podobnie jak imbir, występował w kilku rodzajach. Katańscy nabywali głównie odmiany zwane *mabari* i *sallenia*. W tym czasie — jak zauważa D. Coulon — najdroższym typem cynamonu był *de darseni* (albo *d'arceni*).

¹⁵ *Gingebre*: M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr I, pkt. 9; dok. nr II, pkt. 6; dok. nr IV, pkt. 6; dok. nr VI, pkt. 24; dok. nr VII, pkt. 25; dok. nr VIII, pkt. 9; dok. nr IX, pkt. 9; dok. nr XI, pkt. 11; dok. nr XIII, pkt. 21, 111; dok. nr XIV, pkt. 1; dok. nr XV, pkt. 8; dok. nr XVI, pkt. 164, 189; dok. nr XIX, pkt. 42, 125; dok. nr XXII, pkt. 6; dok. nr XXIII, pkt. 24; dok. nr XXIV, pkt. 7; dok. nr XXV, pkt. 9; idem, *El primer manual...*, § II, nr 82, 84, 85, 94; § III, nr 85–89, 96; § IV, nr 5–7, § V nr 4, 5, 8, 51; § VI, nr 3; § VIII, nr 11, 15, 31, 39, 51, 68; § XVI, nr 4–6, 39, 64; D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 443–449.

¹⁶ Jak zauważa D. Coulon, zachowana dokumentacja źródłowa nie pozwala precyzyjnie określić ilości sprowadzanych towarów ani ich wartości, ponieważ dokumenty te, pochodzące z września 1404 r. i dotyczące ładunków dwóch statków, które zawięły do portu w Barcelonie (katal. *dret d'entrades*), mają charakter mocno wybiórczy. Pierwszą jednostką dowodził Pere Oriolà, druga Jaume Esteve i Nicolau Madrench. Osobne miejsce zajmują dane dotyczące towarów z Egiptu i Syrii, przewożonych na statkach katalońskich przez faktorów słynnej kompanii Datini z Prato. Brak jednak precyzyjnych wartości tych towarów, dodatkowo zastosowano tu różne miary, a zachowane dane dotyczą okresu 1370–1410: D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 430.

¹⁷ *Ibidem*, s. 447.

¹⁸ *Ibidem*, s. 450–453.

Jeszcze inna odmiana — *canella grossa* — pojawia się na kartach *Libre de conexences des spicies*¹⁹.

W 2. połowie XIV w. istotną rolę w imporcie barcelońskim odgrywały goździki, choć — jak wynika z danych zawartych w taryfach celnych miast katalońskich — stosunkowo późno pojawiły się w obrocie wewnętrznym na terenie Katalonii, później niż wymienione uprzednio komponenty²⁰. Ich import wykazywał tendencję odwrotnie proporcjonalną do przywozu cynamonu. Podczas gdy w 2. połowie XIV w. zbyt cynamonu w Barcelonie utrzymywał się na niskim poziomie, zamówienia na goździki stanowiły 7–14% kontraktów komendy. Natomiast już na początku XV w. zanotowano tendencję spadkową: w latach 1405–1416 jedynie 4–8% kontraktów dotyczyło tego asortymentu. Powtórny wzrost nastąpił między 1429 a 1439 r., gdy ilość zamówień na goździki to blisko 18% kontraktów komendy.

Na początku dobrej passy importowej cena tej przyprawy była relatywnie wysoka. Dla przykładu: w 1343 r. aż 10-krotnie przewyższała wartość imbiru i była 7,5 razy wyższa od ceny pieprzu. W późniejszym okresie te relacje uległy znacznemu osłabieniu. Wysoką cenę goździków W. Heyd tłumaczył faktem, że — w przeciwieństwie do imbiru i cynamonu — pochodziły one z Moluków, a ich sprowadzanie wiązało się ze sporymi trudnościami transportowymi²¹. Powyższe stwierdzenie znajduje odzwierciedlenie w *Libre de conexences des spicies*, gdzie goździki zostały zaliczone do towarów kupowanych na funty (*lliura*) jako *aver de lliura*, co — jak tłumaczy D. Coulon — umiejscawiało ten rodzaj korzeni pośród najbardziej wartościowych towarów²².

Dla dopełnienia obrazu barcelońskiej działalności handlowej należy dodać, że wśród innych składników słodkich kompozycji farmaceutycznych do stolicy Katalonii z Bliskiego Wschodu sprowadzano również gałkę muszkatołową²³, jej

¹⁹ Cynamon, *canella, canyella*: M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr I, pkt. 11; dok. nr II, pkt. 6; dok. nr III, pkt. 26; dok. nr IV, pkt. 7; dok. nr VI, pkt. 24; dok. nr VII, pkt. 25; dok. nr VIII, pkt. 10; dok. nr IX, pkt. 10; dok. nr XI, pkt. 11; dok. nr XII, pkt. 11; dok. nr XIII, pkt. 111; dok. nr XIV, pkt. 126; dok. nr XV, pkt. 9; dok. nr XVI, pkt. 96; dok. XIX, pkt. 43; dok. nr XXIV, pkt. 8; dok. nr XXV, pkt. 10; dok. nr XXIX, pkt. 3; idem, *El primer manual...*, § II, nr 40, 41, 79; § III, nr 42, 43, 81; § IV, nr 63, 64; § V, nr 15–18, 124; § VIII, nr 31, 68; § XVI, nr 7, 8, 71; D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 450–457.

²⁰ Goździki, *clavells, comes de girofla*: M. Gual Camarena, *Vocabulario...*, dok. nr IV, pkt. 8; dok. nr VIII, pkt. 11; dok. nr IX, pkt. 11; dok. nr XII, pkt. 51; dok. nr XIII, pkt. 52; dok. nr XIV, pkt. 8; dok. nr XV, pkt. 10; dok. nr XXIV, pkt. 9; dok. nr XXV, pkt. 11; dok. nr XXIX, pkt. 4; idem, *El primer manual...*, § II, nr 48, 95; § III, nr 50, 97; § V, nr 52, 53; § VIII, nr 11, 33, 40, 69; § XVI, nr 51, 52.

²¹ W. Heyd, *L'histoire du commerce du Levant au Moyen Âge*, t. II, Paris 1936, s. 604, D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 456.

²² M. Gual Camarena, *El primer manual...*, § III, nr 50; D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 456.

²³ *Noscades*: M. Gual Camarena, *El primer manual...*, § II, nr 129, 267; § III, nr 135; § IV nr 83; § V, nr 55; § VIII, nr 11, 33, 40, 69; § XV, nr 379–394; § XVI, nr 53.

kwiat (katal. *macís, flor de macís*)²⁴, a także orzechy pistacjowe²⁵, przy czym dane o imporcie tych towarów są fragmentaryczne²⁶.

W tym miejscu należy podkreślić, że w przedstawionej powyżej charakterystyce uwzględniono jedynie najważniejsze komponenty znajdujące się w katalońskim obrocie dobrami z Lewantu. Pełne omówienie tego zagadnienia, wymagające odrębnych studiów, wykraczałoby poza ramy niniejszej pracy i mija się z jej zasadniczym celem.

Znając rodzaje sprowadzanych przypraw, wykorzystywanych do produkcji słodczy, możemy prześledzić, w jaki sposób trafiały one do rąk katalońskich *especiars*. Jak wykazały badania D. Coulona i C. Ferragud Domingo, w XIV w. barcelońscy producenci słodkich wyrobów indywidualnie zaopatrywali się na rynkach lewantyńskich w niezbędne towary²⁷. Na przełomie XIV i XV w. podejmowane przez nich przedsięwzięcia handlowe były już realizowane w ramach komendy²⁸. 28 listopada 1400 r. barceloński *especier* Bernat Verdaguer zainwestował 42 funty i 2 sous w zakup rozmaitych płócien lnianych i przekazał je w ramach komendy Bernatowi Nadalowi, który po ich sprzedaży na Cyprze, w Syrii lub w Egipcie miał nabyć dla zleceniodawcy m.in. słój *mirobolans confits* (powideł śliwkowych), jeden *ròtols* drzewa aloesu oraz półtora *ròtols* białej kamfory. Z pieniędzy uzyskanych po sprzedaży płótna *socius portator* miał nabyć również cukier damasceński i jego odmianę kandyzowaną. Według D. Coulona, powyższa lista zakupów odzwierciedla dwa ważne dążenia Bernata Verdaguer: zaopatrzenie apteki w rzadkie korzenie oraz nabycie zapasu cukru służącego do wyrobu słodkich produktów farmaceutycznych²⁹.

Na początku XV w. w wyniku postępującej profesjonalizacji handlu zamorskiego aktywność barcelońskich *especiars* na niwie importu surowców ze Wschodu została mocno ograniczona. Stopniowo zaprzestali organizowania importu

²⁴ *Macís, flor de macís*: ibidem, § II, nr 81; § III, nr 83; § VIII nr 11, 33, 40, 69; § XVI, nr 54; D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 463.

²⁵ *Nous*: M. Gual Camarena, *El primer manual...*, § III, nr 128; § XV, nr 33, 70; *nous de xarch*: ibidem, § II, nr 128; § III, nr 29, 134; § IV, nr 82; § V, nr 38; § VIII, nr 17, 69; § XVI, nr 34; *nous d'India*: ibidem, § II, nr 130; § III, nr 136, § V, nr 131; D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 463–466.

²⁶ D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 465, tab. nr 63.

²⁷ C. Ferragud Domingo, *Medicina...*, s. 451–454; D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 551.

²⁸ W tej formie handlu inwestor (*socius stans*) przekazywał odpowiednie kwoty lub towary drugiemu współnikowi (*socius portator*), który udawał się w podróż i na rynku przeznaczenia zbywał z zyskiem przewożone dobra. Za uzyskane w ten sposób sumy (ewentualnie powiększone przez kapitał wieziony ze sobą) nabywał określone towary lub surowce. Te ostatnie, przywiezione do metropolii i sprzedane na miejscowym rynku, pozwalały nie tylko na odzyskanie zainwestowanych sum, lecz również przynosiły określony zysk. Strony umowy dzieliły się nim według ustalonych uprzednio proporcji, np. 3:1. Szerzej o formach handlu średniowiecznego zob. m.in. R. Hryszko, *Z Genui...*, s. 188–198.

²⁹ D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 531, na podstawie: AHPB, Bernat Nadal, *Secundus liber comandarum*, (grudzień 1397–sierpień 1403), fol. 100v.

niezbędnych towarów na własną rękę, a zaczęli korzystać z pośrednictwa wyspecjalizowanych kupców. Sami skoncentrowali się na wyrobie gotowych produktów i ich zbyciu (o czym niżej) bądź sprowadzali niewielkie ilości rzadkich i szczególnie poszukiwanych składników, innym pozostawiając import „pospolitych” komponentów (np. imbiru, cynamonu czy goździków)³⁰.

Mając świadomość, że działający na niwie handlu lewantyńskiego Katalończycy nabywali na Bliskim Wschodzie różne rodzaje korzeni, wśród których istotną rolę odgrywały te używane do produkcji słodczy, warto postawić sobie pytanie, czy to szczególne przywiązanie do niektórych rodzajów korzeni było podyktowane właśnie tym faktem? Z pewnością decydującą rolę odgrywał aspekt ekonomiczny, lecz w jaki sposób wytłumaczyć relację między popytem a podażą?

Bezsprzecznie połączenie dwóch czynników: sprowadzania rozmaitych surowców wschodnich i posiadania bogatego zaplecza surowcowego na obszarach późnośredniowiecznej Korony Aragonii — stwarzało dogodne warunki do rozwoju miejscowej produkcji słodkich farmaceutyków, działając pobudzająco na lokalną wytwórczość. Z kolei wraz ze zwiększoną dostępnością słodczy pojawiło się i stopniowo wzrastało zapotrzebowanie na przeróżne słodkie wyroby. Zjawisko to dało się zaobserwować zarówno w kręgach elit władzy (dwory królewskie i możnowładcze), jak i w środowisku katalońskiej finansjery kupieckiej. Odpowiedzią na to była podaż rynków lokalnych bądź regionalnych na rozmaite owoce i warzywa niezbędne do wyrobu konfitur.

2. Kataloński import gotowych wyrobów cukierniczych

Po przeanalizowaniu importu dalekowschodnich komponentów do wytwarzania słodczy warto przyjrzeć się temu, jak na tych samych trasach kształtował się handel gotowymi wyrobami farmaceutyczno-cukierniczymi wytwarzanymi na bazie miodu i cukru.

Choć z interesującego nas okresu dysponujemy jedynie szczątkowymi źródłami potwierdzającymi przywożenie przez kupców katalońskich gotowych słodkości ze Wschodu, sam ten fakt jest bezsporny. Z zawartych w różnych dokumentach informacji wynika, że kupcy z Korony Aragonii, działający w Aleksandrii i Bejrucie u schyłku XIV w., nabywali tam gotowe wyroby cukiernicze, głównie na bazie cukru.

Nasze dociekania zacznijmy od kwestii obecności słodczy w podręcznikach kupieckich. Niemal od razu napotykamy na pierwszą trudność. Otóż XIV-wieczne kompendium Francesca Balducciego Pegolottiego z Florencji i dzieło Anonima katalońskiego, zatytułowane *Libre de conexences des spicies*, choć zawierają szereg danych odnośnie handlu lewantyńskiego, to interesującej nas kwestii nie poświęcają zbyt dużo miejsca.

³⁰ D. Coulon, *Barcelone et le grand commerce...*, s. 552–554.

Pierwszy z przywołanych autorów, który stworzył bodaj najobszerniejszy podręcznik kupiecki, z gotowych wyrobów wymienia jedynie *confetti*, a z poszczególnych typów: konfiturę śliwkową (*myrobolani conditi*), marcepany (*marçapane*) i słodczyce zrobione z imbiru (*zenzeverata*). W swoim zbiorze zamieszcza także informacje na temat możliwości ich nabycia. I tak nie wymienione z typu słodkości (*confetti d'ogni ragione*) według Pegolottiego były dostępne w Konstantynopolu w ilościach mierzonych funtami (*libbre*). Z kolei *tutti i confetti*, w tym *zenzeverata* jako jedyne dookreślone co do rodzaju, można było kupić na Cyprze *a ruotoli di peso e [a] bisanti*. Trzecim miejscem, gdzie zaopatrywano się w słodczyce, był Neapol. Tu sprzedawano *tutti i confetti*, w tym *mirabolani conditi*³¹. Te ostatnie jako jedyna kategoria słodczy figurują również w XIV-wiecznym katalońskim podręczniku kupieckim³².

Najciekawsze informacje toskański kupiec zamieszcza na temat marcepanów, a kwestii przeliczania ich objętości poświęca nawet odrębny rozdział. Przedstawia w nim precyzyjne dane liczbowe umożliwiające dokonywanie zakupów³³. Tak duża uwaga poświęcona nabywanym na Cyprze marcepanom może świadczyć o tym, że stanowiły one główną kategorię kupowanych tu słodkości, a tutejszy rynek ogrywał ważną rolę w obrocie słodczymi.

Które z wymienionych przez Pegolottiego rodzajów gotowych słodczy znajdowały się w ładowniach statków katalońskich? Na to pytanie można udzielić jedynie połowicznej odpowiedzi, podpierając się wynikami badań M. Ouerfellego. Po poddaniu analizie dostępnego materiału archiwalnego na temat handlu cukrem stwierdził on, że kupcy trudniący się tą działalnością obok cukru srowadzali z Bejrutu i Aleksandrii do Barcelony lub innych ośrodków Katalonii także słodczyce. Niestety, źródła handlowe nie zawierają informacji o konkretnych typach słodkości, ograniczając się do enigmatycznej nazwy *confetti*. Trzeba także pamiętać, że omawiane dane dotyczą kupców działających w roli faktorów handlowych wielkiego domu Datinach z Prato, aktywnych na szlakach handlu

³¹ F. Balducci Pegolotti, op. cit., s. 36, 78, 178.

³² *Mirobolans confits*: M. Gual Camarena, *El primer manual...*, § III, nr 133, § IV, nr 137, § V, nr 95, § XVI, nr 94.

³³ *Peso e costo di scatole di legno in che si mette il marzapane quando si fa fresco. || E intendesi ciascuna scatola col suo coperchio. || 6 scatole che tengono in somma apunto ruotolo 1 di marzapane, e possono pesare in somma occhie 5, d'occhie 12 per 1 ruotolo di Cipri, cioè lo legno solo senza il marzapane da mangiare; e costano le dette scatole senza il marzapane a ragione di bisanti bianchi 3 in 3 1/2 il centinaio a conto di novero. || 4 scatole che tengono appunto in somma ruotolo 1 di marzapane possono pesare in somma da occhie 4 al sopradetto peso senza il marzapane; e costano a ragione di bisanti bianchi 3 e 1/2 in 4 il centinaio a conto. || 3 scatole che in somma tengono appunto ruotolo 1 di marzapane possono pesare in somma da occhie 3 e 3/4 al sopradetto peso senza il marzapane; e costano a ragione di bisanti 4 le ciento scatole. || 2 scatole che in somma tengono apunto ruotolo 1 di marzapane possono pesare in somma da occhie 3 al sopradetto peso; e costano di carati 1 e 1/2 l'una scatola. || Una scatola che tenga ruotolo 1 di marzapane puote pesare da occhie 2 e 1/2 al sopradetto peso; e costa a ragione di carati 2 l'una iscatola: F. Balducci Pegolotti, op. cit., s. 318.*

śródziemnomorskiego na przełomie XIV i XV w. Z tego powodu nie można ich traktować jako informacji, które w sposób bezpośredni obrazują aktywność kupców katalońskich. Tym niemniej fakt kierowania poszczególnych ładunków do Barcelony i innych portów katalońskich może dawać przybliżone wyobrażenie o interesującym nas zjawisku. Dane te pokazuje poniższa tabela.

Tabela 1. Kataloński transport morski słodczy bliskowschodnich do Barcelony na przełomie XIV i XV w.

Data	Statek i jego patron	Port załadunku	Port docelowy	Rodzaje słodczy	Inne przewożone towary
21.03.1379	nawa Francesc de Casasaja	Bejrut	Barcelona	1 skrzynia <i>confetti</i>	126 skrzyń cukru 124 skrzynie cukru pudru
4.04.1384	nawa Cap de Bou	Bejrut	Barcelona	25 marcepanów (tu: pudełek) <i>confetti</i> z cukru	320 skrzyń cukru 25 cukru pudru 3 skrzynie cukru <i>candi</i>
10.11.1388	nawa Pere Salom	Aleksandria	Barcelona	5 skrzyń <i>confetti</i>	?
30.05.1391	nawa Giovanni Morella	?	Barcelona	17 skrzyń <i>confetti</i>	?
3.06.1395	nawa Marti Vincens	Rodos	Blanes	21 <i>confetti</i>	69 skrzyń cukru
8.04.1419	?	Bejrut	Collioure	21 skrzyń <i>confetti</i>	42 skrzynie cukru

(Źródło: M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 582, przyp. 70 i s. 678–680, na podstawie: Archivio di Stato di Prato, Archivio Datini, busta 1171)

Analiza danych zawartych w powyższej tabeli pozwala stwierdzić, że kataloński import słodczy pokrywał się ze szczytową fazą handlu katalońskiego na Bliskim Wschodzie na przełomie XIV i XV stulecia. Co więcej, choć zestawienie dotyczy jedynie sześciu ładunków, można pokusić się o postawienie kilku uogólniających wniosków. Po pierwsze, słodczy (*confetti*) sprowadzane z Bejrutu, Aleksandrii i Rodos były kierowane do Barcelony i innych mniejszych portów na wybrzeżu Katalonii (Blanes, Colliure). Po wtóre, ich importem zajmowali się kupcy trudniący się handlem cukrem (przy czym w dwóch przypadkach brak danych). Po trzecie, ilość przywożonego cukru zdecydowanie przewyższała skalę importu słodczy, co może świadczyć, że w katalońskim handlu dalekomorskim zajmowały one dość poślednią pozycję.

Przytoczone powyżej szczątkowe dane skłaniają do postawienia kolejnych pytań. Wśród nich najistotniejszym zagadnieniem wydaje się kwestia typów importowanych słodkości. Ponieważ w zestawieniach brak precyzyjnych określeń, a słodczy zostały odnotowane jedynie pod generalizującym terminem *confetti*, odpowiedź na tak sformułowane pytanie musi pozostać w sferze dopuszczalnych przypuszczeń. Nie jest jednak całkowicie niemożliwa.

Kupcy katalońscy, którzy przybywali do Aleksandrii i Bejrutu, by na przełomie XIV i XV w. prowadzić tu ożywioną działalność w ramach handlu lewantyńskiego, weszli w krąg wymiany handlowej, w której sprzedaż gotowych wyrobów cukierniczych odgrywała niezwykle istotną rolę. Dzięki badaniom Pauliny Lewickiej, dotyczących tradycji kulinarnych XIV-wiecznego Kairu, wiemy, że na terenie Egiptu wytwarzano i wprowadzano do sprzedaży niezliczoną wręcz ilość rozmaitych słodczy i słodkich ciast. Jedne i drugie były określane ogólnym terminem *halawāt*. O skali popularności tego segmentu rynku świadczy fakt, że w ówczesnym Kairze funkcjonował odrębny bazar słodczy (arab. *Suk al-Halawiyin*), znajdujący się na południowych obrzeżach miasta. Słodkości, które tam sprzedawano, były dostępne w formie wisiorków zwanych z arab. *alālīq*. Ich waga wahała się od $\frac{1}{4}$ *ratl*, tj. ok. 110 g, do 10 *ratl*, czyli ok. 4,5 kg. Wyrabiano je z masy cukrowej lub z tzw. *halwa yābisa* (suchej chałwy). Były to bardzo plastyczne surówce, z których dawało się formować rozmaite kształty, np. zwierzęta. Pochodzący z Kairu uczonego historyk al-Makrizi (1364–1442), pełniący w swojej karierze urząd *muhtasiba* (kontrolera targowego), pozostawił sugestywne świadectwo, pisząc, że z masy cukrowej wyrabiano nawet naczynia, w których handlujący na bazarze kupcy trzymali sprzedawane produkty³⁴.

Inną przesłanką na temat dużej popularności słodczy na Bliskim Wschodzie w XIV w. są dane zawarte w ówczesnych księgach kucharskich. I tak w syryjskiej *Kitāb al-wuslā 'ilā l-habīb fī wasf al-tayyibāt wa-l-tīb* (*Księga opisu najlepszych dań i najlepszych przypraw*)³⁵ przepisy na słodczy zostały zgromadzone w osobnym rozdziale (VII)³⁶. Znajdujemy tam zarówno receptury na wyroby funkcjonujące we wcześniejszym piśmiennictwie kulinarnym krajów Orientu (*Kitāb al-Tabīkh* al-Baghdadięgo czy *Kitāb Wasf al-At'ima al-Mu'tāda*), jak i oryginalne kompozycje. Do pierwszych należą słodkie masy w typie współczesnej chałwy: migdałowa *makshūfa*, pistacjowa *harīsa* oraz *sabuniyya*, będąca rodzajem masy przygotowywanej z cukru, miodu, skrobi i bakalii, której nazwa nawiązuje do konsystencji podobnej do mydła³⁷. Drugą grupę stanowią masy cukrowe z dodatkami, np. daktylowa *tamarīya* z pistacjami czy *halwā makkīya* ze skrobi i semoliny³⁸.

³⁴ W.C. Schultz, *Maqrizi, Al-*, (w:) *Medieval Islamic Civilisation. An Encyclopedia*, ed. J.W. Meri, New York 2006, s. 478–479; P. Lewicka, op. cit., s. 311–312.

³⁵ Nagłówki z nazwami słodczy podaje M. Rodinson w: *The Wusla ilā al-Habīb*, (w:) M. Rodinson, *Studies...*, s. 141–143.

³⁶ Jak wskazuje Ch. Perry, niektóre zachowane rękopisy zawierają dodatkowe przepisy, które nie weszły do tekstu zasadniczego. W sumie jest ich 58. Znaczna ich część dotyczy słodczy. Jak wskazuje anglojęzyczny wydawca, wiele z nich zamieszczono w pracy al-Baghdadięgo, w XIV-wiecznej *Kitāb Wasf*, a nawet w tekście zasadniczym *Kitāb al-wuslā*: zob. *Medieval Arab Cookery...*, s. 451–465.

³⁷ *The Wusla...*, s. 142.

³⁸ *Ibidem*, s. 141.

Szczególnym źródłem pozwalającym bliżej poznać rodzaje słodczy wytwarzanych na obszarze Egiptu Mameluków jest anonimowa *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id* (*Skarbiec porad o komponowaniu urozmaiconego stołu*)³⁹. Zbiór ten zawiera aż 750 receptur kulinarnych (łącznie z przepisami w aneksie jest ich 830). 81 spośród nich odnosi się do różnego rodzaju ciast i wyrobów cukierniczych. Dalszych 12 receptur dotyczy mas owocowych (arab. *ma'jūn*), a kolejne 9 — konfitur (arab. *jawāriṣhn*). W pierwszej grupie znalazły się przepisy na 2 masy marchewkowe oraz cedratową, pomarańczową, imbirową (solo i z dodatkami), aloesową, kminkową, miętową, z rzodkwi, mastyksową i pigwową⁴⁰. W osobnym rozdziale umieszczono receptury na konfitury z cedratów, jabłek, pigw, marchewek, cytryn, aloesu, ambry i kminku oraz *jawāriṣhn al-muthallath*⁴¹. Do omawianego zbioru trafiły również przepisy na konserwowane daktyle, najczęściej w miodzie⁴², słodkie masy w typie współczesnej chałwy⁴³, marcypany⁴⁴ oraz szereg innych słodkości, które niejednokrotnie trudno dokładnie sklasyfikować⁴⁵. Niestety, przy obecnym stanie wiedzy nie można jednoznacznie wskazać, które z wymienionych powyżej słodkości były przedmiotem zainteresowania kupców z Katalonii.

Wzmiankowany uprzednio M. Ouerfelli twierdzi, że rozmaite rodzaje słodczy pozostawały dobrem luksusowym dostępnym jedynie dla dość wąskiej grupy elit. Nie można wykluczyć, że należeli do niej również kupcy łańcący, w tym interesujący nas Katalończycy. Skąd taki wniosek? Pojedyncze wzmianki źródłowe

³⁹ *Kanz...* W tym miejscu pragnę serdecznie podziękować dr hab. Paulinie Lewickiej za życzliwą pomoc i wskazanie sporej części przepisów na słodkości zawartych w niniejszym zbiorze.

⁴⁰ Masy: marchewkowa (arab. *maj'ūn al-jazar al-barrī wa-huwa al-shaqāqul*): ibidem, s. 145, nr 386; marchewkowa (arab. *maj'ūn al-jazar*): ibidem, s. 145, nr 387; cedratowa (arab. *maj'ūn al-utrujj*): ibidem, s. 133, nr 352; pomarańczowa (arab. *maj'ūn al-nāranj*): ibidem, s. 143, nr 381; imbirowa (arab. *maj'ūn al-zanjabīl al-mahzūl/al-mahrūl*): ibidem, s. 143–144, nr 382; imbirowa (arab. *maj'ūn al-zanjabīl al-maqsūs*): ibidem, s. 144, nr 384; aloesowa — (arab. *maj'ūn 'ūd*): ibidem, s. 144, nr 383; kminkowa (arab. *maj'ūn al-kammūn*): ibidem, s. 144, nr 385; miętowa (arab. *maj'ūn al-na'na*): ibidem, s. 145, nr 388 (M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 720 podaje ten przepis w przekładzie francuskim); z rzodkwi (arab. *maj'ūn al-fujl*): *Kanz...*, s. 145–146, nr 389; mastyksowa (arab. *maj'ūn al-mustakā*): ibidem, s. 146, nr 390; pigwowa (arab. *maj'ūn al-safarjal*): ibidem, s. 146, nr 391. Odnośnie tej ostatniej receptury: zob. P. Lewicka, op. cit., s. 333, przyp. 992.

⁴¹ Konfitury z: cedratów (arab. *jawāriṣhn al-utrujj*): *Kanz...*, s. 139, nr 372; jabłek (arab. *jawāriṣhn al-tuffāh*): ibidem, s. 139, nr 373; pigw (arab. *jawāriṣhn al-safarjal*): ibidem, s. 139–140, nr 374; *jawāriṣhn* trójkątny (arab. *jawāriṣhn al-muthallath*): ibidem, s. 140, nr 375; marchewek (arab. *jawāriṣhn al-jazar*): ibidem, s. 140–141, s. 376; cytryn (arab. *jawāriṣhn al-laymūn*): ibidem, s. 141–142, nr 377; aloesu (z drzewa aloesowego, arab. *jawāriṣhn al-'ud*): ibidem, s. 142, nr 378; ambry (arab. *jawāriṣhn al-'anbar*): ibidem, s. 142, nr 379; kminku (arab. *jawāriṣhn al-kammūn*): ibidem, s. 142–143, nr 380.

⁴² *Rutab mu'assal* (daktyle w miodzie): ibidem, s. 129, nr 340; *rutab murabba* (rodzaj konfitury z suszonych daktyli): ibidem, s. 129, nr 341; *tamar mu'assal malih* (smaczne daktyle w miodzie): ibidem, s. 131, nr 346.

⁴³ *Sabuniyya*: ibidem, s. 115, nr 302.

⁴⁴ *Al-lawzīnaj al-yābis*: ibidem, s. 118, nr 311; *fālūdhaj baydar*: ibidem, s. 120, nr 317.

⁴⁵ Patrz m.in. rozdz. 10: *Słodkości i ich rodzaje*: ibidem, s. 103–146.

wskazują, że obok importu wschodnich korzeni czy gotowych wyrobów niektórzy przedsiębiorcy zaangażowani w handel lewantyński realizowali zamówienia o specjalnym charakterze. Taka sytuacja miała miejsce w 1398 r., kiedy Miquel de Novalis dostarczył 11 słoży wschodnich słodyczy ówczesnemu władcy Korony Aragonii Marcinowi I Ludzkiemu, za co ten nie omieszkał podziękować w osobnym piśmie⁴⁶.

W tym miejscu warto bliżej przyjrzeć się miejscom, z których przywożono gotowe wyroby cukiernicze. I tak na bezpośredni eksport słodyczy z Aleksandrii może wskazywać nomenklatura stosowana w ówczesnej Katalonii: słodycze serwowane w latach 40. XV w. przez władze miejskie Barcelony były określane mianem *confits alexandrines* (zob. niżej)⁴⁷. Należy jednak podkreślić, że jest to tylko hipoteza, ponieważ zastosowany desygnat może wskazywać zarówno na miejsce pochodzenia, jak i na rodzaj słodkości.

Jeśli chodzi o Cypr, to wiadomo, że u schyłku XIV w. Katalończycy sprowadzali zeń cukier, natomiast dostępne dane nie potwierdzają rozwiniętego importu słodyczy. Nie można go jednak całkowicie wykluczyć, zwłaszcza że — jak wspomniano powyżej — Pegolotti w swym podręczniku kupieckim wskazywał na Cypr jako miejsce, gdzie wytwarzano marcepany. Ta informacja może stanowić pewną wskazówkę co do asortymentu towarów nabywanych tutaj przez kupców katalońskich⁴⁸.

Według Pegolottiego, podobna sytuacja miała miejsce w Konstantynopolu. Z jego słów wynika, że istniał tam odrębny rynek słodyczy⁴⁹.

Następnym obszarem, gdzie Katalończycy mogli zaopatrywać się w słodycze, była Sycylia. Na wyspie intensywnie uprawiano trzcinę cukrową, przetwarzaną w licznych *trapetti* (młynach cukrowych). Ich właściciele zajmowali się nie tylko produkcją różnych rodzajów cukru, lecz również wytwórstwem i dystrybucją jego przetworów.

Jak można sądzić, początki rynku słodyczy na Sycylii datują się co najmniej na przełom XIV i XV w. Wiadomo, że działający w Palermo Branchonus Mizoe od 1361 r. sprzedawał wodę różaną (nie mamy natomiast pewności, czy handlował również słodyczami). Jego odbiorcami byli nabywcy z Cagliari i Oristano na Sardynii. W 1416 r. nieznany z imienia kupiec nabył *confectiones* produkowane przez Sufena di lu Medico z Palermo. Zdaniem H. Bresca, w 2. dekadzie XV w. na terenie Sycylii nastąpił błyskawiczny rozwój sprzedaży gotowych wyrobów cukierniczych, a klientami miejscowych *speziari* — poza odbiorcami lokalnymi — stali się również nabywcy z zewnątrz, m.in. z dużych ośrodków świata śródziemnomorskiego⁵⁰. W tej perspektywie nie dziwi fakt, że sycylijski rynek

⁴⁶ D. Girona Llagostera, op. cit., dok. nr 6; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 582.

⁴⁷ P.J. Comès, op. cit., s. 100; *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 121.

⁴⁸ F. Balducci Pegolotti, op. cit., s. 318.

⁴⁹ Ibidem, s. 36.

⁵⁰ H. Bresca, *Les jardins de Palerme...*, s. 75.

słodczy przyciągnął także kupców z Katalonii. Ci ostatni już w XIV w. aktywnie angażowali się na Sycylii w handel cukrem, dlatego ich uwadze nie mogła ująć sprzedaż gotowych wyrobów. W 1421 r. gotowe *confectiones* nabył kupiec z Walencji, Beninatus de Belpuch⁵¹. Dziesięć lat później Jaume Sirvent, który przybył do Palermo po cukier, przy okazji kupił u Guglielmo de la Chabica 1 *cantar* i 8 *rotoli confeccione* (w przybliżeniu 86,4 kg)⁵². Choć przytoczone wzmianki mają charakter wrywkowy, zdaniem znawcy dziejów średniowiecznego handlu sycylijskiego, M. Del Troppo, słodczyce — obok niewolników, cukru, bawełny, jedwabiu i win — zostały zaliczone do istotnych towarów eksportowanych z wyspy do Barcelony⁵³.

Za takim znaczeniem słodczy w kontaktach handlowych między Sycylią i Katalonią przemawia fakt, że kupcy katalońscy pobudzali lokalną wytwórczość. Dla przykładu w 1411 r. kupiec Pere Roca z Katalonii zawarł roczny kontrakt z Giovannim de Chillino, właścicielem rafinerii cukru z Ziza. Przedmiotem porozumienia była produkcja słodczy (*ad conficendum cogliandros*)⁵⁴.

Z przytoczonych powyżej przykładów jasno wynika, że import wyrobów cukierniczych był prowadzony przez Katalończyków w bardzo zróżnicowanym zakresie. Jak można sądzić, tamtejsi kupcy częściej woleli koncentrować się na sprowadzaniu poszczególnych komponentów niż gotowych produktów. Przywóz tych ostatnich najczęściej był związany z zakupami cukru (Aleksandria, Bejrut) lub miał miejsce tam, gdzie ten surowiec był łatwo dostępny i przetwarzany (Cypr, Sycylia). Przyczyn tego stanu rzeczy należy upatrywać również w kształcie organizacyjnym katalońskiego importu ze Wschodu w XIV i XV w. Pomocą w tym względzie służą badania D. Coulona dotyczące handlu Barcelony z Bliskim Wschodem w latach 1330–1430. Z przeprowadzonych przez niego analiz wynika, iż na przestrzeni tych dwóch wieków katalońska wymiana ze Wschodem uległa dalece idącej specjalizacji, związanej z profesjonalizacją katalońskich *especiers*. O ile w XIV w. sami zajmowali się importem poszczególnych surowców, wykorzystując takie metody handlowe jako komenda czy spółka, o tyle w stuleciu następnym dotychczasowi importerzy przekształcili się w wytwórców działających w ojczyźnie i prowadzących sprzedaż przygotowanych przez siebie wyrobów na lokalnych rynkach. Z uwagi na konkurencję innych *especiers* każdy pragnął wykazać się wyjątkowym kunsztem. W tym świetle łatwo zrozumieć, dlaczego byli bardziej zainteresowani nabywaniem poszczególnych komponentów do produkcji słodkości niż sprowadzaniem gotowych słodczy.

⁵¹ Ibidem.

⁵² M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 583, przyp. 74.

⁵³ M. Del Treppo, *I mercanti catalani...*, s. 155.

⁵⁴ Ibidem, s. 583.

ROZDZIAŁ IV

WYRÓB I SPRZEDAŻ SŁODYCZY W KRAJACH KORONY ARAGONII

1. Charakterystyka korporacji *especiers*

Wytwarzaniem słodyczy w późnośredniowiecznej Koronie Aragonii zajmowali się *especiers*, czyli sprzedawcy przypraw korzennych, określani niekiedy jako aptekarze (katal. *apotecaris*). Jak wskazuje C. Vela i Aulesa, pierwszy termin i jego derywaty to nazwy pochodzenia katalońskiego, natomiast drugi wywodził się z łaciny (łac. *apothecarius* czy *apothecaria*) i na terenach dawnej monarchii był rzadziej używany. Częstość stosowania terminu *apothecarius* wzrosła u schyłku XV w., by w epoce nowożytnej całkowicie wypreć rodzime określenie. Od tego czasu średniowieczny termin *especier* zaczął być używany jedynie w dziedzinie ziołarstwa (katal. *herbolari*)¹. W niniejszej pracy, skoncentrowanej na czasach późnego średniowiecza, oba te pojęcia będą używane zamiennie.

Aby lepiej zrozumieć specyfikę pracy *especiers*, a tym samym znaleźć odpowiedź na pytanie, dlaczego właśnie ta grupa zawodowa trudniła się wyrobem słodyczy, należy zwrócić uwagę na zakres działalności ówczesnych sprzedawców korzeni. Był on niezwykle szeroki. Katalońscy *especiers* vel *apotecari* w pierwszym rzędzie zajmowali się dystrybucją rozmaitych przypraw korzennych, używanych zarówno w kuchni, jak i w ówczesnej farmacji. Przygotowywali również rozmaite medykamenty w formie leków prostych i złożonych, które preparowali

¹ Kwestii nomenklatury stosowanej w odniesieniu do opisywanego zawodu został poświęcony artykuł J.M. Suñé Arbussá i X. Sorní Esteva, *Barcelona. Baja Edad Media...*, s. 130–150; zob. też C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 839–882; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 62–64. M. Ouerfelli wyjaśnia owo zjawisko ewolucją funkcji ówczesnych aptekarzy, dodatkowo wskazując na fakt, że obszary Półwyspu Iberyjskiego, a w szczególności tereny Korony Aragonii na czele z Barceloną i Majorką były terenami o najsilniej rozwiniętej farmacji w skali całej zachodniej części basenu Morza Śródziemnego. Miał na to wpływ fakt, że oba ośrodki były ważnymi centrami wymiany międzynarodowej. Nie bez znaczenia pozostawał również łatwy dostęp do cukru wytwarzanego w Granadzie, Walencji i na Sycylii. Zdaniem wspomnianego badacza, zawartość inwentarzy Francesca de Camp z 1353 r., Francesca Ferrer z 1410 r. i Jordiiego Clareta z 1466 r. jest świadectwem wzrostu znaczenia tamtejszych *especiers*, którzy — przejmując kompetencje aptekarzy — rafinowali cukier, sprzedawali go, przygotowywali słodycze i konfitury. M. Ouerfelli nie zauważa wspomnianej zbieżności terminów *especiers/apotecaris* na gruncie Korony Aragonii, stąd oba zawody traktuje jako odrębne profesje: M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 573–574; zob. też C. Vela i Aulesa, *Les compravendes al detall i a crèdit en món artesà. El cas dels especiers i els candellers*, „Barcelona. Quaderns d’història”, t. 13, 2007, s. 131, przyp. 2. O działalności tej grupy zawodowej na progu XIV w. zob. też C. Batlle i Gallart, *Els apotecaris...*, s. 97–109.

według tylko sobie znanych receptur i norm jakościowych narzucanych przez korporację zawodową (o czym niżej). Trudnili się też ucieraniem maści i pachnidel. Odrębną sferą ich działalności był wyrób świec woskowych, niezbędnych do oświetlania pomieszczeń i celebracji liturgicznych w kościołach. Tych, którzy się w tym specjalizowali, zwano wytwórcami świec (katal. *candelers*). U ówczesnych *especiers/apotecaris* można było nabyć także inne towary: papier, jeden z rodzajów wosku (*cera gomada*) i różnokolorowe barwniki używane do pisania². Kolejną, istotną sferą ich działalności był wyrób słodkości.

Do połowy XV w. produkcja słodczy to dziedzina nieomal zmonopolizowana przez *especiers*. Nie było by to możliwe bez odpowiedniego przygotowania zawodowego tej grupy osób. Oprócz konkretnych umiejętności i dobrze wyposażonego warsztatu warunkiem koniecznym do prowadzenia tego typu działalności była przynależność do cechu aptekarzy, który ściśle reglamentował zakres prerogatyw swoich członków w oparciu o ówczynie stosowne normy prawne. Należały do nich zarówno rozporządzenia władz miejskich, jak i prawodawstwo ogólnopństwowe.

2. Regulacje prawne dotyczące produkcji słodczy

Początkowo rynek wyrobów farmaceutycznych na terenach Korony Aragonii nie był przedmiotem odrębnego ustawodawstwa, a jego funkcjonowanie wyznaczały ogólne normy prawne regulujące życie miejskie. Z czasem działalność katalońskich *especiers*, podobnie jak innych grup zawodowych, została uregulowana zarówno na szczeblu miejskim, jak i centralnym. Działania, zainicjowane w tym zakresie na początku XIV w., trwały do schyłku wieków średnich³. Po tym czasie wyrób oraz sprzedaż wszelkich lekarstw, w tym także słodkich medykamentów, podlegał różnym regulacjom prawnym. Przyjrzyjmy się bliżej temu zagadnieniu, analizując ustawodawstwo definiujące zakres działalności *especiers* w stołecznej Barcelonie.

Począwszy od pierwszych dekad XIV w. barcelońscy sprzedawcy korzeni zaczęli podlegać różnym rozporządzeniom regulującym handlowanie na terenie miasta różnymi towarami. Pierwotnie dotyczyły one ogólnych kwestii związanych z ilością i jakością sprzedawanego asortymentu, a z czasem były systematycznie uzupełniane o dodatkowe, bardziej szczegółowe rozporządzenia. Najwcześniejsze normy prawne regulujące aktywność zawodową sprzedawców korzeni określały zakres kontroli sprzedaży niebezpiecznych substancji, np. arseniku (1311 r.), utrzymania jakości szafranu (1341 r.) oraz zachowania jakości przypraw korzennych (w szczególności pieprzu, imbiru, szafranu i goździków). W latach 1319–1322 władze miejskie Barcelony wydały rozporządzenia, w któ-

² C. Ferragud Domingo, *Medicina...*, s. 436–444; P. Valsalobre, op. cit., s. 34–39; J.M. Suñé Arbussá, X. Sorní Esteve, *La farmacia en Barcelona desde Alfons...*, s. 71–72.

³ M. González y Sugrañes, op. cit., s. 38–69; R. Jordi i González, op. cit., s. 33–63; C. Ferragud Domingo, *Los oficios...*, s. 115–118.

rych wszyscy *especiers* zostali zobowiązani do przestrzegania deklarowanej wagi i unikania nadużyć z tym związanych. W podobnym duchu były utrzymane uchwały władz miejskich z 1345 i 1355 r.⁴ Choć te najwcześniejsze regulacje prawne nie odnosiły się wprost do interesującej nas sfery produkcji słodkości, możemy wnioskować, że przestrzeganie jakości produktu i zachowanie należytej wagi obejmowało i tę dziedzinę aktywności sprzedawców korzeni.

Począwszy od połowy XIV w. działalność *apotecari* na terenie całej Korony Aragonii zaczęła być przedmiotem regulacji prawnych zawartych w ordonansach i przywilejach nadawanych przez kolejnych władców.

Do jednych z pierwszych należała konstytucja *Super facto apothecariorum* wydana na kortezach w Perpignan w 1351 r. Ówczesny władca Piotr IV nakazywał w niej powołanie specjalnej komisji, w skład której weszliby *trzej mężowie godni zaufania*. Do głównych zadań tego gremium miała należeć kontrola jakości i wagi towarów sprzedawanych przez *especiers* oraz podejmowanie arbitralnych decyzji w sporach między sprzedawcą a klientem⁵. Choć sam dokument nie wszedł w życie, był zapowiedzią dalszego rozwoju działalności prawodawczej regulującej aktywność katalońskich *especiers*. XIV-wieczne uchwały kładły podwaliny pod znormalizowaną działalność tej grupy zawodowej i wyznaczały zasadniczy kierunek dalszych działań (w pełni rozwinięty dopiero w 3. ćwierci XV w.), którego głównym celem była troska o jakość dostarczanych surowców i wytwarzanych produktów oraz stworzenie skutecznych mechanizmów kontroli. Jak zobaczymy poniżej, ówczesni ustawodawcy nie ograniczali się tylko do wytyczenia ogólnych ram kontroli, lecz wchodzili w kwestie szczegółowe, m.in. określając normy wyrobu poszczególnych produktów. Z naszego punktu widzenia ma to zasadnicze znaczenie, ponieważ wskazuje na pozycję i rolę słodczy w ówczesnej produkcji aptekarskiej. Przyjrzyjmy się zatem bliżej temu zagadnieniu.

W XV w. zasadniczą linię działalności prawodawczej władz miejskich Barcelony, odnoszącą się do sposobu wytwarzania poszczególnych produktów aptekarskich, wyznaczały cztery dokumenty.

Pierwszym z nich były *Ordinacions novellament fetes sobre los speciers* z 1433 r. Określono w nich procedury inspekcyjne oraz sposób rozwiązywania konfliktów na linii sprzedający–kupujący. W niniejszym dokumencie precyzyjnie opisano towary zbywane przez *especiers*, a podlegające nadzorowi. Otóż przedmiotem kontroli przeprowadzanej przez lekarza, kupca korzennego i dwóch aptekarzy (*un metge fisic, un mercader droguer, dos especiers*), którym towarzyszył

⁴ C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 844. Osobno potraktowano wyspecjalizowanych wytwórców świec, tylko pośrednio zaangażowanych w handel korzeniami. Ze względu na fakt, że zakres ich działalności jedynie w szcążkowej formie wiązał się z prezentowanym w tej rozprawie tematem, niniejsza kwestia zostanie pominięta. Zainteresowani problematyką prawodawstwa regulującego działalność korporacji wytwórców świec mogą zapoznać się z tym tematem m.in. w: ibidem, s. 848–849.

⁵ J. Isamat Vila, op. cit., s. 14–15; J.M. Suñé Arbussá, X. Sorní Esteva, *La farmacia en Barcelona desde Alfons...*, s. 68; C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 850n.

barceloński *mostassaf* (królewski nadzorca miar i wag)⁶, miały być syropy, leki i komponenty medykamentów wykorzystywane przez sprzedawców. Co więcej, z treści dokumentu wynika, że *especiers* posiadający swój własny warsztat (katal. *obrador*) uzyskiwali monopol na sprzedaż leków złożonych i prostych, w tym powidełek leczniczych, plastrów, maści, olejków, wód destylowanych i innych⁷.

Kilkanaście lat później powrócono do tego zagadnienia, podejmując prace nad nową regulacją dotyczącą działalności cechu *especiers/apotecari*. Wówczas to władze miejskie Barcelony przygotowały projekt ordonansu, który w bezpośredni sposób dotyczył produkcji i obrotu słodkimi wyrobami aptekarskimi. W dokumencie z 3 listopada 1445 r. wskazywano, że do wolnej sprzedaży miały zostać wprowadzone różne słodkości z cukru (*confits de sucre*), takie jak syropy porzeczkowe (*xaropes de rubes*), lemoniada (*llimoniada*), jabłka aleksandryjskie (*pomes alexandrines*), konfitury z dyni i arbuza (*carabassat, sindriat*), kandyzowany imbir zielony (*gingebre vert*), bliżej nieokreślony *brot de bàlsam* oraz *każdy inny produkt w syropie cukrowym (tot altre producte aixaropat amb sucre)*⁸. Gdyby te przepisy weszły w życie, dotychczasowy monopol *especiers* na wyrób tego typu specyfików zostałby podważony. Nie doszło jednak do tego, ponieważ ostatecznie zmieniono projekt przygotowywanej ustawy.

C. Vela i Aulesa wskazuje, że z nieznanых przyczyn wymienione produkty zostały wymazane i nie uwzględniono ich w ostatecznej wersji rozporządzenia. Zachowano jedynie wzmiankę o *llimoniada*, do której dołączono syrop porzeczkowy (*xarop de ribes o groselles*). Można by z tego wnioskować, że monopol zniesiono tylko na produkcję tych dwóch produktów. W ocenie wspomnianego badacza niniejsze działania świadczyły o chęci wyłączenia konfitur cukrowych z monopolu *especiers*. Kataloński uczyony nie rozstrzyga, czy ów fakt stanowił przejaw sprzeciwu wobec ograniczenia monopolu wspomnianej korporacji na sprzedaż konfitur cukrowych, czy też te ostatnie — nie będąc lekarstwem w ścisłym tego słowa znaczeniu — nie zostały uprzednio włączone w sferę wyłącznego handlu tej grupy kupców⁹.

⁶ O urzędzie królewskiego nadzorcy miar i wag zob. m.in. C. Vela i Aulesa, *Les ordinacions...*, s. 20–26; F. Sevillano Colom, *De la institució del mustaçaf de Barcelona, de Mallorca y de Valencia*, „Anuario de Historia del Derecho Español”, t. XXIII, 1953, s. 525–538; S. Riera, *El mostassaf i el control del consum (s. XIII–XVIII)*, „L’Avencç”, t. 60, 1983, s. 389–393; P. Chalmeta Gendrón, *El almoacén a través de los „Llibre del Mustaçaf”*, (w:) *Homenaje a la profesora M. de los Desamparados Cabanes Pecourt*, „Aragón en la Edad Media” nr 20, 2008, s. 203–223.

⁷ *Ordinacions referides als especiers, apotecaris i al comerç de medicaments, 27.XI.1433*, (w:) M. Bajet Royo, op. cit., dok. nr 63, s. 326–328; C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 853. Określono również dość ogólnie dodatkowe kryteria wykształcenia i zasady decydujące o dopuszczeniu do zawodu (m.in. dwa lata praktyki i złożenie stosownego egzaminu zawodowego przed wspomnianą Radą Czterech i rajcami). Ciekawą kwestią było postanowienie, że recepty musiały być sporządzane po katalońsku, a nie po łacinie, co więcej — przy zastosowaniu terminów używanych potocznie. Zob. też J. Isamat Vila, op. cit., s. 15–16.

⁸ J. Isamat Vila, op. cit., s. 16–17; C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 855–847.

⁹ Wyżej wymieniony nie zatwierdzony projekt znajduje się w archiwum pod taką samą sygnaturą, co dokument zatwierdzony: C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 857–859.

Z naszego punktu widzenia niniejszy dokument ma kluczowe znaczenie. Choć nie znamy dokładnych przesłanek, jakimi kierowały się barcelońskie władze, możemy próbować wyciągnąć hipotetyczne wnioski. Po pierwsze, wydaje się, że zaprezentowany projekt nie wszedł w życie z powodu bardzo silnej presji środowiska. To stwierdzenie z kolei można interpretować co najmniej dwojako. Z jednej strony dążenie barcelońskich *especiars* do zachowania monopolu na słodkie wyroby może świadczyć o znaczącej roli tej sfery produkcji na tle całej aktywności zawodowej wspomnianej korporacji. Z drugiej może pośrednio wskazywać na ugruntowujące się w tamtych czasach przekonanie, że preparowanie słodkich specyfików nie wymaga specjalistycznej wiedzy farmaceutycznej, jaką dysponowało tylko wąskie grono profesjonalistów. Wówczas można by przyjąć, że stanowi to dowód na popularność tej sfery produkcji cukierniczej, odzwierciedlającą rosnące zapotrzebowanie na słodczy. Liberalizacja przepisów regulujących przygotowywanie i obrót handlowy słodkościami z pewnością służyła potencjalnym konsumentom, a jednocześnie była niekorzystna dla wąskiej korporacji zawodowej stojącej na straży swoich partykularnych interesów.

Analiza kolejnych kroków podjętych przez prawodawców barcelońskich zdaje się częściowo potwierdzać powyższe przypuszczenia. Już trzy lata później, w 1448 r., władze miejskie stolicy Katalonii wydały dokument opatrzony tytułem *Ordinacions fetes sobre los confits de sucre*, a więc bezpośrednio odnoszący się do interesującej nas materii. Ze względu na specyfikę tego rozporządzenia warto przyjrzeć mu się uważniej. Jego treść może być kluczem do zrozumienia roli i znaczenia słodczy dla późnośredniowiecznych barcelończyków.

Adresatami regulacji z dnia 1 lutego 1448 r. były trzy grupy osób. Pierwszą tworzyli *especiars*, a więc tradycyjni producenci słodkich wyrobów aptekarskich. Po nich dość nieoczekiwanie pojawili się *sucrers* (cukrownicy), niewystępujący wcześniej w skodyfikowanych normach. Najbardziej zaskakująca jest jednak trzecia grupa — podmiotami nowego ustawodawstwa były osoby trudniące się wyrobem słodczy cukrowych (*qualsevol persona qui acostuman de fer o confegir confits de sucre en la dita ciutat*)¹⁰. Takie sformułowanie jest mocną przesłanką do tego, by uznać, iż w połowie XV w. istniało szerokie grono osób działających dotąd poza legalną korporacją zawodową *especiars* i wbrew obowiązującemu prawu trudniących się wyrobem słodczy. Zważywszy na wspomniany uprzednio odrzucony projekt ordonansu z 1445 r., takie przypuszczenie wydaje się jeszcze bardziej prawdopodobne. Nim jednak sformułujemy kolejne wnioski, poddamy wnikliwej analizie treść *Ordinacions fetes sobre los confits de sucre*, zamkniętą w trzech zasadniczych punktach.

W pierwszym ustępie tego dokumentu władze miejskie Barcelony nakazywały osobom trudniącym się wyrobem słodczy, by do produkcji używali jedynie czystego cukru, bez domieszek mąki ani żadnej innej substancji, pod karą 100 sous

¹⁰ *Ordinacions referides als confiters i a l'elaboració de confits, I.II.1448*, (w:) M. Bajet Rojo, op. cit., dok. nr 65, s. 333–334; C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 862.

grzywny i utraty sfałszowanych produktów. Po wtóre, konkretne słodycze, a mianowicie przetwory z cedratów (*citronat*) i z dyni (*carabassat*), nie mogły być mieszane ze sobą pod karą 50 sous i konfiskatą niepełnowartościowych produktów. W ostatnim punkcie informowano, że *mostassaf*, czyli królewski kontroler miar i wag, został wyznaczony do kontroli zarówno samych słodyczy, jak i miejsc ich produkcji. Godnym podkreślenia jest fakt, że w niniejszym nadzorze mieli uczestniczyć również mianowani przezeń reprezentanci wytwórców słodyczy, tj. aptekarzy — *especiars*, cukierników — *confiters* lub cukrowników — *sucrers*. Na oponentów sprzeciwiających się przeprowadzeniu kontroli miały być nałożone kary w wysokości 10 sous ($\frac{2}{3}$ dla *mostassafa*, reszta dla denuncjatora)¹¹.

Według C. Vela i Aulesa, analizowany dokument może być związany z projektem z 1445 r. Badacz przypuszcza, że pojawienie się tego typu uregulowań prawnych miało znaczny związek z rozwojem przemysłu cukierniczego w XV w. na obszarach języka katalońskiego, a w szczególności na terenie Walencji¹². Po uważnej analizie treści tego dokumentu trudno się jednak oprzeć wrażeniu, że nie chodziło tyle o sam rozwój cukiernictwa, co o fakt, że dalsze utrzymywanie go w ramach monopolu korporacji *especiars/apotecari* — przy tak dużej popularności słodyczy na terenie całej Korony Aragonii — było już po prostu niemożliwe. W tej sytuacji władze chciały zachować przynajmniej pozory kontroli rynku, obligując do zachowywania określonych norm jakościowych i poddając ich przestrzeganie stosownemu nadzorowi. Chcąc mieć większy nadzór nad tym segmentem produkcji, miejscy prawodawcy barcelońscy wprowadzili kolejne regulacje.

O ile wyrób słodyczy z cukru przy zachowaniu wymagań jakościowych mógł być prowadzony bez ograniczeń, to produkcja innych rodzajów słodkości, w szczególności nugatów (katal. *torrons*), wafli (katal. *neules*) oraz wina z przyprawami korzennymi (katal. *clarea*) polegała na dodatkowym obostrzeniach. Wskazania te zawarto w rozporządzeniu *Ordinacions de apothecaris* z 1459 r. Obok regulacji dotyczących wyrobu niektórych rodzajów słodyczy znajdziemy tam również zasady uzyskania dostępu do zawodu i kontynuowania prowadzenia apteki przez wdowę po zmarłym właścicielu¹³.

Podstawowym i obligatoryjnym warunkiem produkcji i sprzedaży było posiadanie statusu rezydenta (katal. *residents habituals*). W praktyce należało być albo obywatelem Barcelony z urodzenia, albo posiadać tu własną nieruchomość i mieć żonę. W dalszej części dokumentu ustawodawcy kładli nacisk na przestrzeganie norm jakościowych (m.in. zakazano pokrywania nugatów wafkami) i utrzymanie zasady ścisłej kontroli produkcji. W myśl rozporządzenia przedmiotem kontroli były wafle, nugaty i wino z przyprawami (katal. *clarea*) oraz słodkości, cukier i korzenie, a także inne, nie wymienione z nazwy wyroby (*totes altres coses emer-*

¹¹ *Ordinacions referides als confiters...*, dok. nr 65, s. 334.

¹² C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 857.

¹³ *Ibidem*, s. 863–864.

gents de la dita art de apothecaria al seu terme i al seu territori). W przypadku stwierdzenia nadużyć przewidziano karę w wysokości 100 sous¹⁴.

Dla dopełnienia obrazu działalności prawodawczej władz Barcelony należy dodać, że kolejne uregulowania prawne miały miejsce 6 sierpnia 1473 r., następnie w 1478 r. (wówczas król Jan zatwierdził sposób wyboru konsulów i kontrolowania *especiers*, a także zasady spłaty długów) i w 1487 r. (ordonans pt. *Dels apothecaris*). Ponieważ żaden z tych dokumentów nie dotyczył bezpośrednio produkcji słodczy, lecz organizacji i funkcjonowania cechu *apotecari*, ich bliższa prezentacja zostanie pominięta¹⁵.

Z omówionych powyżej zmian w prawodawstwie barcelońskim u schyłku średniowiecza wynika, że tamtejsi ustawodawcy stali na straży utrzymania wysokich norm jakościowych. Jednocześnie zasadniczo nie wchodzili w kompetencje zawodowe omawianej grupy i nie określali sposobu wyrobu słodczy, chyba że wymagał tego interes konsumentów. Możemy zatem stwierdzić, że normy prawne kształtowały obszar działalności *especiers*, wyznaczając im określone ramy, ale nie definiowały środków tej działalności. Z drugiej strony, funkcjonowanie w tak zdefiniowanej przestrzeni nie było możliwe bez odpowiedniej formacji intelektualnej. O jej kształcie świadczy m.in. znajomość fachowej literatury farmaceutycznej będącej w obiegu w iberyjskiej części Korony Aragonii, spisanej nie tylko po katalońsku, ale i po łacinie.

3. Warsztat *especiers* iberyjskiej części Korony Aragonii

Znajomość receptur

Especiers/apotecari zarówno medykamenty, jak i słodkie specyfiki przygotowywali w oparciu o ogólnodostępną literaturę medyczno-farmaceutyczną oraz rozmaite receptariusze powstałe bądź będące w obiegu na terenie Katalonii. Jak wskazuje L. Cifuentes i Comamala, w kręgu katalońskiego aptekarstwa fachowe prace z zakresu medycyny na ogół występowały w wersjach łacińskich, zaś liczne receptariusze funkcjonowały jedynie w języku katalońskim¹⁶.

Do pierwszej grupy należały zbiory leków złożonych — *antidotarii*. Późnośredniowieczne aptekarstwo chrześcijańskiej Europy łacińskiej posługiwało się kilkoma zbiorami tego typu. Ich powstanie było związane z procesem recepcji arabskiej wiedzy medycznej i farmaceutycznej za pośrednictwem ośrodków naukowych w Salerno i Toledo¹⁷.

¹⁴ M. González y Sagrañes, op. cit., dok. nr 9, s. 144–146; C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 863–864.

¹⁵ C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 864–873.

¹⁶ L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 113.

¹⁷ J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 96–109; L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 113; H.C. Silberman, op. cit., s. 132–147.

Najważniejszym z nich był *Antidotarium Magnum* powstały ok. 1100 r. w kręgu salernitańskim¹⁸. W XIII w. pojawiła się skrócona wersja tego zbioru, opatrzona tytułem *Antidotarium Nicolai*, gdyż przypisywano ją Mikołajowi z Salerno¹⁹. Obie edycje w interesującej nas materii słodkich medykamentów właściwie nie odbiegały od siebie.

Dorobek szkoły salernitańskiej został zaadaptowany przez farmację katalońską. Zbiór ten był znany w krajach Korony Aragonii i powszechnie używany przez tamtejszych aptekarzy. Został nawet przetłumaczony na kataloński, o czym świadczy wpis w inwentarzu jednego z aptekarzy z miejscowości Vic z 1420 r.²⁰

Kolejnym zbiorem średniowiecznych receptur farmaceutycznych, w którym odnajdujemy przepisy na słodkie specyfiki, było *Antidotarium (Pseudo) Mesuae*, znane również jako *Practica (vel Grabadin) de egritudinibus particalaribus*. Twórcą tej pracy, cieszącej się niebywałą popularnością zarówno u schyłku średniowiecza, jak i na progu czasów nowożytnych (o czym świadczą liczne kopie rękopiśmienne i wielokrotne wydania drukiem), był żyjący na przełomie XII i XIII w. nieznanego prawdziwego imienia i nazwiska, a podpisujący się przydomkiem Johannes Mesue Damascenus²¹ autor łacińskich dzieł medycznych figurujących pod wspólną nazwą *Opera Mesuae*. W zbiorze tym znajdujemy księgę *Antidotarium*, w której zgromadzono szereg przepisów na medykamenty na bazie miodu i cukru²². W opinii J.-P. Bénézeta, *Antidotarium Nicolai* i *Opera Mesuae* stanowiły podstawowe dzieła powszechnie wykorzystywane w działalności zawodowej farmaceutów z Zachodu²³.

Aptekarze katalońscy posługiwali się także zbiorem leków złożonych, sygnowanym imieniem słynnego katalońskiego uczonego Arnau de Vilanova (ok. 1238–1311). Według Michaela R. McVaugh, praca ta została skompilowana przez Pere'a Cellerera, ucznia wybitnego przedstawiciela średniowiecznej na-

¹⁸ W omawianym zbiorze nieznanymi autorzy dopuścili się licznych nieścisłości, co zaowocowało powstaniem chaosu typologicznego i terminologicznego. Jak wskazuje L. Plouvier, arabskie *la'uqat* zostało niezbyt precyzyjnie określone jako *antidotum*, *arteriocum*, *bechicum*, zaś *gawarish* i *ma'gun* objęte ogólną nazwą *electuarium*. L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 206–208; M. Ausécache, op. cit., s. 55–59.

¹⁹ P. Dorveaux, *L'Antidotaire Nicolas...*; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 109–111; M. Ausécache, op. cit., s. 59–62, 63–66; M.R. McVaugh, op. cit., s. 119–120.

²⁰ L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 113.

²¹ Autor tego dzieła nawiązywał do słynnego arabskiego medyka Juhanna ibn Masawajha, zwanego Mesue Starszy, żyjącego w latach 777–857, autora znanej pracy pt. *Aphorismes*. Autor określanego jako (Pseudo) Mesue wywodził się z północnej Italii. Jego dzieło kontynuowali Franciscus Pedemontanus z Piedimonte (+1319) i Petrus Aponensis z Abano (1250–1320): J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 110–111; L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 117.

²² Cała praca była podzielona na 12 rozdziałów, obejmujących rozmaite typy specyfików. Interesujące nas substancje znajdujemy w następujących rozdziałach: I. *De electuaris*, IV. *De conditis*, V. *De speciebus loch*, VI. *De syrupis et robis*: L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 42–45; eadem, *L'introduction su sucre...*, s. 208–212; eadem, *Le rôle...*, s. 42–43; A.M. Beltran, L. Soriano, G. Sabaté, op. cit., s. 320.

²³ J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 108.

uki katalońskiej, który zebrał i opracował materiały pozostawione przez swojego mistrza po jego śmierci. Spora część zawartych tam receptur została zaczerpnięta z *Antidotarium Mesuae*²⁴.

Znaczącą rolę w bliższym poznaniu interesującego nas zagadnienia odgrywa późnośredniowieczna literatura farmaceutyczna albo powstała bezpośrednio po katalońsku, albo przekładana na ten język. Jak wykazały badania L. Cifuentesa i Comamali, średniowieczni aptekarze mieli do dyspozycji całą gamę rozmaitych receptariuszy, obcej i rodzimej proveniencji, zestawianych zarówno przez osoby posiadające wykształcenie medyczne, jak i przez jednostki nie związane bezpośrednio z tą dziedziną²⁵.

Do pierwszej grupy należały: *Practica brevis* Plateariususa oraz *Tresor de pobres* (w oryginale: *Thesaurus pauperum*) portugalskiego medyka i myśliciela Pedro Julião, znanego jako Piotr Hiszpan (późniejszego papieża Jana XXI). Obie prace w licznych przekładach były szeroko rozpowszechnione w krajach Korony Aragonii. Osobne miejsce zajmowała *Practicella* Jana z Parmy, funkcjonująca w przekładzie katalońskim pod tytułem *Petita pràctica*. Powstała w XIV w. i zawierała komentarze do dzieła (Pseudo) Mesue. Wiemy również o niezachowanym przekładzie katalońskim dzieła Razesa *Maqala fi Sirr Sina 'at at-tibb* (*Traktat o sekretach sztuki medycznej*), sporządzonym w oparciu o łaciński przekład autorstwa portugalskiego lekarza, dominikanina Gila z Santarem, zatytułowany *Secretis medicinae*²⁶.

Tworzenie kompilacji receptur na prywatny użytek było częstą praktyką podejmowaną przez *especiers* w różnych zakątkach Korony Aragonii. Przykładem może być receptariusz Bernata Despujola z Manresy (*Receptari de Manresa*), pochodzący z 2. połowy XIV w. Zbiór, spisany częściowo po katalońsku, częściowo po łacinie, zawiera 277 receptur²⁷. Z obszaru Katalonii zachowały się również dwie prace pozostające w rękopisach: zbiór z Igualada (*Receptari de Igualada*), sporządzony po katalońsku przez tamtejszego aptekarza Pere'a Castella w połowie XIV w., oraz XV-wieczna kompilacja z Puigcerdà (*Receptari de Puigcerdà*), spisana po łacinie²⁸.

Analiza danych zawartych w inwentarzach aptekarskich pozwala stwierdzić, że poszczególni adepci tego zawodu starali się gromadzić w swych bibliotekach rozmaite prace, nie tylko z zakresu praktykowanej farmacji czy medycyny, ale również z innych dziedzin. Dla przykładu w księgozbiórze Jordi Clareta z Majorki znajdowało się aż 71 pozycji, począwszy od prac antycznych, takich jak

²⁴ Szerzej zob. L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 115; M.R. McVaugh, op. cit., s. 120.

²⁵ L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 115.

²⁶ *Tresor de pobres*...; L. Oriols i Monset, op. cit., s. 63–64; L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 115–118; J. Barbut, *Platearius et l'Antidotaire Nicolas*, „Revue d'histoire de la pharmacie”, a. 84, nr 312, 1996, s. 301–303.

²⁷ L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 119. Tekst zbioru z Manresy został opublikowany przez R.N. Cornet i Arboix, M. Torras i Serra, op. cit.

²⁸ L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 119.

dzieła Dioskoridesa czy *Corpus Hipocraticum*, przez prace uczonych arabskich (Razes, Awicenny, Serapiona i innych), skończywszy na zbiorach receptur (*antidotarii*) Mesue, Nicolai i Arnau de Vilanova²⁹. Z kolei księgozbiór Antoniego Masa z Barcelony, mniejszy o połowę od biblioteki jego kolegi po fachu z Majorjki, obejmował m.in. rękopis statutów miejskich Barcelony, co — jak zauważa M. Ouerfelli — miało bezpośredni związek z niezbędną do wykonywania zawodu znajomością miejscowych miar i wag³⁰.

Warsztat *especier* — krótka charakterystyka

Dzięki analizie źródeł o charakterze rachunkowo-statystycznym możemy stwierdzić, że wytwarzanie słodczy było jedną z istotnych sfer aktywności zawodowej niektórych *especiers* z obszarów iberyjskiej części Korony Aragonii. Do tego grona obok wspomnianego już Francesca de Ses Canes z Barcelony należał również Jordi Claret z Majorjki.

Wiadomo, że warsztat pierwszego z wymienionych aptekarzy, aktywnego w Barcelonie w połowie XIV w., składał się z 7 pomieszczeń. Wśród nich, obok *botiga major* (warsztatu głównego) ważną rolę odgrywała *cambra del sucre* — rodzaj składu różnych gatunków cukru i wytwarzanych zeń produktów³¹.

Dużo bardziej rozbudowane informacje na temat realiów pracy średniowiecznego aptekarza pochodzą z obszernego inwentarza dóbr pozostawionych przez Jordi Clareta. Ów spis świadczy nie tylko o zakrojonym na szeroką skalę wyrabianiu rozmaitych specyfików aptekarskich, w tym słodczy, lecz pozwala również dość dokładnie odtworzyć wygląd samego warsztatu aptekarza. A ten był imponujący. Składał się z aż 12 pomieszczeń, wśród których najważniejszym był warsztat główny (*botiga major*), otoczony warsztatami pomocniczymi. Osobne pomieszczenia były wykorzystywane jako składy surowców. Były to: *casa appellada dels sucers*, *casa de les erbers*, *cambra de les species*, *casa del cel*, *botiga de la mel*. Na zewnątrz, w ogrodzie, znajdowała się *caseta*, w której aptekarz składował warzywa. Inne pomieszczenie przeznaczono na *scriptori*, gdzie były prowadzone bieżące rachunki. Gotowe słodczyce (jak też wosk i miód) przechowywano w piwnicy³². Wspomniany inwentarz nie określa jasno miejsca, w którym prowadzono sprzedaż wyrobów Clareta, można jednak przypuszczać, że znajdowało się ono blisko wejścia, tak by potencjalni klienci mogli łatwo zapoznać się z oferowanym asortymentem. Wiadomo natomiast, że inni *especiers* umieszczali w pobliżu drzwi ławy malowane na czerwono, a na nich wystawiali

²⁹ Inv. Georges Claret, 1463, s. 472–473; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 532.

³⁰ Inv. Antoine Mas, 1445, s. 319–321; M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 532.

³¹ W *cambra del sucre* Francesca de Camp znajdowały się m.in. *casonada en polls e moguarra e de domesqui mesclat*, *conserva rossada*, *polls de Xipre*, *sucra moguarra*, *sucra candi net*, *sucra cordellat bo e bell*, *sucra cordellat sotill*, *sucra d'alles*, *sucra domesqui*, *sucra domesqui*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 44–45; J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 254–255.

³² J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, 1463, s. 455–477.

swoje wyroby. Co ciekawe, wśród nich znajdowały się przede wszystkim słodycze, które pełniły rolę magnesu mającego przyciągnąć uwagę klientów³³.

Jak wskazuje J.-P. Bénézet, pomieszczenia będące miejscem pracy aptekarzy znajdowały się w należących do nich budynkach. Były umieszczone na parterze, podczas gdy część mieszkalna znajdowała się na piętrze (piętrach). Sam warsztat aptekarski — określany w źródłach katalońskich terminami *botiga* lub *obrador* — był podzielony na dwie części: klienci mieli dostęp tylko do jednej z nich, drugą stanowiła przestrzeń zamknięta, będąca miejscem pracy aptekarza. To w niej znajdowały się pomieszczenia służące do produkcji rozmaitych specyfików. Warto zaznaczyć, że były one oddzielone od miejsc, w których składowano poszczególne komponenty. Racjonalny podział warsztatu aptekarskiego zwiększał funkcjonalność i optymalizował przebieg pracy³⁴.

Z punktu widzenia tematyki niniejszych rozważań istotną rolę odgrywało pomieszczenie znajdujące się niejako na pograniczu strefy prywatnej i zawodowej. Była to kuchnia. Wyrób słodczy, a w szczególności konfitur, jak też obróbka termiczna cukru wymagały zastosowania otwartego ognia na palenisku lub w specjalnym piecyku (o czym niżej). O ile te ostatnie mogły znajdować się w pomieszczeniach warsztatowych, o tyle palenisko z otwartym ogniem mieściło się niemal wyłącznie w kuchni, co w wielu przypadkach implikowało konieczność współdzielenia przestrzeni zawodowej z częścią prywatną. Jak podkreśla J.-P. Bénézet, lokowanie warsztatu aptekarskiego blisko kuchni było w średniowieczu częstym zjawiskiem. Wspomniany fakt bezsprzecznie miał bezpośredni wpływ na wykorzystanie w pracy aptekarzy narzędzi używanych zazwyczaj do przyrządzania posiłków. Sytuacja ta uległa zmianie, gdy z biegiem czasu w domach aptekarzy zachodnioeuropejskich nastąpiło oddzielenie przestrzeni prywatnej od zawodowej³⁵.

Przedmioty, naczynia i narzędzia aptekarzy katalońskich i majorkańskich

Analiza zebranych inwentarzy dóbr zmarłych aptekarzy pozwoliła ustalić listę przedmiotów i narzędzi używanych do wyrobu specyfików wytwarzanych w poszczególnych warsztatach³⁶. Zważywszy na fakt, że pełne ich omówienie przekraczałoby ramy niniejszej pracy, ograniczę się do opisanego wyposażenia podstawowego, o przeznaczeniu ogólnym, a następnie uzupełnię obraz utensyliów

³³ *Banch detras l'obrador*: inv. Guillaume Metge, 1364–1, s. 226; *un banquet de fusta vermell*: inv. Antonie Mas, 1445, s. 317; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 262.

³⁴ J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 251–255.

³⁵ *Ibidem*, s. 323–325.

³⁶ Inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 225–228; inv. Nicolas Puyalt, 1486, s. 283–284; inv. Galceran Sbert, 1494, s. 286–288; inv. Christophore Dalmau, 1494, s. 289–290; inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 291–304; inv. Antoine Mas, 1445, s. 307–319; inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 324–338; inv. Francesc de Camp, 1353, s. 28–48; inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 515–537; inv. Guillem de Coll, 1454, s. 203–208; inv. Pere Vilaragut, 1381, s. 100–107; inv. Mateu Vila, 1349–1, s. 427–429; inv. Antoni Prohens, 1478, nr MB436–439; inv. Georges Claret, 1463, s. 458–459, 469–471; inv. Mateu Vila, 1348–2, s. 88.

z warsztatu *especiers* o te elementy, które były używane jedynie do wyrobu różnego rodzaju słodczy.

Do podstawowych narzędzi wykorzystywanych w warsztatach aptekarskich należały moździerz³⁷. Poświadczają to dane zawarte w licznych inwentarzach. Poszczególni aptekarze posiadali najczęściej po kilka sztuk. Na ogół były one miedziane, czasem zdarzały się drewniane. Moździerze, znajdujące szerokie zastosowanie w ówczesnej kuchni, na gruncie aptekarskich miały podobne zastosowanie: służyły do ucierania poszczególnych składników oraz mieszania wybranych komponentów.

Osobne miejsce zajmowały wagi³⁸. Ich użycie ze względu na specyfikę profesji było nie tyle powszechne, co absolutnie konieczne. Stąd nie dziwi fakt, że w analizowanych inwentarzach wielokrotnie znajdujemy wagę zarówno interesujących nas słodczy, jak i innych wyrobów aptekarskich, wyrażoną w funtach i uncjach. Odpowiednie dozowanie poszczególnych składników było gwarancją skuteczności zaleconej przez lekarza terapii. Trudno natomiast określić, w jakim stopniu wagi były stosowane do określania ilości składników słodkich wyrobów. Można jednak sądzić, że w tym zakresie — podobnie jak na gruncie kulinarnym — istotną rolę odgrywało doświadczenie wytwórcy i nabyte przez niego umiejętności komponowania słodczy.

Moździerz i wagi, zdaniem J.-P. Bénézeta stanowiące swoiste symbole zawodu aptekarzy, nie wyczerpywały zestawu przedmiotów niezbędnych w ich pracy³⁹. Na ilość i rodzaj wykorzystywanych utensyliów decydujący wpływ miał typ działalności podejmowanej przez aptekarzy, a tym samym — gama wytwarzanych przez nich produktów. Zważywszy na fakt, że przy przyrządzaniu niektórych słodkości niezbędna była obróbka termiczna, istotną rolę pełniły przedmioty wykorzystywane do tego właśnie celu. W tym kontekście inwentarze aptekarzy z Katalonii czy Majorki wymieniają kociołki⁴⁰, a sporadycznie rów-

³⁷ Inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 226, 227, inv. Nicolas Puyalt, 1486, s. 285; inv. Galceran Sbert, 1494, s. 286, 289; inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 291, 298; inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 331, 337; inv. Francesc de Camp, 1353, s. 43; inv. Mateu Vila, 1349–1, s. 429, inv. Georges Claret, 1463, s. 458, 459, 462, 467, 469, inv. Pierre Mora, 1473, s. 480; inv. Guillem Ros, 1348, s. 108–109; szerzej o moździerzach jako jednym z podstawowych narzędzi pracy aptekarzy zob. J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 276–280.

³⁸ Inv. Nicolas Puyalt, 1486, s. 284; inv. Galceran Sbert, 1494, s. 286; inv. Christophore Dalmau, 1494, s. 289; inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 291; inv. Antoine Mas, 1445, s. 309; inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 336; inv. Francesc de Camp, 1353, s. 46; inv. Georges Claret, 1463, s. 462, inv. Pierre Mora, 1473, s. 480; inv. Guillem Ros, 1348, s. 109; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 305–310.

³⁹ Według uczonego, trzecim symbolem aptekarstwa — obok moździerza i wagi — był alembik, zob. J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 332.

⁴⁰ *Caldera*: inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 298; inv. Antoine Mas, 1445, s. 325, 331; inv. Mateu Vila, 1349–1, s. 430; inv. Mateu Vila, 1348–2, s. 88; inv. Georges Claret, 1463, s. 459, 470; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 325–326.

niez trójnogi⁴¹. W warsztatach pojawiały się także utensylia mające pierwotnie zastosowanie głównie na gruncie kulinarnym. Jak można sądzić, z biegiem czasu część z nich weszła na stałe do zestawu narzędzi aptekarskich. Z pewnością do tego grona należały piecyki⁴², które wykorzystywano do obróbki termicznej poszczególnych składników. Odpowiednio podtrzymywany ogień pozwalał na miarowe podgrzewanie danej substancji i zapobiegał ewentualnemu jej przypaleniu. Choć brak literalnej wzmianki o przeznaczeniu piecyków do wyrobu słodczy, np. konfitur, to — zważywszy na właściwości tego typu urządzeń — nie można wykluczyć takiego właśnie użycia.

Przygotowywanie różnych substancji nie było by możliwe bez wykorzystania rozmaitych naczyń. Stworzona na podstawie analizy inwentarzy lista wyraźnie wskazuje, że w większości przypadków były to naczynie kuchenne rozmaitego kształtu i rodzaju. Do tych ostatnich należały zarówno wielkie misy⁴³, jak i różne rodzaje garnków czy patelnie⁴⁴. Osobne miejsce zajmowały drobne utensylia niezbędne do właściwej obróbki przyrządzanych substancji. Do oczyszczania poszczególnych składników wykorzystywano m.in. sita i cedzidla⁴⁵. Z kolei w procesie gotowania niezbędną rolę pełniły warząchwie⁴⁶, podobnie jak różnego rodzaju łopatki (*spatoles*)⁴⁷ i łyżki (*loça, losses*)⁴⁸. Te ostatnie były wykonane z drewna, miedzi lub żelaza⁴⁹. Obecność w niektórych inwentarzach płyt

⁴¹ *Tripodes ferri*: inv. Mateu Vila, 1348–2, s. 88.

⁴² *Fogó*: inv. Nicolas Lorents, 1436, s. 267; inv. Georges Claret, 1463, s. 469; inv. Christophore Dalmau, 1494, s. 289; *fogonet*: inv. Antoine Mas, 1445, s. 318, 325; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 324.

⁴³ *Bacines*: inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 225; inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 291, 296; inv. Antoine Mas, 1445, s. 309; inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 325, 337, 339–340; inv. Francesc de Camp, 1353, s. 36; inv. Mateu Vila, 1349–1, s. 428, 430, inv. Georges Claret, 1463, s. 469, inv. Pierre Mora, 1473, s. 480.

⁴⁴ *Perol*: inv. Galceran Sbert, 1494, s. 289; *parell*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 48; inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 524–528; inv. Guillem de Coll, 1454, s. 207; *olla*: inv. Pere Vilaragut, 1381, s. 104; *pot de terra*: inv. Georges Claret, 1463, s. 462; *casoles*: inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 331; *conca* inv. Mateu Vila, 1349–1, s. 428; *patella*: inv. Mateu Vila, 1348–2, s. 88.

⁴⁵ *Sedas*: inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 226; *colador ample da aram ab sa ansa*: inv. Georges Claret, 1463, s. 469; *tamisos et sedasos*: inv. Guillem Ros, 1348, s. 109; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 330.

⁴⁶ *Esbromadora*: inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 225; *bromadora de aram ab son manech*: inv. Georges Claret, 1463, s. 469; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 330.

⁴⁷ *Spatules de fust dues grans i dues pochhs*: inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 226; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 328.

⁴⁸ *Loça*: inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 225; inv. Christophore Dalmau, 1494, s. 289; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 328.

⁴⁹ *Romiols de aram per donar sucre*: inv. Georges Claret, 1463, s. 469; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 329.

marmurowych⁵⁰ to dowód na to, iż poszczególni aptekarze trudnili się wyrobem słodczy cukrowych, do przyrządzania których były one niezbędne.

Gotowe produkty aptekarskie trafiały do różnego rodzaju naczyń do przechowywania, takich jak: *ampola*⁵¹, *alfabia*⁵², *capça*⁵³, *maçapans*⁵⁴, *pimentera*⁵⁵ czy słoje (*pots*)⁵⁶.

Wymienione przedmioty nie wyczerpują zestawu naczyń i narzędzi używanych przez aptekarzy. Utensylia kuchenne miały bardzo szerokie zastosowania, a zalecenia zawarte w poszczególnych recepturach słodczy (zob. rozdział V) wskazują, że były wykorzystywane przy produkcji słodkości. Jednocześnie nie wiemy z całą pewnością, czy znajdowały takie zastosowanie w warsztatach wszystkich aptekarzy. Tylko w niektórych przypadkach przeznaczenie poszczególnych naczyń i narzędzi nie budzi żadnych wątpliwości, ponieważ w inwentarzach dóbr zmarłych aptekarzy zostały one opatrzone opisem pozwalającym na precyzyjną identyfikację i określenie ich przeznaczenia. Nierzadko spisy ruchości aptekarskich informują nas o naczyniach i narzędziach potrzebnych do produkcji konkretnych typów wyrobów cukierniczych.

I tak powidełka lecznicze, cechujące się — jak można sądzić — gęstą konsystencją, były rozkładane na stolnicach⁵⁷, po czym krojone specjalnymi nożami⁵⁸. Z kolei do nadawania odpowiednich kształtów specjalom z cukru prawdopodobnie stosowano odrębną formę. Informacja o niej pojawia się w inwentarzu Nicolasa Puyalta z 1486 r.⁵⁹ Urządzenia podobnego rodzaju wykorzystywano do produkcji innych typów słodczy, którym nadawano rozmaite kształty⁶⁰. Niewykluczone również, że przy przyrządzaniu cukierków z nadzieniem katalońscy *especiars*

⁵⁰ Inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 227; inv. Georges Claret, 1463, s. 470; inv. Mateu Vila, 1348–2, s. 88; Guillem Ros miał aż cztery marmury, zob. inv. Guillem Ros, 1348, s. 108; J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 287–288.

⁵¹ *Ampola*: Inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 225; inv. Antoine Mas, 1445, s. 316; inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 335, 353–357; inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 529–532, 534, 536–537; inv. Pere Vilaragut, 1381, s. 104.

⁵² *Alfàbia*: Inv. Nicolas Lorents, 1436, s. 267; inv. Francesc de Camp, 1353, s. 43–44; inv. Mateu Vila, 1349–1, s. 428; inv. Georges Claret, 1463, s. 469–470.

⁵³ *Capça*: inv. Antoine Mas, 1445, s. 307, 315; inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 346, 353.

⁵⁴ *Maçapans*: inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 225–227; inv. Francesc de Camp, 1353, s. 28–31, 33–34, 39–40; inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 515–516, 518–519, 530, 533–536; inv. Pere Vilaragut, 1381, s. 102–103, 105; *Massapanorum pictorum*: inv. Mateu Vila, 1348–2, s. 105.

⁵⁵ *Pimentera*: inv. Nicolas Lorents, 1436, s. 267; inv. Nicolas Puyalt, 1486, s. 284; inv. Antoine Mas, 1445, s. 318.

⁵⁶ *Pots*: inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 225–226; inv. Nicolas Puyalt, 1486, s. 284; inv. Antoine Mas, 1445, s. 310, 312–315; inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 346–353; inv. Francesc de Camp, 1353, s. 31–33, 38; inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 517–518, 519–523; inv. Guillem de Coll, 1454, s. 204; J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 332.

⁵⁷ *Taulelles de fust la I gran e los II poch aptes per stendre letovarís*: inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 340.

⁵⁸ *Coltell apte per a tallar letovarís*: inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 292.

⁵⁹ *Forma de fust de forma de sucre*: inv. Nicolas Puyalt, 1486, s. 285.

⁶⁰ *Diverses motles de fer confits de sucre*: inv. Antoni Prohens, 1478, s. 438.

posługiwali się miedzianymi chochlami do dodawania cukru⁶¹. Z kolei w trakcie przygotowywania nugatów wykorzystywali drewniane mieszadła⁶². W inwentarzach znajdujemy także kilkukrotne wzmianki o specjalnym urządzeniu do wyrobu wafli⁶³. Kolejna wzmianka dotyczy rodzaju cedzidła z konopi, używanego do przyrządzania wina z przyprawami (*piment, clarea*)⁶⁴. Osobne miejsce zajmowały naczynia do produkcji słodczy. Były to zarówno kotły dużych rozmiarów⁶⁵, jak i różnego rodzaju garnki do robienia lub przechowywania nugatów⁶⁶ i innych typów słodkości⁶⁷.

Pojawiające się w inwentarzach naczynia do przechowywania słodczy są zwykle wymieniane przy okazji opisywania ich zawartości, rzadziej wspomina się o nich samodzielnie. W tym drugim przypadku wiemy, że naczynia, z katalońska zwane *confiteres*⁶⁸, służyły do przechowywania miodu. Osobne pojemniki⁶⁹, a niekiedy również duże, gliniane talerze⁷⁰ wykorzystywano do magazynowania wafli oraz innych gotowych wyrobów⁷¹. Wiadomo, że przygotowane słodkości niekiedy składowano w szafach lub szufladach⁷², w innych przypadkach ekspozowano je na ławie⁷³.

Spisy ruchomości należących do zmarłych *especiers* podają również informacje na temat przeznaczenia poszczególnych naczyń do przechowywania konkretnych rodzajów słodczy. I tak w dzbanach glinianych, określanych w inwentarzach mianem *alfàbia*, przetrzymywano konfitury z dyni, cytronów, marchewek i jabłek, ponadto czereśnie w miodzie i skórkę z cedratów⁷⁴. Do dużych glinianych dzbanów (*gerra de terra*) wytwórcy wkładali kandyzowane migdały lub skórkę z cedratów w miodzie, orzechy, konfitury z dyni, cedratów i brzoskwiń

⁶¹ *Romiol de aram per donar sucre*: inv. Georges Claret, 1463, s. 469.

⁶² *Manador de fusta, entre grand e xichs aptes per fer torrons de pochà valor* (6 sztuk): inv. Antoine Mas, 1445, s. 317.

⁶³ *Neulers de ferro pochès per a neules de sucre*: inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 339; *neulers grans de cresp menut ab seynal reyal ab se losseta de ferra*: inv. Guillem de Coll, 1454, s. 208; *un neuler de sucre*: inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 298.

⁶⁴ *Manegues de fer clareye entre bones i sotils*: inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 298; *manegues de canemas ab llurs sercols aptes a fer clarea* (14 sztuk): inv. Alodius Vithalis, 1450, s. 334.

⁶⁵ *Una caldera gran de coure per a fer confita de pes XXXIII lb.*: inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 299.

⁶⁶ *Un gran perol apte per tenir torrons de pes de XXX lb. o entorn*: inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 298; *un perol per fer torrons de pes de XXXIII lb. o entorn*: inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 299; *un gran perol de coure per fer torrons*: inv. Guillem de Coll, 1454, s. 207.

⁶⁷ *Un perol petit de coure per fer confits*: inv. Guillem de Coll, 1454, s. 207.

⁶⁸ *Confiteres per tenir de mel ab tres cubertors*: inv. Nicolas Puyalt, 1486, s. 283.

⁶⁹ *Caxa en que havia neules de sucre*: inv. Bernard Marquilles, 1482, s. 297.

⁷⁰ *Plat de terra gran per tenir confits*: inv. Guillem de Coll, 1454, s. 208.

⁷¹ *Caxa magna ad opus tenendi sucre*: inv. Guillem Ros, 1348, s. 107.

⁷² *Armariu tenendi conficta ad duas libras*: inv. Guillem Ros, 1348, s. 110.

⁷³ *Banch del obrador per tenir masapans*: inv. Guillem Metge, 1364–1, s. 226.

⁷⁴ Inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 532; inv. Georges Claret, 1463, nr MD653, s. 468, nr MD808–MD809, s. 470–471.

oraz kandyzowane kawałki tych owoców⁷⁵. W glinianych garnkach (*olla de terra*) przechowywano m.in. kandyzowane migdały w miodzie, orzechy, konfitury: różaną, fiołkową i jabłkową, a także skórkę z cedratów oraz *serriada*⁷⁶. Bardzo często aptekarze składowali rozmaite rodzaje konfitur, migdały, imbir kandyzowany, a także *llimonada* w słojach (garnkach), określanych ogólnym terminem *pots*⁷⁷. W niektórych przypadkach podawano również rodzaj materiału, z którego były wykonane te naczynia. I tak w glinianych garnkach (*pot de terra*) umieszczano orzechy kandyzowane, konfitury: fiołkową, różaną, z ogórecznika i farbownika oraz wyrób o nazwie *pomada*⁷⁸. Natomiast w szklanych słojach (*pot de vidre*) znajdowały się rozmaite *confits de sucre* bez podania typu, *llimonada* oraz konfitury: różana, fiołkowa i z ogórecznika⁷⁹. Z kolei misy gliniane zwane *búrnia* (*albúrnia*) służyły do przechowywania cedratów w cukrze i zielonego imbiru w soku z limonek⁸⁰, a w naczyniach typu *cànter* bądź *canteret* (garniec, dzban) aptekarze z Katalonii lub Majorcki przetrzymywali orzechy kandyzowane w miodzie oraz przetwory z pigw i dyni⁸¹.

Osobną grupę naczyń do przechowywania słodczy stanowiły pudełka. Wśród nich najczęściej wzmiankowane były drewniane pojemniki określane ze starokatalońska jako *maçapà*. Umieszczano w nich produkty o stałej konsystencji (np. draże lub cukierki z anyżu, kolendry bądź orzechów piniowych), a także wyroby półpłynne (np. konfiturę fiołkową i z cedratów)⁸². W innych przypadkach autorzy inwentarzy używali określenia *capça* (dziś: *capsa*; skrzynia, pudełko) na oznaczenie naczyń do przechowywania kandyzowanego imbiru, cedratów, pigw oraz cukierków z kolendrą⁸³. Z kolei *caxa*, *caxo* bądź *caxonet* służyły do przechowywania

⁷⁵ Inv. Francesc de Camp, 1353, s. 43; inv. Alodius Vitalis, 1450, nr BP804, BP805, BP808, BP809, BP811–BP813, s. 340; inv. Nicolas Puyalt, 1486, nr BJ138, s. 285; inv. Georges Claret, 1463, nr MD805, MD806, s. 470.

⁷⁶ Inv. Pere Vilaragut, 1381, s. 105; inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 529; inv. Alodius Vitalis, 1450, nr BP168, s. 328; nr BP894, BP895, BP896, s. 342.

⁷⁷ Inv. Francesc de Camp, 1353, s. 32–33, 38; inv. Pere Vilaragut, 1381, s. 104; inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 516, 522–523; inv. Antoine Mas, 1445, nr BO280, s. 312, nr BO351, s. 313, nr BO408, s. 314, nr BO460, BO461, s. 315.

⁷⁸ Inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 517; inv. Alodius Vitalis, 1450, nr BPB07, BPB09, BPB18, BPB31, s. 346; inv. Guillem de Coll, 1454, s. 210; inv. Georges Claret, 1463, nr MDA35, s. 475; inv. Pierre Mora, 1473, nr ME016, ME031, s. 478.

⁷⁹ Inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 517; inv. Antoine Mas, 1445, nr BO375, s. 314, nr BO523, s. 317; inv. Guillem de Coll, 1454, s. 210; inv. Georges Claret, 1463, nr MD380, s. 463, nr MD636, MD637, s. 468.

⁸⁰ Inv. Francesc de Camp, 1353, s. 39, 41; inv. Bernard Marquilles, 1482, nr BM547, s. 297, nr BM531, s. 297.

⁸¹ Inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 529; inv. Antoine Mas, 1445, nr BO629–BO631, s. 319.

⁸² Inv. Francesc de Camp, 1353, s. 30, 38, 44; inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 535, 537; inv. Guillem de Coll, 1454, s. 204; J.-P. Bénédet, *Pharmacie...*, s. 332.

⁸³ Inv. Antoine Mas, 1445, nr BO475, s. 315; inv. Alodius Vitalis, 1450, nr BP941, s. 343; inv. Georges Claret, 1463, nr MD369, s. 462, nr MD872, s. 471, nr MD889, s. 474, nr MD989, s. 474.

wywiania nugatu orzechowego, wafli, różnych przetworów z pigw, jak też *sivada* i *indiana*⁸⁴.

Dla dopełnienia obrazu omawianej kwestii należy dodać, że w dwóch przypadkach słodkości znajdowały się w sosjerkach (*salsera*). Umieszczono w nich kandyzowane daktyle i pomarańcze w miodzie⁸⁵.

Wgląd w inwentarze *especiers* pozwala stwierdzić, że do przechowywania słodyczy używali oni rozmaitych naczyń (zarówno glinianych, jak i szklanych) oraz drewnianych pudełek. Z pewnością zwykle o wyborze danego typu decydowała przede wszystkim konsystencja gotowego produktu. Można jednak sądzić, że w nielicznych sytuacjach aptekarze posiłkowali się dość przypadkowymi naczyniami, decydując się na ich wykorzystanie pod wpływem chwilowej potrzeby. Tym właśnie można by tłumaczyć przetrzymywanie produktów o miękkiej czy półpłynnej konsystencji w pudełkach, które na ogół służyły do przechowywania draży lub twardych cukierków.

Aptekarz bez cukru?! Cukier i miód w warsztatach especiers

Powiedzenie znajdujące się w tytule niniejszego podrozdziału pochodzi co prawda z czasów nowożytnych, ale w dobitny sposób obrazuje związek omawianej branży z cukrem. Bez tego ostatniego praktycznie nie było wówczas aptekarza! Jednak już w odniesieniu do interesującej nas epoki sprawa nie jest tak oczywista. Jak przedstawiono w początkowych rozdziałach niniejszej pracy, to miód przez wieki stanowił podstawowy składnik rozmaitych substancji, zarówno konserwujących, jak i leczniczych. Dopiero upowszechnienie cukru przez cywilizację islamu pozwoliło na umocnienie pozycji tego komponentu wśród surowców wykorzystywanych w branży aptekarskiej oraz przyczyniło się do znaczącego poszerzenia asortymentu wyrobów.

Jaki był udział obu składników w produkcji aptekarskiej *especiers* praktykujących w iberyjskiej części Korony Aragonii? Jakie tendencje dają się zauważyć w relacjach między oboma składnikami? Poszukując odpowiedzi na tak sformułowane pytania, należy sięgnąć przede wszystkim do średniowiecznych zbiorów receptur aptekarskich. Jak się okazuje, zestawienia obecności obu składników świadczą o rosnącej roli cukru w kręgu farmacji obszarów Korony Aragonii w późnym średniowieczu.

Wspomniano powyżej, że do grupy najbardziej rozpowszechnionych, tłumaczonych dzieł farmaceutycznych funkcjonujących w języku katalońskim należał *Tresor de pobres* Piotra Hiszpana. Zostały w nim zawarte liczne receptury na rozmiate dolegliwości; do przyrządzenia niektórych kompozycji autor zalecał

⁸⁴ Inv. Francesc de Camp, 1353, s. 38; inv. Alodius Vitalis, 1450, nr BP888, BP889, s. 342, nr BPD75, s. 346; inv. Georges Claret, 1463, nr MD533, MD534, s. 466, nr MD639, s. 468, nr MD640, s. 468, nr MD653, s. 468, nr MD654, s. 468, nr MD894, s. 474, nr MDA06, s. 474.

⁸⁵ Inv. Francesc de Camp, 1353, s. 43; inv. Alodius Vitalis, 1450, nr BP810, s. 340.

użycie miodu i cukru. Pierwszy z tych składników pojawił się blisko 30 razy⁸⁶, natomiast drugi — jedynie 13-krotnie (9 razy bez żadnej przydawki, 3 razy jako cukier różany, raz jako cukier fiołkowy)⁸⁷. Jak widać, użycie miodu było dość powszechne, cukier występował zdecydowanie rzadziej.

Zgoła odmiennie prezentuje się udział cukru w rodzimych katalońskich zbiorach farmaceutycznych. Do najbardziej znanych należy opisywany powyżej *Receptari de Manresa*. W kompilacji Bernata Despujola, aptekarza z Manresy, słodkie komponenty odgrywają istotną rolę. Imponuje częstotliwość podstawowych składników: miodu i cukru. Pierwszy wchodził w skład 19 kompozycji (spóród 277)⁸⁸, drugi stanowił składnik co najmniej 70 receptur (!)⁸⁹ i był używany w 10 odmianach: jako głowa cukru — *zucrí panís*⁹⁰, cukier sproszkowany (puder; *zucrí pulverís*)⁹¹, cukier biały (*zucrí albi*)⁹², cukier najbielszy (*zucrí albíssimi*)⁹³, cukier najbielszy w głowach (*zucrí albíssimi panís*)⁹⁴, cukier najbielszy i odżywczy w głowach (*zucrí albíssimi et nutríci panís*)⁹⁵, najbielszy cukier w odmianie *caffatin* (*zucrí albíssimi caffatin*)⁹⁶, cukier *caffatin* w głowach (*zucrí caffatini panís*)⁹⁷, cukier kandyzowany (*zucrí candi*)⁹⁸, cukier zmielony jasny (*zucrí molitus clarus*)⁹⁹, a także w postaci bliżej nieokreślonej¹⁰⁰.

⁸⁶ *Tresor de pobres...*, rozdz. V, s. 15; rozdz. VI, s. 17; rozdz. VIII, s. 21; rozdz. XIV, s. 31–32; rozdz. XV, s. 33–34; rozdz. XIX, s. 37; rozdz. XX, s. 38; rozdz. XXII, s. 41; rozdz. XXIII, s. 47; rozdz. XXIV, s. 50; rozdz. XXVI, s. 53; rozdz. XXVII, s. 55; rozdz. XXXIV, s. 64; rozdz. XXXVIII, s. 69, 72; rozdz. XLII, s. 83; rozdz. XLVIII, s. 93; rozdz. XLIX, s. 95, 98, 100; rozdz. L, s. 103; rozdz. LII, s. 109, 111.

⁸⁷ *Ibidem*: rozdz. V, s. 15; rozdz. XVIII, s. 36; rozdz. XXIII, s. 44, 48; rozdz. XXX, s. 57; rozdz. XXXII, s. 61; rozdz. XXXV, s. 67; rozdz. XL, s. 76; rozdz. XLV, s. 88; *sucre rosat*: rozdz. XVIII, s. 36; rozdz. XLIII, s. 47; rozdz. XLIII, s. 86; *sucre violat*: rozdz. XLIII, s. 87; *aigua ros*: rozdz. XXXIX, s. 74.

⁸⁸ R.N. Cornet i Arboix, M. Torras i Serra, op. cit., nr 17–18, 33, 47, 72, 90, 104, 127, 134, 152, 153, 165, 191, 193, 199, 224, 250, 252, 255, 263, 267; R.N. Cornet i Arboix, op. cit., s. 55–61.

⁸⁹ R.N. Cornet i Arboix, M. Torras i Serra, op. cit., nr 2, 9–10, 13–16, 19, 22, 24, 27, 29–30, 34, 36, 39, 46, 59, 61, 65, 67, 84, 86–87, 90, 96, 99, 101, 105–107, 113, 115, 117–118, 124, 126, 129, 135–136, 139, 141, 143, 149, 165, 171, 173, 189–190, 197, 201, 206–208, 219–223, 227, 237, 240, 243, 250, 252, 255, 257, 268, 275.

⁹⁰ *Ibidem*, nr 2, 9–10, 24, 29, 36, 59, 61, 65, 67, 84, 87, 96, 105–106, 113, 115, 118, 124, 135–136, 139, 143, 171, 173, 189, 190, 201, 206–207, 255, 257, 275.

⁹¹ *Ibidem*, nr 14, 107.

⁹² *Ibidem*, nr 14, 22, 117, 227.

⁹³ *Ibidem*, nr 27, 30, 39, 46.

⁹⁴ *Ibidem*, nr 39, 46.

⁹⁵ *Ibidem*, nr 240.

⁹⁶ *Ibidem*, nr 220, 237.

⁹⁷ *Ibidem*, nr 15–16, 149, 219–220, 222–223, 268.

⁹⁸ *Ibidem*, nr 16, 46, 61, 65, 67, 84, 105–106, 135, 143, 165, 171, 173, 189, 206, 220, 227, 240.

⁹⁹ *Ibidem*, nr 243.

¹⁰⁰ *Ibidem*, nr 13, 19, 34, 86, 90, 99, 101, 129, 126, 141, 197, 208, 221, 250, 252.

Z powyższego zestawienia wynika, że u schyłku XIV w. cukier stanowił istotny składnik medykamentów wytwarzanych przez katalońskich aptekarzy¹⁰¹. Poza tym kręgiem specjalistów również był wykorzystywany, przy czym można sądzić, że zjawisko to miało bardzo ograniczony zasięg. Zdają się o tym świadczyć zaprezentowane poniżej dane, pochodzące ze zbiorów receptur spisanych przez osoby, które nie były bezpośrednio związane z kręgiem *especiers*.

Dla przykładu w zbiorze Joana Martina z Sabadell na ogólną sumę 119 receptur miód wchodzi w skład 9 mikstur, a cukier pojawia się tylko raz¹⁰². Podobnie sporadycznie występuje w zbiorze receptur farmaceutycznych nieznanego bliżej Mestre Miquela, zawierającym 45 przepisów¹⁰³. W *Receptari de Micer Johan*¹⁰⁴ wśród 227 receptur znajdujemy jedynie 2 zalecające użycie miodu¹⁰⁵ i 6 kolejnych na medykamenty skomponowane z cukru¹⁰⁶. Z kolei w *Receptari* autorstwa Bartolomeu de Veri cukier wchodził w skład 5 mikstur na ogólną liczbę 27 receptur. Jego relatywnie częste wykorzystanie w tym zbiorze może wskazywać, że ów składnik stanowił komponent leków złożonych zarezerwowanych dla warstw wyższych, do której należał autor pracy, Bartolomeu de Veri¹⁰⁷.

¹⁰¹ Jego ważną rolę w działalności zawodowej aptekarzy z Katalonii potwierdzają m.in. dane zawarte w pośmiertnych inwentarzach należących do nich ruchomości. Dla przykładu, w spisie majątkowym Guillem Rosa z 1348 r. wymieniono: *sucre candi* — 1 funt: inv. Guillem Ros, 1348–2, nr 9, s. 90; *sucre borragonaci* — 9 uncji: ibidem, nr 24, s. 90; *sucre panis* 2 funty, 9 uncji: ibidem, nr 25, s. 90; cukier różany 5 funtów, 10 uncji: ibidem, nr 42, s. 91; *sucre coctonati (coctonati succaris)* 3 funty: ibidem, nr 101, s. 93; *sucre aluminis* 10 uncji: ibidem, nr 132, s. 93; *sucre alum* 2 funty: ibidem, nr 191, s. 95; *pols de sucre* 1 funt, 3 uncje: ibidem, nr 318, s. 99; *cases de sucre* 3 funty, 5 uncji: ibidem, nr 322, s. 99.

¹⁰² Miód: J. Perarnau i Espelt, op. cit., nr 30, s. 305; nr 38, s. 306; nr 40, s. 306; nr 47, s. 307; nr 62, s. 309; nr 67, s. 310; nr 85, s. 312; nr 110, s. 316; cukier — *sucre de pa* i *sucre candi* — wchodziły w skład zaledwie jednej mikstury przyrządzanej na podagrę: ibidem, nr 117, s. 319.

¹⁰³ Cukier *violat* i *rosat*: J. Sorní, J.M. Suñé, *Las „Receptes de Mestre Miquel”*..., fol. CXV, s. 9. W jego zbiorze zostały wymienione także: *conserva rosari*, *conserva violat*, *sarop de borragues*, *sarop de nenufar*, *cardesitonis que:s codony*: ibidem, fol. CXIVv, s. 8.

¹⁰⁴ Cukier kandyzowany wchodził w skład receptury na problemy z oczami: E. Moliner i Brasés, op. cit., nr 64, s. 408; cukier bez wskazania typu w zaleceniach na kaszel: ibidem, nr 68, s. 408; cukier biały w recepturze na miksturę na oczyszczenie ciała ze złych humorów: ibidem, nr 84, s. 413; cukier w recepturze na ból oczu i *mal de cancer*: ibidem, nr 100, s. 416; cukier biały *para guarir cranch que la dona aia en la mamella*: ibidem, nr 168, s. 428. Ponadto jest tu syrop różany — przepis i składniki: ibidem, nr 85, s. 413, oraz syrop fiołkowy: ibidem, nr 86, s. 414. A. Escudero Mendo, M.A. Urbano Flores, M.J. Martin Gallardo wskazują, że ze względu na podobieństwa między *Receptari de Micer Johan* a *Tresor de pobres* można sądzić, że pierwsze jest zmienioną kopią drugiego, zob. A. Escudero Mendo, M.A. Urbano Flores, M.J. Martin Gallardo, op. cit., s. 47; J. Isamat Vila, op. cit., s. 12–13.

¹⁰⁵ E. Moliner i Brasés, op. cit., nr 60, s. 407, nr 87, s. 414.

¹⁰⁶ Przyrządzone z miodu i cukru specyfikę zalecano m.in. na kaszel, oczyszczenie ze złych humorów, a nawet na drżenie rąk: ibidem, nr 68, s. 410, nr 84–86, s. 413–414, nr 100, s. 416–417, nr 168, s. 428.

¹⁰⁷ Cukier: J. Tomas Monserrat, B. Coll Tomas, op. cit., nr 1, s. 85 (lek na gruźlicę); nr 2, s. 86 (lek na astmę); nr 10, s. 88 (*electuarium conferens illi qui patitur descensum aque ad oculos*); nr 24,

Cukier pojawia się też w rozproszonych formułach na leki złożone, pomieszczonych w źródłach rozmaitego typu. Przykładem może być podręcznik sprzedaży notariusza Jaume Iserna (zapiski z lat 1418–1419), w którym znalazła się zawierająca cukier receptura medykamentu na *mal de thos*. Analogiczna sytuacja wystąpiła w przypadku remedium na *reuma de cap*, opisanym w notatkach handlowych Joana de Molesa (z lat 1450–1453)¹⁰⁸.

Powyższe dane dowodzą wykorzystywania cukru zarówno w kręgu późnośredniowiecznej farmacji katalońskiej, jak i na płaszczyźnie indywidualnych wytwórców, produkujących medykamenty na użytek domowy. O ile w pierwszym przypadku pozycja cukru wydaje się ugruntowana, to poza kręgiem profesjonalistów jego użycie było dość mocno ograniczone.

Słodycze w warsztacie *especier* na przykładzie Francesca de Ses Canes

Ugruntowana pozycja cukru w pracowniach katalońskich *especiers* pozwalała na przyrządzenie całej gamy rozmaitych specyfików wykorzystywanych do leczenia przeróżnych dolegliwości. Jak przedstawiono we wcześniejszych fragmentach pracy, użycie części z nich wykraczało poza kontekst terapeutyczny. Niezależnie od przeznaczenia wytwarzano je w warsztacie *apotecari*. Jednym z nich był barceloński *especier* Francesco de Ses Canes. Jego obszerne rachunki z lat 1378–1381, przeradzające się miejscami w zbiór luźnych uwag dotyczących klientów i ich zamówień, stanowią niezwykle cenne źródło opisujące postać katalońskiego aptekarza, aktywnego w Barcelonie na przełomie lat 70. i 80. XIV stulecia¹⁰⁹. Jaki obraz się z niego wyłania?

Już pobieżna analiza księgi rachunkowej Francesca de Ses Canes wskazuje, że słodkie produkty wyrabiane na bazie miodu lub cukru zajmowały znaczące miejsce na skali całej aktywności farmaceutycznej tego aptekarza. I choć miód został użyty jedynie w 3 przypadkach, którymi były bliżej nieokreślone słodycze miodowe (katal. *confits de mel*)¹¹⁰, masa z tartych pigw w miodzie (katal. *codonyat de mel*)¹¹¹ i konfitura bądź mus z cedratów (katal. *poncemat*)¹¹², to jednocześnie cukier stanowił podstawę ponad 20 różnych wyrobów aptekarskich, występując w rozmaitych przetworach owocowych, owocach kandyzowanych i szeregu innych produktów, które możemy podzielić na kilka grup.

s. 90 (proszki oczyszczające na reumatyzm); nr 25, s. 90 (proszki na reumatyzm do codziennego stosowania). Miód: ibidem, nr 1, s. 85; nr 2, s. 87; nr 6, s. 87.

¹⁰⁸ L. Pagarolas i Sabaté, op. cit., s. 83, 85; M. Barceló Crespi, A. Contreras Mas, op. cit., s. 207–208.

¹⁰⁹ C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*. O dobrach pośmiertnych Francesca de Ses Canes i jego żony zob. C. Vela i Aulesa, *Les marmessories de Francesc des Ses Canes, especier i ciutadà de Barcelona, i de Sança, la seva esposa (1381–1386)*, „Miscel·lània de Textos Medievals”, t. 8, 1996, s. 463–521. Szerzej problem spadków i testamentów w środowisku barcelońskich *apotecari* porusza: idem, *Especiers...*

¹¹⁰ *Confits de mel*: C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*, s. 251, 255, 366.

¹¹¹ *Codonyat de mel*: ibidem, s. 76, 93, 219, 234.

¹¹² *Poncemat*: ibidem, s. 256.

Największą z nich tworzą słodkości, które na ogół występują pod wspólną nazwą *confits de sucre comuns*¹¹³ lub *confits de sucre*¹¹⁴, przy czym trudno jednoznacznie stwierdzić, o jakie wyroby chodzi. Obok tego generalizującego określenia spotykamy szereg produktów wymienionych z nazwy. Należą do nich przetwory z cukru i rozmaitych owoców (twardych i miękkich), przyrządzanych w całości bądź w częściach. Do tej grupy zaliczymy kandyzowane: migdały¹¹⁵, orzechy laskowe¹¹⁶, sezam¹¹⁷, imbir zielony¹¹⁸, skórkę z cedratów¹¹⁹, pigwy¹²⁰, cedraty (cytryny)¹²¹ oraz nugat z orzeszkami piniowymi (katal. *piyonada*)¹²².

Osobny zbiór tworzą konfitury i musy, wśród nich: konfitura imbirowa (katal. *gingebrada indiana*)¹²³, kandyzowane kawałki z cedratów (katal. *poncemat*)¹²⁴, konfitura pigwowa (katal. *codonyat*)¹²⁵, kandyzowana skórka pomarańczowa (katal. *taronjat*)¹²⁶ oraz konfitura z dyni (katal. *carabassat*)¹²⁷.

Trzecim rodzajem słodkości przygotowywanych przez barcelońskiego apotecarza były wyroby zbliżone do cukierków. Najpopularniejszym typem były tzw. drażetki lub draże francuskie (katal. *dragea francesa*)¹²⁸. Pojawiają się

¹¹³ *Confits de sucre comuns*: ibidem, s. 49, przyp. 87.

¹¹⁴ *Confitz de sucre, confitz de zucra, confitz de sucra cumuns, confits de sucra comú, confites de sucre cumús, confites de sucra comuns, confites de ciucra*: ibidem, s. 75–77, 90–91, 94, 105, 107, 109–110, 119–120, 127–128, 132–136, 148, 159–160, 164–166, 179–180, 187–189, 193, 198, 204–206, 213–215, 218–221, 234–235, 248–251, 255–256, 259–262, 267–269, 273–274, 277–278, 285, 293–294, 302, 308–309, 314–315, 318, 326, 331–332, 335, 340–341, 343, 353–355, 359, 366; *confitz de sucre de pa*: ibidem, s. 132–133, 286.

¹¹⁵ *Manles confites*: ibidem, s. 318.

¹¹⁶ *Valanes confites*: ibidem, s. 256.

¹¹⁷ *Fastuch confits*: ibidem, s. 218, 300, 308, 354.

¹¹⁸ *Gingebre vert*: ibidem, s. 99, 105, 109, 132, 135, 187–188, 192, 235, 249, 273, 293, 309, 326, 360, 364.

¹¹⁹ *Ascorsa de ponsems, escorsa de poncems*: ibidem, s. 251, 255.

¹²⁰ *Codoys confitz de sucre, codoy confit de sucre, codoy confits de sucra*: ibidem, s. 128, 148, 176, 187, 237, 272–273, 277, 294, 309, 326; *codonys de sucra e solpiscat de pólvores*: ibidem, s. 183.

¹²¹ *Citronat*: ibidem, s. 197, 229, 339, 341, 343, 354.

¹²² *Piyonada, piyonade, pinionada*: ibidem, s. 195, 198, 220, 229, 285, 308, 319–320, 335–336, 354, 364; nugat z orzechami piniowymi i korzeniami — *piyonada qui era ab aspisis*: ibidem, s. 75.

¹²³ *Gingebrada indiana*: ibidem, s. 205, 277.

¹²⁴ *Ponsamat*: ibidem, s. 323, 332.

¹²⁵ *Codoyat de sucre, codeyat de sucre*: ibidem, s. 152, 169, 236.

¹²⁶ *Torangat*: ibidem, s. 323.

¹²⁷ *Carabassat de sucre*: ibidem, s. 106.

¹²⁸ *Dragera fraseria, derigea francesca, dirigea ffrancesca, dregea francea, dregea ffrensesse, dregessa ffrancesa, dregessa fransea, dregesa frasea*: ibidem, s. 75–76, 109–110, 115, 117, 127–128, 132–133, 148, 179, 188, 192, 205, 214–215, 227, 229–230, 234, 248–249, 256, 268–269, 274, 227, 294, 297, 303, 309, 315, 326, 331, 333, 337–338, 354, 361, 364; *dregessa que foren pólvora*: ibidem, s. 92.

również produkty konfencjonowane przygotowywane z kolendry¹²⁹ i anyżu¹³⁰.

Czwarty rodzaj tworzą inne wyroby, takie jak *alosses*¹³¹ oraz napój jęczmienny (katal. *ordiat*)¹³². Są także trudne w identyfikacji: *civada* (*sivada*)¹³³ i *espongea*¹³⁴.

Tak duża ilość zróżnicowanych rodzajów produktów wytworzonych na bazie cukru wyraźnie wskazuje, że składnik ten odgrywał istotną rolę w pracy Francesca de Ses Canes. Jak słusznie zauważa edytor i komentator tekstu Carles Vela i Aulesa, niniejszy zbiór może stanowić najlepszy przykład *triumfu cukru nad miodem jako słodziwem w późnych wiekach średnich*¹³⁵.

Rodzaje słodczy powstających u innych producentów katalońskich i majorkańskich w XIV i XV w.

Dzięki przeanalizowaniu zawartości inwentarzy aptekarskich z Katalonii i Majorki możemy ustalić gamę produktów cukierniczych wytwarzanych na danym obszarze. Już na wstępie należy nadmienić, że zaprezentowane poniżej informacje mają charakter orientacyjny. Wynika to z faktu, że umieszczone w inwentarzach wzmianki ukazują gamę wytworzonych i — jednocześnie — nie sprzedanych produktów zmarłego aptekarza. Tego typu dane, w przeciwieństwie do rachunków Francesca de Ses Canes, nie odzwierciedlają pełnego spektrum produktów przygotowywanych przez konkretnego aptekarza. Nie pozwalają również określić, czy np. dana osoba specjalizowała się w wytwarzaniu słodkich produktów czy też ta dziedzina stanowiła margines jej aktywności zawodowej.

Analiza spisów majątkowych poszczególnych *especiers* aktywnych w Barcelonie, Gironie i Reus pozwoliła ustalić listę najczęściej pojawiających się wyrobów cukierniczych spośród produktów (medykamentów) wytwarzanych przez miejscowych aptekarzy w XIV i XV w. Na początek przyjrzyjmy się wyrobom aptekarzy barcelońskich z XIV w. Do tej grupy należeli Francesc de Camp i Guillem Metge.

Wśród wytwarzanych przez nich wyrobów, które można uznać za słodczy, znalazły się zarówno produkty o miękkiej, jak i o twardej konsystencji. Do

¹²⁹ *Saliandra confit, seliandre confits, seliandre confit de sucre*: ibidem, s. 87–89, 99, 107, 112, 150, 159, 160, 256, 259, 268, 358–360, 364; *saliandra confit e perat*: ibidem, s. 165; *saliandra confit de sucra i praparat*: ibidem, s. 159; *saliandre preperat, saliandre praparat*: s. 110, 148; *praparat a masuar confit*: ibidem s. 159.

¹³⁰ *Batafalua confita, matafalua confite*: ibidem, s. 221, 259, 286, 295, 299, 318–320, 336, 341, 343; *batafalua ab festuchs*: ibidem, s. 354.

¹³¹ *Alose, alosses, alora, alohes*: ibidem, s. 160, 180, 216, 235, 250, 268, 278, 293–294, 308.

¹³² *Ordijat*: ibidem, s. 82, 84, 87–88, 108, 137–139, 141, 149–150, 152–153, 162, 164, 178, 223, 242–243, 276, 283, 286, 298.

¹³³ *Sivada*: ibidem, s. 92, 337.

¹³⁴ *Espongesa*: ibidem, s. 159, 259, 354.

¹³⁵ *Ibidem*, s. 47.

pierwszej grupy zaliczymy konfitury: różaną¹³⁶, fiołkową¹³⁷, pigwową¹³⁸, z ogórecznika¹³⁹ oraz z farbownika¹⁴⁰. Do drugiej należały kandyzowane migdały¹⁴¹, orzechy włoskie¹⁴² i pistacje¹⁴³, a także kandyzowany anyż¹⁴⁴ i daktyle¹⁴⁵, różne wyroby z imbiru¹⁴⁶, *manus Christi*¹⁴⁷ oraz draże (*dragea communa*¹⁴⁸, *dragea francesca*¹⁴⁹). Wymienieni *especiers* produkowali ponadto wyroby zwane z katalońska *spongea*¹⁵⁰, *sucre cordellat (bo e bell)*¹⁵¹ i lemoniadę¹⁵².

Analiza wyrobów XV-wiecznych producentów barcelońskich, m.in. Francesca Ferrera, Antoniego Masa, Alodiusa Vithalisa, Bernarda Maquillesa, Nicolasa Puyalta i Antoniego Bonaguery, wskazuje, że wcześniejsze kierunki produkcji zostały nie tylko utrzymane, ale i poszerzone, dzięki czemu asortyment wyrobów oferowanych przez *especiers* nieznacznie wzrósł.

W XV w. wytwórcy słodczy z obszaru Katalonii koncentrowali się na produkcji różnych rodzajów przetworów z wybranych gatunków warzyw lub owoców.

¹³⁶ *Conserva rosada*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 32, 45; inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB026, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

¹³⁷ *Conserva violada*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 32; inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB028, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

¹³⁸ *Codonyat de sucre*: inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB025, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123; *codonys confits*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 32.

¹³⁹ *Conserva de borraiges*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 32; inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB027, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

¹⁴⁰ *Conserva de buglossa*: inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB029, s. 219.

¹⁴¹ *Avellanes torrades*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 38.

¹⁴² *Nous confites*: ibidem, s. 43.

¹⁴³ *Fastuchs emperlats, festuchs confits rodons*: inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB013, s. 219, BB290, s. 223; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123, 126.

¹⁴⁴ *Batafalua confita emperlada, batafalva confita, matafalca confita*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 30, 38; inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB012, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 122.

¹⁴⁵ *Datills confits*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 43.

¹⁴⁶ *Gingebra vert axaropat ab sucre, gingebra vert axaropat de pols de Xipre*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 38; *gingebra vert en such de limons*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 39, 41; *gingebrada*: inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB031, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

¹⁴⁷ *Manus Xpi*: inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB289, s. 223; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 126.

¹⁴⁸ *Dragea communa*: inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB333, s. 224; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 126.

¹⁴⁹ *Dragea francesca*: inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB011, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 122.

¹⁵⁰ *Spongea*: inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB291, s. 223; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 126.

¹⁵¹ *Sucre cordellat (bo e bell)*: Inv. Francesc de Camp, 1353, s. 44; inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB023, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

¹⁵² *Llimonada*: inv. Francesc de Camp, 1353, s. 33; inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB366, s. 225; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 126.

Należały do nich wyroby z dyni¹⁵³, cedraty kandyzowane w miodzie albo cukrze, w całości¹⁵⁴ lub w częściach¹⁵⁵, jak również przetworzone w podobny sposób pigwy¹⁵⁶. Osobną grupę stanowiły konfitury. Do najczęściej wzmiankowanych należały konfitury różana¹⁵⁷ i fiołkowa¹⁵⁸. Analizowane inwentarze wymieniają ponadto konfitury z ogórecznika¹⁵⁹ i farbownika¹⁶⁰, a także przetwory z jabłek¹⁶¹, gruszek¹⁶² i pomarańczy¹⁶³. W spisach majątkowych znajdują się również informacje o kilku typach wyrobów o twardej konsystencji. Do tej grupy zaliczymy kandyzowany imbir¹⁶⁴, migdały w miodzie¹⁶⁵ lub cukrze¹⁶⁶, orzechy w miodzie¹⁶⁷ oraz orzeszki piniowe¹⁶⁸. Natomiast do wyrobów w typie cukierków zaliczymy

¹⁵³ *Carabaçat, carabatat solat*: inv. Antoine Mas, 1445, nr BO629, s. 319; inv. Nicolas Puyalt, 1486, nr BJ138, s. 285; *carabassat confit en mel*: inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP809, s. 340; *cindriat*: inv. Antoine Mas, 1445, nr BO630, s. 319.

¹⁵⁴ *Citronat se sucre*: inv. Bernard Marquilles, 1482, nr BM547, s. 297; *conserva de citronat*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 532, 535; *ponsemat confit en mel*: inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP808, s. 340.

¹⁵⁵ *Scorsa de ponsem confita de mel, scorsa de ponsem de sucre*: inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP168, s. 328, nr BP804, s. 340.

¹⁵⁶ *Codonyat*: inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP888, BP889, s. 342; *codonys confits de sucre*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 523; inv. Antoine Mas, 1445, nr BO631, s. 319; *trossos de codoyis contits en mel*: inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP805, s. 340.

¹⁵⁷ *Conserva de roses, conserva rosada*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 516; inv. Antoine Mas, 1445, nr BO460, BO461, s. 315; BP895, s. 342; inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP896, s. 342; inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BPB07, s. 346; inv. Bernard Marquilles, 1482, nr BM249, s. 294, BM527, BM531, s. 297.

¹⁵⁸ *Coserva violada, conserve de violes*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 517, 537; inv. Antoine Mas, 1445, nr BO355, s. 313; inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP894, s. 342, nr BPB09, s. 346; inv. Bernard Marquilles, 1482, nr BM251, s. 294.

¹⁵⁹ *Conserve de boratges*: inv. Antoine Mas, 1445, nr BO351, s. 313; inv. Antoine Mas, 1445, nr BO375, s. 314.

¹⁶⁰ *Conserve de buglosse*: inv. Antoine Mas, 1445, nr BO359, s. 313.

¹⁶¹ *Pomes confites de sucre*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 522, 529; *pomada*: inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BPB18, nr BPB31, s. 346; inv. Antoine Bonaguera, 1486, nr BR040, s. 363.

¹⁶² *Peres confites (en mel)*: inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP811, s. 340; inv. Antoine Mas, 1445, nr BO632, nr BO633, s. 319.

¹⁶³ *Terongetes confites en mel*: inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP810, s. 340.

¹⁶⁴ *Gingibrada*: inv. Antoine Mas, 1445, nr BO475, s. 315; inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP941, s. 343.

¹⁶⁵ *Ametlles confites en mel*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 529; inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP812, s. 340.

¹⁶⁶ *Ametles confites de sucra*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 522.

¹⁶⁷ *Nous confites en mel*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 529; inv. Alodius Vithalis, 1450, nr BP813, s. 340.

¹⁶⁸ *Pi[n]yas confites*: inv. Antoine Mas, 1445, nr BO228, s. 311; *pinyonada*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 535.

draże¹⁶⁹ oraz produkty z anyżu¹⁷⁰ i kolendry¹⁷¹. Listę wzmiankowanych produktów zamykają lemoniada i *serriada* (kandyzowane kawałki cedratów)¹⁷².

Przy niektórych z analizowanych dokumentów natrafiamy na poważane problemy z jednoznaczną identyfikacją rodzaju słodkości, choć przydawka *confits* lub kontekst konsumpcji (patrz niżej) zdają się wskazywać, że wyroby takie jak *deronichs confits*, *satarions chonfits*, *sucre cordelat* oraz *civada* (*sivada*) mogły mieć związek ze sferą cukiernictwa¹⁷³. Niezależnie od tego faktu, informacje pochodzące z XV-wiecznych inwentarzy *especiers* zdają się wskazywać na ok. 30 typów wyrobów cukierniczych. Stanowi to zauważalny wzrost w stosunku do danych w inwentarzach Francesca de Camp i Guillemeta Metge, jak i w omówionych powyżej rachunkach Francesca de Ses Canes, gdzie ogólna liczba typów produktów oscylowała wokół 20.

Jak wytwórczość barcelońskich *especiers* przedstawiała się na tle innych ośrodków katalońskich? Z zestawień porównawczych wynika, że podczas gdy stołeczni producenci oferowali całą gamę różnych wyrobów, to inwentarze aptekarskie Pere'a Vilaraguta z Reus i Guillemeta de Coll z Girony wymieniają jedynie kilka typów produktów, które mogły funkcjonować w charakterze słodczy. U pierwszego były to jedynie konfitura różana i orzechy kandyzowane¹⁷⁴, zaś u drugiego — mus z pigw, orzechy kandyzowane i lemoniada¹⁷⁵. Powyższe zestawienie może prowadzić do wniosku, że stołeczni aptekarze zajmowali przodujące stanowisko w interesującej nas sferze produkcji słodkości. Rzecz jasna niniejsze dane nie przesądzają o skali całej produkcji cukierniczej, zdają się jedynie świadczyć, że ta ostatnia w innych ośrodkach Katalonii była znacznie zredukowana.

Na obecnym etapie badań trudno ustalić również skalę produkcji na terenie Walencji. Jak pamiętamy, ta część składowa Korony Aragonii posiadała bogate zaplecze surowcowe. Na miejscu produkowano także cukier. Dostępne dane pozwalają stwierdzić, że stolica regionu, Walencja, stanowiła ważny ośrodek produkcji cukierniczej szczególnie w XV w. Zachowane źródła wskazują, że miejscowi *especiers* byli głównymi dostawcami słodczy na dwór monarszy.

¹⁶⁹ *Dragea comuna, dragea confita*: inv. Bernard Marquilles, 1482, nr BM225, s. 293; inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 535.

¹⁷⁰ *Matafalua confita*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 535.

¹⁷¹ *Saliandra confit*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 535.

¹⁷² *Llimonada de mell, llimonada de sucra*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 523; inv. Antoine Mas, 1445, nr BO280, s. 312, nr BO382, nr BO408, s. 314; *serriada*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 529.

¹⁷³ Trudności w jednoznacznej identyfikacji sprawiają następujące produkty — *deronichs confits*: inv. Antoine Mas, 1445, nr BO523, s. 317; *satarions chonfits*: inv. Antoine Bonaguera, 1486, nr BR288, s. 370; *sucre cordelat*: inv. Francesc Ferrer, 1410, s. 535; inv. Nicolas Puyalt, 1486, nr BJ034, s. 283; *civada* (*sivada*): inv. Antoine Mas, 1445, nr BO011, s. 307; inv. Alodius Vitalis, 1450, nr BPD75, s. 346; inv. Bernard Marquilles, 1482, nr BM571, nr BM572, s. 297.

¹⁷⁴ *Conserva rosada*: inv. Pere Vilaragut, 1381, s. 104; *nous confits*: ibidem, s. 105.

¹⁷⁵ *Carn de codony*: inv. Guillem de Coll, 1454, s. 204; *nous confites*: inv. Guillem de Coll, 1454, s. 210; *limonada*: ibidem.

Ze względu na szerokość tego zagadnienia zostanie ono omówione dokładniej w rozdziale VI niniejszej pracy.

Osobnym obszarem produkcji cukierniczej była Majorjka. Obecnie dysponujemy czterema inwentarzami miejscowych aptekarzy: dwa pochodzą z XIV w. (Guillema Rosa i Mateu Vili z 1348 r.), następne dwa są z kolejnego stulecia (Jordi Clareta i Perego Mory z 1474 r.). Analiza pierwszego z wymienionych spisów wskazuje, że Guillem Ros był producentem co najmniej kilku interesujących nas wyrobów. Należały do nich: przetwory z anyżu¹⁷⁶, imbiru¹⁷⁷, kolendry¹⁷⁸, następnie kandyzowane orzechy włoskie¹⁷⁹ i pistacjowe¹⁸⁰, dalej konfitury: różana¹⁸¹, fiołkowa¹⁸², pigwowa¹⁸³ i z ogórecznika¹⁸⁴ oraz inne, bliżej nieokreślone słodkości¹⁸⁵. Na tym tle wyjątkowo skromnie prezentuje się dorobek Mateu Vila — w jego inwentarzu znajdujemy tylko cukierki anyżowe¹⁸⁶.

Podobną sytuację napotykamy w obu inwentarzach z XV w. Podczas gdy w spisie dóbr Jordi Clareta wyszczególniono całą gamę słodkości, to w inwentarzu z 1373 r. u Perego Mory wymieniono tylko kilka produktów — konfitury: różaną¹⁸⁷, z ogórecznika¹⁸⁸ i farbownika lekarskiego¹⁸⁹ oraz lemoniadę¹⁹⁰. W porównaniu z nim Jordi Claret, produkujący co najmniej 14 rodzajów słodczy, jawi się jako bardziej doświadczony *especier*. Z dokumentów wynika, że wśród

¹⁷⁶ *Anizi confecti amarinati*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG330, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 323, s. 99; *anizium conficti*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG331, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 324, s. 99.

¹⁷⁷ *Gingibrate*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG260, s. 498; inv. Guillem Ros, 1348, nr 319, s. 99.

¹⁷⁸ *Saliandra conficti*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG333, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 326, s. 99.

¹⁷⁹ *Nucium confictarum*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG505, s. 504; inv. Guillem Ros, 1348, nr 494, s. 106.

¹⁸⁰ *Festucus confits*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG328, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 321, s. 99.

¹⁸¹ *Conserva rosata*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG050, s. 494, nr MG172, s. 496; inv. Guillem Ros, 1348, nr 49, s. 91, nr 168, s. 94.

¹⁸² *Conserva violtata*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG171, s. 496; inv. Guillem Ros, 1348, nr 168, s. 94.

¹⁸³ *Codonatum*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG521, s. 505; inv. Guillem Ros, 1348, nr 510, s. 107.

¹⁸⁴ *Conserve de borragens*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG326, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 253, s. 97.

¹⁸⁵ *Conficti de sucre*: inv. Guilhem Roux, 1349, nr MG332, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 325, s. 99.

¹⁸⁶ *Anisi sive matafalua confecti*: inv. Mateu Vila 1348–2, nr 13, s. 87.

¹⁸⁷ *Conserva de roses*: inv. Pierre Mora, 1473, nr ME031, s. 478.

¹⁸⁸ *Conserva de borragens*: ibidem, nr ME016, s. 478.

¹⁸⁹ *Conserva de buglossa*: ibidem, nr ME015, s. 478.

¹⁹⁰ *Llimonada de mel*: ibidem, nr ME142, s. 480.

jego rzeczy znajdowały się: konfitura pigwowa¹⁹¹, mus pigwowy¹⁹², ponadto konfitury: różana¹⁹³, fiołkowa¹⁹⁴ i orientalna¹⁹⁵, skórka z cedratów w cukrze¹⁹⁶, dynie w miodzie lub cukrze¹⁹⁷, kandyzowane skórki z cedratów w miodzie¹⁹⁸ oraz kandyzowane w miodzie marchewki¹⁹⁹, wiśnie²⁰⁰, gruszki²⁰¹ i brzoskwinie²⁰². Inwentarz wymienia również cukierki z kolendrą²⁰³, orzechy kandyzowane²⁰⁴ i wafle²⁰⁵, a także bliżej niezidentyfikowane słodczy z miodu²⁰⁶ i cukru²⁰⁷.

Powyższe dane potwierdzają, że *especiers* z Majorcki dysponowali asortymentem produktów zbliżonym do tego, jaki oferowali ich koledzy po fachu w stołecznej Barcelonie. Poza zdolnościami lokalnych *apotecari* nie bez znaczenia pozostawał łatwy dostęp do zaplecza surowcowego, jak i fakt położenia wyspy na szlakach handlu dalekosiężnego. Choć przedstawione dane wskazują, że ilość typów wytwarzanych tu produktów ustępowała gamie interesujących nas wyrobów wychodzących spod ręki barcelońskich *especiers*, w żaden sposób nie przesądza to o skali produkcji prowadzonej na Majorce.

Ceny i sprzedaż wyrobów cukierniczych w Katalonii i na Majorce w XIV w.

Kolejną kwestią wymagającą analizy jest wartość wyrobów wytwarzanych przez *apotecari*. Najcenniejszym źródłem są rachunki barcelońskiego *especier* France-sca de Ses Canes z przełomu lat 70. i 80. XIV w. Spośród zgromadzonych inwentarzy pomocne w tym względzie są zaledwie dwie pozycje, które obok wykazu dóbr zmarłych aptekarzy podają również wartość poszczególnych produktów. Są to spisy majątkowe Guillemeta Rosa z Majorcki (z 1348 r.) i Guillemeta Metge z Barcelony (z 1364 r.). W niniejszym podrozdziale przyjrzymy się wartości towarów

¹⁹¹ *Codonyat*: inv. Georges Claret, 1463, nr MD653, s. 468; *codonyat vell* (sic!): ibidem, nr MD654, s. 468; M.J. Sampietro i Solanes, *Una aportació farmacèutica mallorquina: la confectio infantium o confits d'En Cases*, „Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana. Revista d'estudis històrics”, nr 54, 1998, s. 69–70.

¹⁹² *Carn de codony de sucre*: inv. Georges Claret, 1463, nr MD889, nr MD989, s. 474.

¹⁹³ *Conserva de roses*: ibidem, nr MD636, s. 468.

¹⁹⁴ *Conserva de violes*: ibidem, nr MD380, s. 463, nr MD634, s. 468.

¹⁹⁵ *Andiana*: ibidem, nr MD639, s. 468; *andiana torrons*: ibidem, nr MD529, s. 466.

¹⁹⁶ *Scorça de punicir de sucre*: ibidem, nr MD653, s. 468.

¹⁹⁷ *Carabassat confit ab mel*: ibidem, nr MD812, s. 471; *carabassat de sucre*: ibidem, nr MDA35, s. 475.

¹⁹⁸ *Citronat ab mel*: nr MD808, s. 470, nr MD814, nr MD815, s. 471; *citronat de sucre*: ibidem, nr MD369, s. 462.

¹⁹⁹ *Pastenagues confits*: ibidem, nr MD811, s. 471; *pestanagues confites ab mel*: ibidem, nr MD813, s. 471.

²⁰⁰ *Cireres ab mel*: ibidem, nr MD810, s. 471.

²⁰¹ *Peres confites ab mel*: ibidem, nr MD809, s. 470.

²⁰² *Presechs confits ab mel*: ibidem, nr MD805, s. 470.

²⁰³ *Saliandra en redonit de sucre*: ibidem, nr MD872, s. 471.

²⁰⁴ *Nous confits*: ibidem, nr MD806, s. 470.

²⁰⁵ *Neules de pasta*: ibidem, nr MD894, s. 474, nr MDA06, s. 474.

²⁰⁶ *Confits de mel per a fer composta*: ibidem, nr MD765, s. 470.

²⁰⁷ *Confits de sucre*: ibidem, nr MD637, s. 468.

i ich cenom w każdym z wymienionych źródeł (w porządku chronologicznym), mając na uwadze stosowane ówczesne systemy wagowe i monetarne. Dla przypomnienia: na terenie Katalonii 1 funt wagowy = 12 uncji, 1 funt monetarny = 20 sous, 1 sous dzielił się na 12 diners²⁰⁸.

W inwentarzu Guillemeta Rosa, spisany w 1348 r., znajdujemy cztery różne stawki za 1 funt poszczególnych towarów. Największą wartość miały orzechy kandyzowane²⁰⁹ i konfitura pigwowa (*cotognatum*)²¹⁰: 8 sous za 1 funt. Na 7 sous zostały wycenione nieokreślone bliżej *confecti de sucre*²¹¹, kandyzowany anyż²¹², cukierki z kolendrą²¹³ i orzechy pistacjowe²¹⁴, zaś po 6 sous: konfitury różana²¹⁵, fiołkowa²¹⁶ i z ogórecznika²¹⁷. Najtańszy był kandyzowany imbir (*gingibrate*): wartość 1 funta tej słodkości została wyceniona na 3 sous²¹⁸.

Nieco inaczej rozkładała się wartość wyrobów cukierniczych wymienionych w inwentarzu Guillemeta Metge z 1364 r. Ilustruje to poniższe zestawienie cenowe za 1 funt towaru:

- 6 sous: *espongea*²¹⁹;
- 5 sous: konfitura fiołkowa²²⁰;
- 4 sous: *sucre cordelat*²²¹, konfitura różana²²², konfitura z ogórecznika²²³, cukierki anyżowe (*batafalua confita emperlada*)²²⁴, kandyzowane orzechy pistacjowe²²⁵, *manus Christi*²²⁶, *limonada*²²⁷;
- 3 sous i 6 diners: kandyzowane orzechy pistacjowe²²⁸;
- 3 sous i 4 diners: konfitura pigwowa (*codonyat de sucre*)²²⁹;

²⁰⁸ Zob. *Lliura*, (w:) A.M. Alcover, F. de B. Moll, op. cit. (wersja elektroniczna na stronie: <http://dcvb.iecat.net>); D. Duran i Duelt, *Manual...*, s. 53–55.

²⁰⁹ Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG505, s. 504; inv. Guillem Ros, 1348, nr 494, s. 106.

²¹⁰ Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG521, s. 505; inv. Guillem Ros, 1348, nr 510, s. 107.

²¹¹ Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG332, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 325, s. 99.

²¹² Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG330, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 323, s. 99.

²¹³ Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG333, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 326, s. 99.

²¹⁴ Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG328, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 321, s. 99.

²¹⁵ Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG050, s. 494, nr MG172, s. 496; inv. Guillem Ros, 1348, nr 49, s. 91, nr 168, 94.

²¹⁶ Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG171, s. 496; inv. Guillem Ros, 1348, nr 168, s. 94.

²¹⁷ Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG326, s. 499; inv. Guillem Ros, 1348, nr 253, s. 99.

²¹⁸ Inv. Guillem Roux, 1349, nr MG260, s. 498; inv. Guillem Ros, 1348, nr 319, s. 99.

²¹⁹ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB291, s. 223; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 126.

²²⁰ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB028, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

²²¹ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB023, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

²²² Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB026, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

²²³ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB027, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

²²⁴ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB012, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 122.

²²⁵ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB290, s. 223; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 126.

²²⁶ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB289, s. 223; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 126.

²²⁷ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB366, s. 225; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 126.

²²⁸ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB013, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

²²⁹ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB025, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

- 2 sous i 5 diners: kandyzowany imbir (*gingebrade*)²³⁰;
- 1 sous i 6 diners: konfitura z farbownika²³¹;
- 1 diners: *dragea comuna*²³².

Analiza powyższych danych i ich porównanie do wartości towarów Guillem Rosa wyraźnie wskazuje, że ceny poszczególnych produktów znacząco zmalowały, wszelako przyczyny tego zjawiska są trudne do określenia.

Z kolei z dokumentów pozostawionych przez Francesca de Ses Canes wynika, że ceny słodkości ponownie wzrosły i były zróżnicowane w zależności od typu nabywanego wyrobu. Różnice w wartości produktów ilustruje poniższe zestawienie (podano cenę za 1 funta):

- 17 sous i 6 diners²³³ lub 16 sous i 6 diners: *gingebrada indiana*²³⁴;
- 15 sous: zielony imbir²³⁵;
- 12 sous: konfitura różana²³⁶ (w trzech przypadkach wyjątkowo po jedynie 8 diners za uncję, tj. 8 sous za 1 funt)²³⁷;
- 10 sous: kandyzowane pigwy (sporadycznie po 8 sous)²³⁸;
- 8–10 sous: kolendra kandyzowana²³⁹;
- 8 sous: przytłaczająca większość *confits de sucre*²⁴⁰ (sporadycznie po 7 sous i 6 diners²⁴¹, a nawet po 7 sous²⁴²), *dragea francesca*²⁴³ (w jedynym przypadku 7 sous²⁴⁴), *alosses*²⁴⁵, kandyzowane orzechy²⁴⁶, cukierki anyżowe²⁴⁷, *manus*

²³⁰ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB031, s. 219; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 123.

²³¹ Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB029, s. 219.

²³² Inv. Guillem Metge, 1364–1, nr BB333, s. 224; inv. Guillem Metge, 1364–2, s. 126.

²³³ C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*, s. 277.

²³⁴ Ibidem, s. 205.

²³⁵ Ibidem, s. 235, 249, 273, 309, 360.

²³⁶ Ibidem, s. 115, 198, 240–242, 284, 321–322, 337, 346, 355.

²³⁷ Ibidem, s. 143–144, 152.

²³⁸ Ibidem, s. 76, 128, 148, 152, 169, 178, 183, 187, 219, 236, 272–273, 277, 294, 326.

²³⁹ Ibidem, s. 87, 89–99, 107, 112, 148, 150, 152, 159–160, 165, 256, 268, 360, 364.

²⁴⁰ Ibidem, s. 75–77, 90–91, 107, 109–110, 119–120, 127–128, 132–136, 148, 159–160, 164–168, 179, 187–189, 193, 198, 204–206, 214–215, 218–220, 234–235, 248–251, 255–256, 268–269, 273–274, 277–278, 285, 294, 303, 308–309, 314–315, 326, 331, 335, 359, 366.

²⁴¹ Ibidem, s. 166–168, 218–219, 221, 259, 261–262, 332.

²⁴² Ibidem, s. 335, 353.

²⁴³ Ibidem, s. 75, 77, 101, 109–110, 115, 117, 127–128, 133, 148, 179, 188, 192, 205, 214, 216, 227, 229, 234, 248–249, 251, 256, 268–269, 274, 277, 294, 297, 303, 309, 315, 326, 331, 333, 338, 361, 364.

²⁴⁴ Ibidem, s. 354.

²⁴⁵ Ibidem, s. 160, 180, 216, 235, 250, 268, 278, 308.

²⁴⁶ Ibidem, s. 256.

²⁴⁷ Ibidem, s. 221, 286.

*Christi*²⁴⁸, imbir z orzechami piniowymi²⁴⁹, skórka z cedratów (*escorsa de ponçems*)²⁵⁰;

— 7–8 sous: kandyzowane orzeszki piniowe (*pinyonada*)²⁵¹, kandyzowane skórki z cedratów (*citronat*)²⁵²;

— 7 sous: imbir z orzechami pistacjowymi²⁵³, *espongea*²⁵⁴;

— 1 sous i 6 diners: *civada*²⁵⁵;

— 1 sous: *confits de mel*²⁵⁶, inny rodzaj konfitury z cedratów²⁵⁷ (jeden raz 8 diners)²⁵⁸.

Osobnym zagadnieniem jest cena wafli (*neules*), ponieważ kupowano je na sztuki (na ogół jednorazowo nabywano większą ilość), a nie na funty. Dla przykładu: 25 sztuk kosztowało 6 diners, zaś 50 sztuk — 1 sous. Zdarzały się przypadki, że koszt 50 wafli sięgał 1 sous i 3 diners, ale większe zakupy — np. rzędu 1000 sztuk — sprawiały, że cena ponownie spadała i w przeliczeniu wynosiła 1 sous za każde 50 sztuk²⁵⁹.

Niniejsze zestawienie wyraźnie wskazuje, że wśród wyrobów sprzedawanych przez Francesca de Ses Canes najwyższą wartość miały przetwory z imbiru, a w dalszej kolejności kandyzowane pigwy i cukierki z kolendrą. Najmniejszą wartość miały nieliczne przetwory z miodu, co potwierdza fakt, że ten ostatni został zdeklasowany przez cukier. Co ciekawe, przeważająca część produktów posiadała niemal stałą cenę, która — pomimo niewielkich wahań — zasadniczo utrzymywała się na jednolitym poziomie na przestrzeni kilku lat.

Na koniec warto podjąć próbę oszacowania, jak ceny poszczególnych rodzajów słodczy kształtowały się w stosunku do innych ówczesnych produktów żywnościowych. W tym celu niezbędne jest zestawienie przeciętnych cen produktów spożywczych oferowanych w Barcelonie w XIV w.

Dla porównania posłużę się cenami kilku rodzajów mięsa, zaczerpniętymi z pracy, której autorem jest Ramon Agustín Banegas López²⁶⁰. Podane poniżej dane dotyczą kolejno: 1355 r., 1369 r. i lat 70. XIV w. Mięso sprzedawano na wagę, którą określano przy użyciu tzw. funtów mięsnych (*lliura carnissera*), jednak dla ułatwienia porównania z wyżej zaprezentowanymi cenami słodczy ceny

²⁴⁸ Ibidem, s. 91.

²⁴⁹ Ibidem, s. 320.

²⁵⁰ Ibidem, s. 251, 255.

²⁵¹ Ibidem, s. 75, 195, 198, 229, 285, 319–320, 354, 364.

²⁵² Ibidem, s. 198, 229, 339, 354.

²⁵³ Ibidem, s. 299.

²⁵⁴ Ibidem, s. 354.

²⁵⁵ Ibidem, s. 92, 337.

²⁵⁶ Ibidem, s. 251, 255, 366.

²⁵⁷ Ibidem, s. 332.

²⁵⁸ Ibidem, s. 323.

²⁵⁹ Ibidem, s. 167–168, 197, 218, 228, 233, 297, 310–312, 319, 327, 333, 349, 351–352, 354–355.

²⁶⁰ R.A. Banegas López, *L'aprovisionement de carn a Barcelona durant els segles XIV i XV*, vol. I–II, Barcelona 2003–2004; rozprawa doktorska dostępna w internecie na stronie www.tdx.cat.

wybranych gatunków mięs zostaną podane w zwykłych funtach wagowych, stanowiących trzecią część funta mięsnego²⁶¹.

I tak cena baraniny w przytoczonych powyżej okresach czasowych wynosiła odpowiednio: 3,66, 5 i 5,66 diners (w latach 1377–1380). Koszt funta wieprzowiny to stosownie: 3,33 i 4 diners (na tym samym poziomie utrzymały się w również w roku 1375). W wymienionym okresie wartość wołowiny stopniowo rosła i po przeliczeniu na funty zwykłe w 1355 r. wynosiła w przybliżeniu 2,33 diners, w 1369 r. — 3,33 diners, zaś w latach 1377–1380 już 3,66 diners. Natomiast za cielęcinę w 1355 r. płacono 3,66 diners, zaś w 1380 r. — 6 diners (dla 1369 r. brak danych)²⁶².

Porównanie powyższych danych z cenami słodyczy zawartymi w inwentarzu Guillemeta Metge z 1364 r. i zaczerpniętymi z rachunków Francesca de Ses Canes z lat 1378–1381 pozwala stwierdzić, że w danym okresie słodycze były średnio kilkunastokrotnie droższe od wybranych mięs. Jednocześnie wzrost cen słodkości następował względnie proporcjonalnie do zmiany wartości wybranych gatunków mięs, co zdaje się wskazywać na fakt, że słodycze zachowały charakter dobra luksusowego nabywanego po wygórowanych cenach, dostępnego jedynie dla elity finansowej.

Koresponduje to z obrazem, jaki wyłania się z rachunków Francesca de Ses Canes. Z prowadzonych przez niego zapisków wynika, że do grona jego klientów należały najbardziej prominentne osoby z ówczesnej elity: katalońska arystokracja świecka i duchowna oraz przedstawiciele barcelońskiej finansjery kupieckiej. Regularnych zakupów dokonywano u niego na polecenie ówczesnego księcia Empúries, Jana I, zwanego Starszym (1340–1398)²⁶³ podczas jego pobytów w Barcelonie. Skrzętny *especier* w jednym z czterech odrębnych rachunków rejestrujących zakupy na rzecz księcia pieczołowicie odnotowywał wyroby kupione na pokoje książęce (*compte de la cambra*)²⁶⁴. Były to słodycze cukrowe (*confits de sucre*) oraz słodkości podawane na stół w poście lub w trakcie przyjęć organizowanych przez księcia. Na odrębnym rachunku Francesc de Ses Canes umieszczał medykamenty zakupione na rzecz księcia, wśród których również — choć nielicznie — pojawiały się słodkości²⁶⁵. Osobną grupę jego klientów stano-

²⁶¹ Jak zauważa R.A. Banegas López, podane ceny zostały zaczerpnięte z dokumentów municipalnych Barcelony, w których władze miejskie wyznaczały maksymalne stawki na poszczególne produkty żywnościowe. Te ostatnie, choć różniły się nieznacznie od cen rynkowych, obrazują proces kształtowania się cen, zob. R.A. Banegas López, op. cit., vol. I, s. 316. O zmianach cen na początku 2. połowy XIV w., wywołanych kryzysem będącym następstwem czarnej śmierci, zob. ibidem, s. 320–329.

²⁶² R.A. Banegas López, op. cit., vol. II, s. 456, 462, 464, 466.

²⁶³ *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 584; C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*, s. 40.

²⁶⁴ C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*, s. 40, 75–76, 109–110, 127–128, 132–133, 148, 159–160, 179, 187–189, 204–206, 215–216, 234–235, 248–250, 255–256, 268–269, 272–274, 277–278, 293–294, 302–303, 307–309, 314–315, 325–326, 330–331.

²⁶⁵ Ibidem, s. 40, 87, 89–91, 107, 132, 150, 152, 183, 237. Dwa pozostałe rachunki dotyczyły towarów nabywanych przez urzędnika trudniącego się aprowizacją dworu (katal. *comprador*, był

wili członkowie rodu Sant Climent, prominentnej rodziny kupców i posiadaczy ziemskich z Barcelony²⁶⁶. Ci ostatni najczęściej nabywali draże (*dragea francesa*) i wafle (*neules*), a sporadycznie także inne produkty cukiernicze²⁶⁷. Kolejnymi odbiorcami słodkości przyrządzanych przez de Ses Canes byli duchowni. W tym gronie przodował kolektor świętopietrza, Pere Borell²⁶⁸. Rzadziej nabywcami słodczy byli duchowni niżsi rangą²⁶⁹. Skromnych zakupów dokonywali także przedstawiciele różnych warstw społecznych, na ogół mieszkający na stałe w Barcelonie²⁷⁰.

4. *Speziari* sycylijscy i ich warsztat

Na terenie Sycylii, podobnie jak w pozostałych częściach Korony Aragonii, wyrobem słodczy zajmowali się miejscowi aptekarze. W późnym średniowieczu określani byli najczęściej mianem *speziari* lub *aromatari*²⁷¹. Terminy te, choć zawierały w sobie szeroki kontekst znaczeniowy, zasadniczo pokrywały się z tożsamą sferą aktywności katalońskich *especiers*. Do kompetencji sycylijskich *speziari* należały m.in. sprzedaż szerokiej gamy przypraw korzennych, produkcja leków złożonych, wyrób świec, handel papierem, a także wytwarzanie słodczy.

Jakie normy prawne wyznaczały aktywność *speziari* na Sycylii? Jakie miejsce zajmowały słodczy w ich działalności aptekarskiej? Jakimi narzędziami posługiwali się sycylijscy farmaceuci i które z nich służyły do wyrobu słodczy? — to pytania wyznaczające zrab rozważań w niniejszym podrozdziale. Tak ukierunkowana analiza pozwoli nam na bliższe poznanie warunków i pryncypiów regulujących aktywność tej grupy zawodowej na terenie Sycylii.

W przeciwieństwie do rozwiązań prawnych zastosowanych w Barcelonie, działalność sycylijskich *speziari* została uregulowana znacznie wcześniej, bo już w 1. połowie XIII w. Co więcej, aktywność tej grupy zawodowej na terenie Sycylii wyznaczały normy prawne podejmowane nie przez rajców miejskich, ale na szczeblu centralnym. Dla pełni obrazu trzeba jednak zaznaczyć, że owe normy nie zawierały rozwiązań szczegółowych, narzucały jedynie rozwiązania ogólne. Chcąc poznać prawne regulacje związane z wyrobem słodczy, konieczna jest

odpowiedzialny za przyprawy korzenne, papier, atrament i wosk) oraz przez podczaszego (katal. *boteller*; nabywał składniki używane do wyrobu wina z korzeniami — *piment, clarea*): ibidem, s. 40.

²⁶⁶ *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 964; C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*, s. 42.

²⁶⁷ C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*, s. 117, 197–198, 209, 227, 229, 233, 240–241, 284, 297, 299, 300, 327, 333, 337, 345–346, 352, 353.

²⁶⁸ Ibidem, s. 119–120, 134–135, 164–165, 168, 218–221, 259, 261–262, 318–323, 335.

²⁶⁹ Ibidem, 192–193, 285.

²⁷⁰ Ibidem, s. 99, 101, 115, 143–144, 166–167, 169, 195, 214, 251, 332, 336, 339, 341, 343, 347, 349, 352–355, 359–361, 365–366.

²⁷¹ Jak podaje słownik etymologiczny języka włoskiego, *speziare* to sprzedawca korzeni, a razem aptekarz (*venditore di spezie, farmacista*); miejsce jego pracy (warsztat) było określane mianem *speziaria*; M. Cortelazzo, P. Zolli, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, t. 5 (S–Z), Bologna 1988, s. 1250; G. Pitre, op. cit., s. 166–167.

charakterystyka podstawowych zasad normatywnych wyznaczających płaszczyzną aktywności sycylijskich *speziari*.

Sycylijscy aptekarze, podobnie jak ich odpowiednicy z iberyjskich terenów Korony Aragonii, funkcjonowali w ramach korporacji. Jej początki sięgają co najmniej I. połowy XIII w., tj. okresu panowania cesarza Fryderyka II. W 1231 r. w tzw. *Konstytucjach z Melfi* (*Constitutiones Regni Siciliae*) władca wyznaczył prawne podwaliny funkcjonowania swojego państwa. Jedną z dziedzin podlegających kodyfikacji były kwestie związane z działalnością medyków i farmaceutów. Z woli cesarza oba zawody miały być ściśle rozgraniczone. Do obowiązków lekarzy należało leczenie i ordynowanie medykamentów, zaś sferą aktywności farmaceutów było ich przygotowywanie²⁷². Historycznie rzecz ujmując, był to pierwszy krok zmierzający do regulacji kompetencji interesującej nas grupy zawodowej.

Sytuacja prawna sycylijskich aptekarzy została doprecyzowana w kolejnym akcie normatywnym, jakim były *Ordinationes* Fryderyka II, wydane w 1240 r. We wzmiankowanym dokumencie cesarz wyznaczał zakres zadań, praw i obowiązków tej grupy zawodowej. Wśród przyjętych rozwiązań znajdujemy zasadę mówiącą o tym, że wyrób medykamentów mógł odbywać się jedynie w ramach korporacji, zgodnie z wytycznymi zawartymi w zbiorach zwanych *farmakopee*. Po wtóre, przygotowywanie leków musiało odbywać się zgodnie z zaleceniami lekarskimi. Te i inne rozwiązania (np. jednolite opłaty za leki) znacząco umacniały pozycję zrzeszonych producentów medykamentów, którzy w ramach korporacji zawodowej uzyskiwali całkowity monopol w tej sferze działalności²⁷³. Najwcześniejsza na gruncie włoskim kodyfikacja praw i obowiązków *speziari* utwierdzała ich monopol jako jedynych producentów medykamentów na wyspie. Stan ten, mimo wejścia Sycylii w skład Korony Aragonii w 1282 r., utrzymał się w praktycznie niezmięnionej formie do początku XV w. Dopiero w pierwszych dziesięcioleciach owego stulecia pozycja *speziari* została ponownie uregulowana w dwóch królewskich dokumentach, w których priorytetowo potraktowano kwestię jakości produktów.

Pierwszy z nich to *capitula pro regimine speciariorum Siciliae*, sporządzona przez ówczesnego *protomedico* Ruggero Cammę 5 sierpnia 1407 r. Dokument

²⁷² Jak zauważa J.-P. Bénétzet, zamierzenie cesarza nie zostało zrealizowane: J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 63. Potwierdzeniem tej opinii jest chociażby fakt, że w inwentarzu z 1464 r., zawierającym spis ruchomości *chirurgo-barbiere* Giacomo de Console z Messyny, znajdujemy naczynia świadczące o jego aktywności na niwie aptekarskiej: D. Santoro, *Lo speciale siciliano tra continuità e innovazione: capitoli e costituzioni dal XIV al XVI secolo*, „Mediterranea. Ricerche storiche”, a. III, dicembre 2006, s. 472. Szerzej o kwestii relacji między lekarzami a aptekarzami zob. L. Moulinier-Broggi, op. cit., s. 1–12.

²⁷³ J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 65; M. Concetta Calabrese, *Una spezieria siciliana del XVII secolo*, „Mediterranea. Ricerche storiche”, a. VII, agosto 2010, s. 349.

wszedł w życie po zatwierdzeniu przez króla Marcina I²⁷⁴. Na mocy zawartych w nim rozporządzeń miejscowi *speziari* musieli przestrzegać ogólnych zasad regulujących funkcjonowanie korporacji zawodowej *especiers*. Zważywszy na przyjętą optykę badań najważniejszą z nich była kwestia przestrzegania przez członków korporacji jakości wytwarzanych wyrobów. W celu utrzymania jej na wysokim poziomie wprowadzono system kontroli przeprowadzanej przez specjalnych inspektorów wybranych z grona aptekarzy przez *protomedico*²⁷⁵. Do ich obowiązków należało przeprowadzanie stosownych wizytacji we wszystkich aptekach dwa razy w roku. W przypadku stwierdzenia uchybień mieli prawo nakładać kary. Osobne miejsce w rozporządzeniu zajmowały normy organizacyjne, takie jak np. obowiązek dobrego przygotowania do zawodu w ramach pięcioletniej praktyki, której odbycie umożliwiało otwarcie własnej apteki²⁷⁶.

Przedstawione powyżej wytyczne powtórzono w rozporządzeniu z dnia 15 marca 1429 r., sporządzonym przez kolejnego *protomedico* Antonio de Alesandro²⁷⁷. Dokument, wydany w imieniu władcy, rozszerzał zakres kontroli nad procesem wyrobu i sprzedaży leków. Między innymi wprowadzał zakaz sprzedaży niebezpiecznych leków bez recepty lekarskiej i ograniczał swobodę aptekarzy w komponowaniu medykamentów. Odtąd *speziari* nie mogli wprowadzać jakichkolwiek zmian w produkcji leków złożonych, dowolnie zwiększając lub zmniejszając ilość poszczególnych komponentów. Winni za to przygotowywać leki na własny koszt *cum testimonio medicorum*, jak też składać przysięgę, że nie dopuścili się nadużyć bądź fałszerstw²⁷⁸. Ponadto wprowadzono zakaz przyrzadzania niebezpiecznych leków przez Żydów (w gruncie rzeczy w ogóle zdelegalizowano działalność przedstawicieli tej nacji w branży aptekarskiej)²⁷⁹.

²⁷⁴ *Capitula pro regimine speciariarum Siciliae*, (w:) *Corpus statutorum apothecariorum italicorum*, quaderno 4, serie A, [b.m.w.] 1982, s. 1–5; S. Santoro, *Lo speciale siciliano...*, s. 466–469; J.M. Suñé Arbussá, X. Sorní Esteva, *La farmacia en Barcelona desde Joan I...*, s. 3–8.

²⁷⁵ Jak wyjaśnia D. Santoro, urząd *protomedico* został ustanowiony przez Marcina I. Do zadań *protomedico* należała kontrola wszelkiej aktywności w sferze medyczo-sanitarnej na terenie Sycylii. Z tego powodu niniejszemu urzędowi podlegali wszyscy miejscowi lekarze, chirurdzy, aptekarze i cyrulicy: D. Santoro, *Lo speciale siciliano...*, s. 466.

²⁷⁶ Godnym podkreślenia jest fakt, że w dokumencie z 1407 r. został wprowadzony nakaz, by każdy sycylijski *speziari* prowadził rejestr (*quaternum*): *Item quod quilibet speciarius teneat quaternum in quo primo describat omnes medicinas compositas quas habet in apotheca et de inde omnes composiciones quas de cetero fecerit scribi faciat per manus capitmagistri vel medici vel speciarij quj dispensatas viderit et diem compositionis illarum necnon pondus ut minus fraus committi possit, et dictarum medicinarum etas comprehendi valeat et investigarj sub pena uncie unius quociens fuerit contrafactum: Capitula pro regimine...*, pkt. 6, s. 2.

²⁷⁷ J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 185; D. Santoro, *Lo speciale siciliano...*, s. 469.

²⁷⁸ J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 185–187; D. Santoro, *Lo speciale siciliano...*, s. 469.

²⁷⁹ Pomimo niniejszych zakazów na terenie Sycylii niemal do końca średniowiecza pojedynczy przedstawiciele społeczności żydowskiej zajmowali się wytwarzaniem medykamentów. Zjawisko to miało swoje korzenie w historycznych dziejach wyspy. Bezpośrednio po podboju normańskim Sycylii dotychczasowi aptekarze arabscy byli zastępowani głównie przez Żydów, ponieważ ich chrześcijańscy odpowiednicy nie mieli jeszcze wystarczająco mocnej pozycji. Ten stan rzeczy

Powyższe rozporządzenia dotyczyły sfery organizacyjnej produkcji, narzucały ścisłe normy jakościowe i ilościowe oraz zabezpieczały odgórny nadzór nad działalnością aptekarską. Co symptomatyczne, w późnośredniowiecznym prawie stanowionym w dobie związku Sycylii z Koroną Aragonii brak jest literalnej wzmianki o zasadach wytwarzania słodczy przez miejscowych *speziari*. Niniejszy fakt może sugerować, że ta sfera ich działalności nie osiągnęła takiego poziomu jak w innych częściach Korony Aragonii, w związku z czym wytwarzanie słodczy nie wymagało osobnych uregulowań. Z drugiej jednak strony pominięcie tej kwestii można próbować tłumaczyć również brakiem poważnego zagrożenia dla monopolistycznej pozycji *speziari* sycylijskich jako producentów słodczy²⁸⁰. Na tym etapie badań są to jednak tylko dopuszczalne przypuszczenia, wymagające odpowiedniej weryfikacji.

Jeśli chodzi o wyposażenie warsztatów sycylijskich *speziari*, to zasadniczo nie różniło się ono od przyrządów używanych przez katalońskich *especiers*. Informacji w tym zakresie dostarczają nam inwentarze dóbr zmarłych aptekarzy z Sycylii, choć — podobnie jak miało to miejsce w przypadku spisów majątkowych z Katalonii — również i tu natrafiamy na brak precyzyjnego określenia co do przeznaczenia poszczególnych narzędzi i naczyń. Co więcej, inwentarze późnośredniowiecznych aptekarzy sycylijskich są znacznie uboższe w informacje dotyczące naczyń. Nie znajdziemy w nich również wzmianek o przyborach bezspornie używanych przy produkcji słodczy. Mimo wymienionych powyżej ograniczeń można z dużym przekonaniem stwierdzić, że naczynia i narzędzia

trwał do XIV w. W następnym stuleciu branża aptekarska w Palermo była już niemal w całości w rękach chrześcijan. Zdarzały się jednak wyjątki. Jak wskazuje J.-P. Bénétzet, Żydzi działający w mniejszych miejscowościach trudnili się sprzedażą leków, łącząc to z innymi sferami handlu: J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 61, 72, 74, 189–190. Przykładem mogą być osoby Charona Taguila, Izaaka Xonina i Muxy Biskiki. W inwentarzach ich dóbr znajdujemy szereg medykamentów i liczne narzędzia aptekarskie, poświadczające, iż dysponowali oni dobrze zaopatrzonymi warsztatami. Nie mają jednak przesłanek do tego, by sądzić, że któryś z wymienionych wytwórców trudnił się produkcją słodczy. Zdaniem J.-P. Bénézeta, Sycylia wraz z Maltą stanowiły *rzadki przykład krajów, gdzie chrześcijanie i Żydzi wspólnie prowadzili sprzedaż leków*: ibidem, s. 185–187.

²⁸⁰ Dla dopełnienia obrazu należy podkreślić, że kwestie produkcji słodczy przez *speziari* na Sycylii zostały uregulowane dopiero w XVI w. W przywileju cesarza Karola V, pochodzącym prawdopodobnie z 1535 r. i zatwierdzającym wcześniejsze prawa regulujące działalność *speziari*, znalazły się następujące zarządzenia: pkt. I: *In primis iuramo, che tutti xiroppi latuarij confectiوني et ogne altre cose, che appartengono all'arte della spetiaria che farremo oy hauremo di fare digiano essere fatti di bono zuccaro, cioe diri tanto li xiroppi quanto ong'altro elactuario, che di zuccaro si deueno fare et qualunque persona facesse lu contrariu paghirà di pena tari sei per volta et serra spignato secondo comanderà lo Consolo e li Consiglieri*; pkt. II: *Ancora iuramo che tutti medicini et elactuarij implasti et unguenti, et ogni altra confettioni chi hairimo a fari oy farremo fari di farli boni e perfetti*; pkt. XII: *Ancora ordiniamo et iuramo chi nixiuna persona digia suffisticari l'arti et specialmente quilli che suffi[sti]chiranno li cogliandri, anasi, et altri confetti et elatuarij ne nixiuna altra cosa chi appartenga all'arti di lu configiri et confettioni, e cui suffisticherà sarà condannato alla pena chi uorrà lu Consulo con li soi Consiglieri*: zob. *Capitoli dell'Arte degli speziali ed aromatarii di Palermo (1535?)*, (w:) *Corpus statutorum apothecariorum italicorum*, pkt. I, II, s. 9, pkt. XII, s. 11.

używane przez aptekarzy sycylijskich nie różniły się zasadniczo od tych wykorzystywanych przez *especiers* funkcjonujących na obszarze Katalonii czy Majorki²⁸¹. Sycylijscy *speziari* korzystali m.in. z moździerz²⁸², wag²⁸³, kociołków²⁸⁴ i mis²⁸⁵. Podobnie jak ich katalońscy koledzy po fachu, do przechowywania gotowych słodkości używali glinianych mis — *bornia*²⁸⁶ oraz pudełek, występujących w inwentarzach jako *caxeta*²⁸⁷ czy *marzapanum*²⁸⁸.

Pomieszczone w spisach majątkowych informacje na temat rodzajów słodyczy wyrabianych przez sycylijskich *speziari* są równie skromne jak w przypadku opisu stosowanych przez nich narzędzi. Pierwszy wniosek, jaki się w tej sytuacji nasuwa, prowadzi do konkluzji, że produkcja słodyczy stanowiła zaledwie część asortymentu wyrobów aptekarzy z Sycylii, dość mocno ograniczoną. Dodatkowo, słodkości wzmiankowane w poszczególnych inwentarzach zwykle są określane generalizującymi terminami, takimi jak *confetti*²⁸⁹, *confita (conficta)*²⁹⁰ czy *canditu*²⁹¹, dużo rzadziej autor spisu posługuje się precyzyjną nazwą. Wachlarz wyrobów określanych jako konkretny rodzaj słodyczy był stosunkowo ubogi. W inwentarzach aptekarzy sycylijskich relatywnie najwięcej wzmianek dotyczy przetworów z pigwy²⁹², natomiast zdecydowanie rzadziej pojawiają się informacje na temat innych produktów. Dzięki danym zawartym w inwentarzach wiemy,

²⁸¹ Inv. Charonus Taguil, 1432, s. 574–575.

²⁸² Inv. Jacques di Gayeta, 1455, s. 593; inv. Charonus Taguil, 1432, s. 599; inv. Nardo de Caligis, s. 218.

²⁸³ Inv. Charonus Taguil, 1432, s. 575; inv. Jacob Cuynu, 1454, s. 603.

²⁸⁴ *Caldera*: inv. Jacques di Gayeta, 1455, s. 556; inv. Charonus Taguil, 1432, s. 575; inv. Facius de Sorte, 1385, s. 599; *caldaria*: inv. Jacques di Gayeta, 1455, s. 593.

²⁸⁵ *Bacile*: inv. Antoine Jacobus, 1444, s. 592; *bacina*: inv. Charonus Taguil, 1432, s. 599; *conca*: inv. Charonus Taguil, 1432, s. 575.

²⁸⁶ *Bornia*: inv. Jacques di Gayeta, 1455, s. 551–553, 557; inv. Iacobo de Gayeta, 1455, s. 491–494.

²⁸⁷ *Caxeta*: inv. Jacques di Gayeta, 1455, s. 554; inv. Iacobo de Gayeta, 1455, s. 493

²⁸⁸ *Marzapanum*: inv. Jacques di Gayeta, 1455, s. 553, 557; inv. Iacobo de Gayeta, 1455, s. 493, 494; inv. Jacob Cuynu, 1454, s. 603.

²⁸⁹ *Confetti*: inv. Jacques di Gayeta, 1455, nr SB166, s. 554; inv. Iacobo di Gayeta, 1455, s. 493.

²⁹⁰ *Confita*: inv. Mastru Pinu, 1450?, s. 485; inv. Jacob Cuynu, 1454, nr SO148, s. 604; inv. Giuliano de Medico, 1455–1, nr SH005, s. 568; inv. Giuliano de Medico, 1455–2, s. 487; *conficta*: inv. Antoine Jacobus, 1444, nr SM152, s. 594; inv. Antonio Iacobi, 1444, s. 483.

²⁹¹ *Candidu*: inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 216.

²⁹² *Cutugnata*: inv. Jacques di Gayeta, 1455, nr SB133, nr SB134, s. 553, nr SB353, s. 557; inv. Iacobo di Gayeta, 1455, s. 492, 494; inv. Antoine Jacobus, 1444, nr SM157, s. 594; inv. Antonio Iacobi, 1444, s. 483; *cutugnata di zuccaru*: inv. Bertuli Landula, 1472?, s. 496–497; inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 213–214, 217; *cutugna condita*: inv. Giuliano de Medico, 1455–1, nr SH045, s. 569; inv. Giuliano de Medico, 1455–2, s. 488; *cutugnate confittate*: inv. Jacques di Gayeta, 1455, nr B355, s. 557; inv. Iacobo di Gayeta, 1455, s. 494; *cucuzata*: inv. Jacques di Gayeta, 1455, nr SB154, s. 554; inv. Iacobo di Gayeta, 1455, s. 493; *cucuzata de citro*: inv. Giuliano de Medico, 1455–1, nr SH046, s. 569; inv. Giuliano de Medico, 1455–2, s. 488. W ostatnich dwóch przypadkach być może chodzi o przetwory z dyni.

że sycylijscy *speziari* trudnili się również wyrobem kandyzowanego imbiru²⁹³ oraz konfitur różanej²⁹⁴ i fiołkowej²⁹⁵, odnośnie których zachowało się kilka wzmianek w różnych spisach. Sporadycznie natomiast pojawiają się w nich kandyzowane orzechy²⁹⁶ i *manus Christi*²⁹⁷, istnieją również pojedyncze dotyczące kandyzowanych migdałów²⁹⁸, cukierków z anyżem²⁹⁹ i z kolendrą³⁰⁰.

Inwentarze sycylijskich aptekarzy, pomimo stosunkowo wąskiego zakresu danych dotyczących typów słodkich wyrobów, dostarczają informacji o cenach poszczególnych słodkości, choć również w szczątkowej postaci. Przedstawione poniżej dane pochodzą ze spisów majątkowych Narda de Caligisa (z 1431 r.), Mastru Pinu (z 1450 r.) i Bertuli Landula (z 1472 r.).

Przed przystąpieniem do zestawienia niezbędnych danych konieczna jest wzmianka o stosowanych na terenie Sycylii jednostkach przeliczeniowych. W przeciwieństwie do pozostałych obszarów Korony Aragonii na tej wyspie funkcjonowały następujące jednostki wagi: cetnar (*cantar*), wynoszący 79,3 kg, dzielił się na 100 rotolo (1 rotolo = 0,793 kg), z kolei 1 rotolo = 12 uncji *alla grossa* (1 uncja = 66, 118 g). 1 funt, wynoszący 317 g, dzielił się na 12 uncji *alla sottile*, po 26,416 g każda. Jeśli zaś chodzi o wartość poszczególnych produktów, to była ona wyrażana w uncjach, tari i grana; na 1 uncję składało się 30 tari, zaś na 1 tari = 20 grana³⁰¹. Takie jednostki wagowe i monetarne znajdujemy we wspomnianych inwentarzach trzech *speziali* sycylijskich. Analiza niniejszych dokumentów pozwala stwierdzić, że wartość konkretnych wyrobów była zróżnicowana, nawet u tych samych wytwórców. Aby dokonać zestawienia, konieczne jest porównanie wartości w tych samych jednostkach, tj. wyrażonej odpowiednio w rotolo (1 rotolo = 793 g) i funtach (1 funt = 317 g).

Za 1 rotolo przetworów z pigwy w 1431 r. płacono 15 grana³⁰², zaś po 1 tari nabywano zarówno kandyzowany anyż, migdały (ok. 1450 r.)³⁰³ i konfiturę pi-

²⁹³ *Zinzipari*: inv. Antoine Jacobus, 1444, nr SM153, s. 594; inv. Antonio Iacobi, 1444, s. 483; *zinzaprata*: inv. Antoine Jacobus, 1444, nr SM143, s. 594; *zinzibaru conditu*: inv. Giuliano de Medico, 1455–1, nr SH050, s. 569; inv. Giuliano de Medico, 1455–2, s. 488; *quintaria quinque plene conserva de radicibus pro zinzaprata*: inv. Antoine Jacobus, 1444, nr SM135, s. 594.

²⁹⁴ *Conserva rosata*: inv. Giuliano de Medico, 1455–1, nr SH034, s. 568; inv. Giuliano de Medico, 1455–2, s. 4; inv. Bertuli Landula, 1472?, s. 494; inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 216.

²⁹⁵ *Conserva violata*: inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 215–216; inv. Giuliano de Medico, 1455–1, nr SH052, s. 569; inv. Giuliano de Medico, 1455–2, s. 488; inv. Mastru Pinu, 1450?, s. 484.

²⁹⁶ *Circa dues partes ut ultra unius quartarie nucis confecti*: inv. Antoine Jacobus, 1444, nr SM136, s. 594; *nucis confecte*: inv. Antoine Jacobus, 1444, nr SM191, s. 594; inv. Antonio Iacobi, 1444, s. 483.

²⁹⁷ *Manus Christi*: inv. Giuliano de Medico, 1455–1, nr SH019, s. 568; inv. Giuliano de Medico, 1455–2, s. 488; inv. Jacques di Gayeta, 1455, nr SB138, s. 553; inv. Iacobo di Gayeta, 1455, s. 49.

²⁹⁸ *Menduli confetti*: inv. Mastru Pinu, 1450?, s. 485.

²⁹⁹ *Anizi confetti*: inv. Mastru Pinu, 1450?, s. 485.

³⁰⁰ *Coglandro confetti*: inv. Mastru Pinu, 1450?, s. 485.

³⁰¹ H. Bresc, *Un monde méditerranéen...*, s. 56; J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 311.

³⁰² Inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 213.

³⁰³ Inv. Mastru Pinu, 1450?, s. 485.

gwową (w 1431 r. u Narda de Caligisa)³⁰⁴, której wartość ok. 1472 r. wynosiła 1 tari i 10 grana³⁰⁵. W 1431 r. za najdroższe uchodziły konfitury różana (1 tari i 12 grana) i fiołkowa (2 tari)³⁰⁶. Około 1472 r. 1 funt konfitury różanej był wart 12 grana³⁰⁷. Ta sama ilość konfitury fiołkowej w 1431 r. była warta 17,5 grana³⁰⁸, zaś w ok. 1450 r. już 15 grana³⁰⁹. W 1431 r. wartość 1 funta bliżej nieokreślonego *canditu*³¹⁰ wynosiła 1 tari; identyczną cenę w 1450 r. osiągnął 1 funt kandyzowanej kolendry³¹¹.

Niniejsze dane są trudne do oceny. Po pierwsze, ze względu na fakt, że u jednego sprzedawcy (Nardo de Caligis) napotykamy na różną wartość tej samej ilości tego samego towaru. Po drugie, co należy podkreślić, dane zawarte w inwentarzach nie miały charakteru *stricte* handlowego. Mogło się zdarzyć, że notariusze sporządzający poszczególne inwentarze stosowali szacunkowe dane dotyczące wartości poszczególnych wyrobów w zależności od jakości konkretnego towaru. Niezależnie od tego, dzięki przeliczeniu obu wartości możemy stwierdzić, że wartość poszczególnych wyrobów na przestrzeni lat 1431, ok. 1450 i ok. 1472 utrzymywała się na tym samym poziomie lub malała. Ta ostatnia sytuacja dotyczyła konfitur różanej i fiołkowej — w omawianym okresie daje się zauważyć spadek ich cen. Z kolei wartość 1 rotolo konfitury pigwowej, w 1431 r. kształtująca się na poziomie od 15 grana do 1 tari (ewentualnie 1 tari i 10 grana), ok. 1472 r. została określona na 1 tari i 10 grana, zatem w tym przypadku obserwujemy tendencję umiarkowanie rosnącą. Należy podkreślić, że są to jedynie dane szacunkowe, które winny być zweryfikowane.

Niestety, nie wiemy, jak odbywał się proces dystrybucji słodczy wytwarzanych przez sycylijskich *speziari*. Jak wskazuje J.-P. Bénétzet, poszczególne leki nabywane przez rozmaitych sprzedawców u aptekarzy w Palermo były zbywane w miejscowościach rozsianych na terenie całej Sycylii. Jedną z nich było Corleone. To tu u schyłku XIV w. działał Facius de Sorrente, a w 1. połowie następnego stulecia — Antonius Jacobi. Wykazy pozostawionych przez nich dóbr świadczą, że trudnili się sprzedażą medykamentów, lecz ich nie produkowali. Wynikało to z tego, iż — w przeciwieństwie do aptekarzy skupionych w korporacji w Palermo — zwykli sprzedawcy leków nie dysponowali narzędziami niezbędnymi do ich wyrobu³¹². Czy w podobny sposób dystrybuowano produkowane słodczy, dostępne źródła nie udzielają jednoznacznej odpowiedzi.

³⁰⁴ Inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 214.

³⁰⁵ Inv. Bertuli Landula, 1472?, s. 496–497; inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 217.

³⁰⁶ Inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 216.

³⁰⁷ Inv. Bertuli Landula, 1472?, s. 494.

³⁰⁸ Inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 215.

³⁰⁹ Inv. Mastru Pinu, 1450?, s. 484.

³¹⁰ Inv. Nardo de Caligis, 1431, s. 216.

³¹¹ Inv. Mastru Pinu, 1450?, s. 485.

³¹² J.-P. Bénétzet, *Pharmacie...*, s. 188.

W ocenie J.-P. Bénézeta sprzedaż leków, a także wyrobów cukierniczych, była dla miejscowych *speziari* zajęciem zyskowym, dzięki któremu przedstawiciele tej grupy zawodowej plasowali się na szczycie sycylijskiej hierarchii społecznej, zwłaszcza jeśli uzyskany kapitał potrafili odpowiednio pomnażać. Dla przykładu Pietro Rikisio w połowie XIV w. inwestował nadwyżki finansowe w produkcję cukru w sycylijskich rafineriach zwanych *tapetti*, a Charon Taguil posiadał aż trzy nieruchomości³¹³.

W świetle powyższych ustaleń możemy stwierdzić, że słodczy w Koronie Aragonii były wytwarzane przez wyspecjalizowanych *especiars/speziari*, przynależących do korporacji zawodowej aptekarzy. Posiadane przez nich warsztaty pozwalały na przygotowywanie całej gamy produktów farmaceutycznych, w tym wyrobów cukierniczych. Na straży jakości oferowanych przez nich produktów stały prawo miejskie i odpowiednie organy kontroli. Przeróżne słodczy sprzedawane przez *especiars/speziari* stanowiły dobra luksusowe, których ceny znacząco przewyższały inne rodzaje produktów spożywczych. W XV w. rosnący popyt w tym segmencie rynku dóbr konsumpcyjnych sprawił, że wyrób słodczy zaczął wykraczać poza struktury cechowe. Ze względu na skromną ilość danych źródłowych poznanie tego zagadnienia jest możliwe jedynie w ograniczonym zakresie.

³¹³ Ibidem, s. 188–189.

ROZDZIAŁ V

TYPY SŁODYCZY I METODY ICH WYTWARZANIA W KRAJACH KORONY ARAGONII

Celem tej części pracy będzie dokonanie podziału typologicznego słodyczy produkowanych na obszarach późnośredniowiecznej Korony Aragonii oraz odtworzenie zasad przygotowywania wyrobów z miodu lub cukru przez katalońskich *especiers*, które spożywali ówczesni mieszkańcy Korony Aragonii, kierując się względami innymi niż farmaceutyczne¹. Będzie to możliwe dzięki wnikliwej analizie poszczególnych receptur, z których część jak dotąd nie została ogłoszona drukiem².

Naszą charakterystykę zacznijmy od wyrobów określanych mianem *confits*. To najczęściej używany w źródłach katalońskich termin odnoszący się do interesującej nas materii. Był stosowany przeważnie w stwierdzeniach o charakterze generalizującym, gdy autor źródła nie podawał nazw poszczególnych rodzajów słodyczy; w konsekwencji trudno jednoznacznie stwierdzić, o jakie wyroby chodzi. Termin *confits* często pojawiał się w inwentarzach aptekarskich (przeważa- nie jako konfekty cukrowe — *confits de sucre*)³, jak i w źródłach odnoszących się do handlowania tą kategorią dóbr konsumpcyjnych⁴. Ponadto był używany przez

¹ W tym przypadku kryterium wyboru wynikało z analizy okoliczności spożywania danego typu produktu, przygotowanego przez katalońskich *especiers*.

² Robocza transkrypcja treści niepublikowanych receptur została zamieszczona w aneksach na końcu niniejszej pracy.

³ *Conficte de sucre*: 1 funt, 6 uncji: inv. Guillem de Coll, 1354, nr 325, s. 99; *Confitz de sucre, confitz de zucra, confitz de sucra cumuns, confits de sucra comú, confites de sucre cumús, confites de sucra comuns, confites de ciucra*: C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*, s. 75–77, 90–91, 94, 105, 107, 109–110, 119–120, 127–128, 132–136, 148, 159–160, 164–166, 179–180, 187–189, 193, 198, 204–206, 213–215, 218–221, 234–235, 248–251, 255–256, 259–262, 267–269, 273–274, 277–278, 285, 293–294, 302, 308–309, 314–315, 318, 326, 331–332, 335, 340–341, 343, 353–355, 359, 366; *confitz de sucre de pa*: C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*, s. 132–133, 286.

⁴ Dla przykładu, już u schyłku XIV w. słodycze z cukru i miodu były sprzedawane przez kupców z Saragossy Kastyljczykom: *Apendice*, (w:) J.A. Sesma Muñoz, *Zaragoza, centro de abastecimiento de mercaderes castellanos a finales del siglo XIV*, „Aragón en la Edad Media”, nr 13, 1997, nr 6, s. 140; nr 73, s. 147; *confits de mel*: ibidem, nr 81, s. 148. Wymiana musiała przybrać znaczące rozmiary. W 1386 r. Sancho Fernandez, *escuder* biskupa Osmy, nabył 97 *marcepans de confits de sucre* — skrzyń/skrzynek ze słodyczami cukrowymi oraz *pots de mell e daltres menuderies a dos de sa cada*, w cenie 100 florenów: *marcepans de confits de sucre*: ibidem, nr 81, s. 148. Bliżej nieokreślone *confits de sucre* pojawiają się wśród towarów sprzedanych w 1416 r. przez Tomàsa Lloncha do konsulatu barcelońskiego w Perpignan — *en doned se hallaba el rey y se trataba de la unidad de la Iglesia*: J.M. Suñé Arbussà, X. Sorní Esteva, *La farmacia a Barcelona desde Ferran I...*, s. 281.

prawodawców w miastach Korony Aragonii i w dokumentach wydawanych przez tamtejszych władców⁵.

Czasem w źródłach termin *confits* pojawiał się z desygnatem wskazującym na użyty w produkcie składnik zasadniczy — miód lub cukier. Stąd poszczególne słodkości figurują jako *confits de mel* bądź *confits de sucre*. Niekiedy poszczególni autorzy używali terminu *confits menuts* (małe słodczyce), odnoszącego się do rozmaitych cukierków, ponadto z ogólnej grupy rozmaitych słodkości wyodrębniali konfitury (*confitures*)⁶. Źródła wspominają również o słodczych powlekanych (*confits crostats*, dosłownie „ze skorupą”; w innym wariantcie *confits nostrats*), które wyraźnie odróżniają od słodczych aleksandryjskich (*confits alexandrins*)⁷. Sporadycznie pojawiają się słodczyce pozłacane (*confits daurats*)⁸.

W późnośredniowiecznej rzeczywistości krajów Korony Aragonii termin *confits* odnosił się do całej gamy różnorodnych wyrobów. Aby je scharakteryzować, konieczne jest zastosowanie określonej systematyki. Zaczniemy od tego, iż ze względu na konsystencję produktu finalnego tamtejsze słodczyce można podzielić na kilka grup.

Pierwsza obejmie wyroby w typie konfitur, a więc zgodnie z definicją encyklopedyczną będzie dotyczyła *produktów otrzymywanych z jednego gatunku owoców (np. wiśnie, truskawki) przez wysycanie ich w podwyższonej temperaturze w syropie z sacharozy (niekiedy z dodatkiem syropu skrobiowego) o stopniowo wzrastającym stężeniu cukru (końcowe 68–70%)*⁹. W myśl hasła ze Słownika Języka Polskiego PWN konfitury to *masy z owoców usmażonych w gęstym syropie z cukru*¹⁰.

W skład drugiej grupy wejdą owoce kandyzowane, tj. te, które zostały poddane procesowi kandyzowania, czyli *sposobowi utrwalania owoców przez nasycenie ich cukrem (do zawartości ok. 70%)*¹¹. Dalej czytamy, że *owoce kandyzowane uzyskuje się przez kilkakrotne zanurzenie w syropie z sacharozy i glukozy oraz obsuszenie*. (W odniesieniu do realiów średniowiecznych niniejszą definicję należy uzupełnić o miód.)

⁵ *Colección de leyes santuarias (continuación), IV, 12 de diciembre 1433...*, s. 255; *Colección de leyes santuarias (continuación), VIII, 13 de diciembre 1486...*, s. 330; *Colección de leyes santuarias (continuación), IX, 1 de agosto 1495...*, s. 360; *Ordinacions referides als confiters...*, dok. nr 65, s. 333–334. Krótkie ordonanse z 1448 r. były adresowane nie tylko do sprzedawców korzeni, ale też do *confiters, sucrers* [sucres?] o *ultras qualsevol persona qui acostuman de fer o confegir confits de sucre en la dita ciutat*. C. Vela i Aulesa, *Ordinacions...*, s. 862, 864.

⁶ J. Guiral, *Le sucre...*, s. 120.

⁷ P.J. Comès, op. cit., s. 100; *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 121.

⁸ P.J. Comès, op. cit., s. 98; *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 117; A. Adroer i Tassis, op. cit., s. 639; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 675.

⁹ Encyklopedia PWN (online): <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3924918/konfitura.html>.

¹⁰ Słownik Języka Polskiego PWN (online): <http://sjp.pwn.pl/slownik/2564274/konfitury.html>.

¹¹ Encyklopedia PWN (online): <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3919799/kandyzowanie.html>.

Trzeci rodzaj utworzą mieszaniny kandyzowanych owoców i warzyw. Ze względu na trudności w jednoznacznej identyfikacji pozostaną przy katalońskiej nazwie *composta* lub *confitura composta*¹².

Następną grupą słodyczy będą słodkości w typie nugatów, a więc *ciastek, których górna i dolna warstwa to wafel lub opłatek, środkowa — masa z ubitego białka, cukru i miodu z orzechami lub migdałami*¹³ lub — według innej definicji — *masa przyrządzana m.in. z miodu, cukru, siekanych orzechów lub migdałów; też: wafel przełożony taką masą*¹⁴.

Piątą grupę utworzą *przysmaki ze specjalnie spreparowanego cukru z dodatkiem jakiegoś smaku*¹⁵, współcześnie zwane cukierkami. W tym miejscu należy podkreślić, że niniejszy termin ma charakter umowny.

Osobne miejsce w prezentowanej charakterystyce zajmą wafle, które obecnie definiuje się jako *delikatny, łamliwy wyrób cukierniczy z ciasta*¹⁶ lub — precyzyjniej — *ciasto w postaci cienkiego, łamliwego płata, rożka, rurki itp., służące jako foremka do lodów lub kremu*¹⁷.

W ramach tak zaproponowanych kategorii poszczególne słodycze zostaną omówione według porządku, który wyznaczać będzie ilość zachowanych receptur na dany typ słodkości. W przypadku, gdy na konkretny rodzaj istnieje kilka receptur, ich charakterystyka będzie wyznaczona kolejnością chronologiczną źródeł, z których pochodzą, ewentualnie kolejnością występowania w danym źródle.

Niniejsze założenia metodyczne mają charakter umowny i stanowią jedno z rozwiązań pozwalających przeprowadzić charakterystykę słodyczy z późnośredniowiecznej Korony Aragonii, ułatwiające poszukiwanie cech wspólnych dla poszczególnych wyrobów oraz zbieżnych metod ich produkcji.

¹² W tym przypadku użycie terminu *poncz*, oznaczającego *napój alkoholowy podawany na gorąco* [Encyklopedia PWN (online): <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3960300/poncz.html>], ma charakter roboczy i umowny. Składnikami współczesnego ponczu, zgodnie z niniejszą definicją, są wino, arak, rum, herbata, cukier, cytryna, cynamon. Jak zobaczymy poniżej, tylko w ograniczonym stopniu odpowiada to realiom średniowiecznych. Z kolei termin „kompot” [*napój z owoców ugotowanych w wodzie*: Słownik Języka Polskiego PWN (online): <http://sjp.pwn.pl/slownik/2564113/kompot.html>] w odniesieniu do tego typu słodkości średniowiecznych może być znacznym uproszczeniem. Na dzień dzisiejszy niestety nie dysponujemy bardziej adekwatnym nazewnictwem.

¹³ Encyklopedia PWN (online): <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3948953/nugat.html>. Użycie tego terminu wymaga jednego zastrzeżenia: przytoczona definicja zalicza ten typ wyrobów cukierniczych do kategorii ciastek, jednakże w średniowiecznej Koronie Aragonii wyrobem tej kategorii słodyczy zajmowali się *especiers*, stąd nugat przez współczesnych nie był traktowany jako produkt ciastkarski.

¹⁴ Słownik Języka Polskiego PWN (online): <http://sjp.pwn.pl/slownik/2569385/nugat.html>.

¹⁵ Słownik Języka Polskiego PWN (online): <http://sjp.pwn.pl/slownik/2449724/cukierek.html>.

¹⁶ Encyklopedia PWN (online): <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/4010373/wafel.html>.

¹⁷ Słownik Języka Polskiego PWN (online): <http://sjp.pwn.pl/slownik/2534329/wafel.html>.

1. Konfitury

Pierwszym typem omawianych wyrobów będą konfitury: pigwowa, marchewkowa, daktylowa, z ostu i różana.

Konfitura pigwowa

Na ten rodzaj słodkości, który w źródłach katalońskich jest określany mianem *codonyat*, znamy 6 przepisów pochodzących z Korony Aragonii i Królestwa Neapolu pod rządami dynastii aragońskiej¹⁸. Obok pigw drugi podstawowy składnik tej konfitury stanowił miód (opcjonalnie cukier)¹⁹. Najczęstszymi dodatkami były imbir²⁰ lub nieokreślone bliżej utarte korzenie²¹. W jednym przepisie sugerowano użycie wody różanej zamiast korzeni²². Proporcje wykorzystywanych składników podają tylko niektóre receptury. Zwykle stosunek owoców do miodu bądź cukru wynosił 1:1²³, zaledwie jeden przepis zalecał mniejsze użycie miodu (o 1 funt w stosunku do pigw)²⁴.

W grupie analizowanych receptur najbardziej skomplikowanym i bogatym w składniki jest przepis zawarty w zbiorze Mistrza Roberta. Obok przypraw korzennych zalecał użycie mleka migdałowego i żółtek jaj oraz cukru i cynamonu do posypania produktu finalnego²⁵. Mistrz Robert, w przeciwieństwie do innych autorów, precyzyjnie wymienia korzenie potrzebne do przyrządzenia tej konfitury. Są to: imbir, cynamon, szafran, kardamon, gałka muszkatołowa i kwiat muszkatu. Dzięki tak licznym składowym produkt końcowy musiał być niezwykle wykwintny i wyrafinowany²⁶.

Sam proces przyrządzania konfitury był podzielony na kilka etapów. Pierwszym z nich było poddanie owoców obróbce termicznej. W zależności od źródła polegało to na ugotowaniu całych owoców²⁷ lub upieczeniu ich w piecu²⁸, a następnie obraniu ze skórki. Innym wariantem było usunięcie gniazd nasiennych i pokrojenie owoców na kawałki przed ugotowaniem²⁹. Kolejną czynnością było utarcie rozgotowanych pigw w misie³⁰ lub moździerzu³¹ albo przetarcie przez

¹⁸ LAM 21v, zob. Aneks 1.2; LAM 22v–23r, zob. Aneks 1.10; LTMC VI; Traité, cap. 53, fol. 19v, zob. Aneks 2.3; Traité, cap. 54, fol. 19v, zob. Aneks 2.4; MR 107; I. Maranges, Dolços..., s. 48–49.

¹⁹ LAM 21v, 22v–23r; MR 107.

²⁰ Traité, cap. 53, fol. 19v, cap. 54, fol. 19v.

²¹ LAM 21v, 22v–23r.

²² LTMC VI.

²³ LAM 21v, 22v–23r; LTMC VI.

²⁴ Traité, cap. 53, fol. 19v.

²⁵ MR 107.

²⁶ Ibidem.

²⁷ LAM 21v, 22v–23r; Traité, cap. 53, fol. 19v.

²⁸ LTMC VI.

²⁹ Traité, cap. 53, fol. 19v, MR 107.

³⁰ LAM 21v, 22v–23r.

³¹ LTMC VI, MR 107. W tym przepisie zaleca się dodanie wody do utartych pigw, a następnie przetarcie całości przez tkaninę w celu uzyskania gładkiej masy.

sito³². Następnie całość gotowano z miodem³³ do zgęstnienia (proces ten jest możliwy dzięki zawartości w owocach żelujących pektyn)³⁴. Ważnym etapem procedury wytwarzania konfitury pigwowej było ostudzenie masy i dodanie doń przypraw³⁵. Po wymieszaniu całości gotowy produkt o galaretowatej, gęstej konsystencji i — jak można sądzić — słodko-kwaśnym smaku z nutą korzenną (uzależnioną od rodzaju dodanych przypraw) należało przełożyć do garnków³⁶. Warto zaznaczyć, iż żaden z przepisów nie precyzuje czasu sporządzania konfitury. W tym zakresie ich autorzy zdają się na doświadczenie wykonawcy.

Konfitura marchewkowa

Zasady wyrobu tej konfitury, zwanej z katalońska *pastanagat*, są znane dzięki 2 przepisom. Oba pochodzą z rękopisu LAM³⁷ i traktują o konfiturze sporządzonej z białych marchewek. Receptury różnią się od siebie ilością składników i sposobem ich obróbki. W pierwszej, bardziej skomplikowanej, autor odwołuje się do przepisu na konfiturę pigwową³⁸, stąd można sądzić, że w skład niniejszej kompozycji wchodził miód. Pozostałe składniki zostały podane *explicite*: są to białe figi i orzechy piniowe. Z nawiązania do sposobu przyrządzania konfitury pigwowej można wnioskować, że marchewki należało ugotować. Następną czynnością było usunięcie twardego rdzenia, a potem utarcie części zewnętrznych i zmieszanie ich z pozostałymi składnikami. Druga receptura zamieszczona w rękopisie jest niezwykle lapidarna, a w związku z tym dość niejasna. Anonimowy autor ograniczył się do podania czynności wstępnych, które polegały na namoczeniu marchewek w zimniej wodzie i pozostawieniu ich na noc. W kwestii dalszego postępowania odwołał się do nieznanego przepisu na dynie, którego brak w niniejszym zbiorze³⁹.

Konfitura daktyłowa

Na ten rodzaj słodkości (katal. *dactilada*) znany tylko jeden przepis z obszarów Korony Aragonii, zawarty w rękopisie z 2. połowy XIV w.⁴⁰ Receptura nie podaje proporcji daktyli w stosunku do miodu i korzeni, opisuje tylko proces obróbki składników. By przyrządzić ten rodzaj konfitury, trzeba było najpierw

³² Traité, cap. 53, fol. 19v.

³³ Można przypuszczać, że miód musiał by odszumowany, choć wprost o tej procedurze mówi tylko jeden przepis: Traité, cap. 53, fol. 19v.

³⁴ O zjawisku gęstnienia masy pigwowo-miodowej wspomina przepis w LAM 22v–23r. W *Traité* mowa jest o gotowaniu do gęstej konsystencji, która odchodzi od dłoni lub garnka: *que sia hun poch pega los a les manes se exira net del perol*, zob. Traité, cap. 53, fol. 19v.

³⁵ Tylko 1 na 6 analizowanych przepisów w finalnym etapie produkcji poleca dodanie wody różanej zamiast korzeni: LTMC VI.

³⁶ LAM 21v, 22v–23r.

³⁷ LAM 21v, zob. Aneks 1.3; LAM 22v, zob. Aneks 1.9.

³⁸ Najprawdopodobniej chodzi o recepturę umieszczoną wcześniej na tej samej stronie, zob. LAM 21v.

³⁹ LAM 22v.

⁴⁰ LAM 21v, zob. Aneks 1.5.

wydrylować i posiekać daktyle. Następnie ucierano je, a do masy dodawano ugotowany i odszumowany miód. Całość gotowano do zgęstnienia, następnie studzono i przyprawiano korzeniami. Jak można przypuszczać, w efekcie otrzymywano bardzo słodki i korzenny produkt.

Konfitura z ostu

Podobnie jak w przypadku konfitury daktylowej, jedyny przepis na konfiturę z ostu (katal. *gingebrade de penical*) znajduje się w LAM. Również sposoby ich przygotowania są dość zbieżne. Składnikami konfitury z ostu były: korzeń ostu (prawdopodobnie chodzi o mikołajka polnego)⁴¹, miód i nie wymienione z nazwy korzenie. Przepis nie podaje proporcji poszczególnych składników. Pierwszą czynnością było oczyszczenie korzenia ostu i posiekanie go na mniejsze kawałki, które następnie ucierano i łączono z ugotowanym i odszumowanym miodem. Mieszanie gotowano w rynce do zgęstnienia, a po jej schłodzeniu dodawano przyprawy korzenne. Na koniec należało podzielić masę na porcje. W tym celu przekładano ją do foremek lub garnuszków⁴². Finałny smak konfitury prawdopodobnie można by określić jako słodko-korzenny.

Konfitura różana

Przepis na ten rodzaj słodkości znajduje się w rękopisie ms. 291 z Biblioteki Narodowej w Paryżu⁴³. Do przyrządzenia konfitury wykorzystywano płatki róż i cukier w proporcjach 1:2. Płatki należało wcześniej przygotować, obcinając nożyczkami białe końcówki. Tak wyodrębnione najdelikatniejsze części kwiatów ucierano z cukrem w moździerzu. Anonimowy autor zaznacza, że czynność ta wymagała wyczucia. Następnie masę przekładano do glazurowanego naczynia i wystawiano na działanie promieni słonecznych. Zapewne ogrzewanie w słońcu miało na celu rozpuszczenie masy cukrowej na rozartych płatkach, tak by zostały w niej zakonserwowane. Przepis nie podaje ani pory wystawienia masy na działanie promieni słonecznych, ani pożądanego czasu ich oddziaływania na produkt. Jak można przypuszczać, w tym zakresie istotną rolę odgrywała wiedza i doświadczenie osoby przyrządzającej konfiturę. Finałną czynnością było przełożenie konfitury do słoików.

Powyższe receptury wykazują podobieństwa na etapie ucierania i gotowania wkładu owocowego (warzywnego) w miodzie. Pozostałe czynności były dość zróżnicowane. Przy przyrządzaniu konfitur pigwowej i marchewkowej stosowano najpierw obróbkę termiczną, następnie ucierano owoce, gotowano je w miodzie i dodawano składniki korzenne. Z kolei w przypadku konfitur daktylowej i z ostu surowe składniki przed gotowaniem siekano i ucierano. Jeszcze inaczej

⁴¹ LAM 22r, zob. Aneks 1.6.

⁴² LAM 22v.

⁴³ Traité, cap. 57, fol. 21r, zob. Aneks 2.7.

proces produkcji wyglądał przy przyrządzaniu konfitury różanej: płatki róż, pozbawione białych końcówek i roztarte w cukrze, wystawiano na słońce. Można przypuszczać, że o takiej metodzie zdecydowała wyjątkowa delikatność surowca, determinująca wybór równie delikatnego rodzaju obróbki termicznej.

2. Owoce kandyzowane

Szczególnym typem słodkości były owoce kandyzowane. Współcześnie kandyzowanie to — według przywołanych wcześniej definicji słownikowych — utrwalenie owoców przez nasycenie ich cukrem. Z zachowanych źródeł wiemy, że w średniowiecznej Koronie Aragonii do tego celu używano również miodu. Najczęściej jednak oba wymienione składniki były osobno rozpuszczane w wodzie, dzięki czemu otrzymywano syrop miodowy lub cukrowy. W zgromadzonym materiale nie dysponujemy samodzielnymi recepturami na ich sporządzenie. Szczegółowe wskazania zostały natomiast zwarte w treści kilku receptur zamieszczonych w LTMC, dotyczących owoców kandyzowanych⁴⁴.

Skład i sposób przyrządzania syropu różnił się w zależności od głównego składnika całego procesu — odpowiednio miodu lub cukru. Wśród przepisów na owoce kandyzowane za pomocą mieszaniny wody z miodem znajdujemy dwie metody uzyskiwania syropu, które zasadniczo różnią się między sobą proporcjami komponentów wchodzących w jego skład⁴⁵.

W żadnym z nich ilość miodu nie została precyzyjnie określona (*weź miodu tyle, ile potrzebujesz włożyć*). Według pierwszego z przepisów na każdy funt miodu należało dodać pół miski wody⁴⁶, z kolei w drugim na każde pół miski wody dodawano 2 funty miodu⁴⁷. Samo przyrządzanie syropu przebiegało w sposób dość zbliżony: rozpuszczony w wodzie miód należało kilkukrotnie zagotować i odszumować, a następnie ostudzić. Dopiero po schłodzeniu można było zalać nim owoce.

Osobnym typem syropu był ten przygotowywany w oparciu o cukier. Należało przygotować wodę i cukier w proporcjach 1:2, następnie w celu zagęszczenia mieszaniny trzeba było dodać doń zmieszane ze sobą białko jajka, część jego skorupki i odrobinę wody różanej, dzięki czemu konsystencja całości zaczynała przypominać syrop z miodu. Otrzymany syrop filtrowano przez lniane płótno, a po schłodzeniu wylewano na owoce. Całość odstawiano na jakiś czas, regularnie doglądając i obserwując przebieg procesu kandyzowania. Po jego zakończeniu syrop ponownie gotowano⁴⁸.

Zgromadzony materiał, odnoszący się do tego typu słodkości, pozwala na wprowadzenie podziału, w którym podstawowym kryterium będzie sposób

⁴⁴ LTMC I, X.

⁴⁵ LTMC I, X.

⁴⁶ LTMC I.

⁴⁷ LTMC X.

⁴⁸ LTMC XVIII; I. Maranges, *Dolços...*, s. 48.

przyrządzenia finalnego produktu. Wychodząc z takiego założenia, do pierwszej grupy zaliczymy owoce kandyzowane w całości i dodatkowo faszerowane korzeniami. Drugą będą stanowić owoce kandyzowane w całości, ale bez farszu, natomiast trzecią — kandyzowane kawałki owoców.

a. Owoce kandyzowane w całości, faszerowane korzeniami

Do grupy kandyzowanych owoców przyrządzanych z farszem zaliczymy: zielone orzechy, daktyle, pigwy, pomarańcze, cytryny, limonki, „wiosenne” jabłka i bakłażany.

Zielone orzechy włoskie kandyzowane

Odnosnie tego specjału posiadamy 3, różniące się między sobą przepisy. Z tego względu zostaną omówiono osobno.

Najstarsza chronologicznie receptura pochodzi z LSS. W porównaniu do pozostałych przepisów ten wydaje się być najbardziej efektywny, a zarazem bardzo dokładny zarówno co do ilości składników, jak i metod postępowania. Do przyrządzenia tej wersji kandyzowanych zielonych orzechów włoskich wykorzystywano 250 orzechów, 16 funtów miodu (w całym procesie), dzban wody, a także goździki, imbir oraz orzechy pistacjowe i piniowe, które były używane do ozdobienia zielonych orzechów.

Pierwszą czynnością było przycięcie orzechów z każdej strony tak, by — jak można wnioskować — kształtem przypominały sześcian. Następnie należało moczyć je przez 9 dni, codziennie zmieniając wodę. Po upływie tego czasu orzechy parzono wrzątkiem i odstawiano na dobę. Kolejnego dnia gotowano je w 3 funtach miodu rozpuszczonych w dzbanie wody, do momentu zredukowania ilości wody i miodu o połowę. W celu osuszenia owoce przekładano na całą noc do kosza. Następnie stawiano je na jednej z krawędzi i zostawiano na kolejną noc, po czym odwracano je na inny bok i ponownie odstawiano na noc. Kolejnego dnia orzechy należało zalać syropem miodowym i gotować, aż miód zacznie się kleić. Później wyjmowano owoce z syropu i ozdabiano według ściśle określonego schematu. Na jednej ze „ścian” orzecha mocowano goździk, na przeciwległej orzech pistacjowy, a po bokach 2 kawałki imbiru i 2 orzechy piniowe. Tak przygotowane owoce należało włożyć do sosjerki i polać miodem. W efekcie tej niezwykle pracochłonnej procedury, w szczególności na etapie ozdabiania korzeniami, uzyskiwano produkt o słodko-gorzkim smaku, wzbogaconym nutą korzenno-orzechową⁴⁹.

Dużo prostszą wersją przepisu na zielone faszerowane orzechy jest receptura zawarta w LAM. Nie ma tu podanych proporcji, trudno też doszukiwać się precyzji opisu z poprzedniej receptury. Według autora zbioru przygotowanie tej słodkości polegało na wykorzystaniu syropu miodowego i bliżej niesprecyzowanych przypraw, a sam proces sprowadzał się do nafaszerowania ugotowanych

⁴⁹ LSS LXI; I. Maranges, *Dolços...*, s. 42; eadem, *La cuina catalana...*, s. 437–438.

uprzędno orzechów, zalania ich syropem i zagotowania całości w rynce. Ostatnią wskazaną czynnością było *rozdzielenie do garneczków*⁵⁰.

Ostatnia procedura dotycząca przygotowania kandyzowanych orzechów włoskich, opisana w recepturze zawartej w LTMC, jest dość szczegółowa (choć nie w takim stopniu jak pierwsza z omówionych) i wymaga dużej ilości czasu. Na funt orzechów potrzeba było 2 funtów miodu (zapewne ze względu na gorycz zielonych orzechów). Wykorzystywano także imbir i goździki moczone w wodzie różanej. Czynności wstępne polegały na obraniu orzechów i nakłuciu ich drewnianą szpatułką na krzyż. Następnie należało włożyć je na 9 dni do wody (codziennie ją zmieniając). Po tym czasie gotować, aż zmiękną, i znów włożyć do zimnej wody na kolejne 2 lub 3 dni, pamiętając o codziennym zmienianiu wody. Ponownie zagotować orzechy, by zmiękły (autor przepisu zaleca, by sprawdzać to paznokciem), potem zalać zimną wodą i rozłożyć na desce na 3 lub 4 dni, by obeschły. Po odczekaniu stosownego czasu trzeba było nafaszerować orzechy korzeniami, przełożyć do słoja i zalać letnim syropem. Po upływie 8 dni powinno się odlać syrop, przegotować go kilka razy, a po ostudzeniu zanurzyć w nim orzechy i całość zostawić na kolejne 8 dni. Czynność należało powtarzać aż do uznania, że produkt jest gotowy. Przygotowywanie kandyzowanych zielonych orzechów kończyło finalne gotowanie całości do konsystencji ciągliwej jak nitki. W wyniku tej bardzo czasochłonnej procedury, wymagającej dużego nakładu pracy⁵¹, uzyskiwano produkt o gorzko-słodkim smaku z korzennym akcentem.

Daktyle kandyzowane

Na daktyle faszerowane zachowało się 3 przepisy. Wszystkie wykorzystują zbliżone procedury.

Przepis zawarty w LAM⁵² wymienia składniki takie jak daktyle, miód bądź cukier, kwiat muszkatu, goździki tudzież inne, niedoprecyzowane z nazwy korzenie, nie podaje natomiast żadnych proporcji poszczególnych składników. Jeśli chodzi o sam proces przygotowania kandyzowanych daktyli, zaczynało od ich wydrylowania, następnie należało nafaszerować je przyprawami i — co zostało podkreślone — zszyć. Potem owoce trzeba było umieścić w rynce i zalać syropem miodowym. Opcjonalnie całość można było posypać cukrem.

Druga z receptur na faszerowane daktyle w syropie miodowym, pochodząca z LTMC⁵³, różni się w kilku szczegółach od swej poprzedniczki. Po pierwsze, podaje proporcje: na 1 funt daktyli należało wziąć 1 funt miodu. Po drugie, zalecała użycie wody różanej do moczenia przypraw korzennych wykorzystywanych do faszerowania owoców. Przepis ten był również bardziej precyzyjny w odniesieniu

⁵⁰ LAM 22r, zob. Aneks 1.7.

⁵¹ LTMC XIV. Opisująca receptura na faszerowane orzechy swoją złożonością przypomina inny przepis zamieszczony w LTMC, poświęcony przygotowywaniu faszerowanych cytrusów, por. LTMC XIV; I. Maranges, *Dolços...*, s. 43.

⁵² LAM 21v, zob. Aneks 1.4.

⁵³ LTMC XV.

do poszczególnych etapów. W jednym z nich zalecano, by przygotowywany półprodukt umieścić w słoju lub glinianym garnku i jego zawartość zalać ostudzonym syropem miodowym. Po 2–3 daniach należało zagotować całość do konsystencji ciągłej.

Ostatni znany przepis, również z LTMC, podaje sposób przygotowania faszerowanych daktyli w syropie cukrowym, przy czym zasadniczo cała procedura nie odbiegała od tej z zastosowaniem syropu miodowego. Cechą charakterystyczną obu przepisów jest dość krótki czas potrzebny na przygotowanie owoców. Być może wynikało to z faktu, że były one drobne i nie wymagały szczególnych zabiegów zmierzających do ich zmiękczenia⁵⁴.

Należy zaznaczyć, że przepis z LAM nie przewiduje obróbki termicznej, zaś receptury z LTMC nakazują tylko jednokrotne przegotowanie wyrobu, po jego uprzednim odstawieniu na parę dni. W porównaniu do reguł rządzących przygotowywaniem innych owoców kandyzowanych ta procedura była wyjątkowo krótkotrwała. Prawdopodobnie wynikało to ze specyfiki owoców, zawierających w sobie dużą ilość cukrów prostych, a małą ilość wody.

Pigwy kandyzowane

Posiadamy 2 przepisy na faszerowane pigwy, kandyzowane zarówno w syropie miodowym, jak i cukrowym.

W pierwszym przypadku na 1 funt pigw należało użyć 1 funt miodu. Farsz składał się z goździków, imbiru i cynamonu, które powinno się namoczyć w wodzie różanej. Czynności wstępne polegały na obraniu pigw i usunięciu gniazd nasiennych. Tak przygotowane owoce należało ugotować w wodzie, wyjąć i rozłożyć na stole do obeschnięcia. Kolejnym krokiem było faszerowanie ich korzeniami i ułożenie w słoju lub glinianym garnku. Następnie całość zalewano letnim syropem. Co 8 dni powinno się go zlać, zagotować parę razy, a po wystudzeniu ponownie zalać nim pigwy. Te czynności należało powtarzać tak długo, aż produkt w oczach przygotowującego osiągnie właściwą konsystencję. Wówczas powinno się po raz ostatni zagotować owoce razem z syropem, tak długo, aż ten ostatni będzie *ciągnący się jak nitki*⁵⁵.

Przygotowanie pigw kandyzowanych w roztworze cukru zasadniczo nie odbiegało od procedury opisanej powyżej. Jediną różnicą było przyrządzenie syropu przy użyciu białka jajek ze skorupką⁵⁶.

Pomarańcze lub cytryny kandyzowane

Na ten rodzaj słodkości zachował się jeden przepis, zawarty w LTMC. Do przyrządzenia kandyzowanych pomarańczy lub cytryn należało użyć syropu miodowego, a także imbiru i goździków namoczonych w wodzie różanej, wykorzystywanych do faszerowania owoców. Przepis zalecał użycie 2 funtów miodu na

⁵⁴ LTMC XXVI.

⁵⁵ LTMC V; I. Maranges, *Dolços...*, s. 35.

⁵⁶ LTMC XXII; I. Maranges, *Dolços...*, s. 35.

1 funt pomarańczy lub cytryn. Pierwszym etapem produkcji było przygotowanie owoców do faszerowania. Należało przekłuć je na krzyż, po czym moczyć przez 9 dni, codziennie zmieniając wodę. Po upływie tego czasu trzeba było zagotować owoce, następnie jeszcze gorące umieścić w zimnej wodzie i odstawić na 2–3 dni, pamiętając o codziennej wymianie wody. Czynności te należało powtórzyć, by owoce zmiękły. Gdy to nastąpi, cytrusy powinno się wyjąć z wody i zostawić do osuszenia (autor przepisu pisze o wyłożeniu ich na deskę) przez kolejne 3 lub 4 dni. Potem owoce należało napełnić przygotowanym uprzednio farszem, umieścić w słoju i zalać letnim syropem miodowym. W kolejnym etapie co 8 dni trzeba było zlać syrop, kilkukrotnie go zagotować i ponownie zalać owoce. Zważywszy na fakt, że czynności te należało powtarzać, cała procedura była wyjątkowo długotrwała. Jednocześnie w przepisie nie wskazano, ile powtórzeń będzie optymalnych — w tym względzie odwoływano się do doświadczenia wykonawcy. Na końcu zalecano, by zagotować syrop razem z owocami, aż mikstura uzyska ciągliwą konsystencję. Można przypuszczać, że w efekcie tych wszystkich zabiegów otrzymywano produkt o smaku słodko-kwaśnym i korzennym⁵⁷.

Kandyzowana skórka pomarańczowa

Jedyna receptura na ten rodzaj słodkości (katal. *terongat*) znajduje się w LAM⁵⁸. Według wskazań w niej zawartych skórkę oddzieloną od reszty owoców należało pociąć na małe kawałki, porównywane do ziarenek (*tayla-la hom a pecetes menut o quals vol granetes*). Należało moczyć je przez 9 dni w wodzie, pamiętając o jej codziennej wymianie. Po upływie czasu wskazanego w recepturze przyrządzone skórki pomarańczy powinno się odcisnąć i odstawić (receptura nie podaje jednak, na jak długo). Kolejnym krokiem było gotowanie skórek w miodzie. W tym celu konieczne było użycie 3 funtów miodu na każdy funt przyrządzanego półproduktu. Gotowanie w miodzie miało trwać aż do uzyskania przez skórki miękkiej konsystencji. Po zdjęciu z ognia produkt musiał być odpowiednio przyprawiony. Zgodnie ze wskazaniami zawartymi w przepisie należało użyć startego imbiru w ilości 1 funta na każdy funt skórek, a także bliżej nieokreślonej ilości startych goździków. Na zakończenie gotowy produkt przekładano do niewielkich pudełek (*e puy s va per capces*).

Limonki kandyzowane

Rękopis ms. 291 z Biblioteki Narodowej w Paryżu zawiera recepturę dość zbliżoną do przepisu na kandyzowane pomarańcze lub cytryny, lecz dotyczącą kandyzowania limonek⁵⁹. Do przyrządzenia specjału potrzebne były limonki, miód oraz kawałki cynamonu, imbir i goździki. Pierwszą czynnością było przebicie owoców szpikulcem na wylot (*na krzyż*). Następnie należało je moczyć przez 12 dni, codziennie zmieniając wodę. Po tym okresie całość gotowano, by owoce

⁵⁷ LTMC IV; I. Maranges, *Dolços...*, s. 36.

⁵⁸ LAM 22r, zob. Aneks 1.8.

⁵⁹ Traité, cap. 52, fol. 19r, zob. Aneks 2.2.

zmiękły (co sprawdzano, nakłuwając je igłą). Później limonki powinny być osuszone na sicie. Kolejny krok to faszowanie ich kawałkami cynamonu, imbiru i goździków. Równoległe autor zalecał przygotowanie i wystudzenie syropu miodowego (jego temperaturę sprawdzano palcem), który należało wlać na limonki i odstawić całość na 3 dni. Po ich upływie trzeba było ponownie zagotować syrop, schłodzić i znów zalać nim owoce. W razie potrzeby czynności te powtarzano. Gotowy produkt umieszczano w naczyniach. Jak można sądzić, na podstawie smaku limonek i wykorzystanych korzeni, w efekcie uzyskiwano produkt o smaku niezwykle aromatycznym, kwaśno-słodkim.

„Wiosenne” jabłka kandyzowane

Do przygotowania tej formy kandyzowanych owoców według receptury zawartej w ms. 291 z Biblioteki Narodowej w Paryżu należało użyć jabłek, które zbierano z drzew późną wiosną. Do przyrządzenia farszu wykorzystywano imbir, goździki i cynamon. Procedura uzyskania produktu finalnego zalecała, by zacząć od nakłucia jabłek szpikulcem. Następnie powinno się je ugotować i wysuszyć na sicie. Kolejnym etapem było nadziewanie owoców uprzednio przygotowanym farszem i zalanie syropem miodowym. Na koniec całość gotowano w syropie i wkładano do słoików, które należało odstawić⁶⁰.

Bakłażany kandyzowane

Na ten rodzaj słodczy zachował się jeden przepis zawarty we wspomnianym powyżej rękopisie ms. 291 z Biblioteki Narodowej w Paryżu. Do przyrządzenia produktu powinno się wykorzystywać jedynie małe warzywa, zbierane w okresie od października do grudnia. Pozostałe składniki wymienione w przepisie to goździki, cynamon, pieprz, imbiru i ocet. W bakłażanach należało zrobić otwory na krzyż, gotować jedno- lub dwukrotnie i przełożyć do koszyka w celu wysuszenia. Faszowanie korzeniami to kolejna czynność do wykonania, przy czym w tym przepisie charakterystycznie zalecano, by część owoców aromatyzować mieszanką goździków, cynamonu i imbiru, a pozostałe jedynie samym pieprzem. Następnie należało zalać bakłażany zagotowaną mieszaniną miodu i octu. Choć przepis nie podaje proporcji obu składników, to wyraźnie zaznacza smak, jaki powinien posiadać finalny produkt. Warto podkreślić, że w analizowanych przepisach jest to sporadyczne zjawisko. W tym przypadku należało uzyskać zrównoważony smak słodko-kwaśny, a w połączeniu z farszem — korzenny lub pieprzny. Jak zaznaczono w treści przepisu, produkt finalny był *miłą rzeczą do jedzenia*⁶¹.

b. Owoce kandyzowane w całości, bez korzennego nadzienia

Kolejną grupą kandyzowanych przysmaków są owoce konserwowane w ten sposób w całości, bez dodatkowego nadzienia z korzeni. Do tej grupy zaliczymy: brzoskwinie, jabłka, gruszki, czereśnie i migdały. Godnym podkreślenia jest fakt,

⁶⁰ Traité, cap. 51, fol. 18v, zob. Aneks 2.1.

⁶¹ Traité, cap. 59, fol. 21v, zob. Aneks 2.8.

że wymienione owoce prawdopodobnie były kandyzowane razem z pestkami (uwaga ta nie dotyczy migdałów, które ich nie posiadały).

Brzoskwinie kandyzowane

Według 2 przepisów zawartych w LTMC owoce te można było kandyzować albo w syropie miodowym⁶², albo cukrowym⁶³. Jeśli chodzi o proces przygotowywania tego rodzaju słodczy, obie receptury nie odbiegały od siebie w zasadniczy sposób. Z tego powodu poniżej zostanie opisane jedynie kandyzowanie w syropie miodowym.

W przepisie zalecano, by na 1 funt brzoskwiń wziąć 1 funt miodu (w drugiej wersji nie podano proporcji, lecz ze względu na zawarte tam odwołanie do pierwszej receptury można założyć, że były one zbliżone). Czynności wstępne polegały na obraniu brzoskwiń, zagotowaniu ich, wyjęciu z wody i rozłożeniu na 2 lub 3 godziny do obeschnięcia. Po tym czasie należało włożyć je do słoja i zalać letnim syropem miodowym. Następnie całość odstawiano na kolejne 2–3 dni, potem ponownie zagotowywano, dwu- lub trzykrotnie. Jeśli syrop wciąż nie był wystarczająco gęsty, należało go odlać i osobno gotować do ciągłej konsystencji. Po jej uzyskaniu ponownie wylewano syrop na brzoskwinie. Cała procedura była stosunkowo mało czasochłonna. Finalny produkt miał, jak można sądzić, słodki i łagodny smak.

Jabłka kandyzowane

Kolejne 2 receptury z LTMC dotyczą jabłek kandyzowanych odpowiednio syropem albo miodowym⁶⁴, albo cukrowym⁶⁵.

W przepisie zalecającym wykorzystanie syropu miodowego proporcje między miodem a jabłkami wynosiły 1:1. Owoce należało obrać, włożyć do słoja, zalać letnim syropem i odstawić na 8 dni. Po upływie tego czasu całość gotowano do uzyskania ciągłej konsystencji.

W przypadku wersji z syropem cukrowym postępowanie było niemal identyczne. Jedną cechą wyróżniającą było to, że dzięki wykorzystaniu cukru proces kandyzowania przebiegał znacznie szybciej.

Gruszki kandyzowane

Podobnie jak w przypadku receptur na jabłka, także gruszki można kandyzować albo w syropie miodowym⁶⁶, albo cukrowym⁶⁷.

W wersji z miodem proporcje ilości gruszek do miodu wynosiły 1:1. Owoce należało obrać, po czym dwu- lub trzykrotnie zagotować w syropie i zostawić na 8 dni. Po upływie tego czasu syrop zlewano i gotowano kilka razy, a po ostudzeniu

⁶² LTMC XI; I. Maranges, *Dolços...*, s. 41.

⁶³ LTMC XXIII; I. Maranges, *Dolços...*, s. 41.

⁶⁴ LTMC XII; I. Maranges, *Dolços...*, s. 38.

⁶⁵ LTMC XXIV; I. Maranges, *Dolços...*, s. 39.

⁶⁶ LTMC XIII; I. Maranges, *Dolços...*, s. 37–38.

⁶⁷ LTMC XXV; I. Maranges, *Dolços...*, s. 38.

ponownie zalewano nim gruszki i całość odstawiano na kolejne 8 dni. Czynności te powtarzano do momentu, w którym uznawano, że ich kontynuowanie nie jest konieczne. Wówczas po raz ostatni gotowano owoce razem z syropem, aż finalny produkt stawał się ciągliwy.

Przygotowywanie gruszek kandyzowanych w syropie cukrowym należało zacząć od obrania ich ze skórki, włożenia do słoja i zalania letnim syropem cukrowym. Dopiero następnego dnia całość gotowano, po czym odstawiano do czasu, *aż uzna się, że są gotowe*. Kolejnym krokiem było ponowne gotowanie całości, *aż syrop będzie ciągnął się jak nitki*. W tym przypadku nawet w przybliżeniu nie określono czasu potrzebnego do przyrządzenia owoców. Jednak, zważywszy na przedstawiony powyżej sposób postępowania, można sądzić, że przygotowanie słodkości w syropie cukrowym było znacznie krótsze od kandyzowania ich syropem miodowym. Można też przypuszczać, że niezależnie od sposobu postępowania uzyskiwano specyfik o niezwykle słodkim smaku.

Czereśnie kandyzowane

Jedyny zachowany przepis pochodzi z LTMC⁶⁸. Zgodnie z recepturą na 1 funt czereśni genueńskich należało użyć 1 funt miodu i pół miski wody. Niestety, wielkość naczynia nie została sprecyzowana. Brak też precyzyjnych danych na temat samej procedury — wskazania mówią tylko o tym, że owoce należy zalać letnim syropem miodowym i odstawić na miesiąc, a po upływie tego czasu produkt w całości zagotować.

Migdały kandyzowane

Znamy jeden przepis na kandyzowanie migdałów w miodzie. Jest on zawarty w LTMC⁶⁹. Składników należało użyć w proporcji 1:1. Czynności wstępne polegały na zagotowaniu migdałów od 4 do 5 razy w kociołku, aż zmiękną, po czym obierano je ze skórki i wrzucano do zimnej wody. W następnej kolejności należało nakłuć obrane migdały nożem, włożyć je do słoja i zalać letnim syropem miodowym. Potem co 8 dni powinno się parę razy przegotować sam syrop, ostudzić go i ponownie zalać nim migdały. Na koniec należało całość zagotować do uzyskania konsystencji ciągliwej.

c. Owoce kandyzowane w częściach

Do tej kategorii owoców zaliczymy cedraty, dynie, pomarańcze, marchewki, skórki cytryn oraz korzenie chrzanu galasowego, ostu (mikołajka polnego) i zielonego imbiru.

⁶⁸ LTMC XVI; I. Maranges, *Dolços...*, s. 33.

⁶⁹ LTMC III; I. Maranges, *Dolços...*, s. 42.

Kandyzowane kawałki cedratów

Na ten rodzaj słodkości posiadamy 4 receptury⁷⁰. Wszystkie zostały zawarte w zbiorze LTMC.

W pierwszym z przepisów, w którym cedraty kandyzowano za pomocą syropu miodowego, na 1 funt owoców przypadały 2 funty miodu i miska wody. Z cedratów należało ściągnąć skórkę, obrane owoce pokroić i moczyć 9 dni w wodzie, codziennie ją zmieniając. Następnie cedraty gotowano, by zmiękły, umieszczano w zimnej wodzie na okres od 3 do 4 dni, po czym ponownie zagotowywano, by zmiękły całkowicie i raz jeszcze wkładano na pewien czas do zimnej wody. Później należało je wyjąć, rozłożyć na desce i zostawić je na 2–3 dni, by osiękły z wody. Wreszcie cedraty przekładano *do słoja, garnka lub jakiegokolwiek innego naczynia*, zalewano letnim syropem miodowym i odstawiano na 8 dni. Po ich upływie trzeba było odlać syrop, zagotować parę razy, ostudzić i ponownie zalać nim kawałki cedratów. Czynność trzeba było kilkukrotnie powtarzać. Na samym końcu gotowano całość do uzyskania ciągłej konsystencji. Na skutek tego bardzo czasochłonnego procesu otrzymywano, jak można przypuszczać, produkt o słodko-kwaśnym smaku.

W kolejnym przepisie, tym razem opartym o kandyzowanie cedratów syropem cukrowym, oba składniki należało użyć w proporcji 1:1. Ciekawostką jest to, że w niniejszej recepturze wystarczał 1 funt cukru, zamiast — jak w przepisie powyżej — 2 funtów miodu. Za to w obu wskazaniach nieomal identyczne były czynności wstępne. Różnica w dalszym postępowaniu polegała na przyrządzeniu syropu na bazie cukru. Po jego wystudzeniu zalewano nim kawałki cedratów i całość gotowano do ciągłej konsystencji. Treść przepisu wskazuje na to, iż zastosowanie syropu cukrowego pozwalało na skrócenie całej procedury ze względu na fakt, że cukier był lepszym konserwantem⁷¹.

Cedraty kandyzowano też po uprzednim ich starciu. Taki sposób opisano w trzeciej recepturze zawartej w LTMC⁷². W tym przypadku używano owoców i miodu w proporcji 1:1. Warto zaznaczyć, że autor do przygotowania syropu miodowego zalecał użycie mniejszej ilości miodu — 1 funt zamiast 2 proponowanych we wcześniejszym przepisie⁷³. Jak można sądzić, było to bezpośrednio powiązane z tym, że cedraty przed kandyzowaniem zostały utarte, co ułatwiło i przyspieszyło cały proces. Starte cedraty należało włożyć do poszwy, tę umieścić w wodzie i trzymać ją tam przez 6–8 dni, codziennie zmieniając wodę (przy okazji wykonywania tej czynności poszwę z cedratami powinno się wycisnąć). Po upływie ok. tygodnia utarte owoce zalewano wrzątkiem, potem odciskano z wody i rozkładano na sicie na ok. 2 godziny. Kolejny krok to włożenie cedratów do wrzącego syropu. Zostawiano całość do wystygnięcia, a po upływie doby

⁷⁰ LTMC I, VII, XVIII, XXI; I. Maranges, *Dolços...*, s. 37, 39–40, 49.

⁷¹ LTMC XVIII.

⁷² LTMC VII.

⁷³ LTMC I.

półprodukt należało gotować stosownie do potrzeb, przy czym — jak wspomniano powyżej — trwało to zdecydowanie krócej niż w przypadku innych przepisów na cedraty kandyzowane w miodzie.

Ostatnia z zawartych w LTMC receptur opisujących przyrządzanie kawałków cedratów dotyczy również przetwarzania cząstek pomarańczy lub cytryn⁷⁴. Z tego względu zostanie omówiona poniżej.

Kandyzowane kawałki pomarańczy lub cytryn bądź cedratów

Wymienione powyżej cytrusy można było przyrządzić według wskazań zawartych w jednym przepisie z LTMC. Niezależnie od rodzaju owoców poddanych obróbce, receptura zalecała stałe proporcje: 1 funt surowca na 2 funty cukru. Dodatkowo wykorzystywano syrop różany⁷⁵.

W ramach czynności wstępnych należało pozbawić owoce skórki i pokroić je w kawałki, a potem włożyć na 9 dni do wody, pamiętając o jej codziennym zmienianiu. Po upływie tego okresu owoce gotowano, by zmiękły. Dalej sposób postępowania nakazywał, by cytrusy przełożyć do zimnej wody, zagotować i ponownie wrzucić do zimnej wody⁷⁶. Później owoce należało rozłożyć na desce na okres 3 lub 4 dni, a po tym czasie przełożyć do słoja, zalać letnim syropem cukrowym i odstawić. Gdy uzna się, że produkt jest gotowy (mając wzgląd na to, iż zastosowanie cukru pozwala na skrócenie niektórych etapów kandyzowania), całość należało zagotować do uzyskania ciągłej konsystencji⁷⁷.

Sarriade

Rodzajem przetworu z kawałków cedratów była również kompozycja występująca w źródłach pod nazwą *sarriade* (*sarriada*). Zasady jej przyrządzania możemy poznać dzięki dwóm recepturom zawartym w rękopisie LAM⁷⁸. W myśl umieszczonych w nich wskazań cedraty należało pociąć na kawałki, włożyć do zimnej wody i odstawić na 9 dni, jednocześnie pamiętając, by codziennie ją wymieniać. Po upływie tego czasu kawałki cedratów należało wsypać do rondla i gotować w świeżej wodzie aż do całkowitego zmiękczenia. Uzyskany półprodukt, odcedzony z wody, należało umieścić na pewien czas na misach zwanych *talladors*, po czym długo gotować w miodzie. Gdy cedraty napęcznieją (*les dites talyades tornen grosses*), gotowanie należało zakończyć, a kawałki owoców trzeba było odcedzić. W przeciwieństwie do zasad postępowania obowiązujących przy przyrządzaniu innych wyrobów podobnego typu, przygotowywanie *sarriade* nie kończyło się na tym etapie: wyjęte z miodu kawałki cedratów należało przełożyć do

⁷⁴ LTMC XXI.

⁷⁵ LTMC XXI.

⁷⁶ W omawianym przepisie czynności te nie zostały wymienione, można się jednak domyślać, że tak właśnie miał wyglądać cały proces, ponieważ autor receptury odwołuje się do LTMC IV (przepis na kandyzowane pomarańcze lub cytryny).

⁷⁷ LTMC XXI.

⁷⁸ LAM 21r–21v, zob. Aneks 1.1; LAM 23r, zob. Aneks 1.11.

garnków i zasypać dokładnie 1 funtem białego cukru (*de les dites taylades no romanguen en deffore*), ewentualnie można je było pokryć miodem.

Kandyzowane skórki cedratów

Skórki cedratów można było kandyzować miodem lub cukrem według zasad zawartych w ms. 291⁷⁹. Receptura *De citronat* jest dość enigmatyczna i nie zawiera precyzyjnych informacji o zasadach kandyzowania w miodzie. Anonimowy autor ogranicza się jedynie do stwierdzenia, że w wersji z cukrem należało użyć go dwa razy więcej niż skórek. Należy podkreślić, że sama receptura jest dość krótka, a wskazania zawarte w przepisie — mało konkretne. Ów brak jasności co do postępowania wynika z faktu, iż anonimowy kompilator odwoływał się tu do przepisu na skórki dyni lub cedratów, którego nie ma w niniejszym zbiorze. Jako różnicę w stosunku do tamtych, nieznanych zaleceń wskazał jedynie to, że skórki należało moczyć przez 9 dni.

Kandyzowane kawałki dyni (lub arbuza)

W źródłach zachowały się 3 przepisy poświęcone temu specjałowi (katal. *cara-bassat, sindriat*): 2 z nich zawarto w LTMC⁸⁰, ostatni zaś mieści się w rękopisie ms. 291 z Biblioteki Narodowej w Paryżu⁸¹.

Według pierwszej receptury na 1 funt dyni (arbuza) powinien przypadać 1 funt miodu oraz sól. Czynności wstępne polegały na pokrojeniu dyni (arbuza) na duże kawałki, po uprzednim usunięciu gniazd nasiennych i zewnętrznej skóry. Następnie wkładano kawałki warzywa do słoja, warstwami przesypując solą. Po wypełnieniu naczynia kładziono na górze kamień, by obciążyć przełożone warstwy, i całość odstawiano na 2 tygodnie. Po upływie tego czasu kawałki dyni (arbuza) otrzepywano z soli i na 9 dni wkładano do wody. Należało przy tym pamiętać o jej codziennej wymianie. Zalecano, by 9 dnia sprawdzić, czy części warzyw utraciły już słony smak. Jeśli test wypadł pozytywnie, dynię gotowano, by zmiękła, po czym pozostawiano w zimnej wodzie na kolejne 3–4 dni. Później znów całość trzeba było zagotować i ponownie umieścić dynię (arbuza) na jakiś czas w zimnej wodzie. Kolejne etapy to wyjęcie kawałków warzywa z wody, rozłożenie ich na desce na 2 lub 3 dni, a po obeschnięciu przełożenie ich do słoja i zalanie letnim syropem. Co 8 dni zlewano go, kilkakrotnie gotowano, a po wystudzeniu ponownie zalewano nim dynię (arbuzy). Te czynności należało powtarzać tak długo, aż uzna się, że ich dalsze kontynuowanie jest niepotrzebne. Wówczas raz jeszcze gotowano wszystko razem do uzyskania pożądanej konsystencji⁸².

Sposób postępowania przy kandyzowaniu kawałków dyni (arbuza) w syropie cukrowym był analogiczny do opisanego powyżej — po zalaniu warzywa

⁷⁹ Traité, cap. 56, fol. 21r, zob. Aneks 2.6.

⁸⁰ LTMC II, XX.

⁸¹ Traité, cap. 55, fol. 20v, zob. Aneks 2.5.

⁸² LTMC II.

syropem całość należało odstawić. Finalne gotowanie odbywało się tylko raz, do uzyskania konsystencji ciągliwej⁸³.

Do przyrządzenia samych kawałków dyni wedle zaleceń zawartych w ms. 291 wykorzystywano sól i miód. Proporcje między dynią a miodem wynosiły 1:1. W przeciwieństwie do receptur opisanych powyżej, tym razem dynie należało pokroić na plasterki i moczyć w soli przez godzinę. Po wyjęciu ze słonej wody cząstki zalewano zimną wodą i odstawiano. Tę ostatnią czynność należało powtórzyć 3 lub 4 razy, by się upewnić, że produkt uległ odsoleniu. Nadeptnie kawałki dyni gotowano, sprawdzając igłą ich miękkość, po czym wykładano na sito i zostawiano na noc. Ostatnim etapem było zalanie dyni miodem i gotowanie do uzyskania lepkiej konsystencji⁸⁴.

Kandyzowane plasterki marchewki

W świetle wskazań zawartych w przepisie z LTMC⁸⁵ warzywa kandyzowano w syropie miodowym w proporcjach: 2 funty marchewek na 2 funty miodu na syrop. Przyrządzając specjał, należało najpierw oczyścić marchewkę, sparzyć ją i przetrzeć lnianym płótnem, *by obrać skórę*, a następnie pokroić korzeń w plasterki. Kawałki zostawiano rozłożone na 2 dni do obeschnięcia, potem przekładano je do słoja lub glinianego garnka i zalewano syropem miodowym. (Przyrządzano go według następującej procedury: na 2 funty miodu brano pół miski wody, później roztwór gotowano 3 lub 4 razy.) Po upływie ok. 4 dni powinno się zagotować syrop odlany z marchewek, aż będzie się ciągnął jak nitki.

Kandyzowane kawałki korzenia chrzanu galasowego

Sposób przyrządzania tego specjału opisuje jedna z receptur z LTMC⁸⁶. Na 1 funt chrzanu należało użyć 1 funt miodu i sól. Chrzan powinno się oskrobać, oczyścić i pokroić na drobne kawałki, następnie ugotować z solą do zmiękczenia. Później wkładano go na 9 dni do zimnej wody (zmienianej codziennie), aby usunąć sól. Na koniec chrzan zalewano syropem miodowym i gotowano do uzyskania ciągliwej konsystencji.

Kandyzowane kawałki korzenia ostu

To kolejny przepis pochodzący z LTMC⁸⁷. Proces kandyzowania ostu odbywał się przy użyciu miodu w proporcji 1:1. Na początek należało oczyścić i pokroić korzeń na kawałki. Po tym moczone go przez 9 dni, następnie zagotowywano, aż zmięknie, przelewano zimną wodą i rozkładano na desce do obeschnięcia na 1 dzień. Następnie powinno się oset włożyć do słoja i zalać letnim syropem. Co 8 dni syrop należało zlać, parę razy zagotować i powtórnie, po ostudzeniu,

⁸³ LTMC XX.

⁸⁴ Traité, cap. 55, fol. 20v.

⁸⁵ LTMC X; I. Maranges, *Dolços...*, s. 44.

⁸⁶ LTMC VIII; I. Maranges, *Dolços...*, s. 45.

⁸⁷ LTMC IX; I. Maranges, *Dolços...*, s. 44.

zalać nim korzeń. Czynność powtarzać do uzyskania satysfakcjonującego efektu. Na końcu całość gotowano do odpowiedniej konsystencji.

Kandyzowane kawalki korzenia zielonego imbiru

Przepis na kandyzowanie korzenia zielonego imbiru znajduje się w LTMC⁸⁸. W skład kompozycji wchodził: zielony imbir, sok z cytryn lub limonek i syrop cukrowy. Korzeń imbiru należało moczyć w soku z cytryn lub limonek przez rok (sic!). Następnie obierano go, wrzucano do zimnej wody i ponownie odstawiano, *by utracił gorycz* (przepis nie precyzuje czasu trwania tego etapu). Później korzeń należało przelewać wodą przez cały dzień, po czym zalać syropem i odstawić na nowo, pamiętając, by co miesiąc zagotować syrop parę razy.

W przepisie zamieszczono również dodatkowe wskazówki odnośnie samego syropu cukrowego. W trakcie przygotowywania roztworu należało zmieszać 1 funt cukru i białko jajka ze skorupką z niewielką ilością wody źródlanej, ubić i powoli dodawać do gotującej się mikstury. Należy podkreślić, że jest to jedyny przypadek, w którym trzeba gotować i zlewać syrop cukrowy. Być może takie postępowanie wynikało z długiego czasu przygotowywania kandyzowanego imbiru. Na koniec przyrządzony według powyższych wskazówek syrop należało ostudzić, a później zagotować z imbirem do momentu uzyskania ciągliwej konsystencji.

d. Inne metody konserwacji owoców

W zgromadzonym materiale źródłowym odnajdujemy również 2 receptury, w których zalecane sposoby konserwacji owoców i warzyw odbiegają od przedstawionych powyżej.

Plasterki cedratów w skorupce z cukru

Receptura ta pochodzi ze zbioru LTMC⁸⁹. Jeśli chodzi o sam proces przygotowywania specjału zwanego z katal. *citronat*, to należało zacząć od pokrojenia cedratów w plasterki i zostawienia ich na desce do obeschnięcia. W tym czasie powinno się zagotować cukier z odrobiną wody różanej, ostudzić, a w stygnącej masie obtoczyć plasterki cedratów. Po jej całkowitym zastygnięciu całą procedurę powtarzano 2 lub 3 razy, później oklejone cukrową otoczką plastry rozkładano na kartkach papieru do wyschnięcia.

Suche figi w cukrze

Ten przepis znajduje się w zbiorze Mistrza Roberta⁹⁰. Do jego przyrządzenia potrzebne są figi i czerwone róże. Owoce należało najpierw spłaszczyć, a potem układać w beczułce warstwami, pokrywając je płatkami róż i cukrem. Czynności

⁸⁸ LTMC XXIX; I. Maranges, *Dolços...*, s. 46.

⁸⁹ Zasady przyrządzania specjału zostały zawarte w końcowej części przepisu LTMC XVIII. Sposób postępowania różni się od wyrobu kandyzowanych skórek cedratów, zob. s. 177. Z tego też powodu został ujęty osobno.

⁹⁰ MR 126.

powinno się powtarzać aż do wyczerpania składników (w przepisie nie precyzowano ich ilości). Na koniec całość odstawiano na 15–20 dni.

Z analizy wskazań zawartych w powyższych recepturach wynika, że zabiegi potrzebne do przeprowadzenia procesu kandyzowania były uzależnione od rodzaju syropu, jak również od typu składników poddanych obróbce: owoców (w tym orzechów) i warzyw.

Zjawisko to jest wyraźnie widoczne na podstawie analizy receptur zawartych w LTMC. Pojawiająca się po raz pierwszy odmiana syropu (miodowego bądź cukrowego) była powielana w kolejnych recepturach. Przepisy, które traktują o kandyzowaniu, wyraźnie uwypuklają konieczność przetrzymywania owoców w przygotowanym syropie przez wiele dni, przy czym niezbędnym elementem tego procesu było częste zlewanie syropu, kilkukrotne jego przegotowanie i ostudzenie przed ponownym połączeniem z kandyzowanym produktem. Zwykle zalecano również, by całość kilka razy doprowadzić do wrzenia, do momentu *aż syrop zaczyna się rozciągać jak nitki*, tzn. karmelizować. Przy braku precyzyjnych narzędzi do 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, rozciąganie lub łamanie się otrzymanego produktu pozwalało określić stadium jego przygotowania⁹¹.

Kandyzowanie miało na celu zachowanie kształtu i konsystencji wyjściowych produktów. Poddane temu rodzajowi konserwacji owoce często miały bardzo efektowny wygląd, zwłaszcza wtedy, gdy przyrządzano je w całości, nierzadko nadziewając je dodatkowo różnorodnymi korzeniami. Spożywano je bezpośrednio lub używano do dekoracji innych potraw.

Proces przyrządzania tego typu słodkości wymagał wielu zabiegów i był niezwykle czasochłonnym przedsięwzięciem. Przeciętnie trwał od kilku do kilkunastu dni, a w skrajnych przypadkach mógł rozciągać się na okres ponad roku⁹². Okres ten wydłużał się przy użyciu syropu miodowego, z kolei wykorzystanie cukru, który był bardziej wydajnym konserwantem, pozwalało na przyspieszenie tego procesu.

3. *Confiture composte*

Szczegółne miejsce wśród receptur cukierniczych pomieszczonych w katalońskich źródłach kulinarnych zajmują przepisy na wyroby zwane z katalońska

⁹¹ Por. rozdz. I–II, IV–V, VIII–IX, XI–XV, XVIII, XX, XXII–XXVII, XXIX, XXXIII; L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 38.

⁹² LTMC XXIX.

composte (confiture composte). Tego typu kompozycje były przygotowywane z rozmaitych składników owocowo-warzywnych, przypraw i bakalii.

Pierwszy z analizowanych przepisów na ten typ wyrobów to XV-wieczna *Rracepta per fer bona composta en quantitat de una olla de VII dies (Przepis na dobrą composta w ilości jednego garnka na siedem dni)*. Został on wydobyty przez S. Gascóna Urisa z rękopisu zawierającego traktat F. Eiximenisa, zatytułowanego *Libre dels àngels*, który obecnie jest przechowywany w bibliotece zespołu pałacowo-klasztornego w Escorialu⁹³.

Niniejsza receptura dotyczy przyrządzania słodkiej mieszaniny, w której głównym komponentem były marchewki. Te ostatnie należało pociąć na kawałki i ugotować w wodzie. Po zagotowaniu miękkie marchewki osuszano i wkładano do octu na 1 dzień, a po wyjęciu powtórnie odkładano do przeschnięcia. Kolejnym krokiem było moczenie marchwi w miodzie. W tym celu kawałki warzywa należało włożyć do garnka, zalać 12 funtami miodu, uprzednio przegotowanego i odszumowanego, i odstawić na 1 dzień. Po upływie tego czasu miód zlewano, zagotowywano, a po jego schłodzeniu powtórnie wkładano doń marchewki. W recepturze wyraźnie zaznaczono, że powyższe czynności trzeba było powtarzać przez 10–12 dni.

Kolejnym etapem było przygotowanie zestawu bakalii i przypraw. W tym celu należało wziąć 1 funt białych rodzynek i 4 funty śliwek, po czym namoczyć je i gotować w occie. Po wyjęciu z zalewy bakalie należało dobrze rozetrzeć w młynku i w tej formie gotować. Później śliwki i rodzyнки powinny się odcedzić i dodatkowo wycisnąć przy użyciu płótna, tak by uzyskana masa była gęsta. Po zakończeniu tych czynności należało utrzeć 2 ćwierci kminku, 0,5 uncji anyżu, 1 uncję kolendry, 3 ćwierci kopru, 1,5 uncji imbiru, 2 uncje cynamonu, 2 ćwierci goździków, 8 funtów (sic!) szafranu i 1 uncję czerwonego drzewa sandałowego. Wymienione składniki (po roztarciu) wsypywano do dużej miski i łączono z 3 lub 4 funtami miodu i *brocall de vinagreta*. Do tak przygotowanego zestawu korzeni z miodem należało dodać przyrządzoną wcześniej masę rodzynekowo-śliwkową.

W tym momencie można było przejść do kolejnego etapu przyrządzania *confiture composte*. Pierwszą czynnością było odlanie miodu z naczynia z marchewkami i położenie go do wspomnianej miski z przyprawami i bakaliami. Po zmieszaniu, podgrzaniu i stopniowym schłodzeniu do miodowo-korzennej mieszaniny można było dodać marchewki, a później kolejno także *saziade (?)*⁹⁴, orzeszki piniowe, rodzyнки oraz kandyzowane: chrzan galasowy, brzoskwinie i jabłka. W ten sposób na bazie marchwi powstawała kompozycja wieloskładnikowa, którą po odpowiednim zmieszaniu należało odstawić na 15 dni. W recepturze napisano, że taki czas wystarczy, by otrzymać *bona composta*.

⁹³ *Rracepta per fer una bona composta en cantitat e una olla de VII dies*, (w:) S. Gascón Uris, op. cit., s. 43–44.

⁹⁴ Być może chodziło o *sarriade*, tj. rodzaj przetworu z cedratów.

Kolejny przepis na ten specjał wymagał zastosowania jeszcze większej ilości komponentów. Zgodnie ze wskazaniem zawartym w recepturze pochodzącej z LTMC⁹⁵, *confitura composita* powstawała z ponad 18 różnych składników. Do jej przygotowania potrzeba było [...] *siedemnaście funtów słodkich owoców zestawionych w ten sposób, to jest, jeden funt suchych sliwek, półtora funta posiekanych owoców [suszonych jabłek, gruszek i brzoskwiń] i jeden funt rodzynek i pół funta chrzanu i trzynaście funtów różnych owoców bez syropu, [...] przedniej gorzycy za dwa denary [...] odrobiny octu [...] wina greckiego [...] uncję zmielonego i przesianego cynamonu, dobrze utluczonego [...] półtora funta syropu z winogron i wina z granatów za denara i dwie filiżanki napoju zwanego clarea (clarea), [lub] wina pieprzowego za cztery denary i na koniec pół filiżanki greckiego łagodnego wina, a następnie przyprawy dobrze roztarte i dobrze przesiane przez sito, to jest jedną uncję cynamonu, jedną uncję imbiru i kwiatu galki muszkatolowej za cztery denary i [samej] galki muszkatolowej za cztery denary i goździków za cztery denary i białego drzewa sandałowego za sześć denarów i czerwonego drzewa sandałowego za dwa denary i kardamonu za cztery denary [i] miodu⁹⁶.*

Poszczególne składniki musiały być przetworzone według sztywnych procedur. Pierwszym krokiem było zalanie zmielonej gorzycy winem greckim i zostawienie na okres od 2 do 3 dni. W tym samym czasie do innego naczynia wkładano owoce warstwami, przesypując je zmielonym i przesianym cynamonem, po czym całość również odstawiano na 2–3 dni. Po ich upływie zlewano syrop z owoców i parę razy gotowano. Uzyskaną w ten sposób miksturę przyprawiano zestawem wyżej wymienionych korzeni, a następnie dodawano do roztworu gorzycy i wina. Ostatnią czynnością było gotowanie miodu w kociołku i zalanie nim wszystkich owoców.

Podobna ilość składników, co w powyższym przepisie, została wymieniona w recepturze na *bona composita* zachowanej w 2 rękopisach. Pierwszy, spisany po katalońsku (ms. 6437), jest przechowywany w Bibliotece Serrano Moralesa w Walencji⁹⁷, drugi — będący przekładem poprzedniego zbioru na aragoński (ms. 10211) — znajduje się w Bibliotece Narodowej w Madrycie⁹⁸.

Przyjrzyjmy się bliżej treści przepisu spisane po katalońsku.

Tekst, opatrzony tytułem *Reçeta de la bona composita*, stanowi najdłuższą recepturę wśród tych, które przeanalizowano w niniejszej pracy. Zawiera wskaza-

⁹⁵ LTMC XVII; I. Maranges, *Dolços...*, s. 46–47.

⁹⁶ Zdaniem I. Maranges, receptura zawarta w LTMC stanowi przykład przesadnej kompozycji, bo — według uczonej — trudnej do przygotowania ze względu na fakt, iż była wyjątkowo wieloskładnikowa, a co za tym idzie — bardzo kosztowna: I. Maranges, *Dolços...*, s. 46.

⁹⁷ Biblioteca Serrano Morales, Ayuntamiento de Valencia, ms. 6437, fol. XCVIIr (98r)–99r (100r), zob. Aneks 3. W tym miejscu pragnę podziękować dr Itziar Vilar Rey za pomoc w odnalezieniu treści receptury w niniejszym rękopisie. Ten ostatni w interesującym nas fragmencie zawiera po części podwójną numerację: rzymską i arabską, które różnią się między sobą. Ponadto osobne karty oznaczono dwukrotnie jako 99r/100r.

⁹⁸ Biblioteca Nacional de Madrid, ms. 10211, fol. 218r–224r.

nia dotyczące przyrządzenia tego rodzaju przetworu w dwóch wersjach — z miodem i cukrem. Pierwsza z nich została opisana obszernie, druga — przedstawiona skrótowo.

Przyrządzenie *confitura composta* w miodzie wymagało długotrwałych zabiegów. Można je podzielić na kilka etapów.

Pierwszy z nich obejmował czynności związane z kandyzowaniem głównych składników — owoców i warzyw — takich jak cedraty, brzoskwinie, jabłka, gruszki, rzepy, marchewki, skórki pomarańczy, melony, pigwy i kapusta.

W ramach drugiego przyrządzano zestaw przypraw: podstawowych (słodki koper, anyż, kminek, kolendra, czerwone drzewo sandałowe, szafran, cynamon, goździki, białe rodzyнки, suszone śliwki i prawdopodobnie odmianę gałki muszkatołowej) oraz dodatkowych (namoczone orzechy piniowe, orzechy laskowe, obrane migdały, suszone śliwki w całości, moczone białe rodzyнки, starty chrzan galasowy, pokrojony korzeń lukrecji i imbir).

Ostatni etap sprowadzał się do połączenia poszczególnych składników w odpowiedniej kolejności⁹⁹.

Samo kandyzowanie wyżej wymienionych owoców i warzyw zostało opisane w siedmiu podrozdziałach, które z powodzeniem mogłyby funkcjonować jako autonomicznie receptury. Poszczególne podrozdziały dotyczą: pierwszy — cedratów, drugi — brzoskwiń, jabłek oraz gruszek, trzeci — rzep i marchewek, czwarty — skórki pomarańczowej, piąty — melonów, szósty — pigw, natomiast ostatni — kapusty.

Zawarte w nich zasady postępowania można sprowadzić do kilku charakterystycznych grup czynności. Pierwsza z nich to obróbka wstępna polegająca na obraniu komponentów i wybraniu części przeznaczonych do kandyzowania. Jabłka, gruszki i brzoskwinie konserwowano w całości. Pozostałe składniki, tj. rzepy, marchewki, niedojrzałe melony, pigwy i kapusty — rozdrabniano. Niektóre z komponentów po obraniu należało moczyć w zimnej wodzie. Brzoskwinie wkładano do niej tylko na jeden dzień, jabłka i gruszki na 2–3 dni, zaś skórkę z cedratów na aż 12 dni (w tym przypadku wodę codziennie zmieniano).

Drugi etap to gotowanie poszczególnych składników w wodzie. Niektóre podrozdziały receptury zawierały szczegółowe wskazania co do tej czynności. I tak rzepy i marchewki należało gotować w osolonej wodzie, w przypadku brzoskwiń winno się uważać, by się nie rozgotowały (*lepiej niech będą trochę twarde*), zaś cedraty były ugotowane, jeśli ich kawałki włożone do zimnej wody opadały na dno naczynia.

Trzecim krokiem, wspólnym dla większości podrozdziałów, było moczenie wybranych owoców w zimnej wodzie, którą często zmieniano, zaś warzyw — w occie. Czas moczenia był uzależniony od danego składnika. W przypadku skórki pomarańczy wystarczył dzień, pod warunkiem, że wodę zmieniono

⁹⁹ Zob. też T.M. Capuano, *The agricultural texts appended to the fourteenth-century Iberian translations of Palladius*, „Manuscripta”, vol. 38, nr 3, November 1993, s. 256.

2–3 razy. Cedraty potrzebowały 2 dni leżenia w wodzie. Brzoskwinie, jabłka i gruszki były moczone przed pierwszym gotowaniem. Z kolei melony i pigwy w ogóle nie były namaczane. Jeśli chodzi o kapustę, to marynowano ją w occie 2 dni, zaś rzepy i marchewki — od 3 do 4 dni.

Czwarta czynność polegała na powtórным gotowaniu namoczonych (marynowanych) uprzednio komponentów. W zależności od przyrządzanych składników ten etap podlegał modyfikacjom. Cedraty i skórki pomarańczy były gotowane w wodzie, natomiast rzepy, marchewki i kapusty — w zalewie octowej, zaś pigwy — od razu w miodzie. Brzoskwinie, jabłka, gruszki i melony nie wymagały powtórного gotowania.

Piątym, zasadniczym stadium postępowania było kandyzowanie owoców i warzyw w miodzie. Ten ostatni na ogół należało zlać, osobno zagotować, odszumować i powtórnie wlać do naczynia z poszczególnymi składnikami. Cała procedura zajmowała od jednego do kilku dni i wymagała powtarzania określonych czynności. W przypadku melonów niniejsze stadium trwało tylko jeden dzień, ale zlewanie i powtórne gotowanie miodu należało przeprowadzić 2–3 razy. Pigwy, brzoskwinie, jabłka i gruszki trzymano w miodzie 2 dni. Te pierwsze wymagały wielokrotnego zlewania i gotowania miodu, *aż uzna się, że z owoców wyszła wilgoć*¹⁰⁰. Z pozostałych miód był zagotowywany tylko raz. Również kapustę moczone w miodzie przez 2 dni, nie podano jednak żadnych informacji o zlewaniu miodu i osobnym gotowaniu go. Podobnie wyglądało moczenie rzepy i marchewki. Po wyjęciu z zalewy octowej zanurzono je w gorącym miodzie i odstawiano na 2–3 dni. Po tym czasie miód należało osobno gotować, po czym na nowo zalać nim kandyzowane składniki. Najdłużej, bo 6 dni, omawiana procedura trwała w przypadku cedratów, które zalewano schłodzonym miodem. Z kolei pomarańcze po zakończeniu drugiego gotowania odsączano przy pomocy płótna, po czym umieszczano w miodzie. Przepis nie podaje dokładnego czasu trwania tej czynności, wskazując jedynie ogólnie, że należy czynić tak po to, by *humor wody całkiem z niej* [tj. ze skórki pomarańczowej] *wyszedł*¹⁰¹.

Kolejnym etapem w tej skomplikowanej i długotrwałej procedurze przyrządzania *composta* było przygotowanie substancji konserwująco-aromatyzującej (*conserva*). Składały się na nią dwie grupy przypraw, sporządzane osobno. Do pierwszej z nich należało użyć 6 funtów słodkiego kopru, 4 uncje anyżu, 3 uncje kminku i 2 uncje kolendry. Składniki należało dobrze rozetrzeć (można sądzić, że przy pomocy moździerza).

W podobny sposób przygotowywano drugą grupę przypraw. Tworzyły ją 3 uncje czerwonego drzewa sandałowego, 1 uncja szafranu, 3 uncje cynamonu, 1 uncja goździków i 0,5 uncji *nous de xarch* (prawdopodobnie odmiany gałki muszkatołowej¹⁰²).

¹⁰⁰ Biblioteca Serrano Morales, Ayuntamiento de Valencia, ms. 6437, fol. XCVIIIr (99r).

¹⁰¹ Ibidem.

¹⁰² Zob. A.M. Alcover, F. de B. Moll, op. cit., hasło *nou* (*d'eixarc*).

Oprócz przypraw w skład opisywanej *conserva* wchodziły bakalie: białe rodzynki i suszone śliwki. Oba składniki, w ilości 1,5 funta każdy, należało utrzcć, połączyć z pierwszą grupą przypraw, a przed dodaniem do *composta* rozpuścić w bliżej nieokreślonej ilości białego lub czerwonego wina. W tym trunku należało rozprowadzić również drugą grupę przypraw. Wyjątkiem był szafran, który — przed dodaniem do całości — powinno się zmieszać osobno z wodą. Na koniec wszystkie przyprawy mieszano razem, łączono z rodzynkami i śliwkami, po czym podgrzewano na ogniu. W recepturze zaznaczono, że na tym etapie konieczne było dodanie do wcześniejszych składników gorzycy, utartej w moździerz i rozpuszczonej w winie, a opcjonalnie także rakiety siewnej, czyli rukoli. Tę ostatnią należało umieścić w woreczku z tkaniny, który wkładano do mikstury, a po namoczeniu powstałą substancję wyciskano.

Tak przyrządzony zestaw przypraw i bakalii zmieszany z winem mógł być uzupełniony o jeszcze bardziej wyszukaną kompozycję aromatów. Przepis na *bona composta* zawiera również wskazania odnośnie fakultatywnego dodawania innych przypraw, *których się nie gotuje, ani nie przyrządza, ale są bardzo dobre i dodają smaku*¹⁰³. W tym przypadku stosowano ilości znacznie przewyższające te, które wchodziły w skład pierwszej kompozycji. Do przyrządzenia tego zestawu należało wykorzystać odpowiednio: po 2 funty orzechów piniowych, obranych migdałów i daktyli, po 1 funcie orzechów laskowych, suszonych śliwek, moczonych białych rodzynek, startego chrzanu galasowego i pokrojonego korzenia lukrecji oraz 0,5 funta pokrojonego imbiru. Tak przygotowane przyprawy i bakalie były gotowe do dodania do pozostałych półproduktów.

Połączenie wszystkich składników w jednym naczyniu było finalnym akordem przyrządzania *composta* na miodzie. W tym celu należało zaopatrzyć się w stosowne naczynie (*gerra encerniçada o canter o olla*), w którym należało umieścić naprzemiennie kolejne warstwy kandyzowanych owoców i warzyw, przedzielone aromatyzującą *conserva*. Układnie poszczególnych komponentów należało zacząć od cedratów, rzep i marchewek, po czym nakładano warstwę przypraw podstawowych i opcjonalnych. Po wypełnieniu naczynia po brzezi trzeba było je ogrzać na ogniu, a następnie przykryć płótnem i odstawić na 2 dni. Po upływie tego czasu należało skosztować, *czy nie jest zbyt kwaśne, ani zbyt słodkie, ani [za] mocne, ani [za] słabe*¹⁰⁴. W razie potrzeby specjał przyprawiano syropem (przepis nie podaje, czy chodzi o syrop miodowy czy cukrowy), octem lub białym winem. Po zmieszaniu całości i podgrzaniu uzyskany produkt powinno się przełożyć do miski i odstawić.

Omawiana receptura zawiera także dodatkowe wskazania odnośnie przyrządzania mieszanki owocowo-warzywnej z cukrem. W stosunkowo krótkim podrozdziale pt. *De confegir ab çucre*¹⁰⁵ brak szczegółowych wytycznych co do

¹⁰³ Biblioteca Serrano Morales, Ayuntamiento de Valencia, ms. 6437, fol. XCVIIIv (99v).

¹⁰⁴ Ibidem, fol. 99r (100r).

¹⁰⁵ Ibidem.

poszczególnych etapów prac, za to znajdziemy w nim opis przyrządzania syropu cukrowego. Do jego przygotowania należało wykorzystać 2 funty cukru w głowach (*çucres de pa*), które rozpuszczano w wodzie i gotowano. Płyn powinno się odszumować warząchwią i precedzić przez płótno konopne. Gotowy syrop ponownie stawiano do gotowania w kociołku, do którego dodawano składniki owocowo-warzywne wymienione w poprzedniej części tego przepisu. Anonimowy autor receptury nie przytacza ponownie zasad postępowania z poszczególnymi owocami i warzywami, lecz odwołuje się do wskazań zaprezentowanych w części omawiającej kandyzowanie w miodzie (*metreu-hi los ponçems y altres materials qui ja seran cuys y aparellats segons que damunt haven mostrat*)¹⁰⁶. Gotowanie owych składników w syropie cukrowym miało trwać do momentu, kiedy syrop zacznie ciągnąć się jak nitki (*quant fara fils*), ewentualne wzięty w dwa palce będzie się zachowywał jak kleista substancja, zwana lepem ptasim (*en manera de visch*).

Opisane powyżej zabiegi, które bez wątplenia można uznać za skomplikowane, w analizowanej recepturze zostały przedstawione w jasny i przejrzysty sposób. Zawarte w niej dane wyraźnie wskazują, że mamy do czynienia z niezwykle złożoną kompozycją, której przyrządzenie było bardzo czasochłonne. Zasadniczym elementem było przygotowanie kandyzowanych owoców i warzyw, następnie odpowiednie ich przyprawienie, w zależności od potrzeb przy użyciu skromniejszego bądź niezwykle bogatego zestawu przypraw i bakalii. Mnogość składników, ich różnorodna gama smakowa oraz skomplikowany sposób przyrządzania kompozycji pozwalają uznać *bona composta* za najbardziej wyszukaną potrawę deserową w katalońskim kręgu językowym w późnym średniowieczu.

Rękopis nr 6437, przechowywany w walenckiej Bibliotece Serrano Morales, zawiera również drugi przepis na rodzaj *composta*, znacznie krótszy. W jej skład wchodziły tylko rzepy i marchewki, które należało pokroić na plasterki i zagotować w wodzie, po czym odstawić do osuszenia na 2–3 dni. Następnie warzywa wkładano na dzień do octu, wyjmowano i powtórnie osuszano przez 2–3 dni. Jak zaznaczono w przepisie, na 100 plasterków rzep i marchewek należało użyć 6 funtów miodu, 4 uncje cynamonu, 3 uncje imbiru, 1 uncję goździków oraz ćwierć uncji szafranu. Imbir, goździki i cynamon ucierano razem, natomiast szafran — oddzielnie. Rozdrobnione korzenie rozpuszczano winem i mieszano z zagotowanym i odszumowanym miodem, który musiał być jeszcze gorący. Po dolaniu octu należało w osobnym garnku ułożyć warstwy z poszczególnych składników, dodając orzeszki piniowe, daktyle i migdały. Całość doprawiano solą¹⁰⁷.

Jak wynika z powyższego opisu, mamy do czynienia z wersją *composta* znacznie uboższą pod względem składników, jednak bardziej urozmaiconą smakowo, tj. łączącą smak słony ze słodkim i kwaśnym. Składnikami podstawowymi były tylko dwa rodzaje warzyw, które — podobnie jak w opisanej poprzednio

¹⁰⁶ Ibidem.

¹⁰⁷ Ibidem.

wersji — należało marynować w occie. Tak przyrządzone zalewano jedynie miodem i — w przeciwieństwie do rozbudowanej wersji *composta* — nie poddawano czasochłonnemu kandyzowaniu, a nawet gotowaniu całości.

Omówione powyżej receptury na kompozycje zwane *confitura composta* bądź *composta*, za I. Maranges słusznie można uznać za szczytową formę wyrafinowania cukiernictwa obszarów katalońskojęzycznych. Ich przyrządzenie wymagało wielu zabiegów oraz wykorzystania relatywnie dużej ilości składników. Z pewnością nie był to tani specjał. Ów fakt mógł przyczynić się do powstania receptur zalecających wykorzystanie mniejszej ilości komponentów.

Z drugiej strony, złożony dobór składników miał bezpośrednie przełożenie na uzyskiwane walory smakowe. *Composte* musiały odznaczać się bogatym spektrum smaków, zapachów i aromatów. Jak można sądzić, dla członków zamożnych katalońskich warstw społecznych, posiadających wyrafinowany gust kulinarny, ten gatunek rozkoszy dla podniebienia był zwieńczeniem poszukiwań najbardziej finezyjnego połączenia różnych, często przeciwstawnych smaków, zdolnych zaspokoić najbardziej wybredne gusta konsumentów.

4. Nugaty i marcepany

Następnym omawianym typem słodczy są wyroby, które ujmijemy pod wspólną nazwą nugaty (katal. *torrons*). Z obszaru Korony Aragonii zachowało się co najmniej 4 receptury na ten specjał. Do tej kategorii wyrobów zaliczymy również marcepany oraz kompozycję zwaną z katalońska *alosses* — na ich przyrządzenie znamy po 1 recepturze.

Nugat miodowy z orzechami laskowymi

Na ten rodzaj nugatu zachowały się 2 przepisy, zawarte w LAM¹⁰⁸ i LTMC¹⁰⁹.

Głównymi składnikami pierwszej receptury były orzechy laskowe i miód, do których można było opcjonalnie dodać migdały i orzeszki piniowe. Niestety, nie podano żadnych proporcji. Przyrządzając nugat, należało najpierw obłuskać orzechy laskowe, potem włożyć je do czystej rynki i w niej prażyć na ogniu. Następnie orzechy wysypywano na zimny piasek, zostawiano na chwilę, by ostygły, po czym obierano z brązowych łupek. Ostatnią czynnością było zmieszanie orzechów z miodem, ugotowanym tak, że po ochłodzeniu był twardy i kruchy¹¹⁰.

Z kolei przepis zawarty w LTMC zalecał użycie 1 funta orzechów, 1 funta miodu i białka z 1 jajka. Orzechy należało wyprażyć i oczyścić kawałkiem szkła. Potem powinno się zagrać miód na małym ogniu, cały czas mieszając, zdjęć z paleniska i ostudzić. Do schłodzonego miodu dodawano białko (prawdopo-

¹⁰⁸ LAM 34v, zob. aneks 1.12.

¹⁰⁹ LTMC XXXII; I. Maranges, *Dolços...*, s. 51–52; eadem, *La cuina catalana...*, s. 443–444.

¹¹⁰ LAM 34v.

dobnie było wcześniej ubite na pianę). Następnie należało wszystko dokładnie mieszać przez *dobrą chwilę*, potem całość zagotować. Kolejną czynnością było wymieszanie orzechów z miodem i wylanie masy na mokry stół. Stygnący nugat należało podzielić na mniejsze porcje w kształcie tabliczek¹¹¹. Jak można przypuszczać, smakołyk miał łagodny, słodko-orzechowy smak.

Nugat miodowy z orzeszkami piniowymi i korzeniami

2 przepisy na ten rodzaj nugatu (katal. *pinyonada*, *pinyonat*) są zawarte w LTMC¹¹². Przyrządzając go według pierwszej receptury¹¹³, na 1 funt orzeszków piniowych należało wziąć 0,5 funta miodu, połowę białka z 1 jajka oraz utarte na proszek korzenie: biały imbir, cynamon, goździki, gałkę muszkatołową i kwiat muszkatu. Na początku należało oczyścić orzeszki, które potem prażono w misie wraz z otrębami. Następnie całość wykładano na sito i przykrywano wełnianą tkaniną na pół godziny. Można sądzić, że te zabiegi wykonywano po to, by otręby wchłonięły tłuszcz z orzechów. Później trzeba było oczyścić orzeszki z resztek otrębów i utłuc. W tym samym czasie w osobnym garnku należało zagrzać miód, dodać białko (prawdopodobnie ubite), ostudzić miód, po czym dokładnie go zamieszać. Mixture tak długo gotowano, ciągle mieszając, aż osiągnie się właściwą konsystencję. Aby sprawdzić, czy miód jest gotowy, należało jego odrobinę wrzucić do zimnej wody (zahartować), wyjąć i spróbować rozbić — powinien się rozpryskiwać jak szkło. W kolejnych etapach do miodu dodawano orzeszki piniowe, utarty biały imbir, a następnie sproszkowane: cynamon, goździki, połowę gałki muszkatołowej i kwiat muszkatu, cały czas dokładnie mieszając. Ostatnią czynnością było wyłożenie masy do foremek.

Drugi z przepisów¹¹⁴ był znacznie prostszy. Po oczyszczeniu orzeszków gotowano je cukrze z dodatkiem wody różanej. Po dokładnym zmieszaniu całości, masę orzechowo-cukrową wylewano na stół i krojono na mniejsze porcje.

Nugat z orzechami laskowymi, piniowymi i migdałami

Najwięcej składników zawierał nugat, którego receptura została umieszczona we wzmiankowanym już rękopisie ms. 291¹¹⁵. Do jego przyrządzenia należało użyć 3 funtów białego miodu, do których dodawano białko z 1 lub 2 jajek, 3 funty orzechów laskowych, 2 funty orzeszków piniowych, wafle i utarty cynamon. Zaczynano od uprażenia orzechów laskowych i piniowych, a równolegle należało ubić białko i dodać je do miodu. Całość powinno się ugotować, ciągle mieszając, do uzyskania takiej konsystencji, by masa po schłodzeniu stała się twarda i krucha. Następny krok to wsypanie orzechów do kociołka z miodem, aby się nim

¹¹¹ LTMC XXXII.

¹¹² LTMC XXXI; XIX; I. Maranges, *Dolços...*, s. 51.

¹¹³ LTMC XXXI.

¹¹⁴ LTMC XIX.

¹¹⁵ Traité, cap. 76, fol. 27v–28r, zob. Aneks 2.10.

pokryły. Później masę należało rozłożyć na wafle, po ostudzeniu pokroić wilgotnym nożem na kawałki wielkości dłoni i na koniec posypać cynamonem.

Marcepan

Receptury na ten rodzaj słodkości pochodzą z rękopisu ms. 291 i LTMC¹¹⁶. Oba przepisy są dość podobne. Do przyrządzenia marcepanu według wskazań z ms. 291, na 1 funt i 3 uncje migdałów należało użyć 5 uncji cukru, potrzebowano również oleju ze słodkich migdałów, wafli i wody różanej. Zaczynano od uprażenia migdałów i obraniu ich z brązowej skórki, następnie ucierano je w moździerzu, co jakiś czas mocząc tłuczek w wodzie. Później należało przesiać cukier i dodać go do moździerza z migdałami. W kolejnych etapach pracy powinno się natłuścić miedziany garnek olejem ze słodkich migdałów, po czym jego dno przykryć wafkami. Na tych ostatnich rozsmarowywano pastę marcepanową. Potem powinno się ją pokropić wodą różną i posypać cukrem pudrem, następnie całość wstawić do ciepłego pieca, piec przez chwilę, po czym schłodzić kompozycję marcepanową, by stwardniała.

Alosses

Odmianą masy nugatowej była kompozycja zwana z katalońska *alosses*¹¹⁷. Choć literatura przedmiotu jednoznacznie określa ten rodzaj wyrobu jako napój, to analiza użytych składników, jak i sposób jego przyrządzania skłaniają do zastanowienia się nad taką identyfikacją. Przyjrzyjmy się zatem informacjom zawartym w recepturze. Do przyrządzenia kompozycji należało użyć 1 funta cukru, 1 funta wody źródlanej i 1 funta wody różanej, ponadto 2 chleby skrobiowe i 0,5 funta marcepana (który należało samodzielnie przyrządzić). Zaczynano od ugotowania cukru rozpuszczonego w wodzie źródlanej i różanej do konsystencji ciągliwej jak nitki — można więc śmiało powiedzieć, że przyrządzano finalną formę syropu cukrowego, czyli karmel. Następny krok to namoczenie chlebów skrobiowych w wodzie różanej i włożenie ich do gotującego się karmelizującego syropu. Całość powinno się gotować, ciągle mieszając, do uzyskania konsystencji podobnej do mydła. W międzyczasie należało przygotować masę marcepanową i rozdzielić ją na dwie formy. Po osiągnięciu odpowiedniej konsystencji masy cukrowo-skrobiowej wylewano ją na przygotowany marcepan.

Na nową identyfikację gatunkową w przypadku *alosses* może nas naprowadzić również przepis na rodzaj słodkości zwanej *sābūniyya*, zawarty w XIV-wiecznej arabskiej księdze kucharskiej pt. *Kitāb wasf al-at'ima al-mu'tāda*¹¹⁸. Niniejsza receptura ma następującą treść:

¹¹⁶ Traité, cap. 75, fol. 27r–27v, zob. Aneks 2.9; LTMC XXVIII.

¹¹⁷ LTMC XXVII. W recepturze zaznaczono, że mogła być używana *na ból piersi*, pod warunkiem dodania denara oleju ze słodkich migdałów.

¹¹⁸ *The Description...*, s. 417; nieco krótsza wersja tego przepisu znajduje się w: *A Baghdad Cockery Book...*, s. 84.

Rozpuść cukier, po czym weź połowę tego z kotła i dodaj to do innego kotła lub drugiego naczynia. Następnie dodaj oleju sezamowego do kotła i kiedy będzie wrzało, weź trochę dobrej skrobi, tyle ile będzie potrzebne, na sześć części [syropu]. Jeśli będzie to skrobia ryżowa, to lepiej. Wtedy mieszaj to bez przerwy i kiedy to stanie się prawie gęste, dodawaj stopniowo do tego [pozostałe] pół syropu, ciągle mieszając. Następnie weź dwie uncje miodu na każdy funt cukru [i dodaj]. Następnie dodaj obranych utartych migdałów, dwie uncje na każdy funt, oraz ćwierć uncji wody różanej i zwilż to olejem sezamowym, ciągle mieszając. Kiedy to całkowicie zostanie zrobione, rozłóż to i posyp rozartym cukrem.

Porównanie treści obu przepisów wyraźnie wskazuje, że mamy do czynienia ze zbliżoną kompozycją. W ten sposób, pomijając fakt ewentualnego zapożyczenia ze świata arabskiego, *alosses* należałoby uznać za rodzaj gęstej masy, zbliżonej w typie do chałwy.

5. Cukierki

Mianem tym objęta została cała gama słodczy zbliżonych do współczesnych cukierków. W zgodnej opinii uczonych w czasach późnego średniowiecza były one niezwykle popularne w różnych kręgach kulturowych, również w Katalonii. Zachowane przekazy potwierdzają, że szczególną predylekcją darzono je na dworach królewskich. Słodczyce te cieszyły się także niezwykłą popularnością wśród możnych warstw Europy Zachodniej.

Draże

Zdaniem wybitnego znawcy kuchni średniowiecznej Terence’a Scully’ego, draże stanowiły jeden z najpowszechniejszych rodzajów z tej grupy słodczy¹¹⁹. Niestety, do naszych czasów nie zachował się żaden przepis pochodzący z obszarów Korony Aragonii, choć liczne wzmianki źródłowe potwierdzają, że słodczyce te były nieodłącznym składnikiem diety tamtejszych władców¹²⁰.

Na terenie Italii określano je mianem *dragea* (z grecka *tragemata*), zaś na obszarze Francji występowały jako *dragée*. Źródła katalońskie określają je zarówno generalizującym terminem *dragea*, jak i wyróżniają dwie odmiany: *dragea comuna* i *dragea francesca*. Posługują się także nazwami własnymi, utworzonymi od głównego składnika wchodzącego w skład nadzienia, np. cukierki z ka-

¹¹⁹ D.E. Scully, T. Scully, *Early French Cookery: sources, history, original recipes and modern adaptations*, Ann Arbor 1995, s. 72.

¹²⁰ W jednym z listów władcy Korony Aragonii, Marcina I Ludzkiego, znajdujemy informację o bardzo delikatnych cukierkach, prawdopodobnie w kształcie zwierząt (być może podobnych do form, jakie przybierały ciastka zwane *casquetes*, por. LTMC XXXIII). Władca wyrażał obawy, by cukierki te nie uległy zniszczeniu: I. Maranges, *Dolços...*, s. 53.

wałkiem cynamonu (katal. *canyella*) to *canyelló*, a cukierki z imbirem (katal. *gingebre*) to *gingebró*¹²¹.

Pierwotnie *dragea* były wyrobem o przeznaczeniu czysto medycznym, z czasem stały się popularnymi cukierkami, oferowanymi w różnych smakach, w zależności od nadzienia lub sproszkowanych komponentów korzennych. W kontekście dietetycznym były uważane za środek ułatwiający trawienie. W anonimowej XIV-wiecznej katalońskiej rozprawie poświęconej walce z nadwagą dobitnie podkreślono ich rolę dietetyczną¹²².

Niezwykle ciekawe i mało znane informacje dotyczące wyrobu średniowiecznych draży jako słodkiej potrawy deserowej zawiera XV-wieczny zbiór receptur farmaceutycznych nieznanego z imienia francuskiego aptekarza z Le Mans. Wśród pomieszczonych tam przepisów znajdujemy recepturę na sporządzenie draży zwanych perłowymi. Do ich przygotowania wykorzystywano 4 uncje kolendry, 3 uncje koperku, kminek oraz 1 funt imbiru. Draże perłowe uzyskiwano ze sklarowanego cukru, który dodawano w proporcjach 8:1 lub 10:1 (stosunek ziaren do ilości cukru). Receptura nie zawiera dokładnych wskazań co do etapów postępowania przy ich produkcji poza informacją o klarowaniu cukru przy pomocy białka jajka¹²³.

Cukierki z korzeniami, migdałami lub orzechami

Największą popularnością cieszyły się cukierki, które — używając współczesnej nomenklatury — określimy mianem nadziewanych. Należały do nich cukierki z anyżem, cynamonem, imbirem, kolendrą, sezamem, migdałami oraz z orzechami pistacjowymi, piniowymi lub laskowymi¹²⁴. Ze względu na brak zachowanych receptur dokładne metody ich produkcji na obszarach Korony Aragonii nie są znane. Można jednak przypuszczać, że nie odbiegały od sposobów stosowanych w tym zakresie w innych krajach. Jak wskazuje I. Maranges, przyrządzano je z orzechami, nasionami bądź kawałkami przypraw, które powlekano cukrem albo miodem. Finalne produkty różniły się zarówno kształtem, jak i nadzieniem¹²⁵.

W świetle informacji zawartych we wspomnianym zbiorze francuskich receptur aptekarskich z Le Mans z końca XV w. wiemy, że przygotowanie cukierków z anyżem, kolendrą i koperkiem było procesem żmudnym, długotrwałym i wy-

¹²¹ Zasady wytwarzania cukierków anyżowych, koperkowych czy kolendrowych znajdujemy w XV-wiecznym francuskim zbiorze przepisów farmaceutycznych: E. Dufournier, op. cit., nr 13, s. 181–182.

¹²² *Conforta la digestio molt la dragea comuna de la qual poden menjar algun boci ans del dinar e del exercici, sine potu, e conçellvos que la usseu*: S. Capdevila, op. cit., s. 126.

¹²³ Draże perłowe, zob. przepis: E. Dufournier, op. cit., nr 23, s. 188.

¹²⁴ C. Vela i Aulesa, *L'obrador...*, s. 218, 300, 308, 354; *Apendice*, (w:) J.A. Sesma Muñoz, *Zaragoza...*, nr 54, s. 145; P.J. Comès, op. cit., s. 98; *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 117; J. Sanchis Sivera, *Vida íntima de los valencianos en la época foral*, Valencia 1993, s. 28, przyp. 15; M.R. McVaugh, op. cit., s. 150; A. Adroer i Tassis, op. cit., s. 638, 639; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 675; J. Guiral, *Le sucre...*, s. 119–120.

¹²⁵ I. Maranges, *Dolços...*, s. 52–53; eadem, *La cuina...*, s. 444–445.

magającym wielu zabiegów. Pierwszym etapem produkcji było przyrządzenie odpowiednio oczyszczonej masy cukrowej. Produkt finalny uzyskiwano w drodze jej wielokrotnego gotowania na otwartym ogniu, a następnie odstawiania do schłodzenia. Ważną wskazówką zawartą w poszczególnych przepisach było zastosowanie do opalania węgla drzewnego, a nie surowego drewna, co pozwalało uniknąć zadymienia i dawało równomiernie rozłożoną temperaturę. Aby cukrowa masa osiągnęła odpowiednią konsystencję, niezbędne było dodanie białek z jaj. Drugim etapem produkcji były zabiegi polegające na oczyszczaniu i osuszaniu (zaparzaniu?) ziołowych ziaren. Trzecim i ostatnim — pokrywanie poszczególnych składników tworzących nadzienie masą cukrową i odstawianie półproduktu do zastygnięcia.

Jak wskazuje jeden z przepisów ze wspomnianego zbioru, czynność obtaczania w masie cukrowej należało powtórzyć nawet 30–40 razy, aż cukierki zyskają odpowiednią wielkość¹²⁶. W produkcji tego konkretnego rodzaju słodyczy na 1 funt ziaren lub nasion stosowano 4 funty cukru. W innej z receptur z tego samego zbioru — na tzw. okrągłe ziarna (fr. *semences rondes*) — ilość cukru był uzależniona od rodzaju składników¹²⁷. I tak w przypadku ziaren kolendry potrzeba było 4 funtów cukru, przy ziarnach anyżu — 6, zaś przy nasionach koperku — aż 8. Można sądzić, że na te proporcje mógł wpływać zarówno zróżnicowany smak, jak i wyjściowa wielkość poszczególnych ziaren, powlekanych cukrową skorupką. Te ostatnie miały być gotowane w sklarowanym syropie, po czym wyjmowane, tak by się nie posklejały.

Manus Christi

W kręgach arystokracji i bogatego mieszczaństwa katalońskiego jedzono również słodycze o symptomatycznej nazwie *manus Christi*. Były to paluszki z masy cukrowej i startego na proszek imbiru¹²⁸. Podobnie jak w przypadku pozostałych wyrobów tego typu, nie dysponujemy recepturą katalońską, lecz francuską, pochodzącą ze wspomnianego anonimowego zbioru receptur aptekarskich z Le Mans z XV w. Jest to niezwykle rzadki przepis — o ile nie jedyny — z okresu późnego średniowiecza na skądinąd dość popularny wyrób. Zważywszy na ów fakt, zamieszczono go poniżej w całości w przekładzie na język polski:

Weźcie cukru taką ilość, jaką [ilość paluszków] chcecie zrobić; następnie oczyśćcie go, jak zostało powiedziane wyżej. Następnie wsypcie do okrągłego rondla właściwego do zrobienia tego, i niech ten rondel ma dwa ucha lub uchwyt, aby można go było mocno trzymać. Następnie przygotujcie w tym rondlu tyle aż będą ugotowane. Będzie gotowe wtedy, gdy weźmiecie kroplę na palec i ona chwyci [drugi] palec. Następnie zestawcie z ognia i postawcie w stałym miejscu. Następnie pomieszajcie mocno i starannie kijem właściwym do tego, w ten sposób, aby mieszać masę, aż stanie się

¹²⁶ F. Dufournier, op. cit., nr 13, s. 181–182.

¹²⁷ Ibidem, nr 24, s. 188–189.

¹²⁸ P.J. Comès, op. cit., s. 98; *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 117.

*biała jak papier. Następnie, jak będzie ona dość ugotowana, powtórnie postawcie na ogniu, cały czas mocno mieszając. Następnie jak będzie dość ugotowana, zdejmijcie ją i mieszajcie mocno cały czas. Następnie włóżcie do proszku imbirowego i mieszajcie aż zacznie stygnąć i będzie jak ciasto. Zdejmijcie go nową paletką i spłaszczcie po wierzchu ręką, następnie potnijcie nożem na kawałki długie jak palec. Następnie odstawcie je do wysuszenia na papierze blisko ognia, po czym zdejmijcie je. I na każdy funt cukru weźcie pół uncji pudru imbirowego, bardzo delikatnie obranego i pokrojonego*¹²⁹.

Zacytowany przepis może wyjaśniać pochodzenie nazwy. Jak można sądzić, pałuszki *długie jak palec* mogły przypominać ówczesnym charakterystyczny gest Chrystusa błogosławiącego.

W tym miejscu warto wspomnieć, że wyrobem zbliżonym do *manus Christi* był *real confit*. Pierwszym etapem przygotowania tego rodzaju słodczy było przyrządzenie syropu. Jego gęstość sprawdzano, biorąc w dwa palce kroplę roztworu. Gdy miał właściwą konsystencję, z całości formowano kulę, którą wrzucano najpierw do dobrze roztartego proszku cedrowego, tak by cała stała się czerwona, a następnie do innych sproszkowanych korzeni. Całość mieszano drewnianym kijkiem. Po schłodzeniu masę wyciągano paletką i krojono na małe porcje jak *manus Christi*¹³⁰.

Cukierki złożone

Ciekawą formą słodczy były cukierki złożone (katal. *confits daurats*), w których masę cukrową pokrywano płatkami złota. W powszechnym przekonaniu miały one szczególnie dobroczynny wpływ na organizm. Francuski znawca średniowiecznych dziejów zachodnioeuropejskiej farmacji J.-P. Bénézet dowodzi, że złocenie i srebrzenie produktów spożywczych było często stosowaną praktyką aptekarską tamtych czasów. Ówczesni odbiorcy tych specjałów wierzyli, że stosowanie metali szlachetnych do leków, słodczy czy niektórych potraw podnosiło ich wartość nie tylko w sensie materialnym, lecz także odżywczym. Powszechnie podzielano wówczas pogląd, że złoto jako metal szlachetny musi wywierać korzystny wpływ na organizm¹³¹.

¹²⁹ F. Dufournier, op. cit., nr 16, s. 183–184.

¹³⁰ Ibidem, nr 21, s. 186.

¹³¹ *Confits daurats*: P.J. Comès, op. cit., s. 98; *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 117; J.-P. Bénézet, *Pharmacie...*, s. 331. W XIV-wiecznej *Liber de coquina* znajdujemy następujący passus: *31. De auro ponendo in pastillo: contra quasdam infirmitates, ponitur aurum pro diuitibus in omnibus cibariis. Et quando ponitur in pastillo, debet fieri secreta, ne forte pastillum per fornarium cambietur. In eodem pastillo, potes ponere diuersas aues diuersimode impletas, unam de uiridi colore, aliam de croco, aliam de albo, aliam de camelino, pro bene placito uoluntatis tue*: zob. M. Mulon, *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, „Bulletin philologique et historique” a. 1968: *Actes du 93^e Congrès national des Sociétés savantes tenu à Tours*, vol. I: *Les problèmes de l'alimentation*, Paris 1971, cap. 31, s. 405.

Choć nie dysponujemy odrębnym przepisem opisującym zasady ich wyrobu, można sądzić, że ten rodzaj drażetek w początkowych etapach wyrabiano w sposób zbliżony do opisanego powyżej, z tym że masę cukrową w finalnym etapie pokrywano sproszkowanym złotem.

Natomiast samą metodę złoconia słodczy możemy poznać na podstawie analizy receptury zawartej w zbiorze z Le Mans na tzw. złocony chleb (fr. *pain dorée*). Wbrew nazwie nie chodziło tu o rodzaj wypieku pokrytego złotem, ale o słodczyce. Przepis zaczyna się od słów: *chleb złocony robi się ni mniej, ni więcej jak manus Christi* — co wyraźnie wskazuje na podobieństwo do wyrobu opisanego powyżej. W dalszej części receptury pojawiają się jednak istotne różnice w zastosowanej technice produkcji obu słodkości. Podczas gdy przy *manus Christi* stygnąca masa cukrowa była cięta na mniejsze kawałki, jej odpowiednik przyrządzany do złoconego chleba pozostawał niepodzielony i — jak można sądzić — swoim kształtem przypominał bochenek chleba. Przepis zaleca również posypywanie masy nie imbirem, lecz skrobią. Zabieg ten poprzedzał kolejne czynności, związane bezpośrednio ze złoconiem. Jak czytamy w przepisie: *sposób złoconia jest taki, że nawilża się je [złoto] trochę językiem lub skrawkiem bawełny nasączonym wodą różaną, a następnie kładzie się na kartce papieru w ten sposób, by złoto było na wierzchu*¹³². Nie wiemy jednak, jaki rodzaj złota stosowano, ani w jaki sposób przenoszono go na powierzchnię wyrobu. Trudno też jednoznacznie powiedzieć, czy wspomniana masa była posypywana złotym proszkiem, czy też złoto nakładano w innej postaci.

6. Wafle

Średniowieczni katalońscy *especiars* trudnili się również wyrobem wafli (katal. *neules*), przeznaczonych do konsumpcji przy różnych uroczystościach. Także święta kościelne, takie jak np. Boże Narodzenie czy Wielkanoc, były szczególnie okazją do ich przygotowywania. O skali ich popularności świadczy fakt, że wspomniany uprzednio Francesc de Ses Canes w swych inwentarzach posiadał zamówienia na jednorazowe dostarczenie nawet 1000 sztuk wafli.

Choć z interesującego nas obszaru nie posiadamy żadnego przepisu, to posiłkując się ustaleniami I. Maranges, możemy założyć, że były one wykonywane z ciasta słodzonego cukrem. Podawano je wraz z *pimentem* — rodzajem słodkiego wina z dodatkiem przypraw.

Jak zaznaczono powyżej, w katalońskich księgach kucharskich nie występuje odrębny przepis dotyczący wyrobu wafli¹³³, choć one same są wzmiankowane

¹³² F. Dufournier, op. cit., nr 18, s. 184–185.

¹³³ I. Maranges, *Dolços...*, s. 24–25. Wafle nie były specjalnością katalońską. Przepisy na ich przyrządzanie, pochodzące z innych kręgów kulturowych, znajdujemy w licznych późnośredniowiecznych kompendiach kulinarnych, również ich występowanie i popularność zostały potwierdzone przez liczne ówczesne źródła. Dla przykładu wzmianki o spożyciu wafli bożonarodzeniowych w koloniach geneueńskich na Krymie znajdują się w statucie Kaffy z 1449 r.: *Statuto di Caffa*,

ne m.in. przez słynnego katalońskiego medyka Rajmunda Llulla. Stąd wiemy, że przygotowywano je przy pomocy specjalnego przyrządu przypominającego kleszcze, zwanego z katalońska *tenalles*. Ciasto umieszczano na spłaszczonych końcówkach, które zaciskano i krótko trzymano nad ogniem¹³⁴.

Podsumowując niniejszy etap rozważań, należy stwierdzić, że przeprowadzona powyżej analiza nie wyczerpuje problemu charakterystyki słodczy w ujęciu typologicznym.

W niektórych przypadkach natrafiamy na poważną trudność w jednoznacznej identyfikacji produktu, ponieważ nie znamy ani jego składu, ani zasad produkcji. Taka sytuacja ma miejsce na przykład w odniesieniu do wyrobu występującego w źródłach pod nazwą *espongea*. Dzięki temu, że zwykle jego spożycie jest wzmiankowane w połączeniu z *manus Christi* lub innymi łakociami, można robczo przyjąć, że jest to jeden z typów słodkości, choć nie posiadamy nań dokładnej receptury. Jak wskazuje J. Coromines, sama nazwa wyrobu — *espongea* (pol. łąbka) — może się odwoływać do pasywnego epizodu pojenia Jezusa octem¹³⁵.

Ilość zgromadzonych receptur na poszczególne słodkości wskazuje na katalońską predylekcję do wytwarzania słodczy z licznych owoców i warzyw. Można przypuszczać, że szczególnie popularną metodą ich obróbki było kandyzowanie. Zastosowanie tej metody pozwalało zachować kształt konserwowanych owoców i warzyw, co mogło stanowić dodatkowy atut wizualny podczas ich serwowania. O tym, że ponad wszystko w katalońskim kręgu kulinarnym najbardziej ceniono walory smakowe poszczególnych wyrobów, dobitnie świadczą tamtejsze *composite* (*confiture composite*).

(w:) A. Vigna, *Codice diplomatico 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”, vol. VII, p. II, fasc. I–II, Genova 1879, nr 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*, Kraków 2012, s. 249, 252; o produkcji i spożyciu wafli w późnośredniowiecznej Francji patrz również: S.G. Sender, M. Derrien, *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*, Genève 2003, s. 38–39.

¹³⁴ R. Llull, *Fèlix de les Maravelles...*, pt. IV, c. 4; I. Maranges, *Dolços...*, s. 24–25.

¹³⁵ J. Coromines, op. cit., t. III, s. 664.

ROZDZIAŁ VI

KONSUMPCJA SŁODYCZY NA OBSZARACH KORONY ARAGONII

1. Specyfika i charakterystyczne cechy późnośredniowiecznej kuchni katalońskiej*

U schyłku wieków średnich słodycze wytwarzane przez *especiers* stopniowo stawały się jednym z elementów katalońskiej kultury kulinarnej. Jakie miejsce zajmowały w późnośredniowiecznej tradycji gastronomicznej? W jakim stopniu wpisywały się w gusta ówczesnych mieszkańców Korony Aragonii? — to pytania, które będą wyznaczać kierunek niniejszych rozważań. Poszukując odpowiedzi na tak sformułowane problemy, w pierwszym rzędzie należy dokonać charakterystyki podstawowych elementów składowych późnośredniowiecznej kuchni katalońskiej.

Korzenie kuchni iberyjskiej części Korony Aragonii sięgają czasów antycznych. Z tego okresu wywodzą się niektóre składniki kuchni katalońskiej, takie jak oliwka czy winorośl. Z czasów rzymskich pochodzi nazewnictwo roślin jadalnych, a także przywiązanie do wyrafinowanych walorów smakowo-zapachowych, uzyskiwanych dzięki zastosowaniu licznych przypraw i dodatków. Ówczesnymi podstawowymi składnikami diety na Półwyspie Iberyjskim były: pszenny chleb, wino (zwane *passum*), ser, oliwki, oliwa z oliwek, pieczone mięso i ryby. Z tych ostatnich Rzymianie przygotowywali też sos zwany *garum*¹.

Lata dominacji arabskiej na Półwyspie Iberyjskim przyczyniły się do wzbogacenia lokalnego menu o ogórki, melony, tykwy, bakłażany, owoce cytrusowe (m.in. pomarańcze, cytryny, daktyle, figi, granaty), twardą pszenicę i ryż. Dzięki cywilizacji islamu zostały upowszechnione liczne przyprawy, w tym kolendra,

* Niniejszy podrozdział stanowi zmienioną wersję fragmentu wstępu do krytycznego wydania *Llibre de Sent Soví. Katalońska średniowieczna księga kucharska...*, s. 36–45, opracowanego przez piszącego te słowa.

¹ N. Luján, J. Perucho, *Cocina española. Gastronomía e historia*, Barcelona 1970, s. 41–46; R. Chabrán, *Medieval Spain*, (w:) *Regional cuisine in medieval Europe. A book of essays*, ed. by M. Weiss Adamson, London 2002, s. 129–130; N. Bàguena i Maranges, *La alimentación en la antigua Roma*, (w:) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, ed. J. Salas-Salvadó, P. García-Lorda, J.M. Sánchez Ripollés, Barcelona 2005, s. 30–31. O kuchni ludów iberyjskich patrz: P. Cartera Ral, M. Reixach Coll, *Alimentación de los pueblos preromanos en la Península Iberica*, (w:) *La alimentación...*, s. 113–123.

kminek, szafran, tymianek, cynamon i nasiona sosny². Zyskała też ogólnie pojęta sztuka kulinarna, ponieważ hiszpańscy muzułmanie kładli duży nacisk na sposób przygotowania przypraw, ich zróżnicowanie oraz zewnętrzną formę.

Osobne miejsce należy się kuchni związanej z kulturą judaistyczną z jej specyficznymi potrawami, jak np. *adafina*. Jej głównym składnikiem było pieczone jagnię podawane z cebulą i cieciorką lub z jajkami, serem i bakłazanem³. Niektóre cechy kuchni arabskiej i żydowskiej zostały przejęte przez społeczność chrześcijańską w monarchii aragońsko-katalońskiej.

Jeśli chodzi o samą istotę katalońskiej kuchni z okresu późnego średniowiecza, to trafnie ujmuje to I. Maranges, pisząc: *Kuchnia katalońska miała na uwadze zmysły i zmierzała do ich zaspokojenia. Gust i smak były najważniejsze. Kładła jednak nacisk na jedzenie tyle pożywne, co przyjemne dla oka, nadto preferowała potrawy gęste w dotyku*⁴.

Autorka opracowania *La cucina catalana...* za cel swojej pracy przyjęła ustalenie, jakie smaki cieszyły się największą popularnością wśród katalońskiej elity władzy w XIV i XV w. oraz co wyznaczało ówczesne upodobania kulinarne. Znalezienie odpowiedzi na tak sformułowane problemy pozwoliło lepiej zrozumieć specyfikę kuchni interesującego nas obszaru. Choć podstawowe tamtejsze smaki, takie jak: słony, słodki, kwaśny, słodko-kwaśny i pikantny, nie odbiegają od ich odpowiedników w innych kuchniach, to czynnikiem wyróżniającym średniowieczną kuchnię katalońską był sposób ich zestawiania. Jak trafnie zauważa J. Marty-Dufaut, *kuchnia katalońska była kuchnią wyrafinowanych smaków, gdzie słodki łączy się ze słonym, kwaśny ze słodkim w wybornych odcieniach w sosach, które odąd będą określane słodko-kwaśnymi*⁵. Słowa francuskiej badaczki współbrzmia z przywołaną uprzednio opinią I. Maranges. Ta autorka najobszerniejszego jak dotąd studium na temat walorów smakowo-zapachowych średniowiecznej kuchni katalońskiej przeprowadziła wnikliwą analizę cech ówczesnej gastronomii, a jej poglądy można streścić w kilku punktach.

Po pierwsze, w ocenie I. Maranges, wyjątkowość średniowiecznej kuchni katalońskiej tkwi nie tyle w różnorodności smakowej, co nade wszystko w nietypowym łączeniu przeciwstawnych smaków. Przyprawy zwykle stosowano w mieszankach łączących kilka ich rodzajów, dzięki czemu ówczesna kuchnia była przepełniona różnymi zapachami i aromatami. Po wtóre, stosowanie rozma-

² N. Luján, J. Perucho, op. cit., s. 46–50; M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, Westport (Connecticut) 2004, s. 187; X. Domingo, *La cocina precolombina en España*, (w:) *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de J. Long, México 1996, s. 21, 23; R. Chabrán, op. cit., s. 132–133. Specyfikę średniowiecznej kuchni al-Andalus omawiają szerzej: M.D. Huertos Solano, J. Salas-Salvadó, *Alimentación, dietética y nutrición en Al-Andalus Iberica*, (w:) *La alimentación...*, s. 233–247; M. Marín, *From al'Andalus to Spain...*, s. 35–51.

³ M. Weiss Adamson, op. cit., s. 119–120; R. Chabrán, op. cit., s. 136–137.

⁴ I. Maranges, *La cucina catalana...*, s. 19.

⁵ J. Marty-Dufaut, *Le Libre de Sent Soví. La cuisine médiévale catalane au début du XIV^e siècle. Recettes d'après le manuscrit*, Chateau de Damigny 2009, s. 2.

itych przypraw chroniło potrawy przed zepsuciem. Po trzecie, cechą charakterystyczną ówczesnych dań było zróżnicowanie ich faktur. Posiłki mięsne (zwykle tłuste i ciężkostrawne) siłą rzeczy musiały mieć inną konsystencję niż dania gotowane i sosy, które na ogół były dość gęste. Wykorzystanie mózdzierzy, młynków czy terek umożliwiało wstępne rozdrobnienie poszczególnych składników, a poddawanie ich długotrwałemu gotowaniu miało na celu ich dalsze zmiękczenie. W efekcie otrzymane potrawy były dość delikatne w konsystencji. Po czwarte, w opinii katalońskiej uczonej, przygotowujący potrawy u schyłku średniowiecza zwracali uwagę na kolorystykę dań, posługując się całą paletą barwną. I tak kolor biały wyróżniał potrawy delikatne (np. niektóre sosy) albo składniki wysokiej jakości (przede wszystkim potrawy mięsne i rybne). Biel potraw uzyskiwano, dodając mąkę lub migdały. Żółtą barwę otrzymywano po użyciu szafranu i żółtek jajek, zaś zielony — poprzez dodanie pietruszki. Odcienie brązu były efektem różnych stopni wypieczenia, a przypalając potrawę — uzyskiwano czarny kolor. Jak zauważa I. Maranges, szereg składników ówczesnej kuchni cechuje dwoistość kolorystyczna: imbir występował jako biały i zielony, figi i winogrona były białe lub czarne, a wino i ocet — białe albo czerwone. Po piąte: forma dań odznaczała się prostotą, choć zdarzało się, że poszczególne potrawy przybierały wyszukane kształty⁶.

Jedną z cech kuchni katalońskiej u schyłku wieków średnich była jej sezonowość. Zjawisko to przejawiało się w spożywaniu określonych potraw w konkretnym okresie roku, co było warunkowane dostępnością poszczególnych składników. Nie bez znaczenia pozostawały ówczesne zalecenia medyczne, oparte o zasady teorii humoralnej. Zdaniem średniowiecznych medyków zimą dania winny być bardzo gorące, z kolei w lecie temperatura serwowanych potraw powinna zostać mocno zredukowana. Jeśli chodzi o potrawy mięsne, to zimą zalecano konsumpcję dziczyzny i mięsa zwierząt hodowlanych, zaś latem rekomendowano mięsa delikatniejszego asortymentu. W zależności od pory roku zmieniał się też sposób przygotowania dań⁷.

Podstawowymi składnikami kuchni katalońskiej były chleb i wino. Bochny chlebowe, wypiekane z różnych rodzajów mąk, występowały w wielu kształtach i odmianach. Na stołach dworskich chleb stanowił jedynie jeden z dodatków do dań właściwych. Dla przedstawicieli niższych warstw był podstawą wyżywienia.

⁶ I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 19n.; J. Marty-Dufaut, op. cit., s. 13–14; por. też LTMC XXXII.

⁷ I. Maranges podaje interesujące zestawienie rodzajów potraw zalecanych do spożycia w danej porze roku (głównie przez Francesca Eiximenisa i Arnau de Vilanova); por. I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 43. W oparciu o zbiór Mistrza Roberta, *Libre del coch*, autorka dokonała również zestawienia miesięcznego spożycia ryb i innych zwierząt morskich; patrz: I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 44.

Jak wykazała T.-M. Vinyoles i Vidal, codzienne spożycie chleba w stolicy Katalonii w XV w. wahało się w granicach 0,5–1 kg na osobę⁸.

Zarówno w kręgu arystokracji, jak i u warstw niższych żaden ówczesny posiłek nie mógł obejść się bez wina. W średniowiecznej kuchni katalońskiej stosowano różne rodzaje win, tak rodzimej, jak i obcej proveniencji. Do pierwszej grupy należały wina klasztorne, wytwarzane w winnicach na obszarach na północ od Empordà. Z importu pochodziły wina włoskie i tzw. greckie. Te ostatnie trafiały do Katalonii jako produkt winnic włoskich, a w niewielkich ilościach wytwarzane były nawet w samej Katalonii, w okolicach Valldaura⁹.

Osobne miejsce zajmowała małmazja (katal. *malvasia*) i *vernazza* (katal. *garnatxa*) z liguryjskiej miejscowości o tej samej nazwie. Spożywano też wino muszkatelowe (katal. *moscatell*) oraz odmianę wytwarzaną z białych, drobnych, słodkich winogron, zwaną po katalońsku *picapoll*.

W średniowiecznej kuchni katalońskiej użycie danego gatunku wina było uzależnione nie od rodzaju potrawy czy typu posiłku, lecz od pory roku. W lecie spożywano na ogół trunki jasne i łagodne, w zimie — czerwone, gęste i mocne. Powszechnym zwyczajem było mieszanie wina z wodą¹⁰. Wytwarzano gęste i słodkie wino gotowane (katal. *vi cuit*) oraz wino pieprzowe (katal. *piment*, *clarea*)¹¹. W opinii Eiximenisa wino uchodziło za napój najgodniejszy¹², a zdaniem Martorella jakość podawanego wina była wyznacznikiem charakteru uroczystości¹³. Warto dodać, że Katalończycy, w przeciwieństwie do innych nacji, w spożyciu wina zachowywali daleko posuniętą wstrzeźliwość¹⁴.

⁸ Według zbioru praw barcelońskich, *Usatges de Barcelona*, koniecznym warunkiem przynależności do stanu szlacheckiego była codzienna konsumpcja pieczywa. *Usatges de Barcelona*, Barcelona 1933, nr 12, (za:) T.-M. Vinyoles i Vidal, *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona 1985, s. 158–162; eadem, *Els menjars a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social*, (w:) *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica. Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, 15 de setembre de 1994–15 de gener de 1995*, Barcelona 1994, s. 19–21. Przy spożywaniu niektórych pokarmów chleb był wykorzystywany jako swoista łyżka.

⁹ I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 37, 39.

¹⁰ F. Eiximenis, *Com usar...*, cap. 11, s. 133; T.-M. Vinyoles i Vidal, *La vida quotidiana...*, s. 162–164; eadem, *Els menjars a la Barcelona...*, s. 22; I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 39–40; J. Lladonosa i Giró, *La cuina catalana...*, s. 48; R. Grewe, *Introducció...*, s. 24; J.J. Busqueta Riu, *L'hort i vinyet de Barcelona*, (w:) *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica. Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, 15 de setembre de 1994–15 de gener de 1995*, Barcelona 1994, s. 38–39.

¹¹ Szerzej o tym napoju, występującym również pod nazwami *piment*, *nèctar*, *broca* czy *hipocràs*, patrz: P. Vila, op. cit., s. 87–93; G. Vigarello, *Historia zdrowia i choroby. Od średniowiecza do współczesności*, Warszawa 1997, s. 28. I. Maranges podaje też przepis na przyrządzenie wina pieprzowego, patrz: I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 41–42.

¹² F. Eiximenis, *Regiment...*, s. 104; I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 37.

¹³ J. Martorell i M.J. de Galba, op. cit., cap. 430, s. 479; I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 38.

¹⁴ F. Eiximenis, *Com usar...*, s. 46; I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 42.

Wbrew obiegowym opiniom, kuchnia średniowieczna nie była wcale uboga. Jak wykazała I. Maranges, w ówczesnej kuchni w zestawieniu z jej współczesnym odpowiednikiem wykorzystywano więcej dziczyzny, rozmaitych rodzajów zbóż i owoców, a nade wszystko przypraw. Chętnie sięgano także po ryby — źródła wymieniają blisko 100 gatunków¹⁵.

Składniki późnośredniowiecznej kuchni katalońskiej można podzielić na trzy zasadnicze grupy. Pierwszą z nich stanowiły główne składniki pochodzenia zwierzęcego oraz roślinnego. Za R. Grewe do tej grupy zaliczymy mięsa zwierząt czworonożnych, zarówno hodowlanych, jak i dzikich, takich jak świnie, wieprze, prosięta, barany, koźleta, króliki domowe, w mniejszym stopniu krowy, woły i cielęta. Z większości wymienionych zwierząt konsumowano nie tylko mięso, lecz również podroby: serca, wątroby i płucka. Z trzody chlewnej pozyskiwano smalec i słoninę, z mięsa wieprzowego — wędliny. Do produktów pochodzenia zwierzęcego zaliczymy także mleko oraz różne rodzaje serów (świeże i suszone, chude i tłuste). Mleko pochodziło zwykle od owiec bądź kóz. Z dziczyzny jedzono przede wszystkim zające, króliki leśne, dziki, daniele, jelenie i niedźwiedzie. Popularnością cieszyło się ptactwo domowe, tj. kurczaki, kury, kapłony, kaczki, gęsi, gołąbki i pawie, oraz ptactwo dzikie: żurawie, kuropatwy, bażanty, przepiórki, dzikie gołębie, gołębie górskie, drozdy, turkawki i inne. Spośród ryb spożywano minogi, alozy (złotośledzie), sardynki, łososie, węgorze (odmiany śródłądowe i morskie), mureny, okonie, ukleje, tuńczyki i wiele, wiele innych gatunków. Jedzono również rekiny, płaszczyki i delfiny. Najczęściej przyrządzano ryby świeże, rzadziej stosowano suszone¹⁶.

Osobną grupę stanowiły komponenty pochodzenia roślinnego: zboża, warzywa i owoce. Spośród tych pierwszych należy wymienić ziarna pszenicy, owsa i jęczmienia, występujące pod postacią mąki, kaszy lub skrobi. Wtórował im upowszechniony przez Arabów ryż. Często stosowano cebulę i czosnek. Popularnością cieszyły się także bakłazany, szparagi, pory, dynie (tykwy), kapusty, marchewki, groszek włoski, soczewica i bób. W roli przystawek podawano sałatki zrobione z sałaty, cykorii, rzeżuchy, mleczażu oraz portulaki. Z owoców Katalończycy preferowali raczej suszone niż świeże. Najchętniej sięgano po migdały, rodzynki, orzeszki piniowe, orzechy włoskie, orzechy laskowe, daktyle i figi. Wykorzystywano suszone gorzkie pomarańcze, cytryny, granaty i zielone winogrona¹⁷.

Wymienione powyżej składniki określano mianem głównych. Jako takie były podawane zawsze pojedynczo, za to w towarzystwie tzw. zestawu substancji pomocniczych, których zadaniem było wprowadzanie do potrawy dodatkowych walorów smakowych¹⁸. Według definicji I. Maranges, w skład tej grupy wchodziły

¹⁵ I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 23.

¹⁶ R. Grewe, *Introducció...*, s. 24; I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 55–236.

¹⁷ R. Grewe, *Introducció...*, s. 22–24.

¹⁸ I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 24–25; J. Lladonosa i Giró, *La cuina catalana...*, s. 48–49; R. Grewe, *Introducció...*, s. 24.

składniki może mniej spektakularne, ale niezbędne w procesie przygotowywania dania, a więc płyny, tłuszcze oraz rozmaite substancje zagęszczające, przygotowane na bazie składników utartych w moździerzu, takie jak oliwa, smalec, słonina, ocet oraz miód, cukier i jajka¹⁹. Według R. Grewe, wymienione składniki były typowymi dla obszarów, na których używa się języka katalońskiego (krajów katalońskich — katal. *Països catalans*)²⁰.

Trzecią grupę tworzyły przyprawy, których wykorzystanie w okresie średniowiecza — jak zaznaczono powyżej — było wyjątkowe. Palma pierwszeństwa w tej kategorii należała do soli, choć obok niej równie chętnie użytkowano całą gamę przypraw docierających do Katalonii w ramach wymiany lewantyńskiej²¹.

Umiejętne skomponowanie potrawy z wymienionych powyżej trzech grup składników decydowało o finalnym smaku dania. Warto w tym miejscu podkreślić, że w średniowiecznej Katalonii zdecydowanie preferowano te z nich, w których zgromadzono kilka intensywnych smaków, za to spożywanie pojedynczych składników, bez możliwości zestawienia ich z innymi, było uważane za formę pokuty²².

Dla dopełnienia obrazu późnośredniowiecznej kuchni katalońskiej należy dodać, że wszystkie potrawy zwyczajowo dzielono na dwa rodzaje, zwane z katalońska *pietances* i *cuines*. Pierwsze z wymienionych to potrawy o stałej konsystencji — przeważnie różne rodzaje mięs i ryb. Na ogół były podawane na półmiskach lub zwykłych talerzach. Według F. Eiximenisa, do *pietances* zaliczano mięso pieczone i gotowane oraz paszteciki (pierożki nadziewane mięsem, katal. *panades*). Pieczenie mięsne, będące głównym daniem posiłku, jedzono w średniowiecznej Katalonii na początku uczy. Przyrządzano je z całych zwierząt lub z odpowiednio dobranych porcji. Niejednokrotnie poszczególne kawałki faszzerowano, a w przypadku drobiu i dziczyzny umiejętnie nasączano skórę w trosce o jej walory smakowe. Natomiast tzw. mięso z garnka (katal. *carn d'olla*) duszono razem z kawałkami słoniny lub boczku i jarzynami, z obowiązkowym dodatkiem dużej ilości cebuli. Po przygotowaniu mięso podawano oddzielnie, a warzywa serwowano w osobnej misce w postaci zupy lub sosu. Katalońskie *panades*, tj. bardzo popularne w średniowiecznej Europie paszteciki, to rodzaj pierogów z ciasta, faszzerowanych nadzieniem z boczku i przypraw, pieczonych w piecu chlebowym²³.

¹⁹ I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 25; J. Lladonosa i Giró, *La cuina catalana...*, s. 48–49; R. Grewe, *Introducció*, s. 24.

²⁰ R. Grewe, *Introducció...*, s. 24.

²¹ I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 25; J. Lladonosa i Giró, *La cuina catalana...*, s. 48–49; J. Marty-Dufaut, op. cit., s. 14–16. Zob. rozdz. III.

²² F. Eiximenis, *Com usar...*, s. 46; I. Maranges, *La cuina catalana...*, s. 24–25.

²³ R. Grewe, *Introducció...*, s. 26–27; J. Lladonosa i Giró, *La cuina catalana...*, s. 49–50; E. Thibaut i Comalada, *Cuina medieval catalana...*, s. 97; E. Thibaut i Comalada, *La cuina medieval...*, s. 44.

Drugą grupę dań — *cuines* — tworzyły potrawy płynne, o różnym stopniu gęstości, serwowane w miskach (katal. *escudelles*). Do tej kategorii zaliczano również potrawy z rozdrobnionego mięsa gotowanego w sosie, które jedzono łyżką lub używanymi w jej zastępstwie kromkami chleba. Zupy przygotowywano z rozmaitych jarzyn i kasz. Czasem miały kremową konsystencję. Kromki chleba były niezastąpione przy jedzeniu sosów²⁴.

Odrębną kategorię stanowiły potrawy, które nie wymagały gotowania. Należały do nich liczne rodzaje mięs czy ryb, a więc surowce o stałej konsystencji, które konserwowano w occie. Dalej — rozmaite sosy przygotowywane na zimno. Trzecim rodzajem były interesujące nas słodycze²⁵. Ich spożycie było uwarunkowane różnymi względami. Przyjrzyjmy się bliżej temu zagadnieniu.

2. Uczeni krajów Korony Aragonii o zasadach konsumpcji słodyczy

W późnym średniowieczu kwestia słodyczy przyciągała uwagę nie tylko samych konsumentów, lecz również czołowych autorytetów medycznych ówczesnej doby. Problem roli i znaczenia słodyczy w konsumpcji był poruszany zwykle na kanwie rozważań o zasadach zdrowego żywienia. Tematyką tą zajmował się m.in. mediolański medyk Maino de Maineri (1290/1295–1365/1368), znany także jako Maginus Mediolanensis²⁶. Do jego najbardziej znanych dzieł należał traktat *Liber regiminis sanitatis*²⁷. W pracy podzielonej na pięć rozdziałów, spisanej w Paryżu w latach 1331–1334, autor przedstawił koncepcję pojęcia *sanitas* i zaprezentował szczegółowe zasady, dzięki którym można było zachować zdrowie. W rozdziale 26 (w trzeciej części swojej pracy), zatytułowanym *De confectio[n]ibus et earum usu*, Maino de Maineri dokonał obszernej charakterystyki słodyczy funkcjonujących w ówczesnym kręgu włoskim. O ile sama analiza, choć skądinąd ciekawa, w zajmującym nas kontekście katalońskim nie przedstawia istotnego znaczenia, o tyle przedstawione przez autora powody zainteresowania się tym tematem wymagają szczególnej uwagi. Swoje rozważania rozpoczął od znamiennego stwierdzenia, które w istotny sposób rzuciło światło na charakter konsumpcji słodkich wyrobów farmaceutycznych wytwarzanych przez miejscowych *speziari* (współcześnie: *speziali*). Już w pierwszym zdaniu tego rozdziału Maino

²⁴ R. Grewe, *Introducció...*, s. 27–29; J. Lladonosa i Giró, *La cuina catalana...*, s. 50; E. Thibaut i Comalada, *Cuina medieval catalana...*, s. 97; eadem, *La cuina medieval...*, s. 45.

²⁵ R. Grewe, *Introducció...*, s. 29; J. Lladonosa i Giró, *La cuina catalana...*, s. 50; E. Thibaut i Comalada, *La cuina medieval...*, s. 46.

²⁶ M. Palumbo, *Maineri, Maino (Manio)*, (w:) *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 67, 2007; dostępny w Internecie na stronie: [http://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri_\(Dizionario_Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri_(Dizionario_Biografico)).

²⁷ *Regimen sanitatis Magini mediolanensis cum nonnullis insuper Auicenne ac plerumq[ue] aliorum auctoru[m] margine cartharum insertis; Insuper opusculum de flebothomia editu[m] a Reginaldo de Villa noua, per Gaspardum Philips, expensis Iohannis Petit, Parisium 1506*. Godnym podkreślenia jest fakt, że w czasach nowożytnych niniejsza praca przez długi czas była przepisywana Arnau de Vilanova, zob. M. Palumbo, op. cit.

de Maineri zauważył powszechne w jego czasach zjawisko konsumowania przez ludzi zdrowych rozmaitych słodczy, niezależnie od spożywanych posiłków czy pory roku. Ów fakt stał się dla niego impulsem do podjęcia rozważań nad kwestią słodczy²⁸. Zdaniem włoskiego medyka słodkie lekarstwa były jedzone nie z potrzeby terapeutycznej, lecz z czystego łakomstwa²⁹. Choć opinia wybitnego lekarza z Mediolanu odnosi się do gruntu włoskiego, wydaje się być aktualna również dla terenów Korony Aragonii. A zatem, czy proces zauważony przez Maineriego został dostrzeżony także przez najślynniejszych katalońskich myślicieli, medyków, uczonych i moralistów? Jakie było ich podejście do konsumpcji rozmaitych słodkości? Odpowiedzi na te pytania będę poszukiwał na podstawie analizy wybranych dzieł Rajmunda Llulla, Arnau de Vilanova, Francesca Eiximenisa i św. Wincentego Ferreriusza.

Jednym z najślynniejszych uczonych katalońskich był wspomniany uprzednio Rajmund Llull (1232–1315 lub 1316). Co prawda nie napisał żadnego dzieła w całości poświęconego zagadnieniom dietetycznym, ale problematyka żywieniowa była obecna w wielu jego pismach, m.in. w *Ars compendiosa medicinae*, *Fèlix de les meravelles del mon* czy *Llibre de contemplació*³⁰. Jak wskazuje Sebastià Trias Mercat, *pozwała [to] stworzyć doskonałą syntezę etnograficzną kuchni llulliańskiej*³¹.

Interesujące nas słodczyce pojawiają się w kilku wątkach twórczości wybitnego Katalończyka. Kwestie związane ze spożyciem miodu, cukru i słodczy są obecne m.in. w rozważaniach o genezie chorób i skutkach tych ostatnich. W dziele *Ars compendiosa medicinae*, w rozdziale 6, autor analizuje, w jaki sposób choroby wpływają na odczuwanie smaku spożywanych potraw. Dochodzi do wniosku, że u chorego występują zaburzenia percepcji słodkiego i gorzkiego smaku: *chory w swoim smaku uważa za gorzkie to, co jest słodkie, jak cukier i inne podobne rzeczy, i smakuje to, co jest kwaśne i gorzkie, i w swoim smaku myśli, że jest słodkie. A znaczy to, że natura wymaga tego, co jest gorzkie i kwaśne. Stąd lekarz może przepisać to, co jest gorzkie i kwaśne, i nawet zabronić tego, co jest słodkie*³².

W myśli dietetycznej Llulla słodkości pojawiają się również w kontekście oceny walorów kuchni muzułmańskiej i chrześcijańskiej. Uczony zauważa, że podczas gdy chrześcijanie jedzą duże ilości mięsa i tłuszczu, muzułmanie spożywają

²⁸ *Quia homines sani communiter utuntur confectionibus et ante cibum et post, et stomacho pleno et vacuo, et tempore calido et frigido, bonum mihi videtur de confectionibus hic facere unum capitulum speciale: Regimen sanitatis Magini mediolanensis...*, fol. XLVIII.

²⁹ *Sciendum igitur quod homines communiter utuntur in sanitate eorum confectionibus magis ad voluptatem quam propter necessitatem: ibidem.*

³⁰ R. Llull, *Llibre de contemplació*, a cura de J.E. Rubio Albarracín, Barcelona 2005.

³¹ S. Trias Mercat, *La cuina lul·liana. Criteris dietètics i nivells socials*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història...*, s. 845.

³² R. Llull, *L'Art compendiosa...*, s. 129; S. Trias Mercat, *Alimentació i dietètica a la literatura lul·liana*, (w:) *La Mediterrània...*, s. 689–690.

coses dolçes, np. słodkie owoce. Te ostatnie — będąc gorące i wilgotne w swojej naturze — popijane wodą, która jest wilgotna i zimna, pozwalały na zachowanie radykalnej wilgotności (*l'humit radical*), która — jak słusznie wskazuje S. Trias Mercat — w perspektywie fizjologii średniowiecznej była uważana za czynnik warunkujący zachowanie życia jednostki. Z niniejszego poglądu możemy wywnioskować, że walory słodkich produktów przewyższały pozostałe składniki żywieniowe, co sprawiło, że w ocenie katalońskiego myśliciela miały one bardzo dużą wartość. Niniejsza konstatacja prowadzi go do wniosku, że dieta muzułmańska zdecydowanie góruje nad chrześcijańską³³.

Odrębną kwestią w piśmiennictwie Llulla było zagadnienie systematyzacji poszczególnych potraw i technik ich przyrządzania. I tak słodkie wyroby autor umieszcza w kategorii *cuines*, a więc potraw jedzonych łyżką. Słodkości, w tym różne *confits*, tj. owoce kandyzowane, słodczy cukrowe itp., zajmowały szczególne miejsce w dietetyce Llulla i zostały sklasyfikowane jako *potrawy delikatne*³⁴. Co kryje się pod tym terminem? Jak wyjaśnia S. Trias Mercat, kuchnia „delikatnych potraw” była zasobna w rozmaite ingrediencje. To kuchnia ludzi mających, wywodzących się z wyższych sfer. Charakteryzowała ją różnorodność dań i ich wyrafinowany wybór. Do jej elementów zaliczały się m.in. słodczy i szlachetne wina, spożywane razem z wieloma rodzajami mięs i ryb, a także z przyprawami, białym chlebem i sosami. S. Trias Mercat zauważa jednocześnie, że Llull — dokonując charakterystyki kuchni „delikatnych potraw” — podaje tylko nieliczne przykłady tych ostatnich. Obok interesujących nas słodkości (katal. *confits*)³⁵ wymienione zostały wafle (katal. *neules*)³⁶ i naleśniki (katal. *flaó*)³⁷.

Wskazania związane z wykorzystaniem owoców oraz miodu lub cukru znajdziemy również w dziełach medycznych katalońskiego uczonego Arnau de Vilanova (ok. 1238–1311), zarówno we wspomnianym uprzednio *Antidotarium*, jak i w zbiorze porad zdrowotnych, zatytułowanym *Regimen sanitatis ad inclitum regem Aragonum directum et ordinatum*³⁸. To ostatnie kompendium powstało najprawdopodobniej w latach 1305–1308 dla Jakuba II, władcy Korony Aragonii. Cała praca składa się z trzech części. W pierwszej autor przedstawił ogólną charakterystykę środowiska, w którym żyje człowiek oraz usystematyzował jego podstawowe czynności życiowe. W drugiej części pracy znajdujemy szczegółowe rozwinięcie wątku dietetycznego. Autor omówił cechy podstawowych produktów żywnościowych, takich jak zboża, chleb, owoce, warzywa, mięsa, ryby,

³³ R. Llull, *Fèlix...*, 50, 182; S. Trias Mercat, *Alimentació i dietètica...*, s. 692.

³⁴ S. Trias Mercat, *La cuina lul·liana...*, s. 850–851.

³⁵ R. Llull, *Libre de Blanquerna...*, rozdz. 72, pt. 3, s. 259; S. Trias Mercat, *La cuina lul·liana...*, s. 851.

³⁶ R. Llull, *Fèlix...*, pt. IV, c. 4; S. Trias Mercat, *La cuina lul·liana...*, s. 852.

³⁷ R. Llull, *Fèlix...*, pt. II, 71; idem, *Libre de contemplació...*, s. 111; idem, *Libre de Blanquerna...*, rozdz. 2, pt. 7; S. Trias Mercat, *La cuina lul·liana...*, s. 855–856.

³⁸ Arnau de Vilanova, *Regimen de sanitat...*, s. 141–158; J. Santanach, *Introducció, (w:) Llibre de totes maneres de confits...*, przyp. 5, s. 247.

przyprawy i napoje. Trzecia część dotyczy kwestii hemoroidów, na jakie cierpiał Jakub II³⁹.

Interesujące nas informacje o słodkich wyrobach znajdujemy zasadniczo w drugiej części rozprawy, w rozdziale X, zatytułowanym *De les fruytes que hom usa (O zastosowaniu owoców)*. Na wstępie tego fragmentu Arnau de Vilanova stwierdza, że *nie jest korzystne dla umiarkowanego ciała używanie owoców jako jedzenia, ale jako leków*⁴⁰. Następnie kataloński autor dokonał przeglądu właściwości poszczególnych owoców, przy czym należy zaznaczyć, że ocena ich walorów w dużej mierze wynikała z zasad teorii humoralnej. Zgodnie z jej zaleceniami autor nakazywał, by w lecie, kiedy powietrze jest suche i gorące, wybierać tylko owoce zimne i wilgotne. Przestrzegał przez jedzeniem owoców niedojrzałych bądź robaczywych oraz przed spożywaniem pewnych gatunków owoców (np. surowych brzoskwiń). Podkreślał wpływ niektórych z nich na *ściskanie bądź rozciąganie żołądka*. Te i tym podobne zalecenia wyraźnie potwierdzają dominujące w pracy przekonanie autora, że owoce mają wartość zdrowotną tylko wtedy, o ile będą stosowane zgodnie z zasadami ówczesnej medycyny⁴¹.

Jak zauważył A. Riera Melis, w dziele średniowiecznego uczonego w zalecanej przez niego kuracji zdrowotnej została uwypuklona również rola cukru i produktów zeń wytwarzanych. Słynny profesor medycyny z Montpellier zalecał spożycie cukru, choć pod pewnymi, określonymi warunkami: osoby o gwałtownym temperamencie winne były zupełnie unikać jego konsumpcji, natomiast pozostali, zachowując umiar, mogą go spożywać ze względu na jego walory zdrowotne, w tym ułatwianie trawienia czy skuteczne neutralizowanie goryczy w ustach, spowodowanej jedzeniem niektórych pokarmów (takich jak np. rukola, granaty, wiśnie)⁴².

Zdaniem Arnau de Vilanova, użycie cukru pozwalało zmienić smak niektórych owoców, a tym samym ich właściwości. To dzięki niemu kwaśne owoce w procesie kandyzowania traciły swoją szkodliwą gorycz, co służyło procesom trawiennym⁴³. Analogiczna sytuacja występowała w przypadku migdałów, orzechów laskowych, włoskich, piniowych i pistacjowych — w opinii uczonego wszystkie wymienione produkty w naturalnej postaci poważnie obciążały żołądek, natomiast poddanie ich smażeniu w miodzie lub cukrze sprawiało, że stopień ich szkodliwości dla procesów trawiennych znacznie się zmniejszał. Z tego powodu pozytywne właściwości przypisywał np. nugatowi z orzeszków piniowych

³⁹ L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 98–99.

⁴⁰ *No és profitosa cosa a cors atemprat usar fruyta per manera de menjar, mas per manera de medicina*: Arnau de Vilanova, *Regimen de sanitat...*, s. 141.

⁴¹ Ibidem.

⁴² A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 19.

⁴³ *Les [altres] fruytes pòntiques, con hom les config, per la conficcio perden la ponticitat àvol (axí con són les nous, les quals hom config ab la escorxa, e les olives ensols), e per ço aquestes coses atempradament costrenyen*: Arnau de Vilanova, *Regimen de sanitat...*, s. 154.

(katal. *pinyonat*) bądź laskowych (katal. *avellanat*)⁴⁴. Mimo to Arnau de Vilanova wyraźnie przestrzegał przed jedzeniem ich z czystej przyjemności; zalecał ich przyjmowanie jedynie wtedy, kiedy będzie to pożyteczne⁴⁵.

Daleko posunięte umiarkowanie w stosowaniu zarówno cukru, jak i innych przypraw słynny lekarz z Montpellier postulował również w rozdziale XVI, opatrzonym tytułem *De les sabors e els condimentz (O smakach i przyprawach)*. Zwracał uwagę na to, jak ważna jest szczególna wstrzeźliwość przy spożywaniu nadmiernych ilości słodczy w przypadku, gdy pacjentowi dokuczając hemoroidy (było to mało subtelną aluzją do dolegliwości, na którą cierpiał aragoński monarcha Jakub II, faktyczny adresat dzieła Arnau de Vilanova)⁴⁶.

Z kolei w rozdziale XVII, zatytułowanym *Del regimen del boure (Porządek picia)*, medyk zalecał spożywanie dużej ilości napojów podczas upalanego lata, w tym syropów sporządzanych z cukru i wody różanej bądź fiołkowej⁴⁷. Natomiast w zimie i w czasie postu po posiłku należało pić wino z przyprawami zwane *clarea* lub *piment*, co — jak twierdził — wzmacniało efekt ogrzania żołądka i ułatwiało trawienie. Temu samemu służyło spożywanie wafli (katal. *neules*), które ze względu na swoją kleistą konsystencję (katal. *viscositat*) przez pewien czas zatrzymują się u wejścia do żołądka⁴⁸. Dodanie do wina z przyprawami miodu lub cukru jeszcze bardziej wzmacniało jego lecznicze walory, przy czym w tym kontekście miód był bardziej przydatny⁴⁹.

⁴⁴ Warto podkreślić, że w wersji dzieła Arnau de Vilanova z 2. połowy XIV w. zamiast słowa *avellanat* został użyty termin *nogat* (pol. nugat), zob. Arnau de Vilanova, *Regimen de sanitat...*, s. 235.

⁴⁵ *No és profitosa cosa als dis corses usar les dites confeccions, majorment con més sien confites a delit que a profit*: Arnau de Vilanova, *Regimen de sanitat...*, s. 158. W skróconej wersji dzieła Arnau de Vilanova z 2. połowy XIV w. niniejszy fragment został ujęty następująco: *Emperò no-n deu hom prendre trop sovén, com ells sien cuyts més per volentat que per profit*, zob. ibidem, s. 236.

⁴⁶ Ibidem, s. 178–179. W tym miejscu musimy skonstatować, że władca prawdopodobnie nie stosował się do porad wybitnego medyka, przynajmniej jeśli chodzi o spożywanie słodczy, do których miał szczególną słabość.

⁴⁷ *Per rahó medicina preservativa, pren hom en stiu alguna licor per apagar la fervor e-l bulliment de la calor dels membres de dins, en axí que exerop fet tan solament d'aygua-ros e de pa de çucre, lo qual és llavors molt covinent als cossos temprats, e molt profitós a aquells qui han complecció calda naturalment, e qui han calt fetge [o cor]; lo qual, begut ab aygua freda, [no solament refreda], ans encara fa umit hom e conforta molt lo cors. En semblant manera cové beure exerop violat a aquells qui han lo ventre sech e-ls budells; e a aquells qui no-ls han sechs, és covinent beure exerop rosat*: ibidem, s. 184–185.

⁴⁸ Ibidem, s. 186.

⁴⁹ Ibidem, s. 187; A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 19. Należy podkreślić, że spisany po łacinie *Regimen sanitatis* Arnau de Vilanova cieszył się olbrzymią popularnością, o czym świadczą przekłady na inne języki. Pierwszy z nich został sporządzony z inicjatywy królowej Blanki Andegaweńskiej przez nadwornego chirurga Berenguera Sarriera, jeszcze za życia autora. W 2. połowie XIV w. nieznan autor przygotował skróconą wersję dzieła Arnau de Vilanova. W 100 lat po powstaniu *Regimen sanitatis* krążył w licznych odpisach, stając się niemal lekturą obowiązkową

Problematyka żywieniowa, a w szczególności zasady spożywania słodczy, pojawiają się także w twórczości franciszkanina Francesca Eiximenisa (1327/1332–1409), jednego z najśłynniejszych katalońskich encyklopedystów doby późnego średniowiecza. Do jego najważniejszych dzieł należała summa ówczesnej wiedzy teologicznej i moralnej *Lo Crestià*. Niestety, nie została ukończona — zamiast planowanych 13 tomów ostatecznie powstały tylko 4: I, II, III i XII⁵⁰. W trzeciej z rzędu księdze, *Terç del Crestià*, poświęconej charakterystyce rozmaitych grzechów, autor zamieścił osobny traktat zatytułowany *Com usar bé beure e menjar*⁵¹, który stanowi cenne źródło w bliższym poznaniu różnych aspektów późnośredniowiecznej kultury kulinarnej. W niniejszym traktacie różne słodkości pojawiają się w satyrycznym obrazie łakomego duchownego zawartym w rozdziale XI⁵². Snujący opowieść o swoich podbojach kulinarnych łakomczuch chlubi się swoim bogatym menu, uzależnionym od pory dnia czy roku. Autor wkłada w jego usta swoistą litanię rozmaitych dań i posiłków. Interesujące nas słodczyce pojawiają się jako potrawy deserowe na zakończenie obiadu. Przedmiotem dumy owego obżartucha są zwłaszcza *serniki i serowce lub smażony ser z twarogiem, lub [ser] topiony na ogniu i pokryty cukrem na wierzchu i położony na pieczony chleb*⁵³. Spożywane przezeń słodkości zależą od typu potraw jedzonych w ramach dania głównego: *Jeśli jem coś łyżką, biorę dziczyznę, cukierki z orzechem laskowym lub piniowym, czy cynamonem lub ryż z cukrem i mlekiem migdałowym*⁵⁴. Według łakomego duchownego konsumowanie niektórych słodkości ma uzasadnienie zdrowotne. Twierdzi mianowicie, że *[wraz] z owocami suszonymi na końcu proszę o draże, by stłumić zapachy i wzmocnić żołądek i wygnać z niego gazy, które zwykły powstawać w człowieku. Kiedy wstaję od stołu, jem draże, by mieć świeży oddech*⁵⁵. Wymienia również liczne gatunki win, którymi się delectuje w zależności od pory roku. Lubi popijać tym trunkiem posypane cukrem wafle (*neules*) o odpowiedniej gęstości (*e sien polpudes e espesetes qu-*

szerokich kręgów duchowieństwa, szlachty i mieszczaństwa. Wtedy też dokonano 4 niezależnych przekładów na hebrajski: L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 99.

⁵⁰ Podstawowe informacje o życiu i działalności F. Eiximenisa zostały zamieszczone m.in. w artykułach zgromadzonych w zbiorze: *Studia bibliographica*, (w:) *Estudis sobre Francesc Eiximenis*, vol. I, Girona 1991. Wśród nich na szczególną uwagę zasługują prace P. Martí de Barcelona, *Fra Francesc Eiximenis (1340?–1409?)*, (w:) *Studia bibliographica...*, s. 185–240; Fr.A. López, *Datos para la bibliografía de Fr. Eiximenis, Patraica de Jerusalén*, (w:) *Studia bibliographica...*, s. 173–182.

⁵¹ F. Eiximenis, *Com usar...*. Sumaryczny opis zawartości tej książki znajduje się w E. Grahit, *Memoria sobre la vida y obras del escriptor geroní Francesc Eximenes*, (w:) *Studia bibliographica...*, s. 11–14, oraz P. Martí de Barcelona, op. cit., s. 201–202.

⁵² *Capítol qui posa una letra que un gran golafre ecclesiàstich tramès a un metge per demanar-li consell sobre lo regiment de sa vida*: F. Eiximenis, *Com usar...*, s. 43–45. Niniejszy fragment znajduje się również w starszej pracy: J.M. Roca, *La mediciana catalana...*, s. 142–144.

⁵³ F. Eiximenis, *Com usar...*, s. 44.

⁵⁴ Ibidem.

⁵⁵ Ibidem, s. 44.

encum). Obzartuch wykazuje niezwykłą predylekcję do słodczy i bynajmniej nie ogranicza ich spożycia do deserów jedzonych na zakończenie posiłków. Szczególną okazją do jedzenia słodkości są dla niego *col·lacions*, na których wprost roi się od słodczy. Duchowny chlubi się jedzeniem różnych powidełek leczniczych (*lletovarís*) w zależności o pory roku, nie stroni także od *alosses* cukrowanych, zażywanych *dla odświeżenia wątroby*. Kolejno wymienione przez niego smakołyki to *manus Christi*, *espongea (endiana)* i cukierki imbirowe przyjmowane *dla pobudzenia trawienia*. Z kolei *dla pobudzenia żył* pije różne syropy (m.in. ulepy i syropy fiołkowe), zwłaszcza wtedy, gdy jest gorąco⁵⁶.

Mimo oczywistego wydzźwięku satyrycznego i ośmieszenia niepoohamowanych upodobań kulinarnych niektórych ówczesnych duchownych, niniejszy fragment *Terç del Crestià* ma znaczenie nie do przecenienia, jeśli chodzi o analizowaną przez nas tematykę. Z lektury tego tekstu wyłania się precyzyjny wykaz słodczy spożywanych w zależności od typu dania głównego. A na tym nie koniec. Jak widzieliśmy powyżej, autor przekazuje czytelnikom jasne przesłanie na temat tego, że różne rodzaje słodkości pełnią ściśle określone funkcje w procesie trawiennym. Takie ujęcie tematu podkreśla ich ciągle jeszcze żywe związki z ówczesną medycyną.

Słodczyce pojawiają się również w popularnym u schyłku średniowiecza typie literatury zawierającej porady jak unikać bądź zabezpieczyć się przed chorobami zakaźnymi. W dużej mierze do zaistnienia tego typu prac przyczyniła się epidemia czarnej śmierci z roku 1348 i lat następnych. Fakt ten zmusił ówczesny świat medyczny do przewartościowania pojęć i poszukiwania nowych sposobów zapobiegania skutkom śmiertelnej zarazy. Powstające wówczas prace były przeznaczone dla szerokiego kręgu odbiorców (szczególnie wywodzących się z warstwy mieszczańskiej), którzy na co dzień nie byli związani z medycyną. O popularności tego typu opracowań świadczy fakt, że w katalońskim kręgu językowym późnego średniowiecza funkcjonowało ich ponad kilkanaście⁵⁷. Do czasów współczesnych przetrwała jedynie część, przy czym z naszego punktu widzenia na szczególną uwagę zasługują dwie z nich.

Pierwszym tego typu dziełem nie tylko na gruncie katalońskim, ale i europejskim, była spisana w 1348 r. po katalońsku praca lekarza z Lleidy, Jaume'a d'Agramonta, zatytułowana *Regiment preservació de pestilència*. Autor przedstawił w niej wyczerpującą charakterystykę dżumy oraz szczegółowe wskazania, jak ustrzec się przed tą zarazą. Zwrócił również uwagę na kwestie żywienia. W jego opinii słodkie pokarmy przyrządzone na bazie cukru pełniły istotną rolę

⁵⁶ Ibidem, s. 44–45.

⁵⁷ J. Arizabalaga, *La Peste Negra de 1348: los orígenes de la construcción como enfermedad de una calamidad social*, „Dynamis. Acta Hispanica ad Medicinam Historiam Illustrandam”, vol. 11, 1991, s. 73–117; L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 105. Problematykę żywienia w traktatach dotyczących profilaktyki dżumy porusza m.in. J. Gunzberg Moll, *La alimentación en los tratados de preservación y curación de la peste*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història...*, s. 857–869.

w profilaktyce dietetycznej. Z tego względu zalecał spożywanie po posiłku słodkich wafli (katal. *neules*) i popijanie ich winem z przyprawami (katal. *piment*)⁵⁸.

W podobnym duchu wypowiadał się żyjący w 2. połowie XV stulecia lekarz i poeta z Walencji, Lluís Alcanyís. W ogłoszonym drukiem dziele pt. *Regiment preservatiu i curatiu de la pestilència* autor wskazywał na znaczenie słodyczy w profilaktyce dżumy obok innych pokarmów, podkreślając, że wyrabia się je na bazie miodu i cukru, z pieczonych orzechów laskowych, pigw i kandyzowanych gruszek. Jednocześnie zalecał przyrządzanie specjalnych mikstur ze słodkich ingrediencji. Podobnie jak Jaume d'Agramont, bazując na teorii humorальной, zalecał, aby do owych mikstur używać cukru, soku z cytryn lub gorzkiego soku z winogron (katal. *agràs*), następnie cynamonu, pieprzu, imbiru i goździków. Jak zaznaczył, kryterium doboru poszczególnych składników stanowiły ich właściwości rozgrzewające, przypisywane im przez medycynę Galena. Autor polecał również dodawanie cukru do poszczególnych potraw, szczególnie do sosów, oraz jedzenie gruszek lub pigw kandyzowanych w cukrze⁵⁹.

Spożywanie słodyczy było również jedną z kwestii poruszanych przez późnośredniowiecznych kaznodziejów katalońskich. Do grona najwybitniejszych z nich należał dominikanin z Walencji, Wincenty Ferreriusz (Vicent Ferrer, 1350–1419). W swojej pracy poświęconej działalności kaznodziejskiej XV-wiecznego dominikanina Paweł T. Dobrowolski wykazał, że tematem kazań Ferreriusza (spisanych przez słuchaczy) były rozmaite problemy natury teologicznej i moralnej, w tym zagadnienia związane z postem⁶⁰. Przedmiotem homiletycznych rozważań było m.in. pytanie o to, jakiego typu potrawy mogą być spożywane w czasie postów wyznaczonych przez Kościół. Niniejszy wątek pojawia się w jednym z kazań wielkopostnych wygłoszonych przez Ferreriusza w Walencji 19 marca 1413 r., w drugą niedzielę Wielkiego Postu zwaną *Domenica Reminiscere*. Przyjrzyjmy się bliżej treści niniejszej homilii, gdyż wyjaśnia ona dość zaskakujący — z punktu współczesnych wskazań co do wyrzeczeń postnych — wzrost ilości słodyczy spożywanych w czasie postu⁶¹.

Swoją homilię kaznodzieja z Walencji zaczął od zganienia tych, którzy ośmielali się łamać post i w godzinach wieczornych spożywali kolejny posiłek, miast jednego dopuszczalnego. Jakikolwiek próby usprawiedliwienia tego stanu rzeczy (*Mówią: można by jeść kawalek [kęs] chleba; inni mówią: trzy kęsy ku czci Świętej Trójcy*) spotkały się z ostrym potępieniem ze strony mówcy. Ferreriusz czynił jednak wyjątek. W jego opinii zjedzenie choćby niewielkiej ilości chleba

⁵⁸ L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 105–106; J.V. García Marsilla, *El luxe dels llépols...*, s. 86; J. Gunzberg Moll, op. cit., s. 861.

⁵⁹ J. Arizabalaga, *Lluís Alcanyís y su Regiment...*, s. 29–54; L. Cifuentes i Comamala, op. cit., s. 11; J.V. García Marsilla, *El luxe de llépols...*, s. 86; J. Gunzberg Moll, op. cit., s. 868.

⁶⁰ P.T. Dobrowolski, *Wincenty Ferrer. Kaznodzieja ludowy późnego średniowiecza*, Warszawa 1996.

⁶¹ Sant Vincent Ferrer, *Sermons de Quaresma*, ed. M. Sanchis Guarner, t. I, València 1973, s. 137.

winno być traktowane jako dodatkowy posiłek (co automatycznie skutkowało złamaniem postu), za to spożycie słodyczy i popicie ich wodą uważał za całkowicie dopuszczalne, a nawet wskazane. Gdzie tkwiła przyczyna tego stanu rzeczy? Otóż, jak wyjaśniał mówca, słodyczy nie uważano za pożywienie, ale traktowano je jak medykamenty — z tego względu ich przyjmowanie w czasie postu znajdowało pełne uzasadnienie i nie prowadziło do złamania kościelnych nakazów. Kaznodzieja nie poprzestał na tej konstatacji i pouczał dalej: *Doktor utrzymuje, że żadna rzecz, którą spożywa się na obiad i na kolację, nie może być spożywana na przekąskę: daktyle, słodycze — tak; nie suszone figi, ani orzeszki piniowe, jeśli nie są słodyczami, oliwki — nie; w ten sposób żadna rzecz, którą spożywa się zazwyczaj przy stole*⁶². Z czego wynika zaistniały stan rzeczy? Odpowiadając na to pytanie, kaznodzieja zauważał, że nieistotna jest kwestia pożywności czy cena konsumowanych dóbr. Słodycze, ze względu na ich właściwości terapeutyczne, uznawano za leki, dzięki czemu ich jedzenie w czasie postu było całkowicie dopuszczalne. Przyjęta przez Ferreriusza perspektywa prowadzi do zaskakującej konkluzji: Kościół nie tylko nie zabrania jedzenia słodyczy w czasie postu, lecz wręcz do tego przynagla: *I w ten sposób spełnij nakaz Świętej Matki Kościoła: słodycze są nakazane przez Kościół*⁶³.

Zdaniem C. Veli i Aulesy (*La col·lació...*, s. 672–673) wywód wybitnego kaznodziei ludowego z Walencji można ująć w następujących punktach. Po pierwsze, konsumpcja słodyczy i napojów odbywała się w ramach przekąski — *col·lació*. Po wtóre, została ona potraktowana jako *posiłek prewencyjny, tzn. medyczny*, co sprawiało, że dopuszczalne było przyjmowanie jedynie lekarstw. A zatem po trzecie, dzięki przyporządkowaniu słodyczy do sfery medykamentów, mogły być one jedzone w czasie postu; spożycie innych pokarmów, niezależnie od ich rodzaju, stanowiłoby naruszenie zasad poszczenia. W opinii katalońskiego badacza niniejszy wywód, mocno osadzony w scholastycznym myśleniu, stanowił *de facto* usprawiedliwienie istniejącej praktyki spożywania słodyczy w czasie postu, związanej z tzw. przekąską postną (katal. *col·lació de dejuni*), praktykowanej w kręgach klasztornych (zob. s. 213–214).

W świetle powyższych faktów możemy stwierdzić, że czołowi uczeni i moralizatorzy późnośredniowiecznej Katalonii dobrze znali właściwości przypisywane słodyczom. Poszczególne autorzy zgodnie traktowali je jako medykamenty, co wynikało z powszechnego przekonania, że rozmaite substancje przyrządzane na bazie miodu i cukru mają przede wszystkim właściwości lecznicze. Niektórzy zauważali ich rolę w ówczesnej dietetyce: jedni przestrzegali przed nadmiernym

⁶² Ibidem.

⁶³ W tym miejscu warto dodać, że w podobny sposób została oceniona kwestia picia różnych napojów przez poszczających. Dla walenckiego kaznodziei picie wody czy wina w czasie postu było w pełni dopuszczalne i znajdowało całkowite uzasadnienie: *Jeśli nie piję, robi mi źle [szkodzi mi to] i jeśli piję bez jedzenia... Powiem ci, że — o ile nie jest to konieczne — łamiesz post*: Sant Vincent Ferrer, op. cit., s. 137.

spożyciem słodkości, inni wskazywali wprost na ich szkodliwość dla poszczególnych typów charakterów. Żaden z nich nie odniósł się wprost do faktu, że motywy konsumpcji słodczy mogą być inne niż czysto terapeutyczne. Być może na ich stanowisko wpłynął fakt, że niektórzy z nich byli praktykującymi lekarzami (Arnau de Vilanova, Agramont, Alcanyís). Pozostali — Llull, Eiximenis, Ferreriusz — zalecając daleko posuniętą wstrzemięźliwość, siłą rzeczy nie postrzegali słodczy jako produktów spożywanym dla przyjemności.

3. Praktyka konsumpcji słodczy w późnośredniowiecznej Koronie Aragonii

W okresie późnego średniowiecza na terenach podległym władcom aragońskim dużym uznaniem cieszyły się różne rodzaje słodczy. O skali tego zjawiska świadczyło m.in. rosnące zapotrzebowanie na produkty ówczesnej branży aptekarskiej. Z zachowanych świadectw źródłowych wyraźnie wynika, że na ten stan rzeczy wpłynęły trzy zjawiska: kontakty ze światem islamu, w głównej mierze na niwie handlowej, upowszechnienie różnych gatunków cukru pochodzącego z importu lub z lokalnej produkcji na terenie Walencji i Sycylii oraz postępująca obniżka cen zarówno cukru, jak i wyrobów cukierniczych.

Wiedząc, że słodczyce zyskiwały na popularności, warto się bliżej przyjrzeć następnemu zagadnieniu, jakim jest szeroko pojęty kontekst spożycia słodkości. W jakich okolicznościach w ówczesnych krajach katalońskich jedzono słodczyce? Jakie miejsce zajmowały w tamtejszym rytuale biesiadnym? Jakie funkcje i role im przypisywano?

W pierwszym rzędzie konsumowanie słodczy związane było ze świętowaniem. Jedną z licznych z okazji do ich spożywania były święta wynikające z kalendarza kościelnego. Uroczyście obchodzono je zarówno w gronie rodzinnym, jak i w kręgu współpracowników. W pierwszym przypadku, ze względu na jego specyfikę, zachowane dane mają przeważnie charakter szczątkowy i wybiórczy, trudno więc o generalizujące ustalenia na temat tego, jak wyglądała konsumpcja słodczy w domowym zaciszu⁶⁴.

Juan Vicente García Marsilla na podstawie analizy prywatnych wydatków przedstawicieli florenckiego domu kupieckiego Datini, aktywnych w Walencji na początku XV w., stwierdził, że słodczyce nie były jeszcze dobrem powszednim na stole mieszczańskim: nabywano je jedynie z okazji świąt. Cukier kupowano kilka razy w roku, zaś z gotowych wyrobów nabywano jedynie nugat na dzień Świętych Młodzianków (28 grudnia)⁶⁵.

⁶⁴ T.-M. Vinyoles i Vidal, *El pressupost familiar d'una mestressa de casa de Barcelona per l'any 1401*, „Acta historica et archaeologica mediaevalia”, a. 1983: Annex d'Història Medieval, nr I: *La societat barcelonina a la baixa Edat Mitjana*, s. 108.

⁶⁵ J.V. García Marsilla, *L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della filiale Datini in Valencia (1404–1410)*, (w:) *Alimentazione e nutrizione secc. XIII–XVIII. Atti delle settimane di studi dello Istituto di Storia Economica F. Datini di Prato*, Prato 1997, s. 438; idem, *El luxe de llépol...*, s. 94.

Pewnych informacji dostarcza nam również kalendarz żywieniowy kanonii tarragońskiej, *Libre del coc de la canonja de Tarragona*. W zbiorze znajdujemy szereg interesujących informacji o potrawach, jakie przyrządzano tamtejszym duchownym w ramach posiłków spożywanych podczas ważniejszych świąt i uroczystości kościelnych w całym roku liturgicznym. Z zapisków wynika, że na stołach kanoników tarragońskich nie brakowało słodyczy. Dla przykładu w uroczystość Wniebowzięcia NMP duchowni jadali wafle popijane winem z przyprawami, tj. *pimentem*⁶⁶. Ten rodzaj deseru był spożywany zawsze na zakończenie posiłku. Niejednokrotnie konsumpcję słodyczy poprzedzały, w zależności od pory roku, świeże owoce lub bakalie oraz ser⁶⁷.

Jeśli chodzi o kręgi dworskie, to — według badaczki I. Maranges — zwiększona konsumpcja słodkości w czasie Wielkiego Postu była swoistą rekompensatą za brak potraw mięsnych⁶⁸. Nie jest to jednak jedyne możliwe wytłumaczenie. W okresie postów nakazanych przez Kościół spożycie słodyczy w późnośrednio-wiecznej Katalonii wzrastało, a przyczyn takiego zjawiska należy szukać w praktykach, których geneza sięga wczesnych wieków średnich. Wbrew obiegowemu mniemaniu, to właśnie czas postu był właściwym okresem do spożywania rozmaitych słodkości. Powyższa teza znajduje oparcie w zwyczajach postnych rozpowszechnionych w klasztorach benedyktyńskich. To właśnie w kręgach zakonnych w okresie postu wytworzył się zwyczaj spożywania jednego posiłku dziennie w godzinach wieczornych, nie wcześniej jak po zachodzie słońca. Wyczerpująca praca w ciągu dnia znacząco podkopywała siły zakonników, w związku z tym poszczególni opaci, zgodnie z umiarkowaniem zalecanym przez regułę

⁶⁶ *Libre del coc de la canonja de Tarragona*, ed. J. Serra i Vilaró, Barcelona 1935, fol. 11v. Jedną z receptur na *piment* podaje L. Ramello, op. cit., s. 125–126.

⁶⁷ Słodycze, choć spożywane na końcu posiłku, nie mogły obyć się bez stosownych dodatków. Należało do nich m.in. wino, w piśmiennictwie katalońskim określane mianem *piment* lub *clarea*. Polskie terminy — *wino pieprzowe* lub *wino z przyprawami* — tylko częściowo oddają charakter tego trunku. *Piment* to napój przyrządzany z białego wina, do którego dodawano miód lub cukier, a następnie — w zależności od możliwości posiadanych zasobów — sam pieprz lub/i cynamon, imbir, goździki czy inne korzenie. Ówczesni myśliciele katalońscy i pisarze widzieli w nim napój o właściwościach wzmacniających, dlatego zalecali picie *pimentu* zwłaszcza w zimie. W przepisie zawartym w LTMP CXC znajdujemy wzmiankę o tym, że był trunkiem wielkopostnym, a jego picie wskazane było w cotygodniowe dni postne. W *Ordonansach* Piotra IV zamieszczono informację, że brak *pimentu* w czasie postu miał być rekompensowany spożyciem jednego lub dwóch owoców: O. Schena, *Le leggi...*, s. 266; *Ordinacions...*, s. 170; O. Schena, *Alla tavola...*, s. 627–632. Z kolei wzmianki zawarte w *Libre del coc de la canonja de Tarragona* wskazują, że tamtejsi dostojnicy kościelni spożywali *piment* jedynie w dni świąteczne: *Libre del coc de la canonja...*, fol. XIv, XXXr. W tym przypadku warto dodać, że ranga święta kościelnego decydowała o rodzaju i ilości przypraw mieszanych z winem: I. Maranges, *Dolços...*, s. 55–56. Przepisy na *piment* znajdujemy w: LAM 22v, 23r oraz w rękopisie Biblioteka Serrano Morales Ayuntamiento de Valencia, ms. 6437, fol. 99r–99v. Wykaz składników niezbędnych do przyrządzenia tego napoju podaje: I. Maranges, *La cuina...*, s. 445; eadem, *Dolços...*, s. 56–57.

⁶⁸ I. Maranges, *La cuina...*, s. 53–54. Szerzej o obyczajach postnych na dworze Piotra IV zob. m.in. M. Miquel, A. Domingo, op. cit., s. 301–303.

św. Benedykta, zaczęli zezwalać podległym sobie mnichom na zjedzenie lekkiej przekąski, tzw. regeneracyjnej jeszcze przed zmierzchem. Zważywszy na fakt, że jej spożywanie było związane z wieczorną lekturą duchową *Collaciones patrum* Jana Kasjana, posiłek ten zaczęto po łacinie określać mianem *collatio*, a na gruncie katalońskim termin ten przekształcono w *col·lació de dejuni* — przekąską postną. Pierwotnie *collatio* składała się przeważnie z chleba i wina lub wody. Z czasem zaczęto dodawać inne składniki, których spożywanie nie było zakazane w okresie postu. Należały do nich owoce, warzywa, a także ich przetwory na bazie miodu, a później cukru⁶⁹.

Trudno jednoznacznie stwierdzić, kiedy słodczy stały się nieodłączną częścią tego posiłku. Podobny problem stwarza kwestia precyzyjnego wskazania momentu wyjścia tego zwyczaju poza kręgi zakonne i upowszechnienia go wśród ludności świeckiej. Bezsporne jest jednak to, na co wskazuje C. Vela i Aulesa: zwyczaj spożywania *col·lació de dejuni*, przenikający stopniowo poza mury klasztorne, dał początek *col·lació de beure* — popołudniowej przekąsce, w ramach której konsumowano rozmaite słodczy i popijano je winem⁷⁰. Zachowane przykłady, pochodzące z XIV i XV w., wyraźnie wskazują na rosnącą popularność tej formy posiłku w środowisku osób świeckich. Jednakże niniejsze świadectwa nie zawsze pozwalają jednoznacznie wyodrębnić charakter danej *col·lació*, bowiem obie wymienione formy często występowały równolegle. Dowód na prawdziwość takiego stwierdzenia wynika z przytoczonych poniżej źródeł.

Z informacji zawartych w rachunkach barcelońskiego *especier* Francesca de Ses Canes wiemy, że jednym ze znaczących klientów aptekarza na przełomie lat 70 i 80. XIV w. był Pere Borell, ówczesny kolektor papieski działający na obszarach Korony Aragonii. Trudno uznać za przypadek fakt, że zakupy dokonywane między kwietniem 1378 r. a lipcem 1380 r. miały miejsce zawsze w wigilię dnia postu lub w przededniu święta kościelnego⁷¹.

Drugi z zachowanych przykładów związku słodczy z tym typem posiłku dotyczy księcia Empúries, Jana I, zwanego Starym (ok. 1340–1398)⁷², jednej z czołowych postaci ówczesnej arystokracji monarchii katalońsko-aragońskiej. Jak wskazują zapiski Francesca de Ses Canes, służący księcia, Joan Ferrandis, był stałym klientem aptekarza, podobnie jak podwładni kolektora Borella. Rów-

⁶⁹ C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 669–670; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 168; S. Claramunt, *Dos aspectes de l'alimentació medieval: dels canonges a les „miserabiles personae”*, (w:) *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, „Anuario de Estudios Medievales”, Anex 20, Barcelona 1988, s. 170.

⁷⁰ C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 679.

⁷¹ Zakupy były robione zawsze w czwartek: 20 maja, 10 i 17 czerwca 1378 r. oraz 28 stycznia 1379 r., co może wskazywać, że były nabywane na postny piątek: ibidem, s. 672; pozostałe zakupy miały miejsce w przeddzień: Narodzenia NMP, środy popielcowej, Wielkiej Soboty, Pięćdziesiątnicy oraz liturgicznych wspomnień świętych: Piotra, Joanny, Cugata, Eulalii, Augustyna i Tomasza, zob. ibidem.

⁷² *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 584.

niez w tym przypadku kupno słodyczy z przeznaczeniem na stół książęcy miało miejsce zarówno w okresie postnym, jak i poza nim, zawsze jednak w przededniu świąt kościelnych. Istniało jedno odstępstwo od tej reguły — barceloński *especier* w swoich rachunkach odnotował, iż książę zlecał dodatkowe zakupy słodkości zawsze podczas swojego pobytu w stołecznej Barcelonie w związku z obradami Kortezów⁷³.

Z przytoczonych źródeł wyraźnie wynika, że słodycze były traktowane jako potrawa postna, a ich spożywanie mieściło się w kościelnych wskazaniach w zakresie zalecanej wówczas diety. Dowodzą również, że konsumentami słodkości były wysoko postawione osoby z ówczesnych katalońskich kręgów duchowieństwa i arystokracji. Po trzecie, dokonywanie tego typu zakupów bezpośrednio w przededniu świąt kościelnych sugeruje, że u obu wymienionych grup słodycze stanowiły nieodłączny element celebracji święta, wchodząc w skład odrębnego posiłku o charakterze popołudniowej przekąski, tj. wspomnianej powyżej *col·lació de beure*.

Zdaniem C. Veli i Aulesy, ten typ *col·lació* był podobny do *col·lació de dejuni*. Obie, choć zbliżone do siebie zawartością, różniły się jednak funkcjami. W przypadku pierwszej słodycze były spożywane w celu wzmocnienia organizmów mnichów, wyniszczonych pracą i umartwieniami, dlatego traktowano je jako dopuszczalną potrawę postną. Tymczasem w kręgach świeckich ich serwowanie nabrało nowego znaczenia: podkreślało rangę święta, wskazywało na jego wyjątkowość i znaczenie. Zdaniem wspomnianego badacza katalońskiego słodycze — traktowane jako towar luksusowy, a tym samym stosunkowo rzadki — w dużej mierze służyły uhonorowaniu uczestników danej uroczystości⁷⁴.

Taka sytuacja miała miejsce właśnie w przypadku zakupów na rzecz księcia Empúries. Jak zanotował sobie barceloński *especier* Francesc de Ses Canes, niektóre ze słodyczy nabyto u niego w celu uhonorowania książęcych gości. I tak 10 funtów słodkości kupionych przez Joana Ferrandisa w czwartek 23 czerwca 1379 r., w wigilię dnia św. Jana Chrzciciela, miało być przeznaczone dla członków walenckiego rodu Vilaragut, którzy wizytowali księcia w dniu następnym⁷⁵.

⁷³ Zakupy na rzecz księcia Empúries miały miejsce w przededniu następujących uroczystości: dni przesilenia między poszczególnymi porami roku (zwane z katal. *Les Quatre Tèmpores*), Nowego Roku, Ofiarowania Pańskiego, Zwiastowania Pańskiego, Niedzieli Palmowej, Wielkiego Piątku, Wielkiej Soboty, Zesłania Ducha Świętego, Wniebowzięcia NMP, Wszystkich Świętych, Narodzenia NMP, piątków w czasie adwentu, Bożego Narodzenia oraz wspomnień liturgicznych świętych: Jerzego, Marka (katal. *Lledànies*), Piotra Męczennika, Jana, Piotra, Małgorzaty, Wawrzyńca, Bartłomieja, Mateusza, Andrzeja, Tomasza oraz świętych Apostołów i 11 tysięcy Dziewic, zob. C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 672.

⁷⁴ Ibidem, s. 679.

⁷⁵ E.G. Bruniquer, op. cit., t. II, s. 294; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 674. *Ceremonial dels Magnífichs consellers*, zwany również *Rúbriques de Bruniquer*, został sporządzony w latach 1608–1614 przez Esteve Gilaberta Bruniquera i zawiera szereg kopii dokumentów dotyczących funkcjonowania władz miejskich Barcelony. Dzieło było kontynuowane przez pisarzy rady barcelońskiej w latach 90. XVII w. — *Diccionari d'història de Catalunya*, s. 238.

Podobnie w Wielką Sobotę tego samego roku, tj. 9 kwietnia, wspomniany kolektor papieski, Pere Borell, wydał uroczysty poczęstunek ze słodyczami z okazji przybycia do Barcelony kardynała Pedro de Luna, zabiegającego o poparcie dla awiniońskiego papieża, Klemensa VII. Poczęstunek musiał być dużo skromniejszy od poprzedniego, bo — jak odnotował barceloński sprzedawca — nabyto jedynie 1 funt słodyczy cukrowych⁷⁶.

Spore ilości rozmaitych słodkości były serwowane również podczas uroczystości weselnych. Można wręcz sądzić, że były stałym elementem menu weselnego. Podawano je razem z najbardziej wyszukаныmi i wykwinnymi daniami z mięsa, drobiu i dziczyzny⁷⁷. Z czasem ich spożycie stało się tak duże, że u schyłku wieków średnich na niektórych obszarach Korony Aragonii ilość słodyczy podawanych na weselach została uregulowana przez prawo.

W lokalnym prawodawstwie kwestie związane z jedzeniem słodkich wyrobów pojawiały się zwykle w kontekście ustaw przeciwko zbytkowi (katal. *lleis sumptuàries*). Celem tego typu rozporządzeń było ograniczenie wystawnego i kosztownego stylu życia. Zaliczenie słodyczy do rzeczy podlegających ograniczeniom dowodzi, że były one traktowane przez prawo jako towar luksusowy. Zgodnie z zaleceniami *leyes santuarias* ich spożycie w czasie prywatnych uroczystości winno być reglamentowane. Przyjrzyjmy się bliżej temu zagadnieniu na przykładzie XV-wiecznego ustawodawstwa Majorki.

W jednej z uchwał miejscowych władz z dnia 12 grudnia 1433 r. (punkt VIII) ograniczono ilość słodyczy serwowanych na dwudniowych ucztach weselnych do 10 funtów słodyczy cukrowych (jednostka wagi, w sumie ok. 4 kg) pod karą 25 funtów (tu funt jako jednostka monetarna), którą w razie stwierdzenia nadużycia miał zapłacić pan młody⁷⁸.

13 grudnia 1486 r. na Majorce weszło w życie nowe rozporządzenie, w którym po raz pierwszy wyjaśniono przyczyny wprowadzenia takich rozwiązań. Ich celem było ograniczenie nadużyć, do których dochodziło podczas *zaręczyn i świąt, które robi się na weselach*, [w trakcie których] *zwykło dochodzić do liczyńnych, nadmiernych i nieuregulowanych wydatków, zarówno na przyjęciach, jak i na pochodach (orszakach)*⁷⁹. Niniejsze względy sprawiły, że miejscowe władze zakazały organizowana w trakcie przyjęcia weselnego *col·lació de confits*, jeśli takowa miała już miejsce w domu pani młodej i była przeznaczona dla orszaku pana młodego, stosownie do praktykowanego zwyczaju. Na *col·lació de confits* można było podawać słodycze lub inne wyroby cukiernicze (*confits o altra confeccio*), ale w ilościach ograniczonych do 4 mis, każda po 8 funtów słodyczy (ok. 3,2 kg; w sumie ok. 12,8 kg). Natomiast gdy narzeczony po raz pierwszy

⁷⁶ E.G. Bruniquer, op. cit., t. II, s. 6; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 674.

⁷⁷ J. Pitré, F. de Paula Vitrano, *De las costums nupcials catalanas en lo segle XIV per las bodas*, „Renaixensa”, a. 7, nr 6 (30 juny 1877), s. 405.

⁷⁸ *Colección de leyes santuarias (continuación)*, IV, 12 de diciembre 1433..., s. 255.

⁷⁹ *Colección de leyes santuarias (continuación)*, VIII, 13 de diciembre 1486..., s. 330.

przybywał do domu swojej wybranki, mógł w prezencie przynieść tylko 2 misy słodyczy, każda po 8 funtów słodyczy (w sumie 6,4 kg)⁸⁰.

W dniu 1 sierpnia 1495 r. weszła w życie kolejna ustawa dotycząca słodkości. Ilości słodyczy serwowanych podczas wesela zostały uzależnione od różnych, towarzyszących mu okoliczności, a nawet od... pochodzenia społecznego biesiadników. We wzmiankowanym dokumencie wprowadzono szereg szczegółowych zaleceń, m.in.: w sytuacji, gdy pan młody, wywodzący się ze stanu rycerskiego bądź szlacheckiego, przybędzie po raz pierwszy po swoją wybrankę, można podać maksymalnie 4 misy słodyczy; jeśli orszak weselny dotrze do domu pani młodej, gospodarze mogą im ofiarować 8 mis słodyczy⁸¹. Jeśli natomiast przyjęcie weselne było organizowane w warstwie kupieckiej, w momencie przybycia pana młodego można podać jedynie 2 misy, zaś na przybycie jego orszaku — 4 misy słodkości. W przypadku rzemieślników i chłopów było to odpowiednio mniej — 2 lub 1 misa⁸².

Przytoczone przykłady wyraźnie wskazują, że słodycze spożywane podczas uroczystości weselnych pełniły nie tylko funkcję potrawy deserowej, jedzonej dla przyjemności. Serwowane ilości były miernikiem bogactwa, a nade wszystko narzędziem jego ostentacji. Przytoczony powyżej dokument jasno dowodzi, że na Majorce u schyłku XV w. na ten rodzaj luksusu, przynajmniej w najważniejszych momentach swojego życia, mogli pozwolić sobie przedstawiciele wszystkich warstw społecznych. A zatem, mimo swojej ceny, słodycze były dobrem ogólnodostępnym, choć z pewnością nie dla wszystkich powszednim.

Zebrane powyżej przykłady wyraźnie wskazują, że słodycze odgrywały istotną rolę na gruncie prywatnym. Ich obecność na stołach biesiadnych była uwarunkowana przez status i posiadany majątek. Relatywnie wysoka cena sprawiała, że wyroby na bazie cukru stanowiły swoisty rarytas, na który zwykle mogli sobie pozwolić tylko nieliczni, stąd zasadniczymi konsumentami delicji byłoby kręgi ówczesnej władzy i pieniądza. Osoby z niższych warstw społecznych spożywały je bardzo okazjonalnie, przy najważniejszych wydarzeniach w ich życiu.

Słodycze były także składnikiem życia publicznego, przy czym pojawiały się zarówno w sferze municypalnej, jak i w kręgach dworskich, w których zwyczaj organizowania *col·lació* przybrał formę rytuału i odbywał się z należytą celebrą. W tym kontekście rozmaite słodkości należy traktować jako element ceremonialny, służący do uhonorowania prominentnych gości w trakcie oficjalnych wizyt różnych dostojników. Przyjrzyjmy się poszczególnym przypadkom.

Zacznijmy od tego, iż słodycze pojawiały się na stołach z okazji celebracji ważnych wydarzeń w życiu danej społeczności lokalnej. Najwcześniejsze informacje dotyczące takiej sytuacji pochodzą z marca 1347 r., kiedy do Reus przybył nowo wybrany biskup Tarragony, Sancho López de Ayerbe. Z tej okazji miejsco-

⁸⁰ Ibidem.

⁸¹ *Colección de leyes santuarias (continuación)*, IX, 1 de agosto 1495..., s. 360.

⁸² Ibidem.

we władze wydały ucztę, która odbyła się w piątek lub sobotę, tj. 23 lub 24 marca 1347 r. Zważywszy na fakt, że były to dni postne, poczyniono uprzednio stosowne zakupy. Jak wskazują miejskie księgi skarbowe, poddane analizie przez M.C. Bigorrę i Trill oraz H. Fort i Roberta, na potrzeby uroczystości zakupiono m.in. ryby, jajka i marcepany. Źródło nie podaje, w jakiej formie zostały one zaserwowane⁸³.

Wiadomo również, że w latach 70. XIV w. członkowie rady miejskiej Barcelony uczestniczyli w przyjęciach, na których podawano wino i słodczy. Były to więc wspomniane powyżej *col·lacions de beure*. W 1370 r. członkowie Rady Stu zostali zaproszeni przez nikajiego Pere'a Rierę do odwiedzenia jego włości. Podczas zorganizowanego tam przyjęcia spożywano białe wino i słodczy, których wartość wynosiła 2 funty, 4 sous i 1 diner⁸⁴. Dwa lata później, w lipcu 1372 r., wikariusz królewski (katal. *veguer*) w Barcelonie podjął rajców i tzw. mężów zaufania poczęstunkiem z białego wina i chleba z figami za 26 sous i 10 denarów⁸⁵.

Powyższe przykłady potwierdzają, że zwyczaj organizowania lekkiego posiłku złożonego jedynie z wina i słodczy stopniowo wchodził do przestrzeni publicznej. Wszelako trudno ustalić, kiedy został wprowadzony do oficjalnego ceremoniału miejskiego. Pierwsze wzmianki o słodkich przekąskach organizowanych przez władze miejskie Barcelony pochodzą dopiero z 1376 r. Wówczas to władze miejskie wydały w barcelońskiej *Casa de la Ciutat* uroczystą *col·lació* z okazji wizyty kardynała Pedro de Luna. Duchowny odwiedził ponownie władze miejskie 2 maja 1379 r. i po raz wtóry został podjęty słodczymi, które kosztowały 100 sous⁸⁶.

Cztery lata później, 10 maja 1383 r., w Zielone Świątki, w podobny sposób ugoszczono księżną Marię de Luna, żonę ówczesnego następcy tronu, Marcina I Ludzkiego. Tym razem wydatki na organizację *col·lació* były znacznie wyższe, bo wynosiły 22 funty, 19 sous i 10 diners⁸⁷. Na tej podstawie można wyciągnąć wniosek, że wraz ze wzrostem rangi wizyty rosły również koszty, jakie władze Barcelony ponosiły w związku z jej organizacją. Z pewnością rozbudowywano oprawę przyjęcia i —jak można przypuszczać— zwiększano ilość słodczy podawanych gościowi i jego otoczeniu.

⁸³ M.C. Birorra i Trill, H. Fort Robert, *Algunes consideracions sobre l'arquebisbe Fray Sancho López de Ayerbe: un àpat de benvinguda*, „Revista del Centre de Lectura de Reus”, nr 19: Cinquena època (octubre 1989), s. 13.

⁸⁴ A. Adroer i Tassis, op. cit., s. 636, na podstawie: AHCB, *Fons municipal, Finances, Hisenda, Clavaria*, sygn. 1B. XI–9, fol. 185.

⁸⁵ A. Adroer i Tassis, op. cit., s. 636, na podstawie: AHCB, *Fons municipal, Finances, Hisenda, Clavaria*, sygn. 1B. XI–10, fol. 101.

⁸⁶ E.G. Bruniquer, op. cit., t. II, s. 49, 50; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 676. O ucztach organizowanych przez władze miejskie i związanych z tym wydatkach, zob. m.in. M.I. Falcón Pérez, op. cit., s. 509–512.

⁸⁷ E.G. Bruniquer, op. cit., t. II, s. 50; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 676–677.

W lipcu 1405 r. rajcy barcelońscy postanowili uhonorować przekąską ze słodyczami Marcina Młodszeo, ówczesnego króla Sycylii, a zarazem syna aktualnie panującego władcy Korony Aragonii Marcina I Ludzkiego⁸⁸. Zgodnie z rachunkami ówczesnego skarbnika (katal. *clavari*) Rady, Llopa Clegue'a, na zakup słodczy przeznaczono 74 funty, 11 sous i 3 diners. Jak zanotowano w księgach skarbowych, goście zostali podjęci konfiturą z dyni, kandyzowanym imbirem, cukierkami z orzechami pistacjowymi, złoconymi cukierkami z orzeszkami pińowymi, słodyczami określonymi jako *spongea*, słodyczami „z formy”, złoconymi ptaszkami cukrowymi, innym rodzajem konfitury z dyni i zielonym kandyzowanym imbirem⁸⁹.

1 kwietnia 1406 r., w piątek, uroczystą *col·lació* został uhonorowany król Nawarry, Karol. Wydatki Rady związane z jej organizacją były jednak mniejsze od kwot wydanych przy okazji wizyty Marcina Młodszeo, bo wynosiły jedynie 30 funty, 19 sous, 6 diners⁹⁰.

14 stycznia 1440 r. uroczystą słodką przekąską władze miejskie Barcelony podjęły Joana de Clèves, kuzyna królowej Nawarry, Blanki (szerzej o tym wydarzeniu zob. niżej)⁹¹.

17 kwietnia 1460 r. podczas przyjęcia na cześć księcia Karola de Viana doszło do nieprzyjemnego incydentu. W trakcie uroczystości stwierdzono brak ponad 40 mis ze słodyczami. Nie wiemy, jaki wpływ na przebieg przyjęcia miało to wydarzenie. Można jednak przypuszczać, że musiało wywołać spore zamieszanie, skoro 21 kwietnia, a więc kilka dni po tym incydencie, Rada zebrała się w celu wyjaśnienia opisanego zajścia⁹². W tym kontekście rodzi się pytanie, co było faktycznym przedmiotem kradzieży: czy rzeczywiście słodycze, czy raczej cenna zastawa, w której były podawane. Wiadomo, że słodkości — jak zobaczymy w omówionym poniżej przykładzie *col·lació* z 1440 r. — były przechowywane w niezwykle skrupulatny sposób, co pozwala sądzić, że wartość naczyń,

⁸⁸ Marcin Młodszy przybył do Barcelony po 13-letniej nieobecności w stolicy Katalonii. Z okazji jego powrotu do ojczyzny w dniach 31 marca–2 kwietnia 1405 r. zorganizowano podniosłe uroczystości na cześć dostojnego gościa. Miasto zostało przystrojone kwiatami, wzniesiono też specjalny pomost na wybrzeżu i podwyższenia wzdłuż trasy przemarszu orszaku. Uszyto nowe stroje dla członków Rady, podobnie zresztą jak dla muzyków z orkiestry (a nawet dla konia, który miał wieść gościa). Jak można sądzić, gościnność mieszkańców mogła być jednym z powodów, które skłoniły następcę tronu Korony Aragonii do pozostania w Barcelonie aż do 5 sierpnia: A. Adroer i Tassis, op. cit., s. 638; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 675.

⁸⁹ *Citronat, matafaluga confita, festucs confits, pinyonada daurada, spongea, confits de motlle, ocells de sucre daurats, pomes confites, carabassat, gingebr verd*: A. Adroer i Tassis, op. cit., s. 638, na podstawie: AHCB, *Consell de Cent, XI, Clavaria*, v. 28–29, fol. 189–189v; C. Vella i Aulesa, *La col·lació...*, s. 675.

⁹⁰ E.G. Bruniquer, op. cit., t. I, s. 253, t. II, s. 51; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 677.

⁹¹ P.J. Comès, op. cit., s. 94–102; *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 114–122.

⁹² M. de Bofarull y de Sartorio, *Apéndice al levantamiento y guerra de Cataluña en tiempo de don Juan II. Documentos relativos al príncipe de Viana*, t. XIII, (w:) idem, *Colección de documentos inéditos del Archivo de la Corona de Aragón*, t. 26, Barcelona 1864, s. 26–27; E.G. Bruniquer, op. cit., t. I, s. 240–241; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 677.

w których je przygotowano do podania, była znacząca. Nie wiadomo, jaki był finał całej sprawy. Tak czy inaczej, nie zaniechano organizacji reprezentacyjnych *col·lació*, o czym świadczą dalsze wzmianki źródłowe.

Wiadomo, że gościem barcelońskiej Rady Stu był również książę Kalabrii, Alfons Aragoński. Przybył do Barcelony wraz z królem Janem II, jego żoną Joanną Enriquez i infantką Joanną. Decyzja o uroczystym podjęciu gościa słodyczami zapadła już miesiąc wcześniej, 19 lipca 1477 r., a jej termin przewidziano na 13 sierpnia tegoż roku. Blisko miesięczny okres przygotowań może stanowić dowód na to, iż do uroczystego przyjęcia gościa przygotowywano się niezwykle skrupulatnie⁹³.

W latach 80. i 90. XV w. władze miejskie Barcelony podejmowały parę królów katolickich, Izabelę Kastyljską i Ferdynanda Aragońskiego. Jak odnotował XVII-wieczny kronikarz miasta Esteve Gilabert Bruniquer, który posiłkował się średniowiecznymi dokumentami, uroczyste *col·lacions* związane z ich obecnością w stolicy Katalonii miały miejsce 19 sierpnia 1481 i 14 lutego 1493 r.⁹⁴

Z kolei 27 lipca 1492 r. w podobny sposób zostali uhonorowani kolejno: infant Henryk Aragoński, jako hrabia Empúries, książę Sogorb i namiestnik generalny Katalonii oraz infantka Guiomar Portugalska⁹⁵.

Dzięki zachowanym relacjom źródłowym możemy też bliżej poznać przebieg uroczystych *col·lacions* wydawanych przez władze Barcelony w związku z oficjalnymi wizytami monarchów lub dostojników świeckich bądź kościelnych.

Szczególną oprawę nadano uroczystej *col·lació* zorganizowanej w barcelońskim ratuszu w styczniu 1440 r. Rajcy podjęli wówczas Joana de Clèves, kuzyna ówczesnej królowej Nawarry, Blanki. Przebieg przyjęcia jest nam znany dzięki *Libre de coses asanyalades*⁹⁶, XVII-wiecznym zbiorom kopii średniowiecznych dokumentów Pere'a Joana Comès, przytoczonym w *Llibre de solemnitats de Barcelona*⁹⁷. Obie relacje nieznacznie różnią się między sobą nielicznymi szczegółami, ale zasadniczy trzon jest identyczny. Z zawartych w nich informacji dowiadujemy się, że do organizacji wizyty podchodzono z niezwykłą starannością. Prześledźmy więc jej przebieg, aby lepiej zrozumieć, jaką rolę odgrywały słodycze w ceremoniale miejskim Barcelony w okresie późnego średniowiecza.

Informację o przybyciu gościa władze miejskie otrzymały w niedzielę, 10 stycznia 1440 r., ok. godz. 11. Wtedy do Barcelony dotarł posłaniec, który przywiózł list polecający od królowej Nawarry, Blanki. W piśmie monarchini

⁹³ E.G. Bruniquer, op. cit., t. I, s. 242, t. II, s. 68; *Dietari o Llibre de Jornades (1411–1484) de Jaume Safont*, a cura de J.M. Sans i Travé, Barcelona 1992, s. 263; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 677.

⁹⁴ E.G. Bruniquer, op. cit., t. I, s. 243, 244; *Dietari o Llibre de Jornades...*, s. 285; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 677.

⁹⁵ E.G. Bruniquer, op. cit., t. II, s. 55; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 677.

⁹⁶ P.J. Comès, op. cit., s. 94–102. Niniejszy fragment znajduje się również w: *Del Llibre de coses assenyalades*, „Renaixensa”, a. 7, nr 8 (31 agost 1877), cap. 37, s. 118–125.

⁹⁷ *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, cap. 36, s. 114–122.

prosiła władze miasta, by życzliwie przyjęły jej kuzyna. Członkowie Rady, czyniąc zadość jej prośbie, podjęli stosowne działania. Czasu było niewiele, bo gość miał przybyć do stolicy Katalonii nazajutrz, tj. 11 stycznia 1440 r. Na zebranej po południu naradzie uchwalono, że ze względu na fakt, że Joan de Clèves nie jest ani królem, ani synem królewskim, członkowie Rady nie wyjdą mu naprzeciw. Uwzględniając jednak prośbę władczyni Nawarry, rajcy zwrócili się do mieszkańców stolicy z prośbą o godne powitanie przybysza. Sami zaś podjęli się organizacji zwiedzania miasta, wyznaczając czterech *notables ciutadans* w charakterze przewodników. Jednocześnie postanowiono, że w dniu wizyty gościa w ratuszu zostanie wydane uroczyste *col·lació* ze słodyczami powlekanyymi (rodzimyimi?), jak i aleksandryjskimi⁹⁸.

Niniejszy program zaczęto realizować już następnego dnia, 11 stycznia 1440 r., po przybyciu Joana de Clèves. We wtorek 12 stycznia rajcowie miejscy złożyli wizytę członkowi domu panującego w Nawarze. Podczas spotkania nie omieszkanano wspomnieć, że względy okazywane przybyszowi są pochodną związków, jakie łączą panującą dynastię z domem monarchów Nawarry. Jednocześnie ustalono techniczne szczegóły przygotowań do *col·lació*, której datę wyznaczono na czwartek 14 stycznia.

Godnym podkreślenia jest fakt, że nie tylko precyzyjnie ustalono szczegóły ozdobienia sali, w której miało się odbyć przyjęcie — z wyznaczonych klasztorów miano pobrać 200 bukietów kwiatów, będzwin (starokatal. *beniuhí*), a także wodę różaną do obmycia rąk przez gości — lecz również zlecono skarbnikowi (katal. *clavari*) dokonanie niezbędnych zakupów różnych słodyczy. W złożonym zamówieniu znalazł się kandyzowane cedraty w ilości kwintala (w ówczesnej Katalonii to ok. 41,5 kg), po pół kwintala: słodyczy pozłacanych (*confits d'aurats*), *manus Christi* i na wpół złożonych cukierków z orzeszkami migdałowymi cukierkami anyżowymi, a także półkwintalowe mieszanki cukierków imbirowych i cynamonowych oraz migdałów i orzeszków piniowych. Z wcześniejszej wzmianki o słodyczach można domniemywać, że to właśnie do tej grupy odnosił się termin słodycze powlekane, tudzież rodzime. Druga kategoria została dokładnie wyszczególniona. Do słodyczy aleksandryjskich zaliczono imbir zielony (*clavari* miał kupić 3 rova, tj. 3 ćwierci kwintala, w sumie 31,2 kg), kandyzowanych jabłek (1 rova = 10,4 kg), gruszek (1 rova), kandyzowanych dyń i pigw (1 rova). Kupiono również wina, m.in. muszkatel i małmazję.

Uroczyste przyjęcie w ratuszu barcelońskim rozpoczęło się 14 stycznia 1440 r. o godz. 15. Przybyłego z licznym orszakiem Joana de Clèvesa rajcy przywitani przy dźwięku trąb, po czym gość został zaprowadzony do siedziby Rady Trzydziestu Dwóch, gdzie złożono mu zwyczajowy pokłon. Następnie orszak skierował się do sali obrad Rady Stu, która została odpowiednio przystrojona.

⁹⁸ *Una bella collatio de beure ab diuersos confits axi crostats com alexendrins*: P.J. Comès, op. cit., s. 96. *Una bela collatió de beure ab diverses confits, axi nostrats com alaxandrins*: *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 115.

Ze względu na liczbę przybyłych część z nich musiała zadowolić się miejscami na dziedzińcu, zaś zgromadzeni w sali zostali rozlokowani w ściśle ustalonym porządku, stosowanie do zajmowanego urzędu. Joan de Clèves zajął specjalnie wyróżnione krzesło stojące pod baldachimem.

Z góry ustaloną hierarchię zachowano również przy wnoszeniu mis ze słodyczami. Najpierw na salę wkroczył wyznaczony majordomus, niosący słodczyce aleksandryjskie dla dostojnego gościa, następnie w orszaku przyniesiono misy ze słodkościami dla innych. Na czele pochodu niesiono gigantyczną figurę orła barcelońskiego (starokatal. *águila*) w otoczeniu dziesięcioosobowego zespołu muzyków⁹⁹. Spożywanie słodyczy zainicjował dostojny gość, po nim kolejno po zawartość mis sięgali pozostali uczestnicy przyjęcia.

Po spożyciu pierwszej partii słodkości przy dźwięku trąb wyniesiono orła barcelońskiego. Za chwilę ponownie wniesiono go wraz z naczyniami wypełnionymi zakupionymi gatunkami wina, które według hierarchii rozlewano uczestnikom uroczystości. Całą procedurę powtórzono, gdy po raz wtóry podano słodycze. Tym razem były to *confits de sucre crostats* (lub w innej wersji: *nostrats*). Po spożyciu łakoci powtórnie uraczono gości wybornymi winami. Na zakończenie uroczystości z okien budynku rzucano słodczyce pozostawione przez gości (?) strażnikom i innym ludziom, którzy byli przed *patio ratusza*.

Finalnym akcentem uroczystej *col·lació* było wniesienie bukietów kwiatów, które rozdano biesiadnikom. Ten punkt odbył się przy dźwiękach melodii granych przez orkiestry i popisach kuglarzy przebranych za anioły. Następnie miały miejsce tańce, w których — jak wyraźnie zaznaczono — uczestniczył sam gość. Na jego też życzenie zakończono przyjęcie, po czym w orszaku został odprowadzony do wyjścia.

Warto zauważyć, że w opisie uczy odnotowano, iż po spożyciu słodyczy srebrne misy, w których były one serwowane, zostały zdeponowane w kredensie znajdującym się w osobnym pomieszczeniu¹⁰⁰.

Powyższy opis jest dla nas niezwykle cennym źródłem informacji o przebiegu uroczystości, w której punktem kulminacyjnym było jedzenie słodkości. Stanowi również interesujące świadectwo sposobu ich serwowania podczas oficjalnej wizyty. Pomijając pompatyczność ceremoniału, wyraźnie daje się dostrzec ustalony porządek konsumpcji. Najpierw podawano słodczyce zwane aleksandryjskimi, następnie rozlewano wina, po czym znowu roznoszono słodczyce, być może miejscowej proveniencji — *confits crostats (nostrats)*. Jeżeli przyjmiemy, że pod pojęciem słodyczy aleksandryjskich kryją się łakocie sprowadzone z Aleksandrii lub

⁹⁹ Obecność najważniejszego elementu symboliki miejskiej podczas uroczystości stanowiła wizualną formę podkreślenia wagi uroczystości lub — jak w omawianej sytuacji — oznakę szacunku okazawaną przez członków Rady podejmowanemu gościowi.

¹⁰⁰ *A casa del archiu [sic!] on son corseruats los llibres de la taula qui es sobre lo pati a vn cap de les claustres desant lla on eren posats los tinells de la qual casa fou fet rebost per aquesta rahó*: P.J. Comès, op. cit., s. 101; *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 121.

co najmniej z obszarów zamorskich, to taki porządek ich serwowania i spożywania może świadczyć o wadze, jaką przywiązywano do importowanych słodkości. Możliwa jest również inna interpretacja. Jak wskazano powyżej, do tej kategorii słodczy zaliczono kandyzowane jabłka, gruszki, dynie i pigwy, a te — jak wiemy z wcześniejszych fragmentów niniejszej pracy — były wytwarzane na terenie Katalonii. Tym samym możemy mieć do czynienia raczej z formułą typologiczną niż z desygnatem wskazującym na proveniencję produktów. Niezależnie od możliwości interpretacyjnych, podanie ich w pierwszej kolejności wskazuje na ich wagę i znaczenie w porządku ceremonialnym. Być może, chcąc wywrzeć wrażenie na przybysz, w pierwszej kolejności serwowano najwykwintniejsze produkty, a pozostałe słodkości dopiero po przerywniku z winem.

Opisywane przyjęcie miało bardzo podniosłą oprawę, na którą składał się nie tylko uroczysty wystrój sali obrad Rady Stu, ale i ceremonialne gesty (kolejne orszaki wnoszące słodczy czy wino) oraz wyraziste symbole (figura barcelońskiego orła). W ten sposób *col·lació de beure*, która w pierwotnym kształcie była formą posiłku, zyskiwała rangę uroczystego aktu municypalnego i stawała się istotnym elementem celebracji rozgrywających się w sercu miasta — ratuszu (*Casa de la Ciutat*).

Jak wskazuje C. Vela i Aulesa, podniosłą *col·lació* barcelońska Rada Stu podejmowała również członków oficjalnych poselstw. Taka sytuacja miała miejsce 27 lipca 1392 r., kiedy do Barcelony zawitali wysłannicy emira Grenady. Władze, chcąc okazać przybyszom rewerencję, podjęły ich słodczami. Posłowie grzecznie podziękowali za wystawne przyjęcie, po czym — wymawiając się postem — odmówili konsumpcji serwowanych łakoci. Nie omieszkali jednak zabrać ich ze sobą, by zjeść je w innym terminie¹⁰¹.

Słodczami podejmowano również przedstawicieli innych miast. Gdy pod koniec kwietnia 1405 r. do Barcelony zawitali posłowie z Saragossy, by złożyć hołd Marcinowi Młodszemu, przebywającemu wówczas w stolicy Katalonii, barcelońska Rada Stu wydała stosowne przyjęcie. Tutejszy *especier* Guillem Pujol dostarczył: kandyzowane cedraty, imbir, cukierki z orzeszkami piniowymi, pistacjowymi, cukierki anyżowe oraz złożone słodczy „z formy”¹⁰². Co ciekawe, wybór ten zasadniczo pokrywał się ze rodzajami słodczy, które zaserwowano władcy podczas przyjęcia wydanego przez władze na cześć Marcina Młodszego w lipcu 1405 r.

Inne miasta ówczesnej Korony Aragonii także organizowały podobne uczyty, by godnie przywitać dostojnych gości. Informacje o takim przyjęciu zanotowano np. w wydatkach skarbowych władz miejskich Walencji pod datą 13 maja 1402 r. w związku z przybyciem króla Marcina I Ludzkiego¹⁰³.

¹⁰¹ E.G. Bruniquer, op. cit., t. II, s. 7; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 677.

¹⁰² A. Adroer i Tassis, op. cit., s. 639, na podstawie: AHCB, *Consell de Cent, XI, Clavaria*, v. 28–29, fol. 191; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 675.

¹⁰³ A. Adroer i Tassis, op. cit., s. 639.

Również mniej spektakularne, ale istotne dla lokalnej społeczności działania władz miejskich, np. ważne posiedzenia czy wybory nowych członków, były okazją do spożywania słodczy. Dla przykładu walencki *especier* Romeu Corts dostarczył miejscowym rajcom swoje wyroby o wartości 2079 sous i 9 diners. Wśród łakoci znalazły się wafle, draże i inne specjały. Zostały skonsumowane przez członków Rady w trakcie przyjęcia wydanego w miejscowej stoczni z okazji zebrania kortezów¹⁰⁴. Wspomniany *especier* musiał być stałym dostawcą słodkości dla rady miejskiej Walencji, o czym świadczą m.in. pokwitowania za dostawę licznych towarów, w tym słodczy¹⁰⁵.

Jak widać z powyższych przykładów, *col·lació* stała się zwyczajową formą okazywania uwagi przybyszom. W pierwszym rzędzie należeli do nich aktualnie panujący władcy, ich następcy bądź członkowie rodzin monarszych. Do grona osób honorowanych przez władze barcelońskie uroczystym przyjęciem ze słodczymi należeli również dostojnicy kościelni oraz członkowie obcych poselstw, zarówno z terenów chrześcijańskich, jak i muzułmańskich. Efektowne *col·lació* zyskały status instrumentu polityki władz miejskich Barcelony, przy pomocy którego podkreślano rangę gościa i jego znaczenie, a konsumpcja łakoci stała się kulminacyjnym punktem oficjalnego ceremoniału. Podanie tego, co uchodziło za dobro o najwyższych walorach, było oznaką godnego uhonorowania przybysza. Jednocześnie serwowane słodczy były w tym kontekście również *sui generis* ostentacją luksusu gospodarzy — włodarzy bogatej metropolii handlowej.

Zdarzały się też zgoła odmienne sytuacje. Jak odnotowano w wykazie uroczystości barcelońskich, w dniu 28 czerwca 1391 r. podczas wizyty w ratuszu tytularnego władcy Armenii, Leona V, z nieznanых powodów nie podjęto przybysza stosownym przyjęciem (*no li fou dat â beure, ni collació*)¹⁰⁶. Niewykluczona, że władze miejskie z jakiegoś powodu uznały, że nie warto ponosić kosztów związanych z taką wizytą lub że sam gość nie jest godzien takiego zaszczytu.

Przedstawione przykłady, zasygnalizowane jedynie w pracy C. Veli i Aulesy, skłoniły rzeczonoego autora do sformułowania nowej definicji *col·lació*, funkcjonującej całkowicie samodzielnie, choć czerpiącej z dwóch poznanych przez nas form posiłku ze słodczymi (tj. *col·lació de dejuni* i *col·lació de beure*). Zgodnie z zaproponowaną przezeń formułą *col·lació* organizowane przez władze miejskie

¹⁰⁴ *Per obs dels honorats jurats e d'alcuns prohòmenes qui menjaren en la dreçana com rego-negueren los Furs e ordinacions que-sl senyor rey celebrà en la dita ciutat: ibidem.*

¹⁰⁵ *Salsa, çucre, fideus, neules, clarea, draga e altres coses preses a obs del covit fet per lo rentiment del compte de la claveria del honorat en Ramon de Frigola, e per los brandons, caneles, confits e salsa preses a obs dels missatgers per la ciutat trameses a fer reverència a la senyora reyna de Sicilia, e per los confits preses a obs dels jochs fets al portal dels Serrans lo dia de la entrada del senyor rey, e als que reglaven la festa, e per la salsa, çucre, caneles e confits preses a obs dels taulegers de la dita festa: Documents de la pintura valenciana medieval i moderna. II. Llibre de l'entrada del rei Martí I, ed. a cura de J. Aliaga, L. Tolosa, X. Company, València 2007, s. 378–379.*

¹⁰⁶ E.G. Bruniquer, op. cit., t. I, s. 232, t. II, s. 50.

Barcelony to oficjalne przyjęcie, w którym najistotniejszą rolę odgrywał serwowany posiłek. Jak wskazuje wspomniany badacz, ten poczęstunek stanowił *de facto* rozwinięcie znanej nam już *col·lació de beure*, która również była formą wyrażenia gościnności, lecz miała stosunkowo wąski, zwykle prywatny wymiar¹⁰⁷. Ostatecznie lekka przekąska *col·lació*, niezależnie od praktykowanej formy, stała się istotnym elementem katalońskiej kultury biesiadnej.

Kolejny krąg osób, dla których słodczy stały się istotnym elementem życia, stanowili miejscowi władcy, ich rodziny i najbliższe otoczenie. Znajdowali oni szczególne upodobanie w spożywaniu słodkości zarówno na płaszczyźnie prywatnej, jak i publicznej. Pośrednio świadczą o tym inwentarze dóbr królewskich, w których znajdujemy liczne wzmianki o naczyniach na słodczy znajdujących się w królewskich pokojach¹⁰⁸.

W tym kontekście nie dziwią informacje o jedzeniu łakoci przez królewskie dzieci (np. Jan, małoletni syn i następca Piotra IV Ceremonialnego, spożywał *dragea francesa, codonyat i sarriada*). Po osiągnięciu dojrzałości przyszli dziedzice tronu również wykazywali inklinacje do słodkich łakoci. Wspomniany powyżej Jan już jako koronowany władca (1387–1396) rozszerzył menu spożywanych słodkości o całą gamę konfitur i owoców kandyzowanych sprowadzanych niekiedy z odległej Aleksandrii czy Damaszku¹⁰⁹. Innymi znanymi łasuchami byli: Piotr IV Ceremonialny (1336–1387), który zarządził, aby w jego sypialni znajdowało się naczynie z cukierkami¹¹⁰, oraz Alfons V Wspaniałomyślny (1416–1458) — w pobliżu monarchy przechowywano zdobioną srebrną szkatułkę pełną rozmaitych łakoci¹¹¹. Z kolei Marcin I Ludzki (1396–1410) był pod tak dużym wrażeniem ilości i rodzajów słodczy przywiezionych przez kupców korzennych do pałacu Valldaura w okolicach Barcelony, że nie omieszczał o tym wspomnieć w jednym ze swoich listów¹¹².

Na dworach władców Korony Aragonii słodczy serwowano oczywiście również podczas oficjalnych spotkań, zwłaszcza w trakcie wystawnych uczt i przyjęć. I tak wspomniany powyżej Jan I (1387–1396), chcąc uczcić pobyt króla Nawarry, zamówił duże ilości słodczy oraz cukierków z orzechami¹¹³.

¹⁰⁷ C. Vela i Aulesa, *Col·lació...*, s. 677.

¹⁰⁸ E. González Hurtebise, *Inventario de los bienes...*, s. 148–188; D. Girona i Llagostera, op. cit., s. 553.

¹⁰⁹ W tym przypadku znane są imiona i nazwiska ówczesnych „cukierników”. *Dragea francesa* przygotowywał dla Jana I Bernat Terré, zaś *codonyat i sarriada* sporządzał Berenguer Cavaller. Obaj pochodzili z Girony i zostali określani mianem *especier*: J.M. Roca, *Johan I...*, 253–254; I. Maranges, *Dolços...*, s. 29.

¹¹⁰ O. Schena, *Le leggi...*, Cagliari 1984, s. 140; *Ordinacions...*, s. 94; I. Maranges, *Dolços...*, s. 29.

¹¹¹ E. González Hurtebise, *Inventario de los bienes...*, s. 169, 172, 174; I. Maranges, *Dolços...*, s. 29.

¹¹² D. Girona i Llagostera, op. cit., s. 553; I. Maranges, *Dolços...*, s. 29.

¹¹³ *Ibidem*.

Kolejną okazją do jedzenia słodkości na dworze monarszym były święta oraz uroczystości kościelne bądź królewskie. Jak zaświadcniają rachunki z królewskiego skarbu, poddane analizie przez J. Guiral, podskarbi (katal. *mestre racional*) królestwa Walencji wielokrotnie nabywali słodycze z przeznaczeniem na dwór monarszy. Wiemy, że w 1414 r. na jego potrzeby zakupiono głowy cukru pochodzące z plantacji trzciny cukrowej w Castelló de Burriana oraz bliżej nieokreślone ilości słodyczy. W sumie jednorazowe zamówienie królewskie dotyczyło 110 kg słodyczy¹¹⁴.

Sześć lat później, w kwietniu 1420 r., z okazji świąt wielkanocnych zostały nabyte liczne słodkości na potrzeby dworu Alfonsa V Wspaniałomyślnego. Rachunki skarbowe wymieniają zielony imbir, kandyzowaną skórkę z zielonych cytryn, kandyzowaną tykwę, konfiturę pigwową, draże i cukierki z orzeszkami piniowymi, anyżem, migdałami w masie cukrowej oraz pistacjami z Egiptu i Persji¹¹⁵. Ponowne zamówienie dla tego władcy, tym razem w ilości 129 kg, zostało zrealizowane w lipcu 1420 r. Zakupione słodycze wysłano na Sycylię, gdzie wówczas przebywał monarcha prowadzący działania wojenne. Wiadomo również, że 5 lat później cukiernik Pere Dezpla dostarczył na dwór 116 kg słodyczy, zaś *especier* Macia Marti 10 kg cukru w 6 głowach. W 1425 r. dostawy słodkości na potrzeby dworu królewskiego realizował też Nicolau de Santa Fe¹¹⁶.

W latach 1435–1436 rachunki skarbu z Palermo odnotowują kolejne nabytki słodyczy. 15 września 1435 r. na potrzeby króla kupiono wyroby o wartości 15 uncji, 9 tari i 2 grana, zaś niecały miesiąc wydano trzykrotnie więcej, bo 47 uncji, 5 tari i 16 grana. O wadze tego rodzaju produktów świadczy fakt, że składano specjalne zamówienia na konkretne rodzaje słodyczy. W dokumencie z 12 marca 1435 r. urzędnik dokonujący zakupów na potrzeby dworu precyzyjnie wymienia pożądane produkty: kandyzowane migdały (50 rotoli), cukierki z kolendrą (*seliandre*, 70 rotoli), cukierki anyżowe (*batafalua menuda*, 50 rotoli), *cugusta cuberta de zuccharo* (20 rotoli), kandyzowane gruszki (40 rotoli), jabłka i dynie (60 rotoli), cynamon (10 rotoli) i cukier (2 cetnary).

Również w następnych latach dokonywano zakupów słodyczy. Dla przykładu na rachunku z 8 października 1436 r. obok takich towarów jak płótna, świece czy pochodnie znajdowały się także słodycze, za które w sumie zapłacono 21 uncji, 17 tari i 16 grana¹¹⁷.

Jak zauważa M. Ouerfelli, wydatki związane z nabywaniem słodkich wyrobów znacząco wzrosły w latach 40. XV w, co miało związek ze zdobyciem

¹¹⁴ J. Guiral, *Le sucre...*, s. 119, na podstawie: ARV, Maestre Racional, vol. 36, fol. 128, 129r: 28 stycznia 1415.

¹¹⁵ J. Guiral, *Le sucre...*, s. 119–120, na podstawie: ARV, Maestre Racional, vol. 39, fol. 241: 1419; vol. 40, fol. 273: 1420.

¹¹⁶ J. Guiral, *Le sucre...*, s. 120, na podstawie: ARV, Maestre Racional, vol. 40; fol. 285: 30 lipca 1420; vol. 45, fol. 309v: 17 lipca 1425, fol. 330: 7 sierpnia 1425; J. Sanchis Sivera, op. cit., s. 28, przyp. 15.

¹¹⁷ M. Ouerfelli, *Le sucre...*, s. 637.

Neapolu przez Alfonsa Wspaniałomyślnego w 1442 r. i przekształceniem tego miasta w faktyczne centrum administracyjne Korony Aragonii. Odniesione zwycięstwo wymagało stosownej oprawy, dlatego władca nie szczędził wydatków na celebrację tego sukcesu. W trakcie uroczystości podawane były również słodczy. Jak wskazuje wspomniany badacz francuski, w latach 1441–1442 wydatki związane z ich zakupami wynosiły aż 106 uncji, 4 tari i 1 grana, zaś w ciągu kolejnych dwóch lat zostały potrojone i sięgały kwoty 302 uncji (w latach 1444–1445 zmniejszyły się i wynosiły już tylko 76 uncji, 16 tari i 14 grana). Choć M. Ouerfelli wskazuje, że wymienione kwoty są niepełne i nie obejmują wszystkich wydatków związanych z zakupem słodczy, to i tak są dobitnym świadectwem upodobań aragońskiego władcy. Jak można sądzić, regularnymi dostawami zajmował się dworski *aromatario*, do którego obowiązków należało przyrządzanie słodkości na królewski stół. W latach 1449–1450 pełniący tę funkcję Bernat Figueres za przyrządzone przez siebie słodkości zarobił co najmniej 2 tysiące dukatów¹¹⁸.

Warto wspomnieć także o zamówieniach pary władców katolickich, Izabeli Kastylijskiej i Ferdynanda Aragońskiego, z lat 1473–1478. Głównym dostawcą był Joan Gilabert, który wielokrotnie zaopatrywał monarchów w swoje wyroby. Wśród nich znajdowały się m.in. draże oraz cukierki pistacjowe, migdałowe i anyżowe. Jak wskazuje J. Guiral, zamówieniom tym towarzyszyły dostawy aromatyzowanych głów cukrowych, zwanych z katalońska *pans de gaçull o llavamans*, którymi zbierano pył pozostający na rękach po zjedzeniu cukru¹¹⁹.

Wiadomo również, że Jacme Bonança w marcu 1483 r. dostarczył na dwór monarszy 24 ciasta z masy migdałowej, na których widniały herby władców: jarzmo i wiązka strzał, przystrojone kwiatami oraz płatkami srebra i złota. Z kolei w listopadzie 1483 r. Jacme de Santa Fe na potrzeby dworu przyrządził (w niewielkich słoikach) 41 kg konfitur z jabłek, gruszek, skórek zielonych cytryn, pigw i tykw. Następne królewskie zamówienie, z grudnia 1383 r., opiewało na 80 kg słodczy¹²⁰. Zdaniem J. Guiral, składała się nań niezwykle wyszukana kompozycja, w skład której wchodziły jabłka, gruszki, dynie i cytrusy, zmieszane z konfiturą pigwowo-daktylową oraz skórkami z cytryn i pomarańczy. Jak wykazała uczona, średnie roczne dostawy słodczy na dwór monarszy w latach 1489–1506 wynosiły ok. 186 kg (w sumie 2420 kg!)¹²¹.

O skali zapotrzebowania na słodkości świadczą również rachunki królewskich małżonek, poddane analizie przez J.V. García Marsilla. Walencki uczony dowodzi, że w samym tylko 1403 r. na użytek dworu Marii de Luna, żony Marci-

¹¹⁸ Ibidem, s. 638. Wydatki na słodczy na dworze Alfona V w 1451 r. podaje D. Santoro, *Salute dei re...*, s. 267–268.

¹¹⁹ J. Guiral, *Le sucre...*, s. 120.

¹²⁰ Ibidem, na podstawie ARV, Maestre Racional, vol. 83, fol. 315: 1473 — 81,6 kg; vol. 84, fol. 283v: 1474 — 19,5 kg; vol. 85, fol. 281 — 35,5 kg; vol. 87, fol. 291: 1477 — 5,6 kg; vol. 88, fol 296: 1478 — 113 kg.

¹²¹ J. Guiral, *Le sucre...*, s. 120–121.

na I Ludzkiego w okresie od 5 stycznia do 1 listopada zakupiono 38 kg słodyczy o wartości 518 sous i 1 dinera. Pozornie wydawałoby się to niewielką ilością, gdyby nie częstotliwość zakupów. O skali spożycia świadczy fakt, że na około 300 dziennych zakupów słodycze nabywano aż 117 razy¹²². Niniejsze dane pozwalają więc stwierdzić, że w otoczeniu monarchy nie były one dobrem luksusowym, nabywanym sporadycznie, lecz nieomal powszednim elementem menu samych władców i ich najbliższego otoczenia.

Osobne miejsce zajmowały słodkości serwowane w trakcie królewskich uroczystości weselnych. W 1473 r. na przyjęcie weselne Anny, córki ks. Karola de Viana, a zarazem wnuczki króla Jana II, i Ludwika de la Cerda, księcia Medinaceli, które odbyło się w Saragossie, *especier* Joan Gilabert dostarczył 416 kg rozmaitych słodyczy, a wśród nich *confits* oraz *confits menus et confitures*, a także 50 ciast z masy migdałowej i liczne marcepany¹²³. Z kolei w 1315 r. Jakub II, poślubiając Marię, córkę cypryjskiego władcy Hugona III Lusignana, szóstą część jej posagu otrzymał właśnie w cukrze o wartości 50 tysięcy bizantów¹²⁴.

Doskonałą okazją do jedzenia słodyczy były również ważne wydarzenia państwowe. Na przykład, w 1492 r., bezpośrednio po zdobyciu Granady, na dwór Izabeli Kastylijskiej i Ferdynanda Aragońskiego zamówiono aż 337 kg słodyczy¹²⁵.

Konsumpcję słodkości wykorzystywano także jako swoisty przerywnik stosowany podczas długich rytuałów lub celebracji. Do takich bez wątpienia należało uroczyste wyniesienie władcy na tron. W świetle informacji zawartych w ceremoniale koronacyjnym władców Aragonii z czasów Piotra IV wiemy, że stosowne obrzędy w kościele były kilkakrotnie przerywane jedynie po to, by para królewska mogła wzmocnić się wykwintnymi cukierkami¹²⁶.

Te i inne przykłady wyraźnie zaświadczają, że w życiu ówczesnych monarchów wyroby cukiernicze miały swoje stałe miejsce. Jednocześnie z zachowanych wzmianek wynika, że konsumpcja słodkich wyrobów na monarszych dworach nie była zjawiskiem sporadycznym, lecz stanowiła istotny element dworskich zwyczajów. Zważywszy na koszty zakupu poszczególnych artykułów i fakt, że słodycze uchodziły za dobra luksusowe, dwór monarszy jawi się jako naturalny obszar konsumpcji tego typu dóbr, choć skala tego zjawiska jest trudna do ustalenia i wymaga osobnych badań.

Jak wynika z przeprowadzonej powyżej analizy źródeł w zakresie szeroko pojętej konsumpcji słodyczy, ich spożywanie — poza nielicznymi wyjątkami —

¹²² J.V. García Marsilla, *El luxe dels llèpols...*, s. 95, na podstawie: ACA, Reial Patrimoni, sèrie especial E, vol. 24.

¹²³ J. Guiral, *Le sucre...*, s. 120.

¹²⁴ J. Martínez Ferrando, op. cit., t. 1, s. 239; t. 2, s. 175–176; A. Riera Melis, *Il Mediterraneo...*, s. 19.

¹²⁵ J. Guiral, *Le sucre...*, s. 121, na podstawie: ARV, Maestre Racional, vol. 103, fol. 298: 1492 — 337 kg.

¹²⁶ *Ordinacions con los Reys e Reyna d'Aragó se consagren e s coronen*, (w:) *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós...*, s. 245, 265, 274; I. Maranges, *Dolços...*, s. 29.

nie należało do zjawisk całkowicie powszednich. Na obszarach średniowiecznej Korony Aragonii, podobnie jak i w innych krajach śródziemnomorskich, bądź to chrześcijańskich, bądź muzułmańskich, był to element celebracji wyjątkowych wydarzeń, zarówno na płaszczyźnie prywatnej, jak i publicznej. Na ogół słodczy jedzono przy okazji świąt lub wielkich uroczystości rodzinnych. Z jednej strony potwierdzało to wyjątkowość samego momentu, w którym były one spożywane, z drugiej zaś kontekst spożycia wskazywał na niezwykłość samych słodkości.

Pod koniec średniowiecza zwyczaj konsumowania słodkich wyrobów wszedł na stałe do tradycji kulinarnych Korony Aragonii i stał się na tyle popularny, że objął nie tylko dwór oraz ówczesną świecką i duchową elitę państwa, lecz również szerokie kręgi bogatego mieszczaństwa, na czele z kupiectwem barcelońskim. Warstwy posiadające delectowały się słodczymi zarówno na co dzień, jak i od święta, podczas gdy ludzie mniej zamożni mogli sobie na nie pozwolić jedynie przy okazji dużych świąt, rodzinnych bądź wynikających z kalendarza kościelnego.

4. Słodczy i ich spożycie w wybranych krajach włoskich w XIV i XV w.

Jak dowiedziono w poprzednim podrozdziale, na obszarach Korony Aragonii jedzenie słodczy na stałe weszło do rytuału biesiadnego jej mieszkańców. Chcąc jednak ocenić skalę i okoliczności ich spożywania oraz zbadać specyfikę zjawiska w odniesieniu do interesującego nas obszaru, konieczne jest dokonanie stosownego porównania. Zważywszy na fakt, że poruszanie tego zagadnienia w skali ogólnoeuropejskiej przekraczało by rozmiary niniejszej pracy, naszą uwagę skoncentrujemy na obszarach Italii, a więc terenach stosunkowo bliskich Koronie Aragonii ze względu na powiązania polityczne, gospodarcze i handlowe. Dodatkowo na taki wybór wpłynął fakt, że w XIV i XV w. w poszczególnych krajach włoskich rządzonych przez władców zakładających własne dynastie książęce kształtowały się zwyczaje, które rozprzestrzeniły się po całej Europie. Jedną ze stref oddziaływania były zwyczaje kulinarne, obejmujące również spożycie słodczy. Czy w tej perspektywie produkcja i konsumpcja słodczy w krajach Korony Aragonii mogły być efektem recepcji wysoko rozwiniętej włoskiej kultury kulinarnej?

Tak sformułowany problem wymaga postawienia kolejnych pytań. Jakie rodzaje słodczy jedzono na terenie Italii? W jakich okolicznościach były one spożywane? Jakie miejsce zajmowały w tamtejszym rytuale biesiadnym? Jakie funkcje i właściwości im przypisywano? To pytania, które będą wyznaczać kierunek rozważań w tym podrozdziale. Ich celem będzie poszukiwanie zasad wytwarzania poszczególnych słodczy oraz analiza okoliczności ich konsumpcji, przeprowadzona głównie na przykładzie wybranych państw włoskich leżących w północnej i środkowej części Półwyspu Apenińskiego — Genui, Mediolanu, Wenecji i Florencji — na przestrzeni XIV i XV w. Ze względu na wąskie ramy niniejszego opracowania poza obszarem mojego zainteresowania pozostanie kwestia spożycia słodczy na dworze papieskim.

Rozważania na temat włoskich słodkości należy zacząć od przybliżenia nazewnictwa funkcjonującego w tym zakresie w późnym średniowieczu. W analizowanym okresie na terenach państw włoskich wszelkie słodczyce przeważnie określano nazwą *confetti* (lub *confecti*)¹²⁷, rzadziej *confetture*¹²⁸, *confectione*¹²⁹ czy *confezzioni*¹³⁰. Wszystkie z wymienionych terminów miały charakter generalizujący i nie pozwalały na wyodrębnienie konkretnych rodzajów słodczych.

Na ich bogatą różnorodność wskazywały dopiero występujące w źródłach kulinarnych dodatkowe określenia, np. przydawki: *ognj sorte* czy *ognj rasone*¹³¹. W innym dokumencie spotykamy się z określeniem, że ilość słodkości kupionych na przygotowywaną ucztę była wystarczająca (*confetti assai*)¹³². Z rzadka wymienionym powyżej generalizującym terminom towarzyszą rozmaite desygnaty. Można je podzielić na kilka grup: odnoszące się do zdobienia poszczególnych produktów (*confecti dorati*)¹³³, miejsca ich wytwarzania (*confetti minuti da*

¹²⁷ Ms. Anonimo, Firenze, già Archivio famiglia Panciatichi (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 135–140 (rozdz. *Firenze e Pistoia, aprile 1388, Feste per la nomina a cavaliere di Giovanni Panciatichi*), s. 136, 138, 139; B. Corio, *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 266v, (w:) 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*), s. 143; Ms. acquisti e doni 302.1, Carte sciolte, Firenze, Archivio di Stato, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 145–147 [rozdz. *Firenze, 24 gennaio 1416, Corte imbandita da Antonio di Niccolò Castellani in occasione del suo matrimonio (?)*], s. 145, 146; P. di Marco Parenti, ms. Stroziano 574, classe XXV, Firenze, Biblioteca Nazionale, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 152–155 (rozdz. *Firenze, giugno 1469, Feste per le nozze di Lorenzo de' Medici e Clarice Orsini*), s. 152–154; *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, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 176–223 (rozdz. *Pesaro, 28 maggio 1475, Banchetto per le nozze di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona*), s. 198, 215; Ms. Milano, Archivio di Stato, *Relazione anonima di un cavaliere al seguito di Caterina Sforza*, (w:) 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*), s. 244; C. Benporat, *Note...*, s. 71.

¹²⁸ 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, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 224–236 (rozdz. *Rimini, 24 giugno 1475, Feste per le nozze di Roberto Malatesta e Isabella di Montefeltro*), s. 231.

¹²⁹ Eleonora d'Aragona, *Lettera da Campagnano a Diomede Carafa (?) datata 10 giugno 1473*, (w:) 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*), s. 171; *Ordine de le nozze...*, s. 210–211, 215.

¹³⁰ Ms. Firenze, Archivio Rucellai, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 148–151 (rozdz. *Firenze, giugno 1466, Feste per le nozze di Bernardo Rucellai e Nannina de' Medici*), s. 151; P. Mantegazza, op. cit., s. 235.

¹³¹ Maestro Martino, *Ms. Bühler 19, New York, Pierpont Morgan Library*, (w:) C. Benporat, *Cucina italiana...*, s. 284, 287, 289.

¹³² P. di Marco Parenti, op. cit., s. 153.

¹³³ Ms. Anonimo, Firenze, già Archivio famiglia Panciatichi..., s. 136.

Feligni)¹³⁴, sposobu przechowywania (*confectione de le ceste*)¹³⁵ czy wreszcie ich miejsca w menu danego przyjęcia (*confecti dinaçi e di rieto*)¹³⁶.

Jak wskazuje C. Benporat, termin *confetti* może być rozumiany dwojako. W szerszym zakresie w wiekach średnich oznaczał on ogół konfitur czy owoców kandyzowanych w miodzie lub cukrze. Ten sam termin był używany również jako desygnat *produktu złożonego z twardego jądra i powłoki cukrowej*. Jak wyjaśnia uczony, twarde jądro *confetti* mogły tworzyć różnego rodzaju ziarna, pestki, nasiona (np. kolendra, anyż), migdały, orzechy, rodzynki *cubebe*, a także cały szereg przypraw korzennych — cynamon, kardamon, gałka muszkatolowa i jej osnówka (*macis*) oraz imbir. Wszystkie wymienione składniki pokrywano białą polewą cukrową. Sporą część tego rodzaju słodczy obejmowano także wspólnym terminem *treggea* (o czym niżej)¹³⁷.

Z tym dwuzakresowym funkcjonowaniem pojęcia *confetti* zasadniczo zgadza się Enrico Carnevale Schianca. W przygotowanym przez siebie słowniku średniowiecznych terminów kulinarnych dodatkowo zaznacza, że słowo to w znaczeniu rzeczownikowym odnosi się zarówno do cukierków, jak i do słodczy z cukru¹³⁸. Według niego może być używane bezpośrednio do wyrobów z *zucchero lavotrato*, np. *tortelli di confetto rosato* to *tortelli di zucchero rosato*, jak i do *treggea* — małych cukierków złożonych z rdzenia, (najczęściej ziarna lub kawałka przyprawy korzennej) pokrytego na gorąco wieloma warstwami cukru (wł. *confetteria minuta*). W szerokim znaczeniu pojęcia *confetti* lub *confezioni* odnoszą się również do wyrobów na bazie owoców kandyzowanych (*canditi*) i galaretek (*gelatine*)¹³⁹.

Zdecydowanie rzadziej w materiałach źródłowych pojawiają się inne terminy na określenie słodczy. Autorzy opisów uczt sporadycznie posługują się ogólną i bardzo nieprecyzyjną nazwą *dolceza* (słodkości, współcześnie wł. *dolcezza*)¹⁴⁰

¹³⁴ Eleonora d'Aragona, op. cit., s. 175.

¹³⁵ *Ordine de le nozze...*, s. 211.

¹³⁶ G. Mazzatinti, *Inventari dei manoscritti delle Biblioteche d'Italia*, t. XII, 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, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 122–124 (rozdz. *Siena, dicembre 1326, Feste per la cavalleria di Francesco Bandinelli*), s. 123; C. Mazzi, *Descrizione della festa in Siena per la cavalleria di Francesco Bandinelli nel 1326*, „Bullettino Senese di Storia Patria”, t. XVIII, 1911, s. 336 sgg., (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 125–128 (rozdz. *Siena, dicembre 1326, Feste per la cavalleria di Francesco Bandinelli*), s. 126, 127.

¹³⁷ C. Benporat, *Note...*, s. 71–72.

¹³⁸ E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 178; G. Rebora, op. cit., s. 1542–1543.

¹³⁹ Przepis na *tortelli di confetto rosato* znajduje się w niewydanym fragmencie *Anonimo padovano*: E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 178–179.

¹⁴⁰ T. Calco, *Nuptiae Mediolanensium Ducum sive Johannis Galeacij cum Isabella Aragona, Ferdinandi Neapolitanorum Regis nepte*, (w:) *Tristani Chalci medilanensis historiographi, Residua e bibliotheca Patricij Nobilissimi Lucii Hadriani Cottae*, Milano 1644, s. 74–77, (w:) 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*

oraz pojęciem *zucherini*¹⁴¹, wskazującym na cukier jako główny surowiec produktu. W jednym przypadku pojawia się opisowy desygnat — *cibi [vari] fatti di zuccaro e mele et altre cose provocative alla gola* — określający przeznaczenie bliżej niezidentyfikowanych słodczy przygotowanych na bazie cukru i miodu, których spożycie ma pobudzać apetyt¹⁴².

Z analizowanych dokumentów wynika, że w poszczególnych państwach włoskich zarówno w XIV, jak i XV w. jedzono również cukierki określane mianem *traggea (triggea)*¹⁴³. Zdarza się, że źródła precyzyjniej podają ich rodzaj, np. raz występują jako *traggea bianca*. Opisowa nazwa *tragea di pere per mescolare* może wskazywać na odmianę cukierków gruszkowych¹⁴⁴. Z kolei termin *traggea grossa come corbezzole* odnosi się do słodczy wielkością zbliżonych do owoców chrósticy łagodnej, których średnica nie przekraczała 2 cm¹⁴⁵.

W jaki sposób wyrabiano poszczególne rodzaje *traggea*? Niezbędnych informacji w tym zakresie dostarczają nam zachowane włoskie książki kucharskie lub prace o charakterze medyczno-farmaceutycznym. Dzięki nim wiadomo, że przygotowanie tego typu słodkości wymagało zastosowania rozmaitych zabiegów.

Przyrządzanie nadziewanych cukierków z cukru i rozmaitych dodatków zaczynano od poddania wybranych składników obróbce termicznej. W tym celu sięgano po duży kociołek miedziany, dzięki któremu przygotowywaną miksturę w łatwy sposób można było przybliżać lub oddalać od paleniska, w zależności od pożądanej temperatury. Zaczynano od prażenia nad ogniem nadzienia do cukierków, którym — jak już wspomniano — mogły być m.in. nasiona, kawałki wybranych przypraw korzennych lub orzechy. Podczas prażenia należało pamiętać

Milano e alla sposa Isabella d'Aragona, nipote di Ferrante Re di Napoli, in occasione del loro incontro a Tortona), s. 265.

¹⁴¹ *Ordine de le nozze...*, s. 195; Ch. Ghirardacci, *Historia di Bologna*, (w:) *Rerum Italicarum Scriptores*, vol. XXXIII, p. 1, Città di Castello 1932, s. 235–241 (w:) 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 naturale di Ercole d'Este duca di Ferrara*), s. 252.

¹⁴² P. Morigia, *Descrittione fatta del convito del magno Giovan Gaicomo Trivultio, quando egli prese moglie*, (w:) *Historia dell'antichità di Milano*, (w:) 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*), s. 256.

¹⁴³ W źródłach zgromadzonych w publikacji C. Benporata termin *traggea (triggea)* pojawia się kilkakrotnie: C. Mazzi, op. cit., s. 123, 126; Ms. Anonimo, Firenze, già Archivio famiglia Panciatichi..., s. 135–136, 139; Ms. acquisti e doni 302.1..., s. 145, 146. Sam termin *traggea* wywodzi się z greckiego *trâg(h)ema* i można go 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 go także w kuchni do zdobienia tortów; wykorzystywano je w całości lub rozkruszone: E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 678.

¹⁴⁴ Ms. acquisti e doni 302.1..., s. 147.

¹⁴⁵ P. di Marco Parenti, op. cit., s. 153.

o ciągłym mieszaniu. Na tak przygotowane nadzienie wlewano rozgrzany cukier, po czym całość mieszano warząchwą lub — o ile było to możliwe — samymi rękami. Czynność tę powtarzano wielokrotnie. Każdorazowe dodanie cukru pokrywało nadzienie kolejną warstwą słodkiej otoczki. Ostatni etap to przesianie zawartości kociołka przez sito, by oddzielić drobne cukierki od większych. Po wszechnie uważano, że najmniejsze okazy są najlepsze¹⁴⁶.

E. Carnevale Schianca podaje, że w zależności od sposobu obróbki cukru uzyskiwano dwa rodzaje cukierków. Zastosowanie lekkiego podgrzewania, zwanego *levis coctionis*, tj. ogrzanie cukru do temperatury ok. 106°C — co przy braku precyzyjnych urządzeń pomiarowych stwierdzano wówczas, gdy masa cukrowa wzięta w dwa palce rozciągała się jak nitki — pozwalało uzyskać cukierki okrągłe i gładkie. Aby osiągnąć taki efekt, należało pokrywać je wieloma warstwami karmelizowanego cukru po wcześniejszym schłodzeniu poprzedniej warstwy¹⁴⁷. Z kolei bardzo mocne podgrzanie cukru (*fortis coctura*) sprawiało, że przyrządzane cukierki miały powierzchnię chropowatą.

Ze wspomnianej już pracy Paolo Suardiego dowiadujemy się jak na gruncie włoskim wyglądał proces przygotowania cukierków anyżowych. Autor zaczyna od opisu techniki obróbki anyżu — najpierw ziarna wsypywano do miski, potem pokrywano je lekko podgrzonym cukrem. Całość mieszano ręką, aby cukier dobrze oblepił anyż, następnie cukrowe draże pozostawiano do osuszenia¹⁴⁸.

Nieco inaczej uzyskiwano cukierki cynamonowe. Paolo Suardo podaje, iż w celu ich przyrządzenia należało warstwę cynamonu oddzieloną od zdrewniałej kory pokroić w cienkie paski. Te ostatnie prażyło się w misce nad ogniem według ogólnych zasad stosowanych do przyrządzania słodczy. Następnie do cynamonu dodawano cukru i stopniowo zwiększano temperaturę mikstury, ciągle ją mieszając. Dzięki takiej metodzie postępowania cukier pokrywał całość kolejnymi warstwami. Jak zauważa E. Carnevale Schianca, słodczyce te miały pikantny smak. W opinii włoskiego badacza ten rodzaj cukierków był często fałszowany: zamiast świeżego cynamonu dodawano surowiec zleżały lub zastępowano go imbirem¹⁴⁹.

Jak już wspomniano powyżej, źródła podają, że *traggea* mogły mieć różnorakie nadzienia. Niekiedy przypisywano im właściwości farmaceutyczne. Z tego względu cukierki kolendrowe spożywano przeważanie po posiłku. Miało to gwarantować, że *opary wychodzące z żołądka do głowy zostaną w porę powstrzymane*

¹⁴⁶ L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 28–47; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 178.

¹⁴⁷ P. Suardo, op. cit., fol. XXXIVr; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 38–39.

¹⁴⁸ P. Suardo, op. cit., fol. XXXIVr; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 38–39; *Menu di corte*, Ms. Registri Ducali e Missive, cart. 11, doc. 8, Milano, Archivio di Stato (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 157–160 (rozdz. Roma (?), gennaio 1473(?), *Convito principesco*), s. 160; Ms. Milano, Archivio di Stato, *Relazione...*, s. 175; P. Mantegazza, op. cit., s. 235.

¹⁴⁹ P. Suardo, op. cit., fol. XXXIIIv; *Menu di corte...*, s. 160; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 110.

(*ad reprimendos vapores caput petentes*)¹⁵⁰. Według współczesnych także anyż mógł być stosowany jako remedium na problemy trawienne (np. wzdęcia), dlatego cukierki anyżowe jedzono profilaktycznie przed lub po zakończeniu posiłku¹⁵¹. Poza tym *anisī confecti* miały inne, rozmaite zastosowania, np. używano ich do dekorowania potraw z gotowanych ryb, dodawano do *giuncata* z migdałów lub wykorzystywano do posypywania *vivanda rosata* i *vivanda camellina*.

Opisane powyżej typy cukierków włoskich zasadniczo nie odbiegają od analogicznych wyrobów tego typu, spożywanych w krajach Korony Aragonii.

Wiemy, że w XV-wiecznej Italii powodzeniem cieszyły się także inne rodzaje słodczy. Źródła podają, że podczas przyjęć serwowano m.in. cukrowe paluszki zwane *manus Christi* (*Menechristi indorati in tazze d'oro avanti pasto*)¹⁵². Przyrządzano je, podgrzewając cukier do 117,5°C, co w ówczesnej tradycji cukierniczej było nazywane trzecim stopniem gotowania — *terza cottura*. Do cukru poddawanego obróbce termicznej dodawano wodę różaną lub fiołkową albo sproszkowane perły. Rozgrzaną masę wylewano na marmurową powierzchnię lekko posypaną mąką lub zwilżoną olejem migdałowym. Po wystygnięciu gotowy produkt pokrywano złotem w listkach¹⁵³.

Lubujące się w słodkościach włoskie elity nie gardziły również spożywaniem ziaren poddanych procesowi kandyzowania. Do przyrządzenia tego typu słodczy wykorzystywano m.in. migdały (*mandorle confette*¹⁵⁴, *mandorle col zucchero o mele*¹⁵⁵), orzeszki piniowe¹⁵⁶ oraz orzechy laskowe¹⁵⁷.

W zachowanych przepisach można znaleźć dość dokładne wskazania dotyczące przyrządzania migdałów i orzechów włoskich, które zasadniczo nie odbiegały od znanych nam już sposobów katalońskich. Oba rodzaje orzechów musiały być odpowiednio miękkie. Zgodnie z zaleceniami receptury z *Anonima weneckiego pt. A chonfetare mandorle fresche e persiche fresche e nocte fresche vogleno essere zovenette, né dure, né tenere, etc.* migdały wykorzystywane do kandyzowania

¹⁵⁰ Dwa przepisy na wyrób tego rodzaju słodczy podaje P. Suardo, op. cit., fol. XXXIIIv; *Menu di corte...*, s. 160; B. Corio, *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 418v..., (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 171–177 (rozdz. *Roma, 7 giugno 1473, Convito di Pietro Riario Cardinale di S. Sisto in onore di Eleonora d'Aragona sposata a Napoli per procura con Ercole I duca d'Este*), s. 175; P. Mantegazza, op. cit., s. 235.

¹⁵¹ P. Suardo, op. cit., fol. XXXIVr; L. Mancusi Sorrentino, op. cit., s. 56; Martino de Rubeis, op. cit., nr 174, s. 209; Platina, op. cit., s. 190, 191; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 39.

¹⁵² Ms. Milano, Archivio di Stato, *Relazione...*, s. 173.

¹⁵³ P. Suardo podaje receptury na trzy rodzaje *manus Christi*: różane, fiołkowe i perłowe: P. Suardo, op. cit., fol. XXXIVr–XXXIIIv; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 381–382.

¹⁵⁴ P. Suardo, op. cit., fol. XXXIIIv; P. di Marco Parenti, op. cit., s. 154.

¹⁵⁵ Ms. Anonimo, Firenze, già Archivio famiglia Panciatichi..., s. 136.

¹⁵⁶ *Menu di corte...*, s. 160; P. di Marco Parenti, op. cit., s. 153, 154; B. Corio, *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 418v..., s. 175; E. Barbaro, ms. cod. 803, c. 84 sgg., Milano, Biblioteca Trivulziana, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 255 (rozdz. *Napoli, aprile 1488, Banchetto per le nozze di Gian Giacomo Trivulzio e la seconda moglie Beatrice d'Avalos d'Aquino*), s. 255.

¹⁵⁷ P. Suardo, op. cit., fol. XXXIIIr.

musiały być cierpkie, zielone i delikatne. Obróbkę zaczynało się od zrobienia w nich szpilką czterech otworów. Następnie wkładano je do wody, choć przepis nie precyzował, jak długo miało trwać owo moczenie. Wiadomo natomiast, że wodę należało wielokrotnie zmieniać. Później przez kwadrans gotowano migdały w innej wodzie, a przez kolejne 2 dni suszono w cieniu. Po upływie tego czasu dziury w orzechach należało nafaszerować 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*. Do kandyzowania orzechów włoskich wybierano sztuki miękkie, bez twardego środka. Orzechy delikatnie obierano, a potem w 2 lub 3 miejscach dziurawiono. Następnie gotowano je w syropie miodowym i przyprawiano korzeniami. Dalsze kroki były identyczne jak przy kandyzowaniu innych owoców¹⁵⁸.

Nieco odmienny przepis zawarto w zbiorze *Anonima weneckiego*. Wspomniana receptura zaleca postępowanie zbliżone do zasad przyrządzania migdałów, z tą wszelako różnicą, że w orzechach robiono 6 (a nie 4) otworów do faszerowania. Przygotowywany produkt należało gotować przez pół godziny, następnie suszyć przez 3 dni¹⁵⁹.

Ogólnie rzecz biorąc, przyrządzanie owoców kandyzowanych było długotrwałe i wymagało wykonywania zabiegów pozwalających na odwodnienie przyrządzanych owoców i ich jednoczesną konserwację. Podobnie jak w przypadku cukierków, i tu uzyskiwano dwie zasadnicze grupy produktów. Pierwszą tworzyły słodczy zwane z włoska *canditi*. Owoce musiały być odpowiednio przygotowane, oczyszczone i obrane, niekiedy poddawano je wstępnemu gotowaniu. Następnie umieszczano je w miodzie lub syropie cukrowym, który pochłaniał naturalną wilgoć danego produktu. Potem owoce (bądź ich kawałki) odcędzono, a odlany syrop ponownie gotowano¹⁶⁰. Po tych zabiegach owoce ponownie zanurzano w zgęstniałym syropie i odstawiano, aż część zalewy wyparuje, a reszta stwardnieje. Gotowanie syropu i umieszczanie w nim owoców powtarzano wielokrotnie. Czasem proces upraszczano, gotując owoce w samym syropie¹⁶¹. Według tych zasad przyrządzano cedraty, jabłka i pomarańcze. Przyjrzyjmy się treści poszczególnych receptur.

Pierwszy z przepisów na kandyzowanie cedratów (wł. *cedro*) zawarty jest w zbiorze *Anonimo padovano*. Zgodnie z tą recepturą owoce należało najpierw moczyć w wodzie przez 2 dni, następnie zlać wodę, a cedraty zalać miodem. Po upływie kolejnych 2 dni czynności należało powtórzyć ok. 4–5 razy¹⁶².

¹⁵⁸ E. Faccioli, op. cit., t. I, nr CXXVII, s. 102; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 380.

¹⁵⁹ E. Faccioli, op. cit., t. I, nr CXXVII, s. 102; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 438.

¹⁶⁰ E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 179.

¹⁶¹ P. Suardo, op. cit., fol. XXXIIIv; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 179.

¹⁶² E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 179.

Drugi ze znanych sposobów pochodzi z rękopisu opactwa z Morimondo. Według niego przyrządzanie kandyzowanych cedratów należało zacząć od obrania owoców i pokrojenia ich na kawałki. Te umieszczano w odpowiednim naczyniu wypełnionym wodą *tak gorącą, jak tylko ręka zdoła znieść*. Następnie odstawiano całość na 20 dni, przy czym codziennie należało zmieniać wodę. Po upływie tego czasu gotowano owoce w wodzie *per octo pater noster e oto ave maria*. Następnie cedraty zalewano najpierw zimną wodą, a potem gotowanym miodem i zostawiano na 3 dni. Po tym czasie trzeba było zagotować miód i ponownie zalać nim owoce. Tak przyrządzone cedraty należało odstawić na rok¹⁶³.

Kolejnym rodzajem słodkich wyrobów były konfitury z jabłek. Według receptury ze zbioru Ambrogio de Oderico z Genui, do ich przygotowania potrzebne były dwa rodzaje jabłek: 2 funty owoców słodkich i wonnych oraz tyle samo kwaśnych. Wszystkie trzeba było dobrze umyć, obrać i pokroić na plasterki. Tak przygotowane jabłka gotowano z 3 funtami cukru i 1 funtem wody różanej. Do mikstury należało również dodać po 15 drachm¹⁶⁴ 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 także, że jej spożywanie może znacząco poprawić nastrój człowieka¹⁶⁵.

Natomiast receptura zawarta w *Anomino veneziano* to przepis na jableczną kompozycję uboższą w składniki, zbliżoną swoją konsystencją do galaretowatej konfitury pigwowej i brzoskwiniowej (o czym niżej). *Confetti de melle apio o de pome paradiso* to, zdaniem E. Carnevale Schianki, galaretowate kosteczki, uzyskiwane w następujący sposób: jabłka należało obrać, zetrzeć i suszyć przez 2 dni; po upływie tego czasu winno się je gotować przez 1–2 godziny, a następnie dodać przyprawy; kolejną czynnością było rozłożenie pulpy na wilgotnym kamieniu (autor przepisu zalecał, by zrobić to *a modo di foio grosso men de mezzo dido*), następnie owoce należało schłodzić, a zgęstniałą masę pokroić na kosteczki i włożyć do pudełka, kładąc pod spód i na wierzch liście laurowe¹⁶⁶.

Ze zbioru *Anonima weneckiego* pochodzą 2 przepisy na przetwory z pomarańczy. Pierwszy z nich, zatytułowany *Ranciata buona e delicata*, dotyczy wyrobu kandyzowanych skórek pomarańczowych. Skórki należało oddzielić od miąż-

¹⁶³ E. Carnevale Schianca podaje, że niepublikowanym XV-wiecznym 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 umieszczonych w niej wskazówek miały być użyte do tzw. konfitury złożonej, zwanej *composta*, przyrządzanej m.in. z gotowanego moszczu, goździków i cynamonu: ibidem, s. 147–148 oraz XIV.

¹⁶⁴ L. Balletto, op. cit., s. 244. Jak podaje E. Carnevale Schianca, 1 drachma we włoskim systemie farmaceutycznym to 2,986 g. Zwyczajowo stosowano jednak nieco większą jednostkę, która w przeliczeniu wynosiła 3,36 g, zob. E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 205, 386.

¹⁶⁵ L. Balletto, op. cit., s. 244; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 386.

¹⁶⁶ E. Faccioli, op. cit., t. I, nr CXXXII, s. 104; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 389.

szu, potem usunąć z nich jak najwięcej białych włókien, wreszcie pokroić je na kawałki. Tak przygotowane skórki moczo w wodzie przez 15 dni, by pozbyć się nadmiaru goryczy. Kolejną czynnością było gotowanie ich w wodzie tak długo, aż zmiękną. Później suszono je przez 3 dni, a po kolejnym zagotowaniu, tym razem w miodzie, cedzono. Czynność tę należało powtórzyć, tym razem w następnej porcji miodu, do której dodawano przyprawę. Cały proces kontynuowano tak długo, aż *wszystko będzie dobrze ugotowane i zgęstnieje*. Następnie odstawiano miksturę na jakiś czas, by stała się jeszcze gęstsza. Żeby nie popsuć wyrobu, autor przepisu przestrzegał przed wystawianiem go na bezpośrednie działanie promieni słonecznych¹⁶⁷.

Drugi przepis z tego zbioru na kandyzowane skórki pomarańczy — *La ranciata batuta per altro modo* — zalecał rozpoczęcie prac od drobnego posiekania skórek. W tej postaci były one poddawane procedurze opisanej powyżej, jednak bez ostatniego gotowania. Choć przebieg procesu przygotowywania obu wyrobów był dość zbliżony, to finalnie otrzymywało się dwa różne produkty. W pierwszym przypadku uzyskiwano kandyzowane skórki, w drugim — rodzaj galaretki pomarańczowej¹⁶⁸.

W tym samym zbiorze znajdujemy również przepis na konfitury z dyni (*A chonfettare zuche per dui modi*)¹⁶⁹. Warzywa należało obrać, pociąć na kawałki i gotować w wodzie, by zmiękły. Następnie kawałki dyni moczo w 9 wazach z wodą, przekładając produkt kolejno do każdej z nich. Anonimowy autor na końcu przepisu zaznaczył, że powyższą procedurę można przeprowadzić w alternatywny sposób. Polegał on na umieszczeniu dyń w odpowiednim naczyniu, w którym przez 8 kolejnych dni zalewano je wrzątkiem i odstawiano. Zimną wodę zlewano przed ponownym użyciem wrzątku. Po zakończeniu tej procedury dynie suszono przez 3 dni w przewiewnym i zacienionym miejscu, a potem gotowano dwukrotnie w osobnych porcjach miodu. Autor receptury zaznaczył, że w celu osiągnięcia bardziej delikatnego wyrobu do miodu można było dodać cukru. Po zakończeniu gotowania produkt z miodem umieszczano w szklanym naczyniu i ponownie odstawiano na 15 dni w przewiewne miejsce (ale nie nasłonecznione), by dynie wchłonęły miód.

Kandyzowane wyroby o konsystencji galaretki uzyskiwano z soków i pulpy rozgniecionych owoców zmieszanych z przyprawami oraz miodem lub cukrem. Taka masa gęstniała na skutek długotrwałego gotowania. Po schłodzeniu zyskiwała galaretowatą konsystencję, co pozwalało ciąć ją na kawałki (w kostkę lub

¹⁶⁷ E. Faccioli, op. cit., t. I, nr CXXX, s. 103–104; Maestro Martino, *Ms. Bühler 19...*, s. 282; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 548.

¹⁶⁸ E. Faccioli, op. cit., t. I, nr CXXXI, s. 104; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 548. W zbiorach włoskich znajdujemy też inne przepisy, w których wykorzystywano kandyzowane skórki pomarańczy. Dla przykładu *ranciata* była dodawana do *torta negra*: G. Palmero, *Entre culture...*, vol. II, § 795, s. 199–200 [fol. 170r], a także do *torte o vero ravioli quadragessimali gentilissimi*: ibidem, § 1233, s. 266 [fol. 227 v].

¹⁶⁹ E. Faccioli, op. cit., t. I, nr CXXIX, s. 103; P. di Marco Parenti, op. cit., s. 154.

romby). Te ostatnie obtaczano cukrze i sproszkowanych korzeniach. Przykładami *gelatine* są konfitury z pigw i brzoskwiń¹⁷⁰.

Przyjrzyjmy się bliżej poszczególnym przepisom na tego typu wyroby. Pierwszym z nich jest słodka, galaretowata konfitura pigwowa, zwana z włoska *cotognata*. Z interesujących nas terenów zachowały się co najmniej 3 przepisy na ten rodzaj słodczy.

Według zaleceń pochodzących ze zbioru *Anonimo veneziano*, opatrzonego tytułem *A ffare codognato bono vantagiato*, najpierw należało ugotować pigwy, a następnie przetrzeć je przez sito. Kolejnym krokiem było wystawienie przygotowywanego produktu na zewnątrz (*all'aria*) na 3 dni. Później na każdy funt masy należało dodać 3 funty miodu. Połączone składniki stawiano na ogień i podgrzewano, ciągle mieszając. W trakcie do masy dodawano przyprawy korzenne. Przepis zalecał, aby w przypadku przyrządzania mikstury dla osoby chorej korzenie zastąpić cukrem. Po ostatnim gotowaniu miksturę wylewano na stół zwilżony wodą i rozciągnano *do warstwy o grubości pół palca*. Po stwardnieniu krojono ją na mniejsze części¹⁷¹.

Nieco odmienny był przepis umieszczony u *Anonima padewskiego*. Należało zacząć od podzielenia pigw na nieduże kawałki i usunięcia części ogryzka razem z pestkami (zostawiano za to skórkę). Pigwy gotowano w wodzie, dopiero po ugotowaniu obierano i przecierano przez sito. Na 12 funtów przecieru należało dać od 8 do 12 funtów miodu. Mieszaninę stawiano na ogniu w glazurowanym garnku. Przepis podawał prosty sposób na sprawdzenie tego, czy pigwa jest należycie zagotowana — w tym celu powinno się wziąć ją na koniec noża i schłodzić. Gdy zgęstnieje i oderwie się łatwo od noża, to znak, że jest gotowa. Na koniec do mikstury dodawano korzeni (opcjonalnie). Gotowy produkt przechowywano w *vasetti* i *scatole* (pudełkach), a przed podaniem mógł być dzielony na kawałki¹⁷².

Od powyższych przepisów znacząco odbiegała receptura na *cotognata de zucchero*, pochodząca ze zbioru *Anonimo lucano*. Ten rodzaj wyrobu przyrządzano z całych pigw pieczonych w piecu. Po upieczeniu owoce były obierane, a później moczone. Następnie przecierano je tkaniną w celu osuszenia, po czym gotowano z cukrem, niewielkim dodatkiem wody różanej i ziarnami piżma¹⁷³.

Jako ciekawostkę warto podać, że to właśnie ten rodzaj słodczy był w wiekach średnich najbardziej rozpowszechniony. Główne centra jego produkcji znaj-

¹⁷⁰ E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 179, 190–191.

¹⁷¹ *A modo de schachi e militi in uno albarelo con spezie e con alloro*: E. Faccioli, op. cit., nr CXXXIII, s. 104–105; P. Morigia, op. cit., s. 256; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 191.

¹⁷² Przepis na *codoni confetti* znajduje się w rękopisie *Anonimo padovano*, c. 63r–63v. *Codoni confetti* wchodziły również w skład *ravioli di codognato*; przepis: ibidem, c. 32v; informacje o tym podaje: E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 191.

¹⁷³ W edycji *Anonimo lucano* brak tego przepisu, który w zestawieniu początkowym (*tabula*) figuruje jako przedostatni: L. Mancusi Sorrentino, op. cit., s. 35, 89. Powyższe dane podają za: E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 191.

dowały się w Genui i Reggio Emilia. *Cotognata* sprzedawano pokrojone w kostkę lub romby i pakowano je do szklanych naczyń lub okrągłych, drewnianych pudełek. Czasem stosowano pojemniki o dnach zdobionych płaskorzeźbą — wówczas wlewano do nich gorącą masę, w której wzór z łatwością się odbijał¹⁷⁴.

W średniowieczu bardzo popularne w państwach włoskich były kandyzowane brzoskwinie (wł. *persicata*). W opinii części ówczesnych uczonych owoce te uchodziły za zimne i mokre, jednakże te negatywne cechy można było zniwelować poprzez np. gotowanie. Najlepszym ze sposobów na pozabawienie brzoskwiń ujemnych konotacji było przekształcenie ich w owoce kandyzowane. Stosowne przepisy znajdują się w zbiorze *Anonima weneckiego* i wśród receptur zamieszczonych w kompilacji genueńskiego medyka Ambrogio de Oderico.

Pierwszy z nich, opatrzony tytułem *A chonfetare mandorle, persiche e nocte fresche*, był dość ubogi w dokładne wskazówki. Zalecał jedynie użycie cierpkich owoców, które — w przeciwieństwie do migdałów i orzechów — tylko raz gotowano w miodzie¹⁷⁵.

Z kolei receptura pochodząca ze zbioru Ambrogio de Oderico opisuje *confectio* przyrządzane z brzoskwiń (*persicis*) i moreli (*chrisomillis*). W pierwszym przypadku należało wziąć 4 funty jeszcze niezupełnie dojrzałych brzoskwiń, ze skórką, ale bez pestek. Owoce rozgniatano do uzyskania kremowej konsystencji miąższu. Potem brzoskwiniową pulpę gotowano w białym aromatyzowanym winie, dodawano 2 funty cukru i pozostawiano do zgęstnienia. Według Ambrogio Oderico takie *confectio* zaspokajało pragnienie, wzmacniało żołądek, a także tłumiło nieprzyjemny zapach z ust¹⁷⁶.

Procesowi kandyzowania poddawano także inne owoce. W opisach późnośredniowiecznych uczt znajdujemy: gruszki (*pere confecte*¹⁷⁷, *pere confecte con çuccaro*¹⁷⁸, *pera guaste cum zucaro in piatelli*¹⁷⁹, *pera muscatela in confetere*¹⁸⁰), cytryny (*limoncini confecte*)¹⁸¹, posrebrzane limonki w syropie (*limoni siroppati inargentati*)¹⁸², granaty (*melagrane inzucarate*)¹⁸³, oliwki (*ulive confette*)¹⁸⁴, zło-

¹⁷⁴ Q. de Augustis, op. cit., s. XXXVIv–XXXVIIr; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 190–191.

¹⁷⁵ E. Faccioli, op. cit., t. I, nr CXXVII, s. 102; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 494–495.

¹⁷⁶ L. Balletto, op. cit., s. 244; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 494–495.

¹⁷⁷ G. Mazzatinti, op. cit., s. 123; C. Mazzi, op. cit., s. 126.

¹⁷⁸ G. Mazzatinti, op. cit., s. 123; C. Mazzi, op. cit., s. 127.

¹⁷⁹ Maestro Martino, *Ms. Bühler 19...*, s. 289.

¹⁸⁰ Ibidem, s. 282, 284.

¹⁸¹ T. Calco, op. cit., s. 262.

¹⁸² B. Corio, *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 418v..., s. 174.

¹⁸³ L. Genovesi, *Lettera a Barbara di Brandenburgo Gonzaga*, Mantova, Archivio Gonzaga E.XXV.13, Roma, 1973, 2 marzo, (w:) 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*), s. 165; *Ordine de le nozze...*, s. 189; B. Corio, *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 418v..., s. 173.

¹⁸⁴ Ch. Ghirardacci, op. cit., s. 251.

cony koper w cukrze (*finochii coperti de zucharo*¹⁸⁵ *et dorati in altre confectiere*¹⁸⁶, *finoghio inzucarato et indorato*¹⁸⁷) i wiśnie (*cerase in confetere*)¹⁸⁸. Choć zachowane do naszych czasów włoskie księgi kucharskie nie zawierają odrębnych przepisów poświęconych przyrządzaniu wymienionych owoców, można domniemywać, że proces ich kandyzowania nie obiegał zasadniczo od procedur opisanych powyżej.

Ostatnią grupę włoskich słodczy tworzą marcepany¹⁸⁹. Były one niezwykle popularne, czego dowodem może być ich aż 17-krotne występowanie na łamach źródeł zebranych przez C. Benporata. Wzmianki często dotyczą spożywania marcepanów na ucztach — potwierdza to wyjątkową predylekcję ówczesnych biesiadników do tego rodzaju słodkości¹⁹⁰.

Marcepany występowały w różnych kształtach. Konsumenci — w zależności od gustu — mieli do dyspozycji albo wyroby małe i delikatne/lekkie (*marzipani piccoli e sottili*)¹⁹¹, albo duże i pozłacane (*marzipani grandi dorati*)¹⁹². Mistrz Marcin (Maestro Martino), autor jednego z włoskich kompendiów kulinarnych, podaje recepturę na ten rodzaj słodkości i notuje, że marcepany mogą być wykorzystywane do dekorowania potraw (*marzipani dece cum arme del principe*)¹⁹³. Przepis na marcepan spisał również Paolo Suardo¹⁹⁴.

Wyrobem zbliżonym do marcepanów była *pasta de lavuri de zuccaro*, stanowiąca rodzaj masy marcepanowej. Stosowna recepturę została zamieszczona w zbiorze *Anonimo lucano*. Do przygotowania tego rodzaju kompozycji należało użyć 4 uncje migdałów oraz funt cukru i wody różanej. Migdały najpierw moczo- no przez 12 godzin, potem suszono. Następnie dodawano do nich cukier zmieszany z wodą różaną i odstawiano do zgęstnienia. Całość zagotowywano i wy-

¹⁸⁵ Maestro Martino, *Ms. Bühler 19...*, s. 284, 287.

¹⁸⁶ *Menu di corte...*, s. 160.

¹⁸⁷ Maestro Martino, *Ms. Bühler 19...*, s. 289.

¹⁸⁸ W tym przypadku pojawia się określenie *cerase in confetere*, co może wskazywać na związek z owocami kandyzowanymi: ibidem, s. 283, 286.

¹⁸⁹ E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 383. Szerzej zob. B. Maggi, op. cit., s. 73–84; S. Leone, op. cit., s. 83–86; F. Sorrentino, op. cit., s. 57–62.

¹⁹⁰ P. di Marco Parenti, op. cit., s. 154; B. Corio, *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 266v..., s. 142; Ms. Milano, Archivio di Stato, *Relazione...*, s. 170, 171, 175; *Ordine de le nozze...*, s. 193, 215; P. Mantegazza, op. cit., s. 235; Ch. Ghirardacci, op. cit., s. 250, 252; Ms. miscellaneo R 3550, Sheffield, Ruskin Gallery, cc. 64v–67r, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 264–278 (rozd. *Roma, 4 giugno 1492, Convito offerto da monsignore Ascanio Sforza, fratello di Ludovico il Moro, a Ferrandino principe di Capua, baroni e ambasciatori*), s. 275; Maestro Martino, *Ms. Bühler 19...*, s. 284, 287, 289.

¹⁹¹ Ms. Stroziano 574, cl. XV, c. 125 sgg., Firenze, Biblioteca Nazionale, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 237–240 (rozd. *Firenze, 16 febbraio 1476, Convito organizzato da Benedetto Salutati e altri mercanti Fiorentini per i figli del Re di Napoli*), s. 239.

¹⁹² *Menu di corte...*, s. 159; *Ordine de le nozze...*, s. 193.

¹⁹³ Maestro Martino, *Ms. Bühler 19...*, s. 291.

¹⁹⁴ P. Suardo, op. cit., fol. XXXIVr.

lewano na płaską powierzchnię do schłodzenia. Po dodaniu *zuccero muschiato* utwardzona masa dawała się ciąć na kawałki¹⁹⁵.

Przytoczone receptury stanowią nieocenione źródło wiedzy służące bliższemu poznaniu zasad wyrobu włoskich słodczy. Ich analiza pozwala zgłębić tajniki dawnego rzemiosła cukierniczego (*artificium zuccari*), którym zajmowali się ówcześni aptekarze — *speziari*.

Zaprezentowane powyżej typy słodczy włoskich wykazują szereg analogii z rodzajami słodkości występującymi w Koronie Aragonii. Jednak choć na obu obszarach były znane zarówno konfitury i owoce kandyzowane, jak i cukierki oraz marcepany, to każdy z nich cechował się inną specyfiką typologiczną poszczególnych wyrobów. Dodatkowo, w świetle poszukiwań źródłowych, nugaty wydają się być produktem typowo katalońskim.

Zestawienie przepisów na zbliżone typy wyrobów prowadzi do wniosku, że na terenach Korony Aragonii najbardziej popularne były owoce kandyzowane, konserwowane głównie miodem, zaś na obszarach włoskich preferowano przetwory wytwarzane z cukru. Ponadto w Koronie Aragonii procesowi kandyzowania poddawano zarówno owoce, jak i warzywa korzenne (np. marchewki, korzeń ostu czy chrzanu), na terenach włoskich ograniczano się niemal wyłącznie do owoców, a jedynie sporadycznie przetwarzano pojedyncze warzywa (np. dynie). Choć większość wykorzystywanych rodzajów owoców była wspólna dla obu obszarów, zdarzały się jednostkowe wyjątki. Przykładem produktów, na bazie których powstawały słodczy, charakterystycznych dla państw włoskich były granty, oliwki czy koper, o kandyzowaniu których źródła katalońskie milczą.

Uwagę zwraca także wyraźnie uboższa na gruncie państw włoskich gama konfitur. Co więcej, te ostatnie produkowano z gatunków prawdopodobnie nie przetwarzanych w Koronie Aragonii (np. moreli). Dostępne źródła zdają się wskazywać, że w Italii konfitury zostały wyparte przez cieszącą się dużą popularnością galaretki. Warto dodać, że choć w Koronie Aragonii niektóre konfitury (np. pigwowa) miały galaretowatą konsystencję, to analizowane przepisy katalońskie nie wspominają o ich konfekcjonowaniu. Z kolei na terenach włoskich chętnie dzielono ją na małe kawałki i efektownie pakowano lub — dzięki użyciu odpowiednich drewnianych foremek z reliefowym wzorem — nadawano galaretkom ozdobne kształty.

Nie były to jedyne zauważalne różnice dotyczące słodczy występujących na obu porównywanych obszarach. Ponadto część z nich odnosiła się nie tylko do samego produktu, ale i sposobu jego przyrządzania. Zjawisko wytwarzania tego samego typu słodkości, ale różnymi metodami, możemy zaobserwować w przypadku przetworów z pigwy. W świetle przepisów włoskich ugotowane i roztarte owoce wystawiono na kilka dni na świeże powietrze, dzięki czemu finalna substancja posiadała twardszą, galaretowatą konsystencję. Dane źródłowe pochodzą-

¹⁹⁵ L. Mancusi Sorrentino, op. cit., s. 84–85; E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale...*, s. 724.

ce z Korony Aragonii nie potwierdzają takiego sposobu postępowania. Tam ugotowaną masę owocową z miodem lub cukrem wylewano na gładką powierzchnię i zostawiano do ostygnięcia.

Wyraźne różnice dają się dostrzec także w wyglądzie i smaku produktu finalnego. Przepisy włoskie zdają się sugerować, że na terenach Italii kładziono większy nacisk na wygląd zewnętrzny wyrobu (a nie smak, jak w przypadku Korony Aragonii). Dla przykładu, limonki były posrebrzane, zaś koper w cukrze — złocony. W świetle tej różnicy typowo katalońskim wyrobem zdają się być *composte* (*confiture composte*), odznaczające się bogatą gamą smakową, której obecność w jednym typie wyrobu może być uznana za cechę typową dla krajów języka katalońskiego.

Na terenach państw włoskich bardziej liczył się również sposób konfekcjonowania produktu i wygląd opakowania. Względy te mogą świadczyć o większej wrażliwości estetycznej włoskich producentów. Również i dla odbiorców ów fakt nie pozostawał bez znaczenia, ponieważ — jak zobaczymy poniżej — słodczyce były często stosowaną formą podarku.

Osobnym zagadnieniem jest kontekst spożycia słodczy na obu obszarach. Jak wynika z zachowanych źródeł, słodkości zajmowały ważną pozycję w przestrzeni publicznej państw włoskich, a ich konsumowanie stanowiło nieodłączny element rytuału biesiadnego i podkreślało znaczenie poszczególnych świąt. O jego wadze świadczy fakt, że stał się on nawet przedmiotem ogólnych uregulowań prawnych bądź zaleceń municypalnych. Dla przykładu: w pochodzącym z 1449 r. statucie Kaffy, najważniejszej zamorskiej kolonii Republiki Genueńskiej, leżącej na południowych krańcach Półwyspu Krymskiego, znajdujemy zapis o tym, że członkowie tamtejszych władz kolonialnych mieli urzędowo zagwarantowane dostawy słodczy z okazji najważniejszych świąt kościelnych¹⁹⁶.

Doskonałą okazją do spożywania słodkości było także nadanie jakiejś godności lub uroczyste objęcie poważanego stanowiska bądź urzędu. Wydarzeniom tym, celebrowanym z należytą podniosłością, zwykle towarzyszyły wystawne uczyty, w trakcie których serwowano rozmaite słodczyce. Przy okazji inwestytury Francesco Bandinelliego, która miała miejsce w Sienie w 1326 r., wspomina się o *confetti dinançi e di rieto*, czyli — wedle wyjaśnień Benporata — słodczych serwowanych na początku i końcu posiłku¹⁹⁷. Na nieco późniejszej uczcie wydanej na cześć Giovanniego Panciatichiego również częstowano gości słodkościami

¹⁹⁶ Wśród słodczy spożywanych przez urzędników w koloniach genueńskich na Krymie były wafle bożonarodzeniowe: *Statuto di Caffa*, (w:) A. Vigna, op. cit., s. 617; R. Hryszko, *Na kafeńskim stole...*, s. 249, 252. O produkcji i spożyciu wafli w późnośredniowiecznej Francji zob. S.G. Sender, M. Derrien, op. cit., s. 38–39.

¹⁹⁷ *Feste per la cavalleria di Francesco Bandinelli...*, s. 126; C. Benporat, *Note...*, s. 73; idem, *Feste e banchetti...*, s. 35.

mi¹⁹⁸, a zapiski na temat przyjęcia wydanego dla uczczenia Antonio di Niccolò Castellaniego podają, że jedzono wówczas *treggee* i *confetti*¹⁹⁹. Nieco więcej wiemy o przebiegu obchodów z okazji inwestytury księcia Gian Galeazzo Viscontiego w Mediolanie: ucztę zaczęto od zaserwowania marcepanów i cukierków piniowych (*pinoccate*), a zakończono podaniem rozmaitych drażetek o zróżnicowanych kształtach (*diversi confetti a varie foggie*)²⁰⁰.

Znaczna liczba rozmaitych słodkości była serwowana także podczas uroczystości weselnych. Wiedząc, że słodycze były wówczas dobrem luksusowym i kosztownym, oczywiste jest, że na najbardziej wystawne przyjęcia mogła sobie pozwolić jedynie elita, nade wszystko przedstawiciele rodów panujących w poszczególnych państwach włoskich. Warto dodać, że w tej grupie społecznej ówczesne śluby i towarzyszące im ucztę weselne często były czymś więcej niż zwykłym scementowaniem związku dwóch ludzi — niejednokrotnie stanowiły przypieczętowanie aliansu politycznego. Nie dziwi więc ostentacja w podkreślaniu wzajemnej wagi i znaczenia. Jednym z jej przejawów było wykorzystanie olśniewających ilości słodyczy. Właśnie tego zagadnienia dotyczą przytoczone poniżej przykłady.

Podczas zaślubin Violanaty, córki Galeazzo II Viscontiego, z Lionelem z Antwerpii, synem władcy Anglii Edwarda III, które odbyły się w Mediolanie 25 czerwca 1364 r., goście weselni zostali podjęci m.in. marcepanami i złożonymi cukierkami z orzeszkami piniowymi²⁰¹.

Niemal wiek później w trakcie uroczystości weselnych z okazji ślubu Ginevry, córki Alessandro Sforzy, pana na Pesaro, z Sante Bentivoglio, zorganizowanych w Bolonii w maju 1454 r., jednym z elementów dekoracyjnych były *dwa kredensy po obu stronach ulicy, na których lśniły srebrne naczynia i wazy wypełnione różnymi rodzajami słodyczy*²⁰². Od swoich gości państwo młodzi otrzymali 53 pudełka słodyczy²⁰³ — trudno o bardziej wymowny dowód na to, iż słodkości postrzegano jako doskonały podarek ślubny.

Można wręcz mówić o istnieniu swoistej konkurencji w dziedzinie słodkich wyrobów serwowanych z okazji zaślubin. Dla przykładu, wystawność przyjęcia weselnego Costanzo Sforzy z Camillą Aragońską miała przyćmić dotychczasowe

¹⁹⁸ Ms. Anonimo, Firenze, già Archivio famiglia Panciaticchi..., s. 136; C. Benporat, *Note...*, s. 73.

¹⁹⁹ Ms. acquisti e doni 302.1..., s. 145.

²⁰⁰ B. Corio, *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 266v..., s. 142–143; C. Benporat, *Note...*, s. 73. O tradycjach ucztowania na dworze Viscontich w Mediolanie w 1. połowie XV w., zob. idem, *Convivialità degli ultimi Visconti...*, s. 5–16; idem, *Feste e banchetti...*, s. 36.

²⁰¹ A. Cougnet, op. cit., s. LXIII; C. Benporat, *Feste e banchetti...*, s. 35–36.

²⁰² A. Cougnet, op. cit., s. LXIII–LXIV.

²⁰³ Ibidem, s. LXIV.

wydarzenia tego typu. W drugim dniu uroczystości weselnych, celebrowanych w Pesaro w 1475 r., gości otrzymali różne rodzaje słodczy²⁰⁴.

Z kolei 29 stycznia 1487 r., świętując zaślubiny Annibale II Bentivoglio z Lu-krecją d'Este, rozdano weselnikom 352 *libbre confetti*. Całe uroczystości trwały cztery dni. Zgodnie z przekazem księcia Gozzadiniego (zwanego Nanni) pierwszy z nich wywarł niezwykle uroczyste przyjęcie, trwające siedem godzin. Gości podjęto aż 28 potrawami, wśród których znalazły się także kompozycje cukiernicze. Autor relacji podaje, iż jedną z nich były *zamki z cukru z żywymi ptaszkami w środku, które w jednej chwili odfrunęły; inne mieściły króliki i żywą świnię, która usiłowała wydostać się na zewnątrz, chrząkała i wystawiając głowę, wspinała się na blanki*. Warto nadmienić, że wszystkie serwowane potrawy, w tym słodczy, były złocone²⁰⁵.

Z powyższych przykładów jasno wynika, że słodkości konsumowane z okazji wesel nie były postrzegane jedynie jako zwykła potrawa deserowa, jedzona dla przyjemności — równie duże znaczenie przywiązywano do nich jako do swoistego probierza bogactwa i narzędzia jego ostentacji.

Warto dodać, że na płaszczyźnie oficjalnych kontaktów słodkie kompozycje często stawały się instrumentem propagandy politycznej. Wykorzystywano plastyczne właściwości cukru, by tworzyć cukiernicze dzieła o formie i kształcie ściśle zależnym od ideologicznego czy sytuacyjnego kontekstu. Dało się to zauważyć szczególnie w kompozycjach deserowych serwowanych podczas oficjalnych przyjęć o charakterze publicznym, wydawanych z okazji odwiedzin cesarzy, królów czy książąt, oficjalnych zagranicznych delegacji czy z powodu wizyt różnych dostojników kościelnych. Przyjrzyjmy się bliżej wybranym przykładom.

Do najważniejszych wizyt, a więc przybycia koronowanych głów z innych krajów, starannie się przygotowywano, z dużym wyprzedzeniem planując przebieg poszczególnych punktów programu i gromadząc niezbędne do ich realizacji środki. Dotyczyło to także produktów spożywczych, w których słodczy stanowiły istotną pozycję. Dla przykładu, w 1452 r. w Modenie z okazji wizyty cesarza Fryderyka III pracujący dla d'Estów, Franceschino da Zenaro, sporządził aż 2600 *scatole* na rozmaite słodczy²⁰⁶. Dostojnym gościom orszaku cesarskiego ofiarowano niezliczoną ilość pudełek ze słodczami²⁰⁷.

²⁰⁴ *Coriandoli, anexi, amandoli, avellane, cinamomi, ranciti, pignoli, moscardini a la divisa, et ultimamente codognate de zucharo senza spezie: Ordine de le nozze...*, s. 176–223; C. Benporat, *Note...*, s. 86; idem, *La convivialità rinascimentale...*, s. 46.

²⁰⁵ A. Cougnet, op. cit., s. LV, LXIV–LXV.

²⁰⁶ *Trasea ranzata, trasea imperiale, mandorle tostade, pignocade, anexi confeti, mandorle confete coriandoli*: ibidem, s. LXV.

²⁰⁷ L.A. Gandini, op. cit., s. 39–41; A. Cougnet, op. cit., s. LIII–LIV; C. Camolli, op. cit., 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 słodczy: A. Cougnet, op. cit., s. LXIX.

Przytoczone powyżej świadectwa nie pozostawiają wątpliwości co do tego, że na włoskich dworach słodczy stanowiły istotny element świętowania. Ich popularność przyczyniła się do przeniesienia na teren Italii katalońskiego zwyczaju podawania popołudniowej przekąski ze słodczymi, zwanej we Włoszech *collatione*²⁰⁸. Zdaniem Giovanniego Giovianno Pontano (1429–1503), autora poczytnej pracy *De conviventia*, zwyczaj organizowania *collatione* rozpowszechnił władca Korony Aragonii Alfons V Wspaniałomyślny po zajęciu Neapolu. Jak potwierdzają źródła, w 2. połowie XV w. *collatione* stała się integralną częścią włoskiej kultury biesiadnej, która jednak przyjęła formę nieco odmienną od katalońskiego pierwowzoru. We Włoszech traktowano ją jako rodzaj przerywnika wprowadzanego po zasadniczej części uczyty, podczas której spożywano dania główne. Dopiero później następowały tańce lub przedstawienia teatralne²⁰⁹.

Do najsłynniejszych *collatione* należała przekąska ze słodczy podana podczas przyjęcia weselnego na cześć Costanzo Sforzy i Camilli Aragońskiej. W trakcie uczyty 80 służących wniosło do sali balowej liczne kosze z różnymi rodzajami słodczy²¹⁰.

W trakcie tego samego przyjęcia miało miejsce wydarzenie, które — zdaniem C. Benporata — przeszło do historii jako symbol skrajnego luksusu. Goście zostali olśnieni orszakiem, w którym był *wielbłąd w sali tak doskonale sporządzony, i z tak wielką umiejętnością, że wydawał się żywy, a był wielki i otwierał paszczę, i wyciągał szyję, i przystępował po ziemi, jak robią to prawdziwe wielbłądy: był objuczony dwoma złotymi koszami napelnionymi po brzegi różnymi słodczymi. Na wielbłądzie siedział czarny etiopski chłopiec, machając oboma rękami, zrazu na jedną, zrazu na drugą stronę, z owych koszy wysypywał i rzucał rzeczony słodczy w lud i na całą salę, co było piękną i godną podziwu rzeczą do zobaczenia*²¹¹.

Uroczyste *collatione* były organizowane także dla uhonorowania różnych dostojników. Niewątpliwie taki właśnie charakter miał poczęstunek wydany przez kardynała Girolamo Riario w Poniedziałek Wielkanocny w 1473 r. z okazji odwiedzin Eleonory Aragońskiej, żony księcia Ercole d'Este. Na początku przyjęcia podano dwa duże naczynia wypełnione słodczymi²¹². Po ich spożyciu goście obmyli ręce, by móc bez przeszkód rozkoszować się kolejnymi delicjami. W trak-

²⁰⁸ C. Benporat, *La „collatione”...*, s. 45–58; idem, *Feste e banchetti...*, s. 93–99. O *collatione* we Florencji Medyceuszy: idem, *Convivialità, cucina...*, s. 15–16.

²⁰⁹ *Ioannis Ioviani Pontani, Opera omnia soluta oratione composita*, t. I, Venetiis 1518, s. 14. Szerzej o G.G. Pontano i jego dziele: C. Benporat, 'De conviventia' un trattato..., s. 10–16. C. Benporat zamieszcza w tym artykule fragment rozprawy Pontana, zob. C. Benporat, 'De conviventia' un trattato..., s. 16–26.

²¹⁰ *Et queste ceste erano tute piene de confectione, de confecti de piú ragione, como e coriandoli de tre mainere, de grosse, polliti, et communi, avellane et mandorle, rancetti et cinamomi: Ordine de le nozze...*, s. 210.

²¹¹ Ibidem, s. 215; A. Cougnet, op. cit., s. LX; C. Benporat, *Note...*, s. 86.

²¹² A. Cougnet, op. cit., s. LXIII.

cie *collatione* serwowano m.in. cukierki z kolendrą, anyżem, cynamonem i orzechami piniowymi²¹³. Nie pozostawia wątpliwości fakt, że poprzez tak wystawny poczęstunek gospodarz chciał oczarować swoich gości i wyrzucić na wszystkich zgromadzonych niezatarte wrażenie.

W tym miejscu warto wspomnieć, że niektórzy z możliwych hojną ręką rozdawali słodczyce również po zakończeniu uczyty jako podarek dla gości. Wiemy, że podczas ślubu Ercole d'Este z Eleonorą Aragońską (4 lipca 1473 r.) weselnikom wręczono drewniane pudełeczka (*scattole*), które przygotował wspomniany *mastro Franceschino*, tamtejszy *scatolaro*. Były one wypełnione słodczymi, zrobionymi przez miejscowych *speziari*. Podobne pudełka, w liczbie 161, rozdano uczestnikom przyjęcia weselnego zorganizowanego w Bolonii w styczniu 1489 r. z okazji ślubu Annibale II Bentivoglio i Lucrezii d'Este²¹⁴.

Zdaniem A. Cougnet, przekazywanie odpowiednio opakowanych słodczych na uroczystych przyjęciach, zarówno za pośrednictwem służby, jak i przez samego gospodarza, *było uważane za przejaw skrajnego luksusu, na który mogły sobie pozwolić jedynie domy książęce, do tego tylko z okazji zaręczyn, ślubów, chrztów, imienin etc. lub dla uczczenia jakiegoś uroczystego wydarzenia, jak podjęcie znaczących gości*²¹⁵. Jednocześnie Cougnet zauważa, że nie wszyscy goście byli obdarowywani — słodczyce w ozdobnych pudełeczkach dostawali tylko ci, których gospodarz chciał odpowiednio uhonorować. Pozostali mogli jedynie *jeść je wzrokiem*²¹⁶.

Przyrządzanie rozmaitych słodczych nie było by możliwe bez łatwego dostępu do cukru. Źródła zebrane przez C. Benporata wskazują, że odgrywał on zasadniczą rolę jako nośnik słodkiego smaku i podstawowy składnik kompozycji deserowych. Na ucztach cukier pojawiał się zarówno samodzielnie, jak i w bardziej skomplikowanej postaci. Dla przykładu z okazji pobytu w Bolonii Annibala II Bentivoglio zgromadzono 78 *panni* cukru²¹⁷. W tej formie przechowywano go w wazach i słojach²¹⁸.

Cukier wchodził w skład mas cukrowych *pasta de zucharo*²¹⁹ lub — po zamieszaniu z mlekiem — stanowił składnik polew (dawniej wł. *salsa de zucaro*)²²⁰;

²¹³ C. Benporat, *Note...*, s. 86.

²¹⁴ W *Diario ferrarese dall'anno 1409 sino al 1502 di autori incerti*, a cura di G. Pardi, (w:) *Reorum Italicarum Scriptores*, vol. 24, p. 7, t. I, Bologna 1933, s. 89, pod datą 4 lipca 1473 r., czytamy: *Et fu facto una bella collazione quello giorno di 130 piatelli pieni de più confecti come hedificij facti, castelli, damisele, animalni et altre cose 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.*

²¹⁵ A. Cougnet, op. cit., s. LII–LIII.

²¹⁶ Ibidem, s. LIII.

²¹⁷ Ch. Ghirardacci, op. cit., s. 253.

²¹⁸ *Ordine de le nozze...*, s. 215.

²¹⁹ Ms. miscellaneo R 3550..., s. 275.

²²⁰ T. Calco, op. cit., s. 259.

był również komponentem *monte de zucharo*²²¹. Używano go także do produkcji drażetek cukrowych²²².

Godne pochwały umiejętności wytwórców oraz wyrafinowane gusta odbiorców sprawiały, że na terenie Italii do perfekcji doprowadzono umiejętność kształtowania rozgrzanego cukru i sporządzania zeń rozmaitych kompozycji przestrzennych. Przygotowywano z niego różne wyroby cukrowe (*cose di zuccaro*)²²³, często o wymyślnych kształtach lub zaskakujących kompozycjach, a także *composte de zuccaro*²²⁴.

Najczęściej z rozpuszczonego podgrzanego cukru formowano figury ludzi i zwierząt. Źródła wymieniają *pastorelle a guisa di lucernuzze, pastorelle piccole di zuccheru*²²⁵ oraz *fiori di zuccaro*²²⁶. W jednym przypadku z cukru sporządzono figurkę Apolla z lirą (*Apollo cu la lyra pur de zucharo*)²²⁷.

W 1493 r. z okazji wizyty w Wenecji Beatrice, żony władcy Mediolanu Lodovico il Moro, tamtejsze władze wydały uroczyste przyjęcie. Jego przebieg możemy poznać dzięki informacjom zawartym w jednym z listów Beatrice do męża. Ton, w jakim szczegółowo relacjonuje opis przyjęcia w Pałacu Dożów wydane go na jej cześć przez władze *Serrenissimy*, świadczy o tym, że była pod wielkim wrażeniem ilości figur wykonanych z cukru²²⁸.

Niemale wrażenie robiły również pojawiające się na kilku ucztach zamki z cukru (wł. *castelli di zuccaro*)²²⁹. Jak można sądzić, miały one dość realistyczny wygląd, skoro w opisie uczyty wydanej z okazji pobytu w Bolonii Annibala II Bentivoglio 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*)²³⁰.

W roku 1473 kardynał Girolamo Riario wydał bankiet z okazji ślubu Ercole I d'Este z Eleonorą Aragońską. Bernardo Corio w swojej *L'istoria di Milano*, opublikowanej w Wenecji w 1554 r., wspomina, że podczas tego przyjęcia

²²¹ *Ordine de le nozze...*, s. 215.

²²² *Saccaro pastillis, saccaro confectae quo vulgo Martios panes vocamus*: E. Barbaro, op. cit., s. 255.

²²³ Ch. Ghirardacci, op. cit., s. 253.

²²⁴ *Ordine de le nozze...*, s. 196.

²²⁵ Ms. Stroziano 574..., s. 239.

²²⁶ *Ordine de le nozze...*, s. 215.

²²⁷ *Ibidem*, s. 216.

²²⁸ *Prima comparse 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 zucharo 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 oraz 609; A. Cougnet, op. cit., s. LXVII.

²²⁹ P. Mantegazza, op. cit., s. 235.

²³⁰ Ch. Ghirardacci, op. cit., s. 251.

pojawiły się zamki cukrowe, jak i rozmaite rodzaje słodczy²³¹. Niniejszy przykład zawiera cenną informację o tym, iż niektóre elementy cukrowych konstrukcji były rozdawane ludowi, co dawało mu iluzoryczne (acz bardzo skuteczne wizerunkowo) poczucie uczestniczenia w wielkim przyjęciu²³². Z kolei Eleonora Aragońska w jednym ze swoich listów dotyczącym tego wydarzenia wspomina, że na stołach znajdowały się naczynia na słodczy, a w nich statki zrobione z cukru (*confectere X con X navi de zuccaro de sopra piene de gliandi et rose de zuccaro*)²³³.

Dwa lata później, w maju 1475 r., Costanzo Sforza, pan na Pesaro, polecił sporządzić liczne zamki cukrowe (*castelli di zuccherò 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*). Największy z nich został uroczysto ofiarowany nowożeńcom na rozpoczęcie *collatione*²³⁴.

W większości przypadków trudno jednoznacznie stwierdzić, czy owe cukrowe zamki były makietami rzeczywiście istniejących budowli obronnych. Istnieją jednak przekazy, które donoszą, iż niektóre z nich ściśle odwzorowywały prawdziwe fortyfikacje. Tak było właśnie w przypadku kompozycji sporządzonej z okazji ślubu Roberto Malatesty z Izabellą z Montefeltre, jaki miał miejsce w Rimini w czerwcu 1475 r. Po zasadniczej części biesiady i tańcach, w ramach przerwy, została podana obfita *collatione*, na którą przygotowano m.in. 40 zamków i liczne figury odnoszące się do rzeczywistych budowli, przedstawione w alegorycznej scenerii²³⁵.

Z cukru kształtowano także figury alegoryczne, które miały nawiązywać do celebrowanego wydarzenia. I tak podczas wspomnianych uroczystości weselnych Costanzo Sforzy z Camillą Aragońską odpowiednio uformowane kompozycje cukrowe służyły podkreślaniu cnót panny młodej oraz politycznego znaczenia księcia. Do osoby Camilli Aragońskiej odnosiła się siedząca personifikacja skromności (*una Pudicitia a sedere molto degnissima pur di zuccherò*), zaś aluzją

²³¹ *Castelli grandi di confettione con torre, e rocche dentro, et infinite confettioni di diverse maniere, e questi castelli furono con dette confettioni saccomannate, e gettate giuso dal tribunale in piazza per eccellenza, che pareva una grossa tempesta*: B. Corio, *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 418r...; C. Benporat, *Note...*, s. 89.

²³² B. Corio, *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 419 r...; C. Benporat, *Note...*, s. 89.

²³³ Treść listu została zamieszczona m.in. w pracy *Notabilia temporum di Angelo de Tummullis da Sant'Elia*, a cura di C. Corvisieri, Roma 1890, s. 194–203; C. Benporat, *Decorii...*, s. 55.

²³⁴ *Ordine de le nozze...*, s. 210. Szerzej o ucztach na dworze Sforzów, zob. C. Benporat, *La convivialità rinascimentale...*, s. 46–53.

²³⁵ *Quaranta castelli, ripieni di torri, diversamente fatti, la fontana di Rimini nella propria forma circondata da sedici putti che gettava acqua profumata; fu portata similmente di zuccherò la Porta di S. Pietro colli due Giganti, che anticamente la guardavano, chiamato l'uno Atlante, e Fierabianca l'altro, l'arco d'Ottaviano con altri due Giganti [...]. Tutte le suddette confetture furono portate in bacini d'argento, da cento quaranta giovini 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*: P. Mantegazza, op. cit., s. 88.

do pozycji księcia była zamek cukrowy odwzorowujący rzeczywistą fortyfikację wzniesioną przez pana Pesaro (*rocca 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*)²³⁶.

Alegorycznym odniesieniem do nowych prądów kulturowych była kompozycja z cukru, niesiona przez trzy *damigelle* będące personifikacjami Gramatyki, Retoryki i Astrologii. W kompozycji przedstawiano figurki z cukru przedstawiające m.in. Apolla w otoczeniu tańczących muz, oraz 10 poetów greckich i łacińskich trzymających cukrowe księgi²³⁷.

W jeszcze innym przypadku cukier posłużył do przygotowania wozu triumfalnego²³⁸. Tę niezwykle wyrafinowaną kompozycję przygotował *speziale* Lodovico di Bartolomeo.

Zachowane opisy późnośredniowiecznych uczt organizowanych na dworach władców i dostojników włoskich wyraźnie pokazują, że ówcześni biesiadnicy mieli do dyspozycji całą gamę wyszukanych słodczy. Już proste zestawienie rozmaitych rodzajów słodkości w relacjach zebranych przez znawcę dziejów włoskiej kuchni C. Benporata, pozwala stwierdzić, że w kręgu późnośredniowiecznej włoskiej tradycji biesiadowania znano i konsumowano szereg typów słodczy. Fakt ów potwierdza, że słodkości na bazie miodu, a przede wszystkim cukru, były nieodłącznym elementem przyjęć i ich zasadniczym składnikiem.

Wymienione powyżej rodzaje zasadniczo nie odbiegają od znanych nam odpowiedników katalońskich. Jediną wyraźnie dostrzegalną różnicą jest wyszukana forma przyrządzenia kandyzowanych owoców, warzyw i przypraw, przy użyciu szlachetnych metali — złota i srebra. Jak wskazano powyżej ta metoda była stosowana jedynie w odniesieniu do cukierków. Jak pokazują wyżej wzmiankowane formy kandyzowanych słodczy, na gruncie włoskim miała ona znacznie szersze zastosowanie.

Nie były to jedyne różnice, które wynikają z niniejszego porównania. O specyfice upodobań do wybranych gatunków słodczy świadczy fakt, że w przeciwieństwie do zwyczajów panujących w Koronie Aragonii opisanych w poprzednim podrozdziale, w Italii sporadycznie jedzono konfitury i nugaty. Konfitura pigwowa (*codognata*) pojawiała się jedynie na ucztach książęcych w styczniu 1473 r.²³⁹ i być

²³⁶ M. Tabarini, *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...*, s. 44.

²³⁷ *E in mezzo era il fonte Elicona con uno lauro pure di zucchero che l'ombrava; e interno era un ballo delle nove Muse, e Apollo con 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. Tabarini, op. cit., s. 52; C. Benporat, *Decori...*, s. 44.

²³⁸ *Uno alto e degno carro de zucchero candidissimo et messo a oro fino menado da boi pur di zucchero, ed era facto e proportionato al'anticha: Ordine de le nozze...*, s. 215.

²³⁹ *Convito principesco...*, s. 159.

może nugat (*tornò ultimo cum marzapani*)²⁴⁰. Były natomiast obecne, choć sporadycznie, inne wyroby. Raz pojawia się słodka galaretka²⁴¹, w innym wypadku serwowano piżmo²⁴² trudne do bliżej identyfikacji w kontekście słodkości.

Dla dopełnienia obrazu włoskich zwyczajów konsumpcji słodczy należy dodać, że podczas uczt spożywano rozmaite torty, które w istotny sposób zaspokajały wyrafinowane gusta uczestników przyjęć. Choć kwestia ta wykracza poza tematykę niniejszej pracy, jest godna wzmiankowania. Materiał źródłowy z obszarów Korony Aragonii nie wspomina nigdzie o przyrządzaniu i konsumpcji tego typu wyrobów cukierniczych.

Przytoczone przykłady z pewnością nie wyczerpują omawianego zagadnienia, jednak przeanalizowane źródła dobitnie świadczą o tym, jak dużą popularnością cieszyły się słodczy w kręgach arystokracji włoskiej i na tamtejszych dworach książęcych. Jednocześnie ich obecność na włoskich 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, dlatego ich zasadniczymi konsumentami były kręgi ówczesnej elity władzy i pieniądza. Samo spożywanie wyszukanych delicji było przedmiotem celebracji i momentem szczególnie wyczekiwany przez uczestników przyjęć. Pozycja słodczy we włoskim rytuale biesiadnym była tak wielka, że w 1. połowie XV w. doszło do wyodrębnienia osobnej części uczy, potocznie określanej mianem *collatione*. Serwowanym wówczas słodkościom towarzyszyły spektakularne efekty wizualne mające na celu wywołanie u biesiadników zaskoczenia, podziwu i onieśmielenia splendorem gospodarza wydającego ucztę.

²⁴⁰ *Cena di carnevale...*, s. 165.

²⁴¹ *Gelatine dolce in altri vasi senza arme: Banchetto per le nozze di Costanzo Sforza...*, s. 198.

²⁴² *Musco confecti de ogni qualità: Banchetto offerto da Bergonzio Botta...*, s. 265.

ZAKOŃCZENIE

Już od Hipokratesa i Galena, poprzez wybitnych przedstawicieli medycyny arabskiej, aż po krąg uczonych związanych ze szkołami medycznymi w Salerno i Toledo oraz ich kontynuatorów jedzenie było postrzegane przez pryzmat zasad równowagi humoralnej.

W tym kontekście substancje przyrządzane na bazie miodu (a od ok. VIII w. — również cukru) były uważane za gorące i suche. Uchodziły za doskonałe remedium w zaburzeniach równowagi humoralnej, miały również zastosowanie wewnętrzne i były zalecane w rozmaitych problemach trawiennych. Z analizy materiałów źródłowych i rozległej literatury przedmiotu wynika, że konfitury, owoce kandyzowane, nugaty, draże itp. — dotąd przez wieki traktowane jako substancje medyczne czy środki ułatwiające trawienie — z czasem stały się środkami spożywanymi dla przyjemności. Z tego właśnie powodu z biegiem lat coraz mniejszą uwagę przywiązywano do właściwości terapeutycznych, w zamian koncentrując się na smaku, kształcie czy sposobie przyrządzania rozmaitych słodkich wyrobów. Jednym z pierwszych krajów Europy, w których dokonał się ów proces, była Korona Aragonii.

Analiza uwarunkowań wyrobu i konsumpcji słodczy na terenach Korony Aragonii w XIV i XV w. pozwala na sformułowanie kilku zasadniczych wniosków. Zostały one ujęte w poniższych punktach.

1. Związek Katalonii i Aragonii, zainicjowany w 1137 r., położył podwaliny pod budowę państwa o dużym znaczeniu dla całego Półwyspu Iberyjskiego. Początkowo jego dzieje wyznaczało położenie. Sąsiedowanie z terenami opanowanymi przez cywilizację islamu skłaniało królów-hrabiów do walki w ramach rekonkwisty, co przynosiło im nowe zdobycze terytorialne. Zajęcie Nowej Katalonii w XII w., a później Walencji i Balerów w XIII w. to punkty zwrotne w dziejach tego państwa. W jego granicach znalazły się obszary o rozwiniętym rolnictwie i ogrodnictwie, zamieszkiwane przez ludność muzułmańską o szerokiej wiedzy oraz znacznych umiejętnościach w dziedzinie uprawy ziemi. Okresy pokoju służyły utwierdzeniu kontaktów gospodarczych, kulturowych i naukowych, dzięki którym zdobycze cywilizacji islamu przenikały na tereny chrześcijańskie. W tej wymianie istotną rolę odegrała wiedza medyczna i farmaceutyczna świata muzułmańskiego, bazująca na osiągnięciach uczonych antycznych.

Skomplikowana polityka władców Korony Aragonii, wykorzystująca interesy różnych grup społecznych, doprowadziła do skierowania, a potem konsekwentnego kontynuowania ekspansji państwa na wody Morza Śródziemnego. Pierwszym etapem było zajęcie Balearów z bogatą Majorką, następnie Sycylii, Sardynii i Neapolu. Dalekim i efemerycznym echem tego procesu było powstanie zamorskich katalońskich księstw Aten i Neopatras, na krótko włączonych w granice Korony Aragonii.

Ekspansja polityczna państwa stworzyła mocne podstawy jego rozwoju gospodarczego w dziedzinie rolnictwa, wytwórczości rzemieślniczej, a nade wszystko handlu. Kupcy katalońscy stopniowo wchodzili na obce rynki, najpierw na terenach sąsiadujących z iberyjską częścią Korony Aragonii (Prowansja, Langwedocja, Granada, Kastylia), z czasem na dalsze zarówno w Europie (kraje włoskie, Flandria, Anglia), jak i poza jej granicami (wybrzeża Afryki Północnej). Decydującym momentem było podjęcie przez handlarzy katalońskich skutecznej rywalizacji z włoskimi potęgami kupieckimi, zwłaszcza Wenecją i Genuą na obszarze Bliskiego Wschodu. Import towarów lewentyńskich do iberyjskich ziem Korony Aragonii zaspokajał miejscowe potrzeby i pozwalał na redystrybucję z zyskiem na inne obszary. Handel pobudzał również miejscową wytwórczość tkacką, sprzyjał kumulacji kapitału i umacnianiu roli warstwy kupieckiej. O jej pozycji świadczył nie tylko szeroki zakres praw i swobód, jakimi cieszyła się w poszczególnych ośrodkach miejskich, lecz także ogólnopaństwowe znaczenie polityczne. Szczególną rolę w tej strukturze zajmował patrycjat miejski, który w Katalonii, przodującej części Korony Aragonii, do połowy XV w. zazdrośnie strzegł swojej pozycji politycznej i gospodarczej.

Przeniesienie w latach 40. XV w. centrum państwa do Neapolu, jak też nawarstwione problemy natury politycznej i społecznej doprowadziły do ostrego kryzysu wewnętrznego, którego kulminacją była wojna domowa na obszarze Katalonii w latach 1462–1472. W ten oto sposób państwo, które na przełomie XIII i XIV w. znajdowało się u szczytu potęgi, w 2. połowie XV stulecia przeżywało okres dekadencji i zastoju, by na nowo odnaleźć się w zmienionych realiach jednoczącej się Hiszpanii, począwszy od przełomu XV i XVI w.

2. W dobie późnego średniowiecza tereny iberyjskiej części Korony Aragonii, a w szczególności Katalonia, były głównymi wytwórcami miodu. O skali pozyskiwania tego surowca świadczy fakt, że znaczna część produkcji była eksportowana, także na rynki bliskowschodnie. Pojawienie się cukru w obrocie wewnętrznym, a w dalszej konsekwencji promocja jego wytwórczości na niektórych terenach (Sycylia, Walencja) sprawiły, że drugi podstawowy surowiec niezbędny do produkcji słodczy stał się stosunkowo łatwo dostępny, choć jego cena pozostawała relatywnie wysoka.

3. Ekspansja polityczna Korony Aragonii u schyłku średniowiecza doprowadziła do powstania państwa o zróżnicowanym potencjale rolniczym, obejmującym

obszary o rozwiniętych tradycjach uprawy ziemi. Niektóre tereny, które weszły w obręb interesującego nas państwa, takie jak Walencja, Baleary czy Sycylia, stworzyły solidny fundament surowcowy niezbędny do wytwarzania słodkich specyfików. Łatwy dostęp do owoców, warzyw i bakalii oraz umiejętność ich konserwowania sprawiły, że obszary Korony Aragonii stały się głównym producentem konfitur i owoców kandyzowanych, sprzedawanych także poza jej granice. Znaczenie tej sfery produkcji cukierniczej potwierdzają zachowane przepisy kulinarne, świadczące o osiągnięciu umiejętności przyrządzania wyrafinowanych słodkości (*confiture composte*).

4. Rozwój dalekosiężnej wymiany handlowej z Lewantem zapewniał dostawy dodatkowych surowców niezbędnych do wytwarzania słodkich kompozycji. Wybrane rodzaje przypraw, dodawane do poszczególnych słodkości, zapewniały im niepowtarzalny smak, zdecydowanie odmienny od obecnych wyobrażeń o słodyczach. Zjawisko to w pełni wpisywało się w specyfikę późnośredniowiecznej kuchni katalońskiej, której cechą było nie tylko łączenie przeciwstawnych smaków, ale i nadawanie im niepowtarzalnych walorów smakowo-zapachowych.

5. Rozwój wytwórczości cukierniczej na terenach Korony Aragonii nie byłby możliwy bez silnego oddziaływania świata islamu w interesującej nas sferze konsumpcyjnej w ogóle, a spożyciu słodkości w szczególności. Drogi tego oddziaływania nadal pozostają kwestią otwartą i wywołują spory w gronie utytułowanych badaczy. Zważywszy na bezpośrednie sąsiedztwo iberyjskiej części Korony Aragonii z terenami Hiszpanii muzułmańskiej, czynnik miejscowy wydaje się być bardzo prawdopodobny. Osobne miejsce zajmuje kwestia przepływu treści przepisów na wyrób słodyczy. Choć bezpośredni transfer poszczególnych receptur wymaga żmudnych badań filologicznych, znacznie wykraczających poza zasięg niniejszej pracy, to sam fakt pozostaje bezsporny. Świadczą o tym zarówno metody produkcji zawarte w zbieżnych recepturach, znaczna ilość powtarzających się surowców, jak i zbliżony kontekst spożycia.

6. Nie bez znaczenia dla rozwoju produkcji słodyczy pozostawały wiedza, umiejętności i przygotowanie warsztatowe ich wytwórców — *especiers*, mających silne umocowanie prawne, a na rynku sprzedaży zapewnioną pozycję monopolisty. Podejmowane próby jej podważania były skutecznie torpedowane przez grupę producentów, zazdrośnie strzegących swoich zdobyczy. Choć ostatecznie nie zostały obronione, to podejmowane działania legislacyjne potwierdzały, że *especiers* przypisywali produkcji słodyczy w swojej działalności zawodowej znaczącą rolę. Nie tylko posiadali niezbędną wiedzę i umiejętności, będące gwarancją wysokiej jakości produktów, lecz stworzyli również sprawną strukturę dostaw poszczególnych komponentów nieodzownych do wytwarzania słodyczy.

7. Osobne zagadnienie związane z poruszonym tematem stanowią konsumenci słodyczy w średniowiecznej Koronie Aragonii. Jak starałem się wykazać na

podstawie zgromadzonego materiału źródłowego, w pierwszym rzędzie odbiorcami słodkości były szeroko pojęte kręgi elity władzy i pieniądza. Do tej grupy zaliczali się przede wszystkim władcy (niektórzy z nich wydawali się mieć szczególne upodobanie do słodkości), ich rodziny i najbliższe otoczenie. Kolejnym kręgiem odbiorców byli możnowładcy, czyli przedstawiciele rycerstwa-szlachty, oraz wyższe duchowieństwo. Na obszarach należących do Korony Aragonii uderzającym faktem była niezwykle silna obecność słodyczy w przestrzeni miejskiej. Elity kupieckie, zamieszkujące przodujące ośrodki, na czele z Barceloną i Walencją, rządzone przez miejscowy patrycjat, były głównymi — obok kręgów dworskich — odbiorcami i konsumentami produktów *especiers*. Wśród niższych warstw społecznych konsumpcja słodyczy była zjawiskiem sporadycznym i odświętnym, czasem uzależnionym od kaprysu możnych, rzucających słodycze wiatującym na ich cześć tłumom.

8. Kontekst spożycia słodyczy — przyjmowanie ich przed posiłkiem lub bezpośrednio po jego zakończeniu — wyraźnie świadczy, że w analizowanym okresie w Koronie Aragonii oraz poza jej granicami (Neapol, inne państwa włoskie) w dalszym ciągu panowało silne przekonanie o terapeutycznych właściwościach słodkich substancji. Było ono podyktowane obowiązującymi w średniowieczu zasadami teorii humoralnej. Słodycze, jako — według ówczesnych przekonań — pokarm o przeważanie suchych i gorących właściwościach, regulowały zaburzoną równowagę humoralną spowodowaną spożywaniem pokarmów zimnych i wilgotnych. Należy podkreślić, że w omawianym okresie przekonanie o leczniczych własnościach słodkich wyrobów nie zostało ani podważone, ani odrzucone. Co więcej, jego pochodną stało się przekonanie, że słodycze traktowane jako lekarstwa mogą być spożywane w czasie postu.

9. Jak można sądzić, to walory smakowe słodyczy sprawiły, że słodkie wyroby *especiers* zaczęły nabywać nowych, nieznanych im wcześniej funkcji. Analizując kontekst i okoliczności spożycia słodyczy można dojść do wniosku, że ich obecność w przestrzeni biesiadnej idealnie wpisywała się w rolę i zadania wyznaczane ucztom przez włoskiego humanistę Giovanniego Giovianno Pontano (ok. 1426–1503) w pracy *De conviventia*. Parafrazując zawarte tam informacje dotyczące uczt, można stwierdzić, że słodycze pełniły kilka podstawowych funkcji. Po pierwsze były one wykorzystywane (podobnie jak uczyty) *dla ćwiczenia w cnocie gościnności*, po wtóre, *aby wywołać wdzięczność dużej liczby ludzi*, po trzecie, *aby uwznioślić zwyczaj obywatelski, kiedy zaprasza się krewnych, przyjaciół, znajomych*, wreszcie po to, *by olśnić splendorem*, czy oddać komuś cześć¹.

Zgromadzony i zanalizowany materiał badawczy potwierdza funkcjonowanie słodyczy w kategoriach wyznaczonych w przytoczonej parafrazie wniosków Pontano. W średniowiecznej Koronie Aragonii na czoło wysunęło się oferowanie

¹ G.G. Pontano, *De conviventia*, (w:) *Ioannis Ioviani Pontani, Omnia soluta oratione composita*, t. I, Venetis 1518, s. 142.

słodczy w przestrzeni publicznej, traktowane jako idealny element ostentacyjnego podkreślenia zajmowanej pozycji. Bogaty patrycjat Barcelony, organizując przyjęcia dla koronowanych głów i ich otoczenia, używał słodkości do pozyskania przychylności dla swojego stanowiska lub uwypuklenia możliwości rodu.

10. Przywiązanie do słodczy na terenach Korony Aragonii chronologiczne najwcześniej, bo już u schyłku XIV w., doprowadziło do istotnej zmiany zwyczajów kulinarnych wśród elit władzy i pieniądza. Dotychczas słodkości były podawane w ramach deseru na zakończenie głównego posiłku dziennego (obiadu, uczt, uroczystego przyjęcia), natomiast od wzmiankowanego okresu ich spożycie uległo wyraźnemu czasowemu przesunięciu. Początkowo ich konsumpcja nadal była związana z poszczególnymi elementami rytuału biesiadowania (np. tańcami, zabawami, innymi posiłkami). Z czasem uroczyste spożywanie wyłącznie słodczy stało się autonomicznym posiłkiem o charakterze przekąski, zwanym z katalońska *col·lació*. Szybko stało się ono uroczystym, samodzielnie funkcjonującym typem przyjęcia, z ustalonym ceremoniałem i oprawą.

Zgromadzony materiał badawczy wyraźnie wskazuje, że zwyczaj ten został przeniesiony na grunt włoski przez Alfonsa Wspaniałomyślnego wkrótce po zajęciu przezeń Neapolu w 1442 r. Przeanalizowane opisy uczt na dworach władców włoskich doby *Tre-* i *Quattrocenta* wyraźnie wskazują, że choć praktyka spożywania wybranych rodzajów słodczy była mocno ugruntowana na tym obszarze, to pierwsze wzmianki o *collatione* pojawiają się dopiero po wspomnianym wydarzeniu. Fakt ten ukazuje siłę oddziaływania tradycji katalońskiej i jej wkład w kształtowanie nawyków konsumpcyjnych na terenach o długoletnich, wyrafinowanych i ugruntowanych zwyczajach ucztowania i spożywania wykwintnych pokarmów.

11. Choć spożywaniu słodczy w krajach Korony Aragonii nadawano szczególną oprawę, a im samym wyszukane kształty, to w przeciwieństwie do terenów Italii obróbka cukru na interesującym nas obszarze nie osiągnęła wysokiego poziomu artystycznego w sferze wizualnej. Znalazło to odbicie zarówno w rodzajach serwowanych słodczy, jak i uboższych formach oferowanych produktów. Zachowane receptury na *confiture composte* zdają się wskazywać, że ówczesni katalońscy mistrzowie cukiernictwa przywiązywali większą wagę do walorów smakowych, których ilość, zestawienie i przygotowanie miało oczarować konsumenta, niż do samego zewnętrznego wyglądu słodkości. Wypadkowa owych przeświadczeń sprawiła, że katalońska wytwórczość cukiernicza u schyłku wieków średnich pozostawała nieco w cieniu jej włoskiego odpowiednika, który swoimi cukierniczymi wyrobami zdominował Europę na progu nowej epoki.

Analiza roli i znaczenia słodczy w krajach Korony Aragonii sprawia, że trudno pogodzić się z generalizującą tezą, że kuchnia średniowieczna była pełna tłustych

potraw mięsnych, obficie przyprawianych, oferująca przede wszystkim potrawy ostre i kwaśne. O ile taka opinia jest adekwatna do zwyczajów żywieniowych krajów Europy Północnej, to w odniesieniu do śródziemnomorskiego Południa, a takim była Korona Aragonii, winna ulec przynajmniej częściowej rewizji.

Silne oddziaływanie cywilizacji islamu, której zasługą było upowszechnienie cukru i licznych wyrobów powstałych na jego bazie, przy ugruntowanych rodzimych tradycjach konserwowania żywności przy pomocy miodu, sprawiły, że u schyłku średniowiecza słodkie wyroby (traktowane dotąd jako medykamenty) stały się nieodłączną częścią katalońskiej kultury kulinarnej. Korona Aragonii była jednym z pierwszych obszarów w chrześcijańskiej Europie, na którym dokonana się gruntowna zmiana w podejściu do słodyczy. Ich spożycie ukształtowało nowe zwyczaje w dziedzinie ucztowania i już u schyłku wieków średnich zwiastowało nadejście czasów, w których cukier i jego przetwory uległy stopniowemu upowszechnieniu, choć ich spożycie nigdy nie straciło nimbów wyjątkowości i jako takie trwa do dziś.

Rafał Hryszko

**MEDIA AEVA DULCIA. AN ANALYSIS OF CONFECTIONERY
PRODUCTION AND CONSUMPTION IN THE CROWN OF ARAGON
IN THE 14TH AND 15TH CENTURY**

SUMMARY

The book *Media aeva dulcia. Analiza produkcji konsumpcji słodyczy w Koronie Aragonii w XIV i XV wieku* (Media aeva dulcia. An analysis of confectionery production and consumption in the Crown of Aragon in the 14th and 15th century) has been dedicated to the issue of the role and place of confectionery (sweets, caramels, plum jams, marmalades, fruit fillings based on honey or sugar, nougats, etc.) in the areas of the medieval Crown of Aragon towards the close of the Middle Ages.

The subject of confectionery production and consumption in the above mentioned area in the Late Middle Ages has not been studied in sufficient detail. That resulted from the fact that researchers had concentrated their studies on the issues concerning production, distribution and consumption of sugar in the Middle Ages on the general history basis (Paul Dorveaux, Jean Meyer, Mohamed Ouerfelli) or the functioning of confectionery within the pharmaceutical context (Liliane Plouvier). Some more advanced studies were carried out regarding the issue of confectionery functioning in the area of the Muslim Spain. The matter mainly attracted the attention of Spanish scholars (e.g. Manuela Marín, Expiracion Garcia Sanchez).

The only publication entirely dedicated to the issue in question is the thesis *Dolços medievals per avui* by Isidra Maranges (Tarragona 1998) which contains a synthetic characteristics of the Catalan medieval confectionery, including selected confectioners' recipes and some general guidelines concerning the possibilities of adapting the recipes to modern cuisine realities. The thesis, though extremely valuable to historical gastronomy, shows some imperfection in the use of the source data to the study of particular types of confectionery products. A careful reading of the thesis has been the inspiration to the writing of this treatise.

The undertaken subject required developing a new research questionnaire which was then used to analyse various types of source data, e.g. Catalan and Arabic cookery books (from the areas of the Middle East as well as the Spanish Andalusia), collections of compound medicines — the *antidotarii*, or compilations of pharmaceutical recipes gathered by professional apothecaries and non-

-professionals, mainly townsmen. A separate place has been dedicated to an analysis of descriptive resources (including main Catalan chronicles), records of a legal or accounting character and, above all, several dozens of movable property inventories of apothecaries.

The specific nature of the subject has made it necessary to use the findings of the previous researchers as well. However, they have been presented in new contexts.

The thesis has been divided into six chapters.

The first chapter presents a broad context of the functioning of confectionery in the culinary tradition of the Crown of Aragon in the Late Middle Ages. In that part of the thesis the author searches for the origins of the consumption of sweet products, initially regarded as medicines which later became treated as sweets in the modern understanding of the word. The starting point was to outline the traditions of sweet medicines production in ancient times and in the Early and High Middle Ages (until the end of 13th century), i.e. in the time directly preceding the period in question. A separate part has been dedicated to presenting the contribution of the Muslim Spain civilisation to the process of transferring the knowledge of manufacturing of sweet pharmaceutical products into the Christian Spain area, with a special attention given to the question of popularisation of sugar and its products.

The second chapter presents the historical outline of the area in question, with a special emphasis on two aspects: the political and economical one. That part of the thesis characterises the question of the natural conditions and resources of the grounds belonging to the Crown of Aragon, particularly Catalonia, Valencia, Mallorca and Sicily. A separate part has been dedicated to the trade expansion of Catalan merchants in the Mediterranean Sea basin as well as beyond its borders.

Chapter three contains a characteristics of the basic ingredients used to manufacture sweets and being the subject of Catalan trade in the Late Middle Ages. The overall view of the available resources has been completed with a discussion of readymade products imported from the Middle East (mainly to Barcelona).

The next chapter presents the environment of the confectioners — apothecaries (*especiars*, *speziari*) from the Crown of Aragon countries. In that part of the thesis the specificity of that professional group has been underlined, taking into account legal regulations defining the range of their activities within corporations, as well as the laws regulating the manners of confectionery manufacture. An analysis of particular elements of apothecaries' workshop, including tools used to produce confectionery, takes special place in that part of the thesis. The question of the sale of manufactured goods has also been discussed, with special attention given to their prices.

The fifth chapter covers a characteristics of numerous types of sweets. The study of particular kinds of confectionery functioning in the area in question takes into account the ways of their preparation, based on formulae included

in the following books: *Llibre de totes maneres de confits*, *Llibre de Sent Soví*, *Libro del coch* by Master Robert, *Llibre d'aparellar de menjar* (Biblioteca de Catalunya, Ms. 2112), *Traité d'agriculture* (Bibliothèque nationale de France, Ms. Esp. 291) and *Agricultura* by Palladius (Biblioteca Serrano Morales de València, Ms. 6437).

The last chapter contains an analysis of the context and circumstances of confectionery consumption in the counters of the late medieval Crown of Aragon. That part of the work presents dietary habits of the Late Middle Ages in the Iberian part of the Crown of Aragon. The local culinary traditions have been confronted with the opinions on confectionery expressed by leading Catalan thinkers engaged in broadly understood nutritional issues (Ramón Llull, Arnau de Vilanova, Francesc Eiximenis, Jaume d'Agramont and Lluís Alcanyís). To complete the analysis, the confectionery consumption in selected Italian countries in the 14th and 15th century has been presented. The gathered data allowed to determine what place — in practice — confectionery took against other kinds of food consumed by various social classes of the Crown of Aragon at the time.

The analysis of the conditionings for the manufacture and consumption of sweets in the areas of the Crown of Aragon in the 14th and 15th century allowed to formulate a few principal conclusions.

The union between Catalonia and Aragon, initiated in 1137, laid foundations for building a state of great importance for the whole Iberian Peninsula. As the result of the reconquest progress, the areas of advanced agriculture and horticulture were included within the boundaries of the state that were inhabited by Muslim people of broad knowledge and profound skills in farming. Periods of peace served the purpose of strengthening economic, cultural and academic contacts due to which the achievements of the Muslim civilisation were transferred into Christian areas. Medical and pharmaceutical knowledge of the Muslim world, based upon the achievements of antique scholars, played a significant role in that exchange. The impact of the Muslim civilisation was also an important impulse to the confectionery manufacture development in the areas of the Crown of Aragon.

The complicated politics of rulers of the Crown of Aragon, taking advantage of interests of various social classes, led to the direction towards and then consistent continuation of the state expansion onto the Mediterranean regions (the Balearic Islands, Sicily, Sardinia, Naples). The political expansion of the state created a strong basis for its economic development in agriculture, crafts manufacture and, above all, trade. It also led to forming a state of a diverse agricultural potential, including the areas of advanced farming traditions.

During the Late Middle Ages period the areas of the Iberian part of the Crown of Aragon, especially Catalonia, were the main manufacturers of honey. The scale of obtaining that resource is best proven by the fact that a substantial part of the production was exported, also into the Middle Eastern markets. The appearance

of sugar in domestic transactions, and consequently the promotion of its production in some areas (Sicily, Valencia) resulted in the fact the second basic ingredient necessary for confectionery manufacture became quite easily accessible, though its price remained relatively high.

Valencia, the Balearic Islands and Sicily created a solid raw materials basis necessary for manufacturing sweet products. Easy access to fruit, vegetables and dried tropical fruit as well as the ability to preserve them made the areas of the Crown of Aragon the chief manufacturer of jam and candied fruit that were also sold abroad. The preserved culinary recipes confirm the significance of that sphere of confectionery manufacture, proving the achievement of high skills in making refined sweets (*confiture composte*).

The development of the long-range trade with the Levant secured the supply of additional supplies necessary for confectionery manufacture. Selected spices added to particular sweets resulted in their unique taste, quite different from our notion of sweets. That phenomenon was a specificity of the late medieval Catalan cuisine which feature was not only combining opposite flavours but also giving them unique flavour and aromatic values.

Knowledge, skills and technique of confectioners had also influenced the progress in confectionery manufacture in the countries of the Crown of Aragon. The *especiars/speziali* enjoyed an established legal status and an ensured monopolist position in the trade market. Any attempts to undermine that position were successfully torpedoed by a group of producers enviously protecting their privileges. Although it was eventually not defended, the undertaken legislative procedures confirmed the fact that the *especiars* considered the confectionery manufacture to be of a significant value in their professional activity.

A separate issue closely related to the discussed subject is the matter of confectionery consumers in the medieval Crown of Aragon. In the first place, the recipients of sweets were the broadly understood elite circles of power and money. That group included first of all rulers, then their families and closest companions. The next circle of recipients were the magnates, i.e. representatives of the knights and gentry as well as higher clergy. The tradesmen elites constituted a separate group of consumers inhabiting the leading centres, especially Barcelona and Valencia. Consumption of sweets by the lower social classes was an occasional occurrence of a festive character.

The context of confectionery consumption — before or directly after a meal — clearly proves that in the Crown of Aragon and beyond its boundaries (Naples, other Italian states) during the analysed period a strong belief in the therapeutic features of sweets still prevailed. That was caused by the principles of the humoral theory obligatory in the Middle Ages. Sweets, as substances — according to the belief of the time — of dry and hot properties settled the humoral balance disturbed by consuming cold and wet foods. It should be pointed out that in the discussed period the belief in therapeutic features of sweets was neither under-

mined nor rejected. Moreover, it led to a belief that sweets understood as medicine may be consumed during the fast.

As one might assume, the flavour values of sweets caused the confectionery products of the *especiers* started to acquire new, previously unknown functions. In the medieval Crown of Aragon offering sweets in public took a leading part, being treated as a perfect element of an ostentatious demonstration of one's status. The wealthy patriciate of Barcelona, when organising parties for the crowned heads and their milieus, used confectionery to gain favours for their position or accentuate the richness of the house.

Attachment to sweets in the areas of the Crown of Aragon was chronologically the earliest — at the end of the 14th century — to lead to a significant change in the dietary habits among the elites of power and money. Until then sweets were served as dessert at the end of the main meal of the day (a dinner, feast, ceremonial party), while from the above mentioned moment the consumption of confectionery underwent a distinct time shift. At the beginning the consumption of sweets was still connected with particular elements of the feasting ritual (e.g. dances, games, other meals). With time, a ceremonial consumption of confectionery only became an autonomous meal of a snack character, called *col·lació* in Catalan. It quickly became a festive, separate type of party with an established ceremony and setting.

Later the habit was transferred onto the Italian ground by Alfonso the Magnanimous shortly after he took over Naples in 1442. A study of descriptions of feasts at the courts of Italian rulers of the *Tre-* and *Quattrocento* period clearly indicate that although the practice of consuming selected types of sweets was already settled in the area, the first notices of the *collatione* begin to appear after the above mentioned event. That fact proves the impact force of the Catalan tradition and its contribution into establishing the dietary habits in the areas of refined and settled traditions of feasting and consumption of exquisite foods.

Contrary to the Italian territories, although consumption of sweets in the countries of the Crown of Aragon was given a special character and the sweets themselves were formed into elaborate shapes, processing of sugar in the area in question did not reach a high artistic level as far as the visual effect is concerned. This was reflected both in types of served sweets and more mediocre forms of offered goods. Preserved recipes for *confiture composte* seem to indicate that the Catalan masters of confectioners paid more attention to flavours which were supposed to enchant the customer with their amount, combination and preparation rather than the outer form of the sweet.

The analysis of the role and meaning of sweets in the countries of the Crown of Aragon makes it difficult to agree with the thesis that the medieval cuisine served merely fat meat meals, profusely spiced, hot and sour. Although that opinion is adequate when it comes to dietary habits of the Northern Europe, it shall

be at least partially revised when the Mediterranean South, and that includes the Crown of Aragon, is concerned.

Towards the end of the Middle Ages confectionery (so far treated as medicine) became an inseparable part of the Catalan culinary culture. The Crown of Aragon was one of the first areas of the Christian Europe which underwent a significant change of attitude towards sweets. The consumption of confectionery formed new feasting habits and as early as in the Late Middle Ages announced times in which sugar and its products gradually became popular.

ANEKSY

Aneks 1.

Receptury na słodczye zamieszczone w *Llibre d'aparellar de menjar*, Biblioteca de Catalunya, Ms. 2112

[1.] *Sarriada* (LAM 21r–21v)

Pren hom ponsems be colrats e tayla'ls be menut so es que les taylades sien longues e amples. E metets-ho en aygue freda e estran-hi IX dies. E lava hom los ponçems, ço es les dites taylades, e tots dies muda'ls hom l'aygua. Depuis aço fet per IX dies ha hom una caça o caldera e van layns aqua le taylades ab altre aygue e cohen tant en tro que son en aço que's desfan. E puys met-les en teyladors e cole-les hom be d'aygua. Puys pren hom de le mel tante que les taylades hi pussen le bulir. Mas primerament que metes les taylades dels ponçems sia la mel be escumada. E puys vayan leyns les dites taylades. En apres fe-y bon foch e cougue tant tro que hom conegue que les dites taylades tornen grosses. Con asso sera fet escola hom los ponçems de le mel e pren hom oles en que met hom les dites taylades. E pren hom sucre blanc e fa-y I libra de sucre e altre de les dites taylades tant tro que les dites oles sien plenes. E de les taylades no romanguen en deffore. E si per ventura ha hom sarriade, vey a pot-le hom refrescar ab mel que-y mete e sucre exi com se fa de prim.

[2.] *Codonyat* (LAM 21v)

Pren hom los codonys e cou los tots entregues. E puys com son cuyts leveu hom escorxe dessus. E tay-la hom los codonys en guise que'l cor no toche. Puys pique'ls hom be com nuls pot en una bela escudela detras. E com son picats, pose hom la paste dels codonys. E a un poch dels codonys met hom altre de mel. E va tot ensems en una bela taça. E cou-lo tant tro que tornen espes. E com sera cuit assats lexe'l hom refredar. E com es ben fret, ha hom les species bon picades, e van en la taça, e mescla-ho tot, e va per oles. Si per aventura a quo lo vols fer ab sucre fe-lo tot exi com demunt es dit.

[3.] *Pastenagat* (LAM 21v)

Pestenagat axi com codonyat. Pren hom les pestanagues blanques e trau-ne hom lo cor dedins. E pique-les hom be axi com codonyat ne mes ne menys. E mit-hi figures blanques e pinyes.

[4.] *Datils confits* (LAM 21v)

Pren hom los datils e feu-los hom de le un part. E trau-ne hom lo pinyol. Puy pren hom massis, e de bons claves de girofls, e d'altres bones species, e mescle-u hom. E fercex hom los datils. E met hom en cascun datils I o II clavels de girofle e I o II [massis?]. Puy ha hom una aguyla com pus prime pot hom e cus los hom sol sel qu'estenguen. En apres perbul hom de bone mel e escume-le e com sie be escumade mit-le desus en una bela caçole e quans vol mit-hi sucre.

[5.] *Datilada* (LAM 21v)

Pren hom los datils e gita-u hom los pinyols el romanent. Talau hom be menut e pique'ls hom com nuls en mig. E pren hom de le mel bulide e ben escumade e met le hom ensemps ab la pasta dels datils. E cou-ho hom tot ensemps. E co[m] he espes refredats-ho. E puy mesclats-hi de bones species e metets-ho per oletes.

[6.] *Gingebrade de penical* (LAM 22r)

Pren hom les reyels dels penicals com es tendre e pare'l hom be. E fen-lo e trau-ne lo cor e taya'l hom menut e pica hom be. E puy ha hom mel e bule e escume-le be. En apren hom la pasta del penical e va a coure ab la mel ensems en la caçole. Si bul tro que es espes. Puy refrede ho hom e met hi hom de bones species e mescle ho be e puy vaya per capçes o oletes.

[7.] *Com se fa confits de nous tendres* (LAM 22r)

Pren hom les nous mentre que son en let. E cou-les hom be. E com son cuytes pren-les hom e fen-les de la una part. E pren hom de bones species be moltes e met-ne hom leyns en les nous puy calgue-les hom. E pren hom de bona mel e bulle e escume-le. E pren hom les nous e met-les hom leyns en la caçola en la mel. E cou aqui tot ensemps. E com es cuyt va per oletes.

[8.] *Com feras terongat* (LAM 22r)

Pren hom les teronges solament l'escorça e tayla-la hom a pecetes menut o quals vol granetes. E seran en aque a remular per IX jornes e tots jornes mude'ls hom l'aygue e met-hi hom de pus fresque. En apres pren hom les dites teronges e prement trau-ne hom l'aygua que no-y romandres. E pren hom a una libra de teronges, III libes de mel. E com la mel sera escumade, van leyns les teronges. E coug[u]en tant que conexats que sie be cuyt o lavors deuen-se desfer entre'ls dits. Puy leva hom la caçole del foch e pren hom gingebre una libra a cada libra de teranges. E com es levat del foch met hom en un librel e mescle-y hom lo gingebre que sia be molt. E va per oles. E mescle-y hom clavels picats ab lo gingebre que meylor ne sera e puy va per capçes.

[9.] *Con se fa pestenagat* (LAM 22v)

Ayats pestenagues blanques e trets-ne lo cor. E estien tota la nit en aygue frede. E perbolits-les be e tretne aguela axi com de carabassas.

[10.] *Si vuols fer codonyat* (LAM 22v–23r)

Pren los codonys e cou-los tots entegres. E puyts com son cuyts leveu hom le es-corxe dessus e tay-la hom los codonys en guise que 'l cor no toch. E puyts pique 'ls hom com nuls pot. E met los hom en una escudele bela de terra. E apres pasa hom [23r] a paste picade dels codonys. En I pes de codonys e altre de mel que's deu bulir e escumar. E vaya tot en una ole o taça e cougue tant tro [que] tornen espeses. E com seran cuyt assats lexe 'l refredar. E com es be feyt ha hom les species com pus nobles pot. Picades be e va en le taçe. E mescle-ho tot be e vayen per oles. E si-o voliets fer ab sucre, fets-ho axi com es dit dessus.

[11.] *Si vuols fer sarriade* (LAM 23r)

Pren los ponçems be colrats e tayla-los a taylades amples e longues eguals. E emetets-los en l'aygua e remuylen VIII dies. Enapres ha hom una taçe ho caldera e lava hom los ponçems. E coen ab altre aygue tant tro que son prop de cuyts. E puyts met los hom en tayladors e escolle 'ls hom be d'aquela aygue. Puyts pren hom tante de le mel tanta que le dites taylades tornen grogues com asafra. E asso fets escola hom los ponçems de le dite mel e pren hom oles en que van les dites taylades. E pren sucre blanch e fets I libra de sucre e altre de taylades.

[12.] *Torrans melats si vols fer* (LAM 34v)

Ayes avalanes perades e mit-les en una caçole nete sobre un poch de brases qual's paren tre[u]les-ne. E pose-les sobre arene frede. E com auran estat un peça, pare-les si hi vols metre amenles ab pinyons. Parre 'ls e torre 'ls exi mateix. Ayes mel escumade e cougue acar be. E podeu conixer com sera cuyte quan metats un poc en aygue.

Aneks 2.

Przepisy na słodczye wydobyte z *Traktatu o rolnictwie przypisywanego Palladiuszowi, Bibliothèque nationale de France, ms. Esp. 291*

[1.] *Per fer pomes confites* (Traité, cap. 51, fol. 18v)

Pren les pomes qui no sien encara madures ni tanpoch sien maça grans. E volen eser de unes pomes qui's fan al principi de la primavera, e encara a la fi de la primavera. E aquelles mudaras de la escorza faras-u a cascuna quants forats ab hun punxo. E met-les a bollire ab aygua que donen solament hun bull. E apres met-les axugar en hun garbell. E com sien exutes, v metras per cascun forat que

fet-u avras ab lo punxo clavells de girofle, gíngebre, canyella e puys met altre tanta mel en un perol com pesen les pomes. E com sera scumada, met dedins les pomes. E bulga tot ensemps una estona que tan tost seran cuytes. E quant seran cuytes met-les en tots pots per conservar al mester.

[2.] *De confits de limons verts* (Traité, cap. 52, fol. 19r)

Pren los limons verts que no tinguen agre o molla-los quals son aquells qui son encara en petit eser que no son asanuats e prin-los. E ab un punxo o punterol faras a cascu quatre forats que pasen de una part e d'altra. Apres metras-los a remular per dotze jorns cascun jorn mudant-u l'aygua. E a cap de XII jorns metras-los a bollir. E bulgen tant fins que conegues que sien cuyts. Si vols coneyxer si son cuyts, pren una agulla, e punxa 'ls. E si l'agulla paça sençe fatiga, son cuyts, si no no. E com sien cuyts, met-los ha exugar en hun garbell. E per los forats com seran exuts, metras troços de canyella, gíngebre e girofle. E apres pesaras mel dos o tres liures mes que no pesen los limons segons la cantitat. E apres metras a bollir la mel. E axi com ·se·l a[s]tara lo bull e fera scumada, trauras-la del foch. E lexa-la reposar tant que-y pugnes comportar lo dit per que si era maça calda la mel a ronsarsi en los llimons e ferçi en bufetes. Estibaras los limons en lo pot o alla hon an de estar. E quant sien estibats, lançarás-los la mel damunt. E axi estig[u]eu tres jorns ab aquella mel. E posats-los tres jorns, escorrer-na·s aquella mel, e tornara-la a bollir. E axi com esclatará lo bull, refreda-la com damunt es dit-ho. He puys tornala a lançar de damunt. E star xia tres jorns e a cap de altres III jorns, torna-ho a ser axi matex. E si no-y aguas pren, mel afegir-ni-as dos o tres liures. E apres cubrir-nas-hu e veuras la mel si-y es be incorporada dins los limons. Si no fes-ho una altra volta ab la mel fins conegues sien cuyts, e afi-nats, e ben tranafats. E si per ventura tornaren bosesets los limones cumansa 'ls damunt una escudella de aygua freda he tornar en son eser e tornarás-ho a fer altra volta ab la mel caldeta, com damunt es dit. Si no seran prou incorporats de la mel e puys stoqua 'ls per lo mester.

[3.] *De carn de codo[n]y cordial* (Traité, cap. 53, fol. 19v)

Pren los codo[n]ys e met-los dins baçins de donar aygua. E met-los al forn a coure en modo que sien ben cuyts. Apres com sien cuyts, pasar-los-as per hun garbell damunt hun librell o plat gran. Pasar-los-as fregant ab les mans, e pasara com a pa rallat. E restara lo cor e la pell dins en lo garbell. Apres com sien pasats, pendras una liura de mel menys que no son los codonys passats per garbell pesant-los en hun paper si 'l fas ab such, met tant such com los codonys si 's fa de mel una liura de manco que sia ben esbromada. E com esclatará lo bull metras-ho dedins. E bullgua tant tot ensemps, fins a tant que tinga color d'or. E que sia hun poch pegalos a les manes e exira net del perol. E quant sia cuyt, met-lo per

capses. E de tonga a tonga metras-hi gíngebre molt. E vet asi com se fa la carn de codony cordial.

[4.] *De altra manera de codonyat* (Traité, cap. 54, fol. 19v)

Pren los codonys tro sega'ls a quartecs e fas-los nets dins lo core. E mundats de la escorza e pesaras altre tanta mel. E met-la dins en una casola al forn o en altre foch ensemps ab los codonys. E com feran speços met-los en pots que tots se fondran ab la mel com buliran. E si vols, met gíngebre en la casola. E vet asi altra manera de codonyat.

[5.] *De carabaçat* (Traité, cap. 55, fol. 20v)

Pren les carabaçes que sien ja dures que tendres no valen res. E faras de cascuna carabaça quant troços segons se poran fer les tallades grans e quartonejar-les-as en modo que'n esquen bones tallades. E ab hun ganivet que tall be, fes-les netes dedins e fora tallaras-lo dur pero en tota manera que no resten primes. Apres que sien mundades met-les tallades en una conqua a tandes. E salar-les-as ab sal molra com qui sal a porch pero no molta sal sino de bona manera. He estiguen axi en aquella aygua sal per una hora. E apres trau-les de alli e met-les en una altra conqua metent-les en aygua freda e dolça en modo que l'aygua les cobre. E estigen axi hun jorn puys munda-y la dita aygua. E estiguen un altre jorn he aso faras III o IIII vegades per que se desalen. E puys met-les a bollir. E com conegues que sien cuytes ab la prova de la agulla, seran cuytes. E traules-ne e met-les a refredar en un garbell. Pero primer les met en aygua freda e apres en lo garbell ho paner damunt hun drap a eyxugar. E stig[u]en axi a la serena una nit per que sien pus clares. Apres pren mel que pese tant com les carabases, e met-la a bollir, esbroma-la be, e axi com esclatará lo bull de continent hi la met les carabases que la mel no rebullga gens si no serien clars. Se com la mel se peçera be entre los dits, lavors seran fetes. E conexereras que tendran color d'or. He apres met en burnies ab mel que sia ben scumada e vet açi com se fa lo carabaçat.

[6.] *De citronat* (Traité, cap. 56, fol. 21r)

Si vols fer citronat de les scorçes se fa axi mateix si no que lo citronat se vol remullar nou jorns. E si'l vols fer ab sucre as mester dos liures mes de sucre que de mel, que pes lo sucre dos liures mes que lo citronat. E vet aqui com se fa lo citronat de les scorzes de carabaçes e encara de ponçis.

[7.] *De conserva rosada* (Traité, cap. 57, fol. 21r)

Pren les roses e esfulla-les e levau lo blanch ab tisoires. E puys pica-les en hun morter de pedra en modo que sien en bona manera picades. E puys, a una liura de dites roses metras dos liures de sucre de mestures e picar-ho-as tot ensemps en

modo que lo sucre no sia maça picat sino de bona manera. He com sia tot picat, metras-ho en algun vexell qua sia envernecat e met-la al sol a exugar. E quant veuras que sia hun poch espeça e cuyta de la calor del sol metras-la en tots pots e conservar-las per lo mester. E axi pots fer conserva de buc glossa e per semblant de violes car tots se fan en una forma he manera.

[8.] *De conservar alberginies* (Traité, cap. 59, fol. 21v)

Pren les alberginies petites en lo ochtubre e noembre e encara deembre ço es com les groses son pasades. E feu-les de una en huna ço es al cap fes una creu + que entre fins en lo mig. E apres met-les a bolir en aygua en una caldera solament un bull o dos. Apres trau-les, e met-les ha exugar en hun paner o garbell. E apres picaras clavells e canyella pebre. E si 'l mets encara hun poch de gingebre no-y fara mal negu e de ço questes coses les façiras de dins. E com seran façides de una en huna estibales alla on volras tenir solament sia vexell nou. E apres pendras mel e vinagre a bollir-o-as ensemps tanta quantitat que les cobra en modo que no sia masa agre ni tampoch dolç sino per migana part. E axi qualda lansas-la damunt les alberginies. E axi veuras molt gentil cosa de menjar. E si era com si que les alberginies no eren prou cuytes scoreu la mel e torna-les a bollir. E puys torna 'ls la mel com damunt es dit. Alguns les farxexen solament de pebre mas no valen tant com ab les altres species.

[9.] *De marçapà d'ametles* (Traité, cap. 75, fol. 27r–27v)¹

Primo, pren ametles, una liura e tres onces. Sien bollides al foch a modo que s'esqualden e puys pelales e pica-les bé aregent en manera que no tornen olioses, mullant tostemp lo box ab aygua en modo que n'i entre fins a mig got. E quant les ametles seran ben picades, pren [uyt] sinc onçes de sucre fi pasat per sedaç e mescla-u ensemps dins lo morter picant-lo molt fort. Aprés, ajes una quasola de aram o de ferro e unta-li hun poch [27v] poch lo sol ab oli de ametles dolçes, e puys pren una neula en manera que tingua tot lo sol. E pendreu la pasta del maçapà e aplana-la tot rodó un dit en gros e damunt salpica hun poch de ayguarros. E après, ajau hun poch de sucre pulverisat e salpicant-lo damunt l'ayguarros, e puys posa al forn, mas guarda que lo forn no sia maça qualent. E quan aurà bollit una bona estona, trau la casola del forn ab lo macapà. E puys lexau-lo reposar que's refreda, que ell se deu tornar dur e crebaçat, e tal és bo. E aquesta és la manera de fer marçapans.

¹ Tekst podaję w transkrypcji: M.A. Martí Escayol, „Com vol empaltar, dues coses deu hom guardar”. *La traducció en català del tractat d'agricultura de Gottfried de Francònia*, „Estudis d'Història Agrària”, nr 22, 2009, s. 148.

[10.] *De fer torrorns blancs* (Traité, cap. 76, fol. 27v–28r)

Pendras mel que sia neta e blanca tres liures. E si la vols fer ben blanca met-hi hun blanch d'ou ho dos, e mesclau fort ab hun menador. E tornara tan blanca com una llet. E quant sera ben blanca, met-la al foch ab hun perol a poch foch. E mena sempre ab lo menador tant fort com pusques fins a tant que sia cuyta. E si vols conixer si es cuyta met ne una poca en una escudella d'aygua, e tantost traula-u. E si's trenqua entre los dits, axi com ha pega, es cuyta. Apres pren III liures d'avellanes, II liures de pinyons que sien nets e torrats ab sego. E puyts met les ametles e los pinyons dins lo perol, e dona-li unes quantes menades en modo que s'incorporen ab la mel. E quant sien fets trau-los de perol, e met los sobre neules esteses. E quant sien hun poch frets pren una ganiveta de tallar la carn, e mulla-la en aygua e talla los torrorns a taules axi grans com la ma. E quant los volras mengar met damunt canyella que sia fina molta.

Aneks 3.

Reçepa de la bona composta. Biblioteca Serrano Morales, Ayuntamiento de Valencia, ms. 6437, fol. XCVIIr (98r)–99r (100r)

En tota bona composta y acabada se poden metre de cascuna de les coses següents ço es pomes, peres, pressechs, naps, pastanagues, tarongges, melons, codonys, cols a-y moltes altres fruytes tendres mas solament direm aci de aquestes que son açi nomenades.

De les ponçemes

Primerament direm dels ponçemers com se deuen preparar. Los ponçemers volen esser ben madurs de la flor bella. Fan de ratlar per mig y de cascuna part sien fets troços y llesques de les quals sia levat lo cor. La escorça se deu remullar en aygua per XII dies y cascun dia y munda aygua frec, al mati y al vespre. Apres dels XII dies fes bollir en aygua ponçemers y bullguen tant fins que sien ben cuyts y blans y poreu coneixer quant seran prou cuyts si mentres bolliran ne mets en hun baci en que haia aygua freda III o IIII lesques y quans hi hauran star per hun poch espay de temps. Si elles se assolén al sol del baçi elles son prou cuytes y levau-les del foch y posau-les en aygua freda [fol. XCVIIv (98v)] y lexau-les star axi per II dies mundant l'aygua a mati y a vespre. Tornau-les al foch y leixau-les escalfar en l'aygua. Y quant l'aygua volra bollir, llevan-les-ne. Y haiau aparelhada mel bollida y colada en huna olla envernçada, y vagen dins, y stiguén axi tot hun jorn. Apres preneu aquella mel mateixa y feu-la ben bollir. Y apres axi calenta llansan-la-y damunt los ponçemers. Y aco continueres per VI dies. Y com seran preparats, poren-los metre ab les altres coses següents en la olla de la composta. Empero ans que no entren en la olla de la composta fan a bollir II vegades entre II dies ensemps ab la mel.

Dels pressechs pomes y peres

Los presechs pomes y peres se preparen per tal manera. Vos los pararen tots entregues y metreu-los en aygua clara que remullen hun jorn o dos mundant l'aygua II o III vegades cascun dia. Empero los pressechs non deuen remullar mes avant de hun dia. Apres fes-los bollir en aygua y non sien massa cuyts ans volen esser hun poch durets. Y leixau-los axi star dins l'aygua y dins la vexell hon hauran bollir fins que començen a rafredar mas no del tot. Empero les pomes seu deven traure tantost com se levaran del foch. Apres haiau mel bollida y colada dins huna olla. Y la mel sia calenta y metreu dins la mel los pressechs, pomes y peres axi calents com los trauras de l'aygua hon hauren bollir. Y cobrin de la dita olla y leixau-los star II dies. Y apres traheu-los de la mel y tornau ha bollir la mel. Y quant haura bollit y la haureu escumada axi calenta tornau-hi los pressechs, pomes y peres. Y ab aquesta poren mesclar codonys que ja sien preparades y altres semblants fruytes que stigen en la conserva de la mel.

Dels naps y pastenagues

Los naps y les pastanagues fan be aparar y que sien tallats en peçes. Y fan a coure be en aygua ab hun poch de sal. Y quant seran perbollits o prop de cuyts, traheu-los de l'aygua. Axi calents vaguen en huna olla en vinagre en manera que sien cuberts. Stiguen axi cuberts III o IIII dies apres ab lo vinagre mateix dins aquella mateixa olla sien tornats sobre lo foch fins que diga bollir. Y apres traheu-los del vinagre y meteueu-los en altra olla en que haia mel bollida scumada calenta. Y stiguen hi II o III dies. Y apres traurets-los de la mel y fareu bollir la mel. Y axi calenta tornareu-la sobre los naps y pastenagues. Y aço fareu per III vagades o mes fins que conegau que la lur aygua ne es exida de la mel y que romanga exuta.

De les teronges

De les teronges pendras la escorça prima que no-y haia molt de blanch. Y metras-la en huna caça ab aygua al foch per manera que prenguen hun bull. Y apres axi calentes traureu-les de la caça y metreu-les en aygua freda en la qual stiguen hun jorn. y que-y sia mundada l'aygua aquell jorn II i III vegades apres tornau les al foch en aygua [fol. XCVIIIr (99r)] y que bulla. Y que-y prenguen hun bull. Apres traureu-les de l'aygua y pembreu-les be ab les mans dins hun drap. Y metreu-les dins huna olla envernçada en que haia mel fusa calenta. Y cascun jorn ne traheu la mel, y feu-la bollir, y tornau-la sobre la scorça de les teronges fins que la humor de l'aygua ne sia del tot exida.

Dels melons

Los melons que hom met en composta no deuen esser massa madurs. Y fan a tallar, y fait a llevar la scorça y tota la llavor que res no-y romaga. Y fan ni a fer

troços no molt grans. Y sien mesos en lo perol que stiga sobre'l foch ab aygua que vull a bollir mas que no bulla. Y que stiguen dins tan solament que hag[u] en sentida la calor del aygua. Apres sien trets del aygua calent y vaguen en altra olla envernçada en que haia mel fusa calenta. Y stiguen-hi per hun jorn. Apres sien trets de la mel y la mel sia altra vegada bollida y calenta tornau-la damunt los melons. Y apres que aço haureu fet II o III vegades poreu-los metre en la olla comuna de la composta ab les altres coses.

Dels codonys

Codonys que hom vol metre en composta deuen esser parats tots entregues. Y apres deuen se fer III o IIII troços de cascu. Y que'n sia tret lo cor y fan be a llavor ab aygua tieda dins hun perol. Y que solament prenguen hun bull. Y axi calenta com los trauras del perol, los metras dins huna olla envernçada en la qual haia mel bolida y colada que sia calenta en manera que stiguen cuberts de la mel. Y deuen star axi hun jorn o II. Y apres sien trets de la mel y mel sia altra vegada bollida y scumada, y axi calenta com la llevaras del foch altra vegada torna-la sobre'ls codonys. Y aço fet huna vegada o II, mescla los codonys ab los pressechs y peres y altres coses desus dites perque no calga tenir tantes olles empachades, y hauran millor sabor. E cascu dia traureu totes les dites coses de la conserva de la mel y fareu ben bollir la mel y calenta tornau-la sobre totes les damunt dites coses. Y aço fareu tantes vegades fins que conegau que en la mel no haia romas de l'aygua o de la humiditat de les dites coses y rom[an]ya exuta.

De les cols

Alguns meten en la composta troços de cols y si no saben la manera com si deuen metre fan podrir tota la composta y fas axi. Vos pendreu cols de aquestes redones de Valencia y parau-los tronchs de les cols de les cols y fareu-ne llesques. Y dins huna olla envernçada ab aygua freda posareu-les al foch que-y stiguen fins que la olla vulla bollir. Y seran mig cuytes, llavos vos les traureu de aquella aygua. Y axi calentes metreu-les dins altra olla en que haia vinagre. Y leixau star axi II dies. Y apres posareu sobre'l foch la olla ab lo vinagre y ab los tronchs de les cols. Y stiguen sobre'l foch fins que degen bollir. Y llavos traureu-los dits tronchs calents del vinagre y metreu-los en altra olla que-y haia mel bollida escumada y calenta. Y leixau-los star axi II dies. Apres fareu-ne tallades con [fol. XCVIIIv (99v)] uivents y metreu-les en la gerra de la composta hon haureu meses les altres coses damunt dites. E damunt havem dita la menera com se deuen preparar les coses que son bones en la composta. Ara direm com se fa la conserva. Si voleu de composta huna olla, o gerra, o salsera que tinga V o VI quartons vos fareu per la manera seguent.

Apres que haureu preparades totes les coses damunt dites o alguna de aquelles en la manera que damunt havem mostrat, vos deveu aparellar totes les coses necessaries a la conserva, ço es fenoll dolç, VI lliures batafaluga IIII onçes,

alcarauhia III onçes, çeliandre preparat II onçes. Aquestes IIII llavors fan a piquar ensemps. Y stiguen apartades sandal vermell III onçes, safra I. onça, canella fina III onçes, calvells I onça, nous de xarch mija onça. Aquestes V salses fan a piquar ensemps. Y que stiguen ensemps apartades panses blanques mundades huna lliura y mija, prunes seques mundades huna lliura y mija. Aquestes dues coses deven esser ben piquades y que-y sien mesclades les IIII llavors primeres. Y sia tot mesclat. Y fan a destempar ab vin blanch o vermell ans que entren dins la gerra y ans que vos mescleu ab la mel de la coposta.

Les V salses damunt dites totes ensemps exceptat lo çafra deuen esser destremprades ab vin blanch o vermell. Y la salsa fa a destemprar per si mateix ab vin blanch o vermell. Y apres fa a mesclar ab les altres salses y ab llavors que seran ja piquades y mesclades ab les panses y prunes les quals axi mateix fan a destemprar ab vin blanch o vermell. E tot ensemps axi mesclat o destemprat fa hun poch a escalfar sobre'l foch. Y apres sien metes sobre'ls materials que seran ja en la gerra, com son los ponçems, pressechs, pomes, peres, naps y altres coses damunt scrites, les quals fan a metre dins la gera segons la manera qu'es segueix.

En la dita conserva o salsa deu hom metre mostalla y alguns hi meten oruga. La mostalla se piqua per son cabal y destempra-la hom ab vin blanch o vermell y mescla-y hom mel. Y deueu saber que a huna lliura de mostalla ha mester VI lliures de mel. Y deu-se mesclar ab l'altra conserva. Y deueu-hi metre hun poch de sal piquada per dar sabor. La oruga deu esser rallada y piquada y mesa dins hun bell drap. Y sia mesa dins huna bella olla y aygua bullent. Y que-y stiga hun jorn poch. Y traheu-la-n y donau-ne grans colps sobre huna pedra. Y exir-na huna scuma verda amarga. Y aço fareu II o III vegades. Y apres poreu-la mesclar ab la mostalla. Y que vaia ensemps ab tota la altra conserva o salsa.

Encara fareu promfis que haiau les coses seguens que encara que no fan a bollir ne preparar. Empero son molt bones y donen sabor a la composta, ço es pinyons mundats II lliures, avellanes mundades I lliura, amenles parades II lliures, datils sens pinyols II lliures, prunes seques entregues I lliura, panses blanques mundades I lliura, rave gallesch tallat I lliura, regalasia tallada I lliura, gíngebre tallat mija lliura. Totes aquestes coses fan a metre dins huna bacina que sia bella. Y fan a mesclar totes ensemps per fer-ne sostres als materials damunt dits segons que davall mostram. [fol. 99r (100r)] Apres que hauren aparellades les coses damunt dites, haiau la gerra envernçada o canter o olla. Y metreu primerament hun sostre dels ponçemers, naps y pastanegues y dels altres materials damunt dits. E altre sostre dels pinyons, avellanes, y altres coses prop dites. Y axi de cascu mentres hi capien en la gerra. Y escalfareu hun poch en hun perol la dita conserva o salsa en que haureu mesclada la mostalla, o oruga y la mel ab les salses y lavors damunt dites. Y quant sera hun poch calent metreu-ho tot dins la gerra y tancau-la be y netament ab draps que no ixqua la fortor. Y apres dos dies tastareu-la si es massa agre, o massa dolç, o fort, o simple, o mesclar-hi-heu del

que-y fallira. Y poreu-ne mejar. E si sera cas que conserva o slasa de la composta se exugas massa, preneu huna part de arrop y dos de vin blanch, y lo quant de vinagre y mesclaras-ho tot ensemps y hun poch calent metreu ho dins la gerra. Y romandra temprat tostems qu'es exugara fareu d'esta manera.

De confegir ab çucre

Si per ventura voleu confegir ab çucre los ponçems, pomes y altres materials damunt dits, preneu II lliures de çucre de pa. Y metreu-les en aygua qui'l cobra dins hun perol, y vaia al foch. Y quant bollira escumau-lo be ab huna bromadura que sia neta. Y quant haura bollir huna estona, colau-ho be ab hun canemas clar, y tornau lo coure dins lo perol. Y metreu-hi los ponçems y altres materials qui ja seran cuyts y aparellats segons que damunt hauen mostrat. Empero es mester que sien ben exugats de la aygua en que seran stats cuyts. Y couran dins lo perol ab lo çucre fins lo çucre sia cuyt. Y conexereu-ho quant fara fils ab la espatula o menador que ab lo cap del menador ne escampen hun poch en l'ayre y si's te en los dits a manera de visch llavos conexereu que lo çucre es cuyt.

Altra composta

Preneu naps y pastanegues y feu-ne troços o llesques. Y feu-los coure en aygua. Y quant seran cuyts traheu-los de l'aygua y lexau-los exugar II o III dies. Apres metreu-los en vinagre que stiguen cuberts. Y stiguen-hi hun dia natural. Apres fan a traure del vinagre y exugar II o III dies. Enapres per a C llesques de naps o pastanagues preneu les coses següents: mel VI lliures, canella III onçes, gingebre III onçes, clavells I onça. Aquestes III coses fan a piquar separadament safia hun quart de onça. Aquest fa a piquar per si mateix totes les dites coses apres que seran piquades fan a destemprar ab vi bo y mesclat ab mel que sia calenta y bollida y escumada. Y sia mes vinagre, y sia mes sobre los naps y pastanagues en huna olla. Empero es mester que-y façes sostres de pinyons, datils, amenles, rave gallesch y altres coses segons que damunt havem mostrat y sia asaborit de sal.

BIBLIOGRAFIA

Źródła rękopiśmienne

Biblioteca de Catalunya

Ms. 2112

Biblioteca Nacional de Madrid

Ms. 10211

Bibliothèque nationale de France

Ms. Esp. 291

Biblioteca Serrano Morales. Ayuntamiento de Valencia

Ms. 6437

Źródła drukowane

A Baghdad cookery book. The book of dishes (Kitāb al-Tabikh), Muhammad b. al-Hasan b. Muhammad b. al-Karīm, the scribe of Baghdad, newly transl. by Ch. Perry, Totnes 2005.

Arberry A.J., *A Baghdad Cookery Book*, (w:) *Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry and Ch. Perry, Totnes 2001, s. 19–89.

Arberry A.J., *A Baghdad Cookery Book*, „Islamic culture”, vol. 13, 1939, s. 21–27, 189–214.

Abū Marwān ‘Abd al-Malik b. Zuhr, *Kitāb al-Agđiya (Tratado de los alimentos)*, ed. E. Garcia Sanchez, Granada 1996.

Airaldi G., *Genova e Spagna nel secolo XV. II. „Liber damnificatorum in regno Granade” (1452)*, Genova 1966.

Annals of the Caliph’s Kitchens. Ibn Sayyar al-Warraq’s Tenth-Century Baghdadi Cookbook. English Translation with Introduction and Glossary, transl. N. Nasrallah, Leiden–Boston 2011.

Anonim, *Llibre de totes maneres de confits (Księga o różnych sposobach przyrządzania słodyczy)*, (w:) R. Hryszko, *Llibre de totes maneres de confits. Księga o różnych sposobach przyrządzania słodyczy — starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, t. MCCCXII, „Prace Historyczne”, z. 137, Kraków 2010, s. 190–206.

Anònim, *Llibre de Sent Soví. Volum d’omenatge a Rudolf Grewe*, a cura de J. Santanach, Barcelona 2006 (e-book).

- Apèndice I: Documentación*, (w:) T.L. Pizcueta, *Los bienes de un farmacéutico barcelonés del siglo XIV: Francesc de Camp*, „Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia”, nr 13, 1992, s. 28–64.
- Apendice*, (w:) J. Angél Sesma Muñoz, *Zaragoza, centro de abastecimiento de mercados castellanos a finales del siglo XIV*, „Aragón en la Edad Media”, nr 13, 1997, s. 125–158.
- Apèndix documental*, (w:) C. Batlle, *Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400 i el seu obrador*, „Miscel·lània de textos medievals”, vol. 7, 1994, s. 514–547.
- Apèndix*, (w:) M. Olivar, *Obra dispersa: llibre de homenatge en el seu 90è aniversari*, a cura de F. Fontbona i A.J. Soberanas i Lleó, Barcelona 1991, s. 122–129.
- Arnaldi de Villanova, Regimen sanitatis ad Regem Aragonum*, ed. de L. Garcia-Bellester i M.R. McVaugh, (w:) *Arnaldi de Vilanova, Opera medica omnia*, vol. X, p. 1, Barcelona 1996.
- Arnaldi de Villanova, Regimen sanitatis ad Regem Aragonum (Un tractat de dietètica de l'any 1305)*, ed. crítica, comentaris i notes a cura d'A. Trias Teixidor, Barcelona 1994.
- Arnau de Vilanova, Regimen de sanitat a Jaume II*, (w:) *Obras catalanes*, II, *Escrits mèdics*, a cura de M. Batllori, Barcelona 1947.
- Bajet Royo M., *Aspectes del comerç a Catalunya en el segle XVI segons els llibres dels mostassas*, Lleida 1993.
- Balducci Pegolotti F., *Pratica della mecaturo*, ed. A. Evans, Cambridge (Massachusetts) 1936.
- Balletto L., *Notai genovesi in Oltremare. Atti rogati a Laiazzo da Federico di Piazzalunga (1274) e Pietro di Bargone (1277, 1279)*, Genova 1989.
- Barbaro E., ms. cod. 803, c. 84 sgg., Milano, Biblioteca Trivulziana, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 255 (rozd. *Napoli, aprile 1488, Banchetto per le nozze di Gian Giacomo Trivulzio e la secondo moglie Beatrice d'Avalos d'Aquino*).
- Benporat C., *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001.
- Benporat C., *Un testo inedito cinquecentesco di cucina e scalcheria veneta*, „Appunti di gastronomia”, nr 28, 1998, s. 20–46.
- Bofarull y Mascaró P. de, *Colección de documentos inéditos del Archivo de la Corona de Aragón*, t. 5, Barcelona 1850.
- Bofarull y de Sartorio M. de, *Apèndice al levantamiento y guerra de Cataluña en tiempo de don Juan II. Documentos relativos al príncipe de Viana*, t. XIII, (w:) idem, *Colección de documentos inéditos del Archivo de la Corona de Aragón*, t. 26, Barcelona 1864.
- Bottega di Mastro Pinu (1450?, ind. XIII)*, (w:) A. Giuffrida, *La bottega dello speziale nelle città siciliane del '400*, (w:) *Atti del Coloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo-Erice, 20–22 settembre 1974*, Palermo 1976, s. 484–487, 499–500.
- Bruniquer E.G., *Rubriques de Bruniquer: ceremonial dels magnífichs consellers y regiment de la ciutat de Barcelona*, vol. 1–5, Barcelona 1912–1916.
- Calco T., *Nuptiae Mediolanensium Ducum sive Johannis Galeacij cum Isabella Aragona, Ferdinandi Neapolitanorum Regis nepte*, (w:) *Tristani Chalci medilanensis histo-*

- riographi, Residua e bibliotheca Patricij Nobilissimi Lucii Hadriani Cottae*, Milano 1644, s. 74–77, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 258–260 (rozd. *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*).
- Callura Cecchetti R., Luschi G., Zunino S.M., *Genova e Spagna nel XIV secolo. Il „Dric-tus Catalanorum” (1386, 1392–93)*, Genova 1970.
- Capdevila S., *Una recepta catorzecentista per a prevenir-se contra l'obesitat*, „Revista del Centre de Lectura de Reus”, nr 151–152, maig 1926, 3^a època, s. 124–126.
- Capitoli dell'Arte degli speziali ed aromatarii di Palermo (1535?)*, (w:) *Corpus statutorum apothecariorum italicorum*, quaderno 4, serie A, [b.m.w.] 1982, s. 6–15.
- Capitula pro regimine speciariorum Siciliae*, (w:) *Corpus statutorum apothecariorum italicorum*, quaderno 4, serie A, [b.m.w.] 1982, s. 1–5.
- Capmany de Montpalau A. de, *Memorias históricas sobre la marina, comercio y artes de la antigua ciudad de Barcelona*, reed. per E. Giralt i Raventós i C. Batlle i Gallart, vol. I–II, Barcelona 1961–1963.
- Christophore Dalmau, candelarius cere, achète une boutique à Bartholomus Nesplers, no-taire, Barcelone 10 novembre 1496, AHCB [Arxiu Notarial] I 18*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVII^e siècles)*, vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 289–290.
- Colección de leyes santuarias (continuación), IV, 12 de diciembre 1433*, „Boletín de la Sociedad Arqueológica Luliana”, Palma 10 mayo de 1888, a. IV, t. II, nr 78, s. 253–256.
- Colección de leyes santuarias (continuación), IX, 1 de agosto 1495*, „Boletín de la Sociedad Arqueológica Luliana”, Palma 25 noviembre de 1888, a. IV, t. II, nr 91, s. 359–361.
- Colección de leyes santuarias (continuación), VIII, 13 de diciembre 1486*, „Boletín de la Sociedad Arqueológica Luliana”, Palma 25 setiembre de 1888, a. IV, t. II, nr 87, s. 328–330.
- Comès P.J., *Libre de algunes coses asanyalades succehides en Barcelona y en altres parts format per Pere Joan Comes en 1583 y recóndit en lo Arxiu del Excelentíssim Ajuntament*, ed. J. Puiggarí, Barcelona 1878.
- Contrat de location de la boutique de Nicolas Lorents par son épouse Isabelle a Arnaud Duran, apothicaire, Barcelone le 26 juillet 1436, AHPB, not. Narciso Bru, no. 136, II, no. 2, f 8v–9r*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie*, vol. III, s. 266–267.
- Corio B., *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 266v, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 141–144 (rozd. *Convito per l'investitura di Gian Galeazzo Visconti a duca di Milano, Milano, 5 settembre 1395*).
- Corio B., *L'istoria di Milano*, Venezia 1554, c. 418v (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 171–177 (rozd. *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*).
- Cornet i Arboix R.N., Torras i Serra M., *El receptari de Manresa. Estudi i transcripció*, Manresa 2005.
- Day J., *Les douanes de Gênes*, t. II, Paris 1963.

- Del Llibre de coses assenyalades*, „Renaixensa”, a. 7, nr 8 (31 agost 1877), cap. 37, s. 118–125.
- Diario ferrarese dall'anno 1409 sino al 1502 di autori incerti*, a cura di G. Pardi, (w:) *Rerum Italicarum Scriptores*, vol. 24, p. 7, t. I, Bologna 1933.
- Dietari o Llibre de Jornades (1411–1484) de Jaume Safont*, a cura de J.M. Sans i Travé, Barcelona 1992.
- Document*, (w:) L. Batlle i Prats, *Inventari dels béns de Guillem de Coll apotecari-especier de Girona, 1454*, „Estudios históricos y documentos de los archivos de protocolos”, nr 6, 1978, s. 197–214.
- Documents de la pintura valenciana medieval i moderna. II. Llibre de l'entrada del rei Martí I*, ed. a cura de J. Aliaga, L. Tolosa, X. Company, València 2007.
- Dorveaux P., *L'Antidotaire Nicolas. Deux traductions françaises de l'Antidotarium Nicolai, l'une de XIV^e siècle, suivie de quelque recettes de la même époque et d'un glossaire, l'autre de XI^e siècle, incomplète*, Paris 1896.
- Dufournier E., *Edition critique et commentée d'un réceptaire de la fin du XI^e siècle*, Paris 1997 (thèse de doctorat).
- Duran i Duelt D., *Manual del viatge fet per Berenguer Benet a Romania, 1341–1342. Estudi i edició*, Barcelona 2002.
- Eiximenis F., *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el „Terç del Crestià”*, introducció i ed. de J.J.E. Garcia, Barcelona 1983.
- Eiximenis F., *Regiment de la cosa pública*, Barcelona 1927.
- Eleonora d'Aragona, *Lettera da Campagnano a Diomede Carafa (?) datata 10 giugno 1473*, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 167–171 (rozd. *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*).
- Faccioli E., *Arte della cucina*, t. I, Milano 1966.
- Falcandus H., *De rebus gestis in Siciliae regno*, Paris 1550.
- Ferrer Sant Vincent, *Sermons de Quaresma*, ed. M. Sanchis Guarner, t. I, València 1973.
- Fрати L., *Libro di cucina di XIV secolo*, Livorno 1899.
- Garcia i Sanz A., Ferrer i Mallol M.T., *Assegurances i canvis marítims medievals a Barcelona*, Barcelona 1983.
- Garcia i Sanz A., Madurell i Marimon J.M., *Societats mercantils medievals a Barcelona*, Barcelona 1986.
- Gascón Uris S., *Receptes medievals del Ms. h-j-13 de la Biblioteca del Reial Monestir de San Lorenzo de El Escorial*, (w:) *Miscehània Joan Fuster. Estudis de llengua i literatura*, vol. V, a cura d'A. Fernando i A.G. Hauf, Barcelona 1992.
- Genovesi L., *Lettera a Barbara di Brandenburgo Gonzaga*, Mantova, Archivio Gonzaga E.XXV.13, Roma, 1973, 2 marzo, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 163–165 (rozd. *Roma, 1 marzo 1473, Cena di carnevale (del re della fava) di Pietro Riario Cardinale di S. Sisto*).
- Ghirardacci Ch., *Historia di Bologna*, (w:) *Rerum Italicarum Scriptores*, vol. XXXIII, p. 1, Città di Castello 1932, s. 235–241 (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 249–253 (rozd. *Bologna, gennaio 1484, Entrata a Bologna di Annibale II, primogenito di Giovanni II Benti-*

voglio, al rientro da Ferrara con la sposa Lucrezia, figlia naturalne di Ercole d'Este duca di Ferrara).

- Girona i Llagostera D., *Itinerari del rey En Martí I*, „Anuari. Institut d'Estudis Catalans”, a. V, 1913–1914, p. I, s. 515–654.
- González Hurtebise E., *Inventario de los bienes muebles de Alfonso V de Aragón como infante y como rey (1412–1424)*, „Anuari. Institut d'Estudis Catalans”, a. I, 1907, s. 148–188.
- González Hurtebise E., *Libros de tesorería de la casa real de Aragón*, vol. 1, *Reinado de Jaime II, Libros de cuentas de Pedro Boyl, tesorero del monarca desde marzo de 1302 a marzo de 1304*, Barcelona 1911.
- González Hurtebise E., *Recull de documents inédits del rey en Jaume I*, (w:) *Congrés d'Història de la Corona d'Aragó*, vol. II, Barcelona 1913.
- Gual Camarena M., *El primer manual hispanico de mercaderia (siglo XIV)*, Barcelona 1981.
- Gual Camarena M., *Vocabulario del comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII y XIV)*, Tarragona 1968.
- Huici Miranda A., *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, Somonte–Cenero 2005.
- Ibn Halsūn, *Kitāb al-Agdiya*, texte établi, traduit et annoté par S. Gigandet, Damas 1996.
- I Libri Iurium della Repubblica di Genova*, vol. I, p. 2, a cura di D. Puncuh, A. Rovere, Roma 1996.
- Ibn Razīn al-Tuġībī, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, estudio, traducción y notas M. Marín, Somonte–Cenero 2007.
- Imperiale di Sant'Angelo C., *Codice diplomatico della Repubblica di Genova*, vol. I, Roma 1936–1942.
- Inventaire après décès des biens de Charonus Taguil, marchand à Palerme, ASP, not. Traverso, 1 a stanza, vol. 776, fol. 2012–2018, 04.01.1432*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 571–578.
- Inventaire après décès des biens de feu de Muxa Biskiki, alias Sacerdotis, judeus partrie Hispanie, citoyen de Palerme, pour Ficca sa femme et heritière universelle, Transcription de H. Bresc, ASP, not. aprea 833, Palerme 11.03.1455*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 585–587.
- Inventaire après décès des biens de feu Ysach Xonine, juif, citoyen de Palerme, decedé intestat, fait à la demande de Crannia, sa veuve, fille de Michilonus Xonin, tutrice de leur fille Perna, qui entend conucler en secondes noces, et pour Assuni, fille du defunt et de feu Milicha sa première femme. La cour nomme Michilonus Xonin tuteur; transcription de H. Bresc, ASP, not. def. aprea 833, Palerme, 9 decembre 1454*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 578–584.
- Inventaire d'Antoine Jacobus, marchand à Corleone, 24.11.1444, ASP, not. E. Pittacolis, no 55, f. 89r–94v*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 591–597.

- Inventaire d'Antoni Prohens, 04.03.1478, ARM, notario J. Castell, G. 174, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 436–439.*
- Inventaire de feu Jacob Cuynu, alias Xunex, juif, citoyen de Palerme, pour ses fils et héritiers universels, Muxa et Aron, age de deux ans dont Muxa assume la tutelle, ASP, not. def., Vermiglio, 1355, Palerme, 22 juin 1454, transcription de H. Bresc, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 602–605.*
- Inventaire de l'officine de Antoine Mas épicier, Plassa de Born Barcelone, 1445, AHCB, [Arxiu Notarial] I 8, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 307–323.*
- Inventaire de la boutique de Galceran Sbert, marchand louée à Melchior Perrer apothicaire à Barcelone, 21.01.1494, AHCB, [Arxiu Notarial] I 17, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 286–288.*
- Inventaire de la boutique de Giulano de Medico, notaio Nicolo Aprea, vol. 833, 1455 avril 12, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 568–570.*
- Inventaire de la boutique de Guilhem Roux, apothicaire de Majorque, ARM, notarios Nicolas Pronom, P-138, 10.05.1439, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 493–507.*
- Inventaire de la boutique de Jacques di Gayeta, Palerme, 8 juillet 1455, ind. III, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 551–557.*
- Inventaire de Mateu Vila, 05.10.1349, ARM, notario N. Prohom, P. 138, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 424–435.*
- Inventaire de Nicolas Puyalt specier Barcelone, 1486, AHCB, [Arxiu Notarial] I 16, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 283–285.*
- Inventaire des biens d'Alodius Vithalis apothicaire, Barcelone, 8.11.1450, AHCB, [Arxiu Notarial] I 8, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 324–362.*
- Inventaire des biens d'Antoine Bonaguera apothicaire, Barcelone 13.07.1486, AHPB, not. Guillem Jorda, llg. II, f. 38v–55v, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 363–373.*
- Inventaire des biens de Bernard Marquilles, apothicaire de Barcelone, XXVII fevrier 1482, AHCB [Arx. Not.] I 14, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 283–306.*

- Inventaire des biens de Pierre Mora, apothicaire de Pollensa, ARM, notarios Juan Arquimbau, A-143, 19.07.1473, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 478–481.*
- Inventaire des biens et de la boutique de Georges Claret, apothicaire à Majorque, 17.02.1463. Le document est tronqué au début, ARM, notarios Pedro Martareli y Antonio Catany, M 190, (w:) J.-P. Bénézet, La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles), vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 455–477.*
- Inventari de la botiga de Pere Vilaragut, 1381, (w:) S. Vilaseca, Metges, cirurgians i apotecaris reusencs dels segles XII al XVI, Reus 1961, s. 100–107.*
- Inventari dels béns de l'apotecari Guillem Ros, ciutadà de Mallorca (Mallorca, 1348), (w:) A.I. Alomar i Canyelles, Dos inventaris d'apotecaria del segle XIV, „Gimbernat”, vol. 37, 2002, s. 89–110.*
- Inventari dels béns de Mateu Vila, apotecari, ciutadà de Mallorca (Mallorca, 1348), (w:) A.I. Alomar i Canyelles, Dos inventaris d'apotecaria del segle XIV, „Gimbernat”, vol. 37, 2002, s. 86–88.*
- Inventari. Encant, (w:) E. Moliner i Brasés, Inventari y encant d'una especieria cerverina del segle XIV, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. 6, 1912, nr 44, s. 197–207.*
- Inventario della bottega di Giuliano de Medico, (w:) A. Giuffrida, La bottega dello speciale nelle città siciliane del'400, (w:) Atti del Coloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974, Palermo 1976, s. 487–490, 500–503.*
- Inventario della bottega di Iacobo de Gayeta, 1455, luglio 8, ind. III, (w:) A. Giuffrida, La bottega dello speciale nelle città siciliane del'400, (w:) Atti del Coloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974, Palermo 1976, s. 490–494.*
- Inventario della bottega di Mastro Antonio Iacobi di Corleone, (w:) A. Giuffrida, La bottega dello speciale nelle città siciliane del'400, (w:) Atti del Coloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974, Palermo 1976, s. 483.*
- Inventario della bottega di Mastro Bertuli Landula, 1472?, (w:) A. Giuffrida, La bottega dello speciale nelle città siciliane del'400, (w:) Atti del Coloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974, Palermo 1976, s. 494–498, 503–504.*
- Ioannis Ioviani Pontani, Opera omnia soluta oratione composita, t. I, Venetiis 1518.*
- Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id, eds. M. Marin, D. Waines, Beirut–Stuttgart 1993.*
- Le livre de l'art du traitement de Najm ad-Dyn Mahmoud. Rémèdes composés, par P. Guigues, Beyrouth 1903.*
- Le Régime du corps de maître Aldebrandin de Sienne. Texte français du XIII^e siècle publié pour la première fois d'après les manuscrits de la Bibliothèque nationale et la Bibliothèque de l'Arsenal, éd. L. Landouzy et R. Pépin, Paris 1911.*
- Le Taqwīm al-sihha (Tacuinum sanitatis) d'Ibn Butlān: un traité médical du XI^e siècle, ed. H. Elkhadem, Louvain 1990.*

- Lévi-Provençal E., García Gómez E., *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn Abdun*, Sevilla 1981.
- Libro de Sent Soví*, trad. de M. Zabala, presentaciones de S. Santamaría, R. Esteva y J. Santanach, Barcelona 2007.
- Libro de Sent Soví. El primer recetario medieval de la cocina española*, trad. M. Vives, Barcelona 2008.
- Llibre del coc de la canonja de Tarragona*, ed. J. Serra i Vilaró, Barcelona 1935.
- Llibre de deutes, trameses i rebudes de Jaume Mitjavila i Companyia, 1345–1370*, ed., estudi comptable i econòmic V. Hurtado, Barcelona 2005.
- Llibre de les solemnitats de Barcelona. Edició completa del manuscrit de l'Arxiu Històric de la Ciutat*, ed. A. Duran i Sanpere, J. Sanabre, vol. 1: 1424–1546, Barcelona 1930.
- Llibre de Sent Soví*, ed. R. Grewe, Barcelona 1979.
- Llibre de Sent Soví*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 59–96.
- Llibre de Sent Soví. Katalońska średniowieczna księga kucharska*, przeł. i wstępem opatrzył R. Hryszko, Kraków 2010.
- Llibre de totes maneres de confits*, (w:) 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”, vol. XIX, 1946, s. 105–121.
- Llibre de totes maneres de confits*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 273–295.
- Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 97–219.
- Llorenç Bassa apothicaire a Barcelone achète la boutique d'Agnes, veuve de Guillaume Medicis, *Le 30 mai 1364, AHPB, not. Fr. de Ladernosa. Trigessium secundum capibrevium, Lligal no. 13, f. 22v–28v*, (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. III, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 219–228.
- Llull R., *Fèlix de les Maravelles del Mon*, ed. J. Rosselló, vol. 1–2, Palma de Mallorca 1903.
- Llull R., *Libre de Blanquerna*, Palma de Mallorca 1914.
- Llull R., *Llibre de contemplació*, a cura de J.E. Rubio Albarracín, Barcelona 2005.
- Madurell i Marimón J.M., *Contabilidad de una compañía mercantil trescentista barcelonesa (1334–1342)*, „Anuario de Historia del Derecho Español” (Madrid), XXXV/1965, s. 421–525, XXXVI/1966, s. 457–546.
- Madurell i Marimón J.M., Garcia i Sanz A., *Comandas comerciales barcelonesas de la Baja Edad Media*, Barcelona 1973.
- Maestro Martino, *Ms. Bühler 19, New York, Pierpont Morgan Library*, (w:) C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996, s. 233–292.

- Mancusi Sorrentino L., *Apparecchi diversi da mangiare et rimedii*, „Appunti di gastronomia”, nr 11, 1993, s. 18–104.
- Mantegazza P., *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, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 224–236 (rozdz. Rimini, 24 giugno 1475, Feste per le nozze di Roberto Malatesta e Isabella di Montefeltro).
- Marco Parenti P. di, ms. Stroziano 574, classe XXV, Firenze, Biblioteca Nazionale, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 152–155 (rozdz. Fiernze, giugno 1469, Feste per le nozze di Lorenzo de' Medici e Clarice Orsini).
- Martino de Rubeis, *Riva del Garda, Archivio storico comunale*, (w:) C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996, s. 157–231.
- Martorell J. i Galba M.J. de, *Tirant lo Blanch*, Barcelona 1969.
- Mazzatinti G., *Inventari dei manoscritti delle Biblioteche d'Italia*, t. XII, 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, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 122–124 (rozdz. Siena, dicembre 1326, Feste per la cavalleria di Francesco Bandinelli).
- Mazzi C., *Descrizione della festa in Siena per la cavalleria di Francesco Bandinelli nel 1326*, „Bulettno Senese di Storia Patria”, t. XVIII, 1911, s. 336 sgg., (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 125–128 (rozdz. Siena, dicembre 1326, Feste per la cavalleria di Francesco Bandinelli).
- Melis F., *Documenti per la storia economica dei secoli XIII–XVI*, Firenze 1972.
- Menu di corte*, Ms. Registri Ducali e Missive, cart. 11, doc. 8, Milano, Archivio di Stato (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 157–160 (rozdz. Roma (?), gennaio 1473(?), Convito principesco).
- Mestre Robert, *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, ed. a cura de V. Leimgruber, Barcelona 1996.
- Mesue, *Opera medicinalia (Canones universales, cum expositione Mundini Lutii. De medicinis simplicibus. Antidotarium, cum expositione Christophori de Honestis. Practica, cum additionibus Petri de Abano et Francisci Pedemontani)*, ed. J. et G. de Gregoriis, 1497.
- Moda bardzo dobra smażenia rożnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, (w:) *Monumenta Poloniae Culianaria*, pod red. J. Dumanowskiego, t. II, Warszawa 2011.
- Moliner i Brasés E., *Receptari de Micer Johan*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, t. 7, 1913–1914, s. 321–336, 407–440.
- Morigia P., *Descrittione fatta del convito del mano Giovan Gaicomo Trivultio, quando egli prese moglie*, (w:) *Historia dell'antichità di Milano*, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 256 (rozdz. Napoli, aprile 1488, Banchetto per le nozze di Gian Giacomo Trivulzio e la secondo moglie Beatrice d'Avalos d'Aquino).

- Ms. Anonimo, Firenze, già Archivio famiglia Panciatichi (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 135–140 (rozd. *Firenze e Pistoia, aprile 1388, Feste per la nomina a cavaliere di Giovanni Panciatichi*).
- Ms. acquisti e doni 302.1, Carte sciolte, Firenze, Archivio di Stato, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 145–147 [rozd. *Firenze, 24 gennaio 1416, Corte imbandita da Antonio di Niccolò Castellani in occasione del suo matrimonio (?)*].
- Ms. Firenze, Archivio Rucellai, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 148–151 (rozd. *Firenze, giugno 1466, Feste per le nozze di Bernardo Rucellai e Nannina de' Medici*).
- Ms. Milano, Archivio di Stato, *Relazione anonima di un cavaliere al seguito di Caterina Sforza*, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 241–248 (rozd. *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*).
- Ms. miscellaneo R 3550, Shieffield, Ruskin Gallery, cc. 64v–67r, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 264–278 (rozd. *Roma, 4 giugno 1492, Convito offerto da monsignore Ascanio Sforza, fratello di Ludovico il Moro, a Ferrandino principe di Capua, baroni e ambasciatori*).
- Ms. Stroziano 574, cl. XV, c. 125 sgg., Firenze, Biblioteca Nazionale, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 237–240 (rozd. *Firenze, 16 febbraio 1476, Convito organizzato da Benedetto Salutati e altri mercanti Fiorentini per i figli del re di Napoli*).
- Mulon M., *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, „Bulletin philologique et historique”, a. 1968: *Actes du 93^e Congrès national des Sociétés savantes tenu à Tours*, vol. I: *Les problèmes de l'alimentation*, Paris 1971, s. 369–435.
- Muntaner R., *Crònica*, (w:) *Les quatre grans cròniques*, ed. F. Soldevila, Barcelona 1971.
- Nom de Déu J.R.M., *Libro de viajes de Benjamín de Tudela*, Barcelona 1982.
- Ordenacions fetes per lo molt alt senyor en Pere III*, (w:) *Colección de documentos inéditos del Archivo General de la Corona de Aragón*, ed. D. Próspero de Bofarull y Mascaró, vol. V, Barcelona 1850.
- Ordinacions con los Reys e Reyna d'Aragó se consagresn e s coronen*, (w:) *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, ed. a cura de F.M. Gimeno, D. Gozalbo, J. Trenchs, València 2009, s. 241–274.
- Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, ed. a cura de F.M. Gimeno, D. Gozalbo, J. Trenchs, València 2009.
- Ordinacions referides als confiters i a l'elaboració de confits, I.II.1448*, (w:) M. Bajet, *Aspectes del comerç a Catalunya en el segle XVI segons els llibres dels mostassas*, Lleida 1993, dok. nr 65, s. 333–334.
- Ordinacions referides als especiers, apotecaris i al comerç de medicaments, 27.XI.1433*, (w:) M. Bajet, *Aspectes del comerç a Catalunya en el segle XVI segons els llibres dels mostassas*, Lleida 1993, dok. nr 63, s. 326–328.
- 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 infra-*

- scripto*, Vicenza, Hermano Levilapide, 9 novembre 1475, (w:) C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 176–223 (rozdz. *Pesaro, 28 maggio 1475, Banchetto per le nozze di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona*).
- Oriols i Monset L., *Manuscrits del bé i del mal. Arxius vigatans (segle XIV–XVII)*, Barcelona 1993.
- Palmero G., *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. II, [b.m.w.] 1998.
- Perarnau Espelt J., *El receptari del sabadellenc Joan Martina (1439). Carpentràs, Biblioteca Inguimbertine, ms. 126, ff. 86–90, etc.*, „Arxiu de Textos Catalans Antics”, t. 11, 1992, s. 289–328.
- Pfandl L., *Itinerarium hispanicum Hieronymi Monetarii (1494–1495)*, „Revue Hispanique”, t. 48, 1920, s. 1–179.
- Pizcueta T.L., *Los bienes de un farmacéutico barcelonés del siglo XIV: Francesc de Camp*, „Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia”, nr 13, 1992, s. 17–73.
- Plana i Borràs J., *The accounts of Joan Benet's trading ventures from Barcelona to Famagusta (1343)*, „Epeteris tou Kentrou Epistemonikon Ereunon”, nr 19, 1992, s. 105–168.
- Platina, *On Right Pleasure and Good Health, a critical edition and translation of De Honesta Voluptate et Valetudine*, by M.E. Milham, Tempe 1998.
- Pontano G.G., *De conviventia*, (w:) *Ioannis Ioviani Pontani, Omnia soluta oratione composita*, t. I, Venetis 1518.
- Quiricus Augustis de, *Lumen apothecariorum cum certis expositionibus*, Taurini 1492.
- Rebora G., *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, (w:) *Miscellanea storica ligure*, Genova 1990, s. 1530–1560.
- Regimen sanitatis Magini mediolanensis cum nonnullis insuper Auicenne ac plerumque aliorum auctorum[m] margine cartharum insertis; Insuper opusculum de fleubothomia editum[m] a Reginaldo de Villa noua*, per Gaspardum Philips, expensis Iohannis Petit, Parisium 1506.
- Rodrigo Pertegás J., *Boticas y Boticarios. Materiales para la historia de la farmacia en Valencia en la centuria décimo-quinta*, „Anales del Centro de Cultura Valenciana”, vol. 4, 1929, s. 110–153.
- Roig J., *Spill o libre de les dones*, ed. R. Chabás, Barcelona–Madrid 1905.
- Rracepta per fer una bona composta en cantitat e una olla de VII dies*, (w:) S. Gascón Uris, *Receptes medievals del Ms. h–j–13 de la Biblioteca del Reial Monestir de San Lorenzo de El Escorial*, (w:) *Miscellània Joan Fuster. Estudis de llengua i literatura*, vol. V, a cura d'A. Fernando i A.G. Hauf, Barcelona 1992, s. 43–44.
- Ruperto de Nola, *Libro de cozina*, ed. de C. Iranzo, Madrid 1982.
- Ruperto de Nola, *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*, (w:) J. Cruz Cruz, *La cocina mediterranea en el inicio del Renacimiento. Martino da Como „Libro de Arte culinaria”, Ruperto de Nola „Libro de guisados”*, Huesca 1997, s. 227–375.
- Schena O., *Le leggi palatine di Pietro IV d'Aragona*, Cagliari 1983.
- Scully T., *Cuoco Napoletano. The Neapolitan Recipe Collection*, Ann Arbor 2000.

- Sorní J., Suñé J.M., *Las „Receptes de Mestre Miquel”*, „Revista de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya”, t. 8, 1990, s. 3–12.
- Statuto di Caffa*, (w:) A. Vigna, *Codice diplomatico 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”, vol. VII, p. II, fasc. I–II, Genova 1879, s. 567–680.
- Suardo P., *Thesaurus aromatariorum*, Lyon 1536.
- Testament de Facius de Sorrente, 16.08.1385, marchand à Corleone, ASP, not. E. Pittacholis, no 55, f. 89r–94v* [poprawnie: nr 9, fol. 30r–32v], (w:) J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. III, Paris 1996 (*thèse de doctorat*), s. 598–601.
- The Book of Sent Soví. Medieval Recipes from Catalonia*, ed. J. Santanach; transl. R.M. Vogelzang, Barcelona–Woodbridge 2008.
- The Description of familiar foods (Katāb wasf al-at‘ima al-mu‘tāda)*, translated and introduced by Ch. Perry, (w:) *Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry and Ch. Perry, Totnes 2001, s. 273–465.
- The Wusla ilā al-Habīb*, (w:) M. Rodinson, *Studies in arabic manuscripts relating to cookery*, (w:) *Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry and Ch. Perry, Totnes 2001, s. 131–146.
- Tomas Monserrat J., Coll Tomas B., *El recetario medieval de Bartolomeu de Veri, regente de Nápoles*, (w:) *II Congreso nacional de Reales Academias de Medicina y Cirurgia*, Palma de Mallorca 1981, s. 83–92.
- Tresor de pobres compilat per Pere Hispano (Papa Joan XXI), versió catalana del segle XIV*, Barcelona 1892.
- Un tratado nazari sobre alimentos: al-Kalām ‘alā l-agdiya de al-Arbūlī*, edición, traducción y estudio con glosarios A. Días Garía, Mojácar 2000.
- Vela i Aulesa C., *L’obrador d’un apotecari medieval segons el llibre de comptes de Francesc Ses Canes (Barcelona, 1378–1381)*, Barcelona 2003.
- XVI Novembre 1431, Inventario de la casa e bottega dello speziale Maestro Nardo De Caligis in Palermo*, (w:) G. Pitre, *Medici, chirurghi, barbieri e speziali antichi in Sicilia, secoli XIII–XVIII. Curiosità storiche e altri scritti*, a cura di G. Gentile, (w:) *Opere complete di Giuseppe Pitre, Edizione Nazionale*, t. XLI, Roma 1942, s. 212–218.
- Zeno R., *Documenti per la storia del diritto marittimo nei secoli XIII e XIV*, Torino 1936.
- Zunino S.M., Dassori N., *Genova e Spagna nel XV secolo. Il „Drictus Catalanorum” (1421, 1453, 1454)*, Genova 1970.

Opracowania

- Abulafia D., *A Mediterranean emporium. The Catalan kingdom of Majorca*, Cambridge 1994.
- Actes del I Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó: Edat Mitjana*, vol. I–II: *Comunicacions*, Lleida 1995.
- Adroer i Tassis A., *Un convit reial a la Barcelona del s. XV*, (w:) *Actes del I Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó: Edat Mitjana*, vol. I: *Comunicacions*, Lleida 1995, s. 633–639.

- Alcover A.M., Moll F. de B., *Diccionari català-valencià-balear*, vol. I–X, Palma de Mallorca 1930–1962: <http://dcvb.iecat.net>.
- Alemaný J., *El puerto de Barcelona. Un pasado, un futuro*, Barcelona–Madrid 2002.
- Alomar i Canyelles A.I., *Dos inventaris d'apotecaria del segle XIV*, „Gimbernat” vol. 37, 2002, s. 83–112.
- André J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961.
- Arizabalaga J., *La Peste Negra de 1348: los orígenes de la construcción como enfermedad de una calamidad social*, „Dynamis. Acta Hispanica ad Medicinae Historiam Illustrandam”, vol. 11, 1991, s. 73–117.
- Arizabalaga J., *Lluís Alcanyis y su Regiment de la pestilència (Valencia, ca. 1490)*, „Dynamis. Acta Hispanica ad Medicinae Historiam Illustrandam”, vol. 3, 1983, 29–54.
- Aurell M., *Els fonaments socials de la dominació catalana a Provença sota Alfons el Cast (1162–1196)*, „Acta historica et archaeologica mediaevalia”, vol. 5–6, s. 83–110.
- Aurell M., *L'expansion catalane en Provence au XII^e siècle*, (w:) *La formació i l'expansió del feudalisme català*, Girona 1986, s. 175–196.
- Ausécache M., *Manuscrits d'antidotaire médiévaux: quelques exemples du fonds latin de la Bibliothèque nationale de France*, „Médiévaux”, t. 52, printemps 2007, s. 55–74.
- Aventín M., *Dificultats materials i revolució al camp entre el 1350 i el 1500*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 199–217.
- Aventín M., *El papat i el principat de Catalunya*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 64–70.
- Aventín M., *Ferran d'Antequerra: el pactisme i la continuïtat de la política mediterrània*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 154–158.
- Aventín M., *Les relacions amb els sobirans hispano-cristians*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 57–59.
- Aventín M., Salrach J.M., *El domini carolingi i la independència*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 4–24.
- Bàguena i Maranges N., *La alimentación en la antigua Roma*, (w:) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, ed. J. Salas-Salvadó, P. García-Lorda, J.M. Sánchez Ripollés, Barcelona 2005.
- Balaña i Abadia P., García i Fortuny J., *Probable origen àrab del torró d'Alacant*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. II, Lleida 1995, s. 971–988.
- Balard M., *La Romanie génoise (XII^e – début du XV^e siècle)*, Genova 1978, „Atti della Società Ligure di Storia Patria”, n. s., t. XVIII, t. I–II, 1978.
- Balard M., *Les Catalans dans l'Outre-Mer génois aux XIII–XIV siècles*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental a l'edat mitjana: Jornades Científiques de l'Institut d'Estudis Catalans, Secció històrico-arqueològica: Barcelona, 16 i 17 de novembre de 2000*, coord. M.T. Ferrer i Mallol, Barcelona 2003, s. 103–111.
- Balletto L., *Chio dei Genovesi tra rivolta maonese, corsari catalani ed attachi veneziani*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 24, 1994, s. 481–486.
- Balletto L., *Fra Genovesi e Catalani nel Vicino Oriente nel secolo XV*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental a l'edat mitjana: Jornades Científiques de l'Institut d'Estudis Catalans, Secció històrico-arqueològica: Barcelona, 16 i 17 de novembre de 2000*, coord. M.T. Ferrer i Mallol, Barcelona 2003, s. 167–190.

- Balletto L., *Medici e farmaci, scongiuri ed incantesimi, dieta e gastronomia nel medioevo genovese*, Genova 1986.
- Balletto L., *Presenze catalane nell'isola di Cipro al tempo di Giacomo d'Aragona*, „Medioevo. Saggi e Rassegne”, nr 20, 1995, s. 39–59.
- Banegas López R.A., *L'aprovisionement de carn a Barcelona durant els segles XIV i XV*, vol. I–II, Barcelona 2003–2004 (rozprawa doktorska dostępna w internecie na stronie www.tdx.cat).
- Barbut J., *Platearius et l'Antidotaire Nicolas*, „Revue d'histoire de la pharmacie”, a. 84, nr 312, 1996, s. 301–305.
- Barceló C., Labarta A., *Canyamel i sucre d'al-Àndalus*, (w:) *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mitjana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999, s. 19–32.
- Barceló Crespi M., Contreras Mas A., *Farmacía i alimentació. L'exemple del sucre a la Mallorca baixmedieval*, „Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana. Revista d'estudis històrics”, nr 50, 1994, s. 199–218.
- Barton S., *Historia Hispanii*, Warszawa 2011.
- Batlle C., *Decadència econòmica i crisi social a la ciutat entre 1350 i el 1500*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 184–198.
- Batlle C., *Els primers comtes-reis*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 85–94.
- Batlle C., *Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador*, „Miscel·lània de textos medievals”, vol. 7, 1994, s. 499–547.
- Batlle C., *L'unió amb Aragó*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 77–84.
- Batlle C., *La revolta del 1285 a Barcelona*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 41–44.
- Batlle i Gallart C., *Els apotecaris de Barcelona en el món dels negocis pels volts de 1300*, „Cuadernos de Historia Económica de Cataluña”, vol. 18, 1978, s. 97–109.
- Batlle i Gallart C., *Les relacions entre Barcelona i Sicília a la segona meitat del segle XIII*, (w:) *XI Congresso di Storia della Corona d'Aragona, Palermo–Trapani–Erice, 25–30 April 1982*, vol. II: *La società mediterranea all'epoca del Vespro. Comunicazioni*, Palermo 1983, s. 147–185.
- Batlle i Prats L., *Inventari dels béns de Guillem de Coll apotecari-especier de Girona, 1454*, „Estudios históricos y documentos de los archivos de protocolos”, nr 6, 1978, s. 197–213.
- Becerra M., *La Corona de Aragón y Granada a mediados del siglo XIV: el comercio*, (w:) *Història urbana del Pla de Barcelona. Actes del II Congrés d'Història del Pla de Barcelona*, vol. I, Barcelona 1989, s. 293–301.
- Belenguer E., *Orígens del Regne de València: conquesta i poblament*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 23–30.
- Beltran A. M., Soriano L., Sabaté G., *Textos mèdics inèdits medievals en català*, „Romanice Philology”, vol. 56, spring 2003, s. 319–353.
- Benavides-Barajas L., *Al-Andalus. La cocina y su historia*, Motril 1992.
- Bénézet J.-P., *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. I–III, Paris 1996 (thèse de doctorat).

- Bénézet J.-P., *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII–XVI siècles)*, Paris 1999.
- Benporat C., *Bizzarrie e fantasia della cucina medioevale italiana*, „Appunti di gastronomia”, nr 33, 2000, s. 5–16.
- Benporat C., *Convivialità degli ultimi Visconti*, „Appunti di gastronomia”, nr 58, 2009, s. 5–16.
- Benporat C., *Convivialità, arredi e apparati scenici in palazzo Riario-Sforza nella Roma quattrocentesca*, „Appunti di gastronomia”, nr 25, 1998, s. 5–27.
- Benporat C., *Convivialità, cucina e decori delle tavole nella Firenze del’400*, „Appunti di gastronomia”, nr 28, 1999, s. 5–21.
- Benporat C., *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*, Firenze 2007.
- Benporat C., *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996.
- Benporat C., *De conviventia, un trattato di etica conviviale di Giovanni Pontano*, „Appunti di gastronomia”, nr 36, 2001, s. 10–26.
- Benporat C., *Decorì sulle tavole italiane: la nave*, „Appunti di gastronomia”, nr 34, 2001, s. 49–58.
- Benporat C., *Decorì, castelli e statue di zucchero sulla scena conviviale italiana*, „Appunti di gastronomia”, nr 30, 1999, s. 42–67.
- Benporat C., *La „collatione”, una nuova forma conviviale*, „Appunti di gastronomia”, nr 52, 2007, s. 45–58.
- Benporat C., *La convivialità rinascimentale alla corte degli Sforza*, „Appunti di gastronomia”, nr 10, 1993, s. 46–53.
- Benporat C., *Note per la storia dei confetti*, „Appunti di gastronomia”, nr 47, 2005, s. 71–89.
- Benporat C., *Panforte, panpepato e spongata*, „Appunti di gastronomia”, nr 45, 2004, s. 52–59.
- Benporat C., *Spongata di zucchero*, „Appunti di gastronomia”, nr 43, 2004, s. 5–10.
- Benporat C., *Storia della gastronomia italiana*, Milano 1990.
- Bensch S., *Barcelona i els seus dirigents: 1096–1291*, Barcelona 2000.
- Birorra i Trill M.C., Fort Robert H., *Algunes consideracions sobre l’arquebisbe Fray Sancho López de Ayerbe: un àpat de benvinguda*, „Revista del Centre de Lectura de Reus”, nr 19: Cinquena època (octubre 1989), s. 13.
- Bisson T.N., *Història de la Corona d’Aragó a l’Edat Mitjana*, Barcelona 1988.
- Bochnakowa A., *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, nr 688, „Prace językoznawcze”, z. 78, Kraków 1984.
- Bolens L., *La cuisine andalouse, un art de vivre, XI^e–XIII^e siècle*, Paris 1990.
- Borau C., *„D’aparellar de menjar”: un altre receptari de cuina medieval en català*, (w:) *Actes del I Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó: Edat Mitjana*, vol. II: *Comunicacions*, Lleida 1995, s. 801–812.
- Bramon D., *L’expansió pel Mediterrani i al nord d’Àfrica*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 71–75.
- Bresc H., *La canne à sucre dans la Sicile médiévale*, (w:) *La caña de azúcar en el Mediterraneo. Actas del segundo seminario internacional sobre la caña de azúcar*, Casa de la Palma, Motril, 17–21 septiembre 1990, Grenada 1991, s. 43–54.

- Bresc H., *La città portuale e il porto senza città nella Sicilia dei secoli XIV e XV*, (w:) *Città portuali del Mediterraneo. Storia e archeologia. Atti del Convegno Internazionale di Genova 1985*, a cura di E. Poleggi, Genova 1989, s. 287–294.
- Bresc H., *Les jardins de Palerme (1290–1460)*, „Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes”, vol. 84, nr 1, 1972, s. 55–127.
- Bresc H., *Les jardins royaux de Palerme*, „Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Age”, vol. 106, nr 1, 1994, s. 239–258.
- Bresc H., *Un monde méditerranéen. Économie et société en Sicilie 1300–1450*, t. I–II, Palermo 1986.
- Busqueta Riu J.J., *L'hort i vinyet de Barcelona*, (w:) *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica. Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, 15 de setembre de 1994–15 de gener de 1995*, Barcelona 1994.
- Cabestany i Fort J.F., Sobrequés i Callicó J., *La construcció del port de Barcelona al segle XV*, „Cuadernos de Historia Económica de Cataluña”, nr VII, 1972, s. 41–113.
- Cabestany J.-F., „Cònsols de mar” i „Cònsols d'ultramar” en *Cataluña (siglos XIII–XIV)*, (w:) *Le genti del mare Mediterraneo*, a cura di R. Ragosta, Napoli 1981, s. 397–425.
- Cabestany J.-F., *Diplomàcia i guerra durant el regnat de Jaume II*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 50–62.
- Cabestany J.-F., *Els ligams amb el terres ultrapiurenques*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 60–63.
- Cabestany J.-F., *L'herència de Pere el Gran: el regnat d'Alfons el Franc*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 45–49.
- Cabestany J.-F., *La crisi demogràfica dels segles XIV i XV*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 166–171.
- Camolli C., *Cucina e feste presso la corte ferrarese del'400*, „Appunti di gastronomia”, nr 6, 1991, s. 23–30.
- Capuano T.M., *The agricultural texts appended to the fourteenth-century Iberian translations of Palladius*, „Manuscripta”, vol. 38, nr 3, November 1993, s. 253–263.
- Carmona Ruiz M.A., *La apicultura sevillana a fines de la Edad Media*, „Estudios Agrosociales y Pesqueros”, nr 185, 1999, s. 131–154.
- Carnevale Schianca E., *Bartolomeo 'Platina', i suoi traduttori e i suoi esegeti*, „Appunti di gastronomia”, nr 54, 2007, s. 21–50.
- Carnevale Schianca E., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011.
- Carrère C., *Barcelona 1380–1462: un centre econòmic en epoca de crisi*, vol. 1–2, Barcelona 1977–1978.
- Carrère C., *Barcelone et le commerce de l'Orient à la fin du Moyen Âge*, (w:) *Sociétés et compagnies de commerce en Orient et dans l'Océan Indien. Actes du huitième colloque international d'histoire maritime (Beyrouth, 5–10 septembre 1966)*, présentés par M. Mollat, Paris 1970, s. 365–369.
- Carrère C., *Barcelone, centre économique à l'époque des difficultés: 1380–1462*, t. 1–2, Paris 1967.
- Cartera Ral P., Reixach Coll M., *Alimentación de los pueblos preromanos en la Península Iberica*, (w:) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, ed. J. Salas-Salvadó, P. García-Lorda, J.M. Sánchez Ripollés, Barcelona 2005, s. 113–123.

- Castillo Sainz J., *Els feudals i la introducció de la canyamel a la Safor del segle XV*, (w:) *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mitjana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999, s. 101–122.
- Castillo Sainz J., *Senyories, canyamel, sucre i creixement econòmic a la Safor abans dels Borja*, (w:) *Sucre & Borja. La canyamel dels ducs. Del trapig a la taula*, edició a cura de J.A. Gisbert, Gandia 2000, s. 59–74.
- Castro Martínez T. de, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada 1996.
- Cateura Bennasser P., *Mundos mediterráneos: El reino de Mallorca y el sultanato mame-luco (siglos XIII–XV)*, „Espacio, Tiempo y Forma”, Serie III, „Historia medieval”, nr 13, 2000, s. 85–101.
- Chabrá R., *Medieval Spain*, (w:) *Regional cuisine in medieval Europe. A book of essays*, ed. by M. Weiss Adamson, London 2002.
- Chalmeta Gendró P., *El almotacén a través de los „Llibre del Mustaçaf”*, (w:) *Homenaje a la profesora Maria de los Desamparados Cabanes Pecourt*, „Aragón en la Edad Media”, nr 20, 2008, s. 203–223.
- Chalmeta Gendró P., *El Kitāb fi ādāb al-hisba (Libro de buon gobierno de zoco) de al-Saqati*, „Al-Andaluz”, t. 32, 1967, s. 125–162, 359–397, t. 33, 1968, s. 143–195, 367–434.
- Cifuentes i Comamala L., *La ciència en català a l'edat mitjana i el renaixement*, Barcelona 2006.
- Claramunt S., *Dos aspectes de l'alimentació medieval: dels canonges a les „miserabiles personae”*, (w:) *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, „Anuario de Estudios Medievales”, Anex 20, Barcelona 1988, s. 167–172.
- Coll i Alentorn M., *La Península i el Mediterrani en el regnat de Jaume I*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 4–15.
- Concetta Calabrese M., *Una spezieria siciliana del XVII secolo*, „Mediterranea. Ricerche storiche”, a. VII, agosto 2010, s. 349–368.
- Cornet i Arboix R.N., *Nova transcripció del receptari de Manresa del segle XIV i el seu estudi*, „Dovella”, nr 71, 2001, s. 55–61.
- Coromines J., *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, vol. I–IX, Barcelona 1985–1986.
- Corona catalanoaragonesa, (w:) *Diccionari jurídic català*: <http://cit.iec.cat/DJC/default.asp>.
- Cortelazzo M., Zolli P., *Dizionario etimologico della lingua italiana*, t. 5 (S–Z), Bologna 1988.
- Cougnat A., *L'evoluzione dell'arte dolciaria in Italia*, (w:) G. Ciocca, *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette*, Milano 1923, s. XIX–LX.
- Coulon D., *Barcelone et le grand commerce d'Orient au Moyen Âge. Un siècle de relations avec l'Égypte et Syrie-Palestine (ca. 1330–ca. 1430)*, Madrid–Barcelona 2004.
- Coulon D., *Comercio y navegación occidentales hacia el Levante Mediterráneo (siglos XIII–XV)*, (w:) *Mediterraneum. El splendor del Mediterráneo medieval s. XIII–XV*, Barcelona 2004, s. 288–307.

- Coulon D., *La Corona de Aragón y los mercados lejanos mediterráneos (siglos XII–XV)*, (w:) *La Corona de Aragón en el centro de su historia, 1208–1458. Aspectos económicos y sociales*, ed. J.A. Sesma Muñoz, Saragossa 2009, s. 279–308.
- Cruanyes J., Ortiz R., *Història de Catalunya (dels primers pobladors als nostres dies)*, Barcelona 1989.
- Cruselles Gómez J.M., *Producción y autoconsumo en contractos agrarios de la huerta de Valencia*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. II: *Comunicacions*, Lleida 1995, s. 61–78.
- Cruz Cruz J., *La cocina mediterranea en el inicio del Renacimiento. Martino da Como „Libro de Arte culinaria”, Ruperto de Nola „Libro de guisados”*, Huesca 1997.
- Cuvillier J.-P., *Barcelone, Gènes et le commerce de blé de Sicile vers le milieu du XIII^e siècle*, (w:) *Atti del I Congresso Storico Liguria–Catalogna*, Bordighera 1974, s. 220–234.
- D'Abadal R., *Dels visigots als catalans*, vol. II, Barcelona 1970.
- Day J., *L'economia de la Sardènyia catalana*, (w:) *Els catalans a Sardènyia/I catalani in Sardegna*, ed. J. Carbonell, F. Manconi, Barcelona–Milano 1984, s. 15–24.
- Del Treppo M., *Aragon*, (w:) *The New Cambridge History*, vol. VIII, c. 1415–c. 1500, ed. Ch. Allmand, Cambridge 1998.
- Del Treppo M., *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, Napoli 1972.
- Diago Hernando M., *El comercio de tejidos a través de la frontera terrestre entre las coronas de Castilla y Aragón en el siglo XIV*, „*Studia Historica. Historia Medieval*”, nr 15, 1997, s. 171–207.
- Diago Hernando M., *Introducción al estudio del comercio entre las coronas de Aragón y Castilla durante el siglo XIV: las mercancías objeto de intercambio*, „*En la España Medieval*”, nr 24, 2001, s. 47–101.
- Diccionari d'història de Catalunya*, dir. J. Mestre i Campi, Barcelona 1998.
- Dobrowolski P.T., *Wincenty Ferrer. Kaznodzieja ludowy późnego średniowiecza*, Warszawa 1996.
- Domingo X., *La cocina precolombina en España*, (w:) *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de J. Long, México 1996.
- Doré J.-Ch., Viel C., *Histoire et emploi du mel, de l'hydromel, et des produits de la ruche*, „*Revue d'histoire de la pharmacie*”, t. 91, nr 337, 2003, s. 7–20.
- Dorveaux P., *Le sucre au Moyen Âge*, Paris 1911.
- Dumanowski J., *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodczyce*, Warszawa 2011.
- Duran i Duelt D., *Els mallorquins a la Romania (segles XIII–XVI)*, (w:) *XXVI Jornades d'Estudis Històrics Locals: El regne de Mallorca, cruïlla de gents i de cultures (segles XIII–XV)*, coord. M. Barceló, Palma 2008, s. 241–255.
- Duran Duelt D., *La red consular catalana: origen y desarrollo*, (w:) *Mediterraneum. El splendor del Mediterráneo medieval s. XIII–XV*, Barcelona 2004, s. 353–361.
- Els Catalans a la Mediterrània oriental a l'edat mitjana: Jornades Científiques de l'Institut d'Estudis Catalans, Secció històrico-arqueològica: Barcelona, 16 i 17 de novembre de 2000*, coord. M.T. Ferrer i Mallol, Barcelona 2003.
- Escudero Mendo A., Urbano Flores M.A., Martín Gallardo M.J., *Estudi farmacològic d'un receptari del segle XV: Receptari Micer Johan*, „*Gimbernat. Revista Catalana d'Història de la Medicina i de la Ciència*”, t. 18, 1992, s. 43–47.

- Estrada-Rius A., *La Drassana Reial de Barcelona a l'Edat Mitjana. Organització institucional i construcció naval a la Corona d'Aragó*, Barcelona 2004.
- Falcón Pérez M.I., *Banquetes en Aragón en la Baja Edad Media*, (w:) *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII)*, XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995, Palma 1996, s. 509–521.
- Farauo de Saint-Germain L., „*Llibre de totes maneres de confits*”. *Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulcería*, „Boletín de La Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. XIX, s. 97–133.
- Farauo de Saint-Germain L., *El „Libre de Sent Soví”. Recetario de cocina catalana medieval*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona”, vol. XXIV, 1951–1952, s. 5–81.
- Fejic N., *Les catalans à Dubrovnik et dans le Bassin Adriatique à la fin du Moyen Âge*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 24, 1994, s. 429–452.
- Feliu G., *La crisis catalana de la baja edad media. Estado de cuestion*, „Hispania”, vol. LXIV/2, nr 217, 2004, 435–466.
- Ferragud Domingo C., *La atención médica doméstica practicada por mujeres en la Valencia bajomedieval*, „Dynamis. Acta hispanica ad medicinae scientiarumque historiam illustrandam”, nr 27, 2007, s. 133–155.
- Ferragud Domingo C., *Los oficios relacionados con la medicina durante la Baja Edad Media en la Corona de Aragón y su proyección social*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 37, 2007, s. 107–137.
- Ferragud Domingo C., *Medicina i promoció social a la baixa Edat Mitjana (Corona d'Aragó, 1350–1410)*, Madrid 2005.
- Ferragud Domingo C., *Metges, cirurgians, barbers i apotecaris. L'assistència mèdica a la València baixmedieval*, „Mètode. Revista de difusió de la investigació de la Universitat de València”, nr 53, 2007, s. 48–57.
- Ferrer M.T., *El comerç català a Andalusia al final del segle XV*, „Acta historica et archaeologica mediaevalia”, nr 18, 1997, s. 301–334.
- Ferrer M.T., *El comerç català a la baixa edat mitjana*, „Catalan Historical Review”, nr 5, 2012, s. 159–193 (wersja anglojęzyczna: *Catalan commerce in the Late Middle Ages*, „Catalan Historical Review”, nr 5, 2012, s. 29–65).
- Ferrer i Mallol M.T., *Corso y piratería entre Mediterráneo y Atlántico en la Baja Edad Media*, (w:) *La Península Ibérica entre el Mediterráneo y el Atlántico siglos XIII–XV*, (Cádiz, 2003), Cádiz–Sevilla 2006, s. 255–321.
- Ferrer i Mallol M.T., *Els darrers sobirans del Casal de Barcelona: Joan I i el Martí l'Humà*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 142–150.
- Ferrer i Mallol M.T., *Els italians a terres catalanes (segles XII–XV)*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 10, 1980, s. 393–466.
- Ferrer i Mallol M.T., *Els mallorquins a la Mediterrània oriental a l'edat mitjana*, (w:) *XXVI Jornades d'Estudis Històrics Locals: El regne de Mallorca cruïlla de gents i de cultures (segles XIII–XV)*, coord. M. Barceló, Palma 2008, s. 43–72.
- Ferrer i Mallol M.T., *Figues, panses, fruita seca i torrons*, (w:) *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII)*, XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995, Palma 1996, s. 191–208.

- Ferrer i Mallol M.T., *Fou Lluís Sescases l'autor de „Curial e Güelfa”?* *El Nord d'Àfrica en la narrativa del segle XV*, (w:) *La novel·la de Joanot Martorell i l'Europa del segle XV*, coord. R. Bellveser, vol. I, València 2011, s. 59–142.
- Ferrer i Mallol M.T., *Fruïta seca i fruita assecada, una especialitat de l'àrea econòmica catalana-valenciana-balear*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 31/2, 2001, s. 883–943.
- Ferrer i Mallol M.T., *Incidència del cors a les relacions amb Orient*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental a l'edat mitjana: Jornades Científiques de l'Institut d'Estudis Catalans, Secció Històrico-arqueològica: Barcelona, 16 i 17 de novembre de 2000*, coord. M.T. Ferrer i Mallol, Barcelona 2003, s. 259–307.
- Ferrer i Mallol M.T., *La ruptura comercial amb Castella i les seves repercussions a València (1403–1409)*, (w:) *I Congreso de Historia del País Valenciano (València, 1971)*, vol. II, València 1981, s. 671–682.
- Ferrer i Mallol M.T., *Les dissensions pel govern de Mallorca (1401–1404). Una intervenció pacificadora de Barcelona*, „Randa”, nr 65, 2010, s. 73–94, s. 86–89.
- Ferrer i Mallol M.T., *Mercaders, mariners i corsaris*, (w:) *L'època de Colom. Catalunya a la segona meitat del segle XV*, Barcelona 1991, s. 50–61.
- Ferrer i Mallol M.T., *Navegació, ports i comerç a la Mediterrània de la Baixa Edat Mitjana*, (w:) *Actas V Jornadas internacionales de Arqueología subacuática. Comercio, redistribución y fondeaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo (Gandia, 8–10 noviembre 2006)*, ed. J. Pérez Ballester, G. Pascual, Valencia 2008, s. 113–166.
- Ferrer i Mallol M.T., *Nous documents sobre els catalans a les fires de la Xampanya*, (w:) *X Congreso de Historia de la Corona de Aragón. Jaime I de Aragón y su época (Zaragoza, 1976). Comunicaciones*, Zaragoza 1982, s. 151–159.
- Ferrer i Mallol M.T., *Pedro de Larraondo, un corsario vizcaíno en el Mediterráneo oriental (1405–1411)*, (w:) *Corsarios castellanos y vascos en el Mediterráneo medieval*, Barcelona 2000, s. 243–331.
- Ferrer i Mallol M.T., *Reintegracionisme i dificultats polítiques: el regnat de Pere el Cerimoniós*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 73–86.
- Ferrer i Mallol M.T., *Transportistas y corsarios vascos en el Mediterráneo medieval. Las aventuras orientales de Pedro de Larraondo (1406–1409)*, „Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco”, nr 2, 1998, s. 509–524.
- Ferrer i Mallol M.T., *Una flotta catalana contro i corsari nel Levante (1406–1409)*, (w:) *Oriente e Occidente tra Medioevo ed Età Moderna. Studi in onore di Geo Pistarino*, ed. a cura de L. Balletto, Genova 1997, s. 325–355.
- Ferrer Navarro R., *Los puertos del reino de Valencia durante el siglo XIV*, „Saitabi”, XXV, 1975, s. 103–117.
- Ferret A., *Compendi d'història de Catalunya (segles IX–XVI)*, Barcelona 1979.
- Francisco Olmos J.M. de, *Jaime II y la „constitución” de la Corona de Aragón*, „Anales de la Universidad de Alicante. Historia medieval”, nr 11, 1996–1997, s. 521–530.
- Gajda Z., *Do historii medycyny wprowadzenie*, Kraków 2011.
- Galoppini L., *Le commerce des pâtes alimentaires dans les Aduanas Sardas*, „Médiévales”, nr 36, 1999, s. 111–127.
- Gandini L.A., *Tavola, cucina e cantina della corte di Ferrara nel Quattrocento. Saggio storico*, Modena 1899.

- Garcia i Sanz A., Coll i Julià N., *Galeres mercants catalanes dels segles XIV i XV*, Barcelona 1994.
- Garcia i Sanz A., *Davallada comercial i problemes financers entre 1350 i el 1500*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 172–183.
- Garcia i Sanz A., *Els Espanyol, una „familia” burgesa vigatona del segle XIII*, „Ausa”, nr LXIV–LXV (1968–1970), s. 165–185.
- Garcia i Sanz A., *Els inicis del gran comerç*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 195–206.
- García Marsilla J.V., *Alimentación y salud en Valencia medieval. Teorías y prácticas*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 43/1, enero–junio 2013, s. 115–158.
- García Marsilla J.V., *El luxe dels llèpols. Sucre i costum sumptuari a la València tardomedieval*, (w:) *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mijana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999, s. 83–99.
- García Marsilla J.V., *L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della filiale Datini in Valencia (1404–1410)*, (w:) *Alimentazione e nutrizione secc. XIII–XVIII. Atti delle settimane di studi dello Istituto di Storia Economica F. Datini di Prato*, Prato 1997.
- García Sánchez E., *Comida de enfermos, dieta de sanos: hábitos alimenticios y procesos culinarios en los textos médicos andalusíes*, (w:) *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*, ed. M. Marín y C. de la Puente, Madrid 2005, s. 57–87.
- García Sánchez E., *El sabor de lo dulce en la gastronomía andalusí*, (w:) *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente*, ed. F. Nuez, Valencia 2002, s. 165–204.
- García Sánchez E., *Les traités de hisba andalous: un exemple de matière médicale et botanique populaire*, „Arabica”, t. 44, fasc. 1 (janvier 1997), s. 76–93.
- Garcia-Oliver F., *Les companyies del trapig*, (w:) *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mijana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999, s. 167–194.
- Garí B., Salicrú R., *Las ciudades del triángulo: Granada, Málaga, Almería*, (w:) *En las costas del Mediterráneo occidental. Las ciudades de la Península ibérica y del reino de Mallorca y el comercio mediterráneo en la Edad Media*, ed. a cura de D. Abulafia i B. Garí, Barcelona 1996, s. 171–211.
- Gelder G.J. van, *Desserts and confections*, (w:) *Medieval Islamic Civilisation. An Encyclopedia*, New York–London 2006.
- Gierowski J.A., *Historia Włoch*, Wrocław–Warszawa–Kraków 2003.
- Giménez Soler A., *La Edad Media en la Corona de Aragón*, Barcelona 1944.
- Gisbert Santonja J.A., *L'empremta d'un trapig del segle XV al Real de Gandia. Arqueologia del sucre al cor de la Safor*, (w:) *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mijana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999, s. 33–60.
- Giuffrida A., *La bottega dello speziale nelle città siciliane del '400*, (w:) *Atti del Colloquio Internazionale di Archeologia Medievale, Palermo–Erice, 20–22 settembre 1974*, Palermo 1976, s. 465–504.

- Giuffrida A., *La produzione dello zucchero in un opificio della piana di Carini nella seconda metà del sec. XV*, (w:) *Imprese industriali in Sicilia (secc. XV–XVI)*, a cura di A. Giuffrida, Palermo 2012, s. 22–41.
- Glick T.F., *De l'Est a l'Oest. Observacions sobre la difusió de la canya-mel a l'Edat Mitjana*, (w:) *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mitjana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999, s. 13–17.
- González Jiménez M., Bello León J.M., *El puerto de Sevilla en la Baja Edad Media (siglos XIII–XV)*, (w:) *En las costas del Mediterráneo occidental: las ciudades de la Península Ibérica y del reino de Mallorca y el comercio mediterráneo en la Edad Media*, coord. por B. Garí de Aguilera, D. Abulafia, Barcelona 1996, s. 221–236.
- González Ruiz D., *Breve historia de la Corona de Aragón*, 2012 (e-book).
- González y Sagrañes M., *Contribució a la història dels antics gremis dels arts y oficis de la ciutat de Barcelona*, vol. 1: *Agullers, apotecaris, argenters*, Barcelona 1915.
- Grahit E., *Memoria sobre la vida y obras del escritor geroní Francesc Eximenes*, (w:) *Studia bibliographica*, (w:) *Estudis sobre Francesc Eiximenis*, vol. I, Girona 1991, s. 1–40.
- Grewe R., *Introducció*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 17–58.
- Gual M., *Peaje fluvial del Ebro (siglo XII)*, „Estudios de Edad Media de la Corona de Aragón”, t. 8, 1967, s. 170–172.
- Gubern R., *La crisis financiera de 1381 en la Corona de Aragón*, (w:) *Congresso Internazionale di Scienze Storiche. Riassunti delle Comunicazioni*, Firenze 1955, s. 236–238.
- Guiral J., *Le sucre à Valence aux XV^e et XVI^e siècles*, (w:) *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982)*, t. 1: *Aliments et Société*, Nice 1984, s. 119–129.
- Guiral-Hadziiossif J., *Valence, port méditerranéen au XV^e siècle (1410–1525)*, Paris 1986.
- Gunzberg Moll J., *La alimentación en los tratados de preservación y curación de la peste*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. II: *Comunicacions*, Lleida 1995, s. 857–869.
- Heyd W., *L'histoire du commerce du Levant au Moyen Âge*, t. I–II, Paris 1936.
- Hieatt C., Lambert C., Laurieux B., Prentki A., *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, (w:) *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.
- Hinojosa Montalvo J., *Ciudades portuarias en la Corona de Aragón durante la baja edad media: los ejemplos de Mallorca, Valencia y Alicante*, (w:) *Città portuali del Mediterraneo, Storia e Archeologia, Atti del Convegno internazionale di Genova 1985*, a cura di E. Poleggi, Genova 1989, s. 151–165.
- Hinojosa Montalvo J., *Ciudades portuarias y puertos sin ciudades a fines de la Edad Media en el Mediterráneo occidental*, (w:) *Tecnología y Sociedad: Las grandes obras*

- públicas en la Europa Medieval. XXII Semana de Estudios Medievales*, Pamplona 1996, s. 263–287.
- Hinojosa Montalvo J., *Jaime II y el esplendor de la Corona de Aragón*, Donostia–San Sebastián 2006.
- Hinojosa Montalvo J., *La Bahía gaditana y Valencia. Áreas de convergencia mercantil a fines de la Edad Media*, (w:) *La Península Ibérica entre el Mediterráneo y el Atlántico. Siglos XIII–XV (Cadix, 2003)*, Cadix–Sevilla 2006, s. 774–789.
- Hinojosa Montalvo J., *Las relaciones comerciales entre Valencia e Italia durante la época de Alfonso el Magnánimo („Coses vedades”)*, „Estudios de Edad Media de la Corona de Aragón”, nr X, 1975, s. 439–510.
- Hinojosa Montalvo J., *Las rutas del Atlántico y del Mar del Norte*, (w:) *La Corona de Aragón en el centro de su historia, 1208–1458. Aspectos económicos y sociales*, ed. J.A. Sesma Muñoz, Saragossa 2009.
- Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. I–VI, Barcelona 1978.
- Història de Catalunya*, dir. P. Vilar, coord. J. Termes, vol. I–VIII, Barcelona 1987–1990.
- Història de la Corona d’Aragó*, dir. E. Belenguer, Barcelona 2007.
- Hitti P., *Dzieje Arabów*, Warszawa 1969.
- Hryszko R., *Katalońskie praktyki kulinarne w świetle najstarszych ksiąg kucharskich w późnym średniowieczu*, (w:) *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, Gdańsk 2012, s. 91–101.
- Hryszko R., *Llibre de totes maneres de confits — Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy — starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, t. MCCCXII, „Prace Historyczne”, t. 137, Kraków 2010, s. 176–206.
- Hryszko R., *Na kaffieńskim stole — wyimek z problematyki żywieniowej czarnomorskich kolonii Genui w późnym średniowieczu*, (w:) *Regiones Euxinum Spectantes. Stosunki kulturowe, etniczne i religijne na przestrzeni dziejów*, Kraków 2012, s. 237–255.
- Hryszko R., *Z Genui nad Morze Czarne. Z kart genueńskiej obecności gospodarczej na północno-zachodnich wybrzeżach Morza Czarnego u schyłku średniowiecza*, Kraków 2004.
- Huertos Solano M.D., Salas-Salvadó J., *Alimentación, dietética y nutrición en Al-Andalus Iberica*, (w:) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, ed. J. Salas-Salvadó, P. García-Lorda, J.M. Sánchez Ripollés, Barcelona 2005, s. 233–247.
- Hyman M., *Les «menues choses qui ne sont de nécessité»: les confitures et la table*, (w:) *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 1992, s. 273–283.
- Igual Luis D., Navarro G., *Relazioni economiche tra Valenza e l’Italia nel Basso Medioevo*, „Medioevo, Saggi e Rassegne”, nr 20, 1995, s. 61–97.
- Igual Luis D., *Navegación y comercio entre Valencia y el norte de África durante el siglo XV*, (w:) *Relaciones entre el Mediterráneo cristiano y el norte de África en época medieval y moderna*, ed. a cura de C. Trillo San José, Granada 2004, s. 227–286.
- Igual Luis D., *Sucre i comerç internacional al voltant del 1500*, (w:) *Sucre & Borja. La canyamel dels ducs. Del trapig a la taula*, ed. a cura de J.A. Gisbert, Gandia 2000, s. 89–107.
- Imamuddin S.M., *Al-Hisbah in Muslim Spain*, „Islamic Culture”, vol. 37, nr 1, s. 25–29.

- Iradiel P., *En el Mediterráneo occidental peninsular: dominantes y periferias dominadas en la Baja Edad Media*, „Áreas. Revista de Ciencias Sociales”, a. 1986, s. 64–77.
- Isamat Vila J., *Contribución al estudio de la historia de la farmacia en Cataluña*, „Anales de medicina y cirugía”, vol. 28, nr 61, 1950, s. 1–31.
- Jacoby D., *Conrad, Marquis of Montferrat, and the Kingdom of Jerusalem (1187–1192)*, (w:) *Atti del Congresso Internazionale „Dai feudi monferrini e dal Piemonte ai nuovi mondi oltre gli Oceani”*, a cura di L. Balletto, Alexandria 1993, s. 187–238.
- Jacquart D., *Wpływ medycyny arabskiej na średniowieczny Zachód*, (w:) *Historia nauki arabskiej*, pod. red. R. Rasheda, we współpracy z R. Morelonem, t. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*, Warszawa 2005, s. 222–238.
- Jordi i González R., *Aportació a la història de la farmàcia catalana (1285–1997)*, Barcelona 1997.
- Kronika medycyny*, red. M.B. Michalik, Warszawa 1994.
- Kuhne Brabant R., *El azúcar: usos dietéticos y farmacéuticos según los médicos árabes medievales*, (w:) *1492: lo dulce en la conquista de Europa. Actas del cuarto seminario internacional sobre la caña de azúcar, Motril 21–25 septiembre 1992*, Granada 1994, s. 41–62.
- Kuhne Brabant R., *Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus*, „Médiévaux”, t. 33, automne 1997, s. 55–67.
- La alimentación y la nutrición a través de la historia*, ed. J. Salas-Salvado, P. García-Lorda, J.M. Sánchez Ripollés, Barcelona 2005.
- La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII), XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995*, Palma 1996.
- Laliena Corbera C., *Licencias para la exportación de cereal de Aragón y Cataluña a mediados del siglo XIII*, „Aragón en la Edad Media”, nr 20, 2008, s. 224–456.
- Lalinde J., *Les institucions cabdals de Catalunya: les corts, els parlaments i la Generalitat*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 243–245.
- Leone S., *Alcuni appunti sul torrone*, „Appunti di gastronomia”, nr 58, 2009, s. 83–92.
- Lewicka P., *Food and Foodways of Medieval Cairenes. Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*, Leiden–Boston 2011.
- Lladonosa i Giró J., *La cuina catalana més antiga*, Barcelona 1998.
- Lladonosa J., *La conquesta de la Catalunya Nova*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 85–94.
- López Fr. A., *Datos para la bibliografía de Fr. Eiximenis, Patraica de Jerusalén*, (w:) *Studia bibliographica*, (w:) *Estudis sobre Francesc Eiximenis*, vol. I, Girona 1991, s. 173–182.
- López Pérez M.D., *La Corona de Aragón y el Magreb en el siglo XIV (1331–1410)*, Barcelona 1995.
- Luján N., Perucho J., *Cocina española. Gastronomía e historia*, Barcelona 1970.
- Luttrell A., *Aragoneses y catalanes en Rodas: 1350–1430*, (w:) *VII Congreso de Historia de la Corona de Aragón*, vol. II, Barcelona 1962, s. 383–390.
- Maggi B., *Il marzapane*, „Appunti di gastronomia”, nr 34, 2001, s. 73–84.
- Maltezou Ch., *Attività catalana in Creta veneziana (XIV sec.)*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental a l'edat mitjana: Jornades Científiques de l'Institut d'Estudis*

- Catalans, Secció històrico-arqueològica: Barcelona, 16 i 17 de novembre de 2000*, coord. M.T. Ferrer i Mallol, Barcelona 2003, s. 113–127.
- Maranges I., *Dolços medievals per avui*, Tarragona 1998.
- Maranges I., *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*, Barcelona 2006.
- Marín M., *Aspectos médicos de la literatura culinaria árabe*, „Sharq Al-Andalus. Estudios mudejares y moriscos”, nr 10–11, 1993–1994, s. 535–546.
- Marín M., *Azúcar y miel. Los edulcorantes en el tratado de cocina de al-Warrāq (s. IX–X)*, (w:) *1492: lo dulce en la conquista de Europa. Actas del cuarto seminario internacional sobre la caña de azúcar, Motril 21–25 septiembre 1992*, Granada 1994, s. 27–40.
- Marín M., *El sucre a la gastronomia andalusina a partir de la Fadāla de Ibn Razīn*, (w:) *Sucre & Borja. La canyamel dels ducs. Del trapig a la taula*, edició a cura de J.A. Gisbert, Gandia 2000, s. 52–57.
- Marín M., *From al-Andalus to Spain: Arab traces in Spanish cooking*, „Food & History”, vol. 2, nr 2, 2004, s. 35–52.
- Marín M., *Sobre alimentación y sociedad (el texto árabe de la „La guerra deleitosa”)*, „Al-Qantara: Revista de estudios árabes”, vol. 13, fasc. 1, 1992, s. 83–122.
- Marín M., *Sucre i mel: els edulcorants al tractat de cuina d'al-Warrāq. Segles IV–X*, (w:) *Sucre & Borja. La canyamel dels ducs. Del trapig a la taula*, ed. a cura de J.A. Gisbert, Gandia 2000, s. 43–52.
- Marks G., *Encyclopedia of Jewish Food*, Hoboken (New Jersey) 2010.
- Marti M., *Aldobrandino da Siena*, (w:) *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 2, Roma 1960, [http://www.treccani.it/enciclopedia/aldobrandino-da-siena_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/aldobrandino-da-siena_(Dizionario-Biografico)).
- Martí de Barcelona P., *Fra Francesc Eiximenis (1340?–1409?)*, (w:) *Studia bibliographica*, (w:) *Estudis sobre Francesc Eiximenis*, vol. I, Girona 1991, s. 185–240.
- Martí i Escayol M.A., „*Com vol empaltar, dues coses deu hom guordar*” *la traducció en català del tractat d'agricultura de Gottfried de Franconia*, „Estudis d'Historia Agraria”, nr 22, Barcelona 2009, s. 131–164.
- Martín Tordesillas A., *Las abejas y la miel en la Antigüedad clásica*, Madrid 1968.
- Martínez Ferrando J., *Jaime II de Aragón. Su vida familiar*, t. 2, Barcelona 1948.
- Martínez L.P., *El plet de la canyamel (1432–1437)*, (w:) *Sucre & Borja. La canyamel dels ducs. Del trapig a la taula*, edició a cura de J.A. Gisbert, Gandia 2000, s. 75–88.
- Martínez L.P., *Feudalisme, capital mercantil i desenvolupament agrari a la València del segle XV. El plet de la canyamel*, (w:) *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mitjana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999, s. 123–149.
- Marty-Dufaut J., *Le Livre de Sent Soví. La cuisine médiévale catalane au début du XIV^e siècle. Recettes d'après le manuscrit*, Chateau de Damigny 2009.
- Masiá de Ros À., *La Corona de Aragón y los estados del Norte de África*, Barcelona 1951.
- McVaugh M.R., *Medicine before the plague. Practitioners and their patients in the Crown of Aragon, 1285–1345*, Cambridge 1993.
- Medieval Iberia. An Encyclopedia*, ed. E.M. Gerli, New York, London 2003.
- Melis F., *I trasporti e le comunicazioni nel Medioevo*, Firenze 1984.
- Meyer J., *Historie du sucre*, Paris 1989.

- Miłkowski T., Machcewicz P., *Historia Hiszpanii*, Wrocław, Warszawa, Kraków 2002.
- Mintz S.W., *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, Madrid 1996.
- Miquel M., Domingo A., *La taula reial a finals del segle XIV*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. II: *Comunicacions*, Lleida 1995, s. 293–307.
- Miró i Baldrich R., *La temàtica pasqual a les terres de Lleida fins al segle XVIII. Annex documental*, (w:) *El teatre català dels orígens al segle XVIII. Actes del II col·loqui-Problemes i Mètodes de Literatura Catalana Antiga: Teatre català antic*, Girona, 6 al 9 de juliol 1998, ed. a cura de A. Rossich, A. Serrà Campins, P. Valsalobre, Kassel 2007.
- Molmenti P., *La storia di Venezia nella vita privata dalle origini alla caduta della repubblica*, Venezia 1880.
- Morro Veny G., *La marina catalana a mitjan segle XIV*, Barcelona 2005.
- Moulinier-Brogé L., *Médecins et apothicaires dans l'Italie médiévale: quelques aspects de leurs relations*, (w:) *Médecins et apothicaires dans l'Italie médiévale: concurrence ou complémentarité?*, Troyes 2006, s. 1–12: hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/62/60/83/PDF/Apo.Def.pdf.
- Mutgé i Vives J., *Projecció de Barcelona en l'àmbit peninsular: notícies sobre el consolat de catalans a Sevilla, 1282–1327*, (w:) *El municipi de Barcelona i els combats pel govern de la ciutat*, ed. a cura de J. Roca i Albert, Barcelona 1997, s. 29–38.
- Nicolau d'Olwer L., *L'expansió de Catalunya en la Mediterrània oriental*, Barcelona 1974.
- Notabilia temporum di Angelo de Tummullis da Sant'Elia*, a cura di C. Corvisieri, Roma 1890.
- Otten-Froux C., *Chypre, un des centres du commerce catalan en Orient*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental a l'edat mitjana: Jornades Científiques de l'Institut d'Estudis Catalans, Secció històrico-arqueològica: Barcelona, 16 i 17 de novembre de 2000*, coord. M.T. Ferrer i Mallol, Barcelona 2003, s. 129–153.
- Ouerfelli M., *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans Méditerranée médiévale*, Leiden–Boston 2008.
- Ouerfelli M., *Production et commerce du sucre en Sicile au XV^e siècle: la participation étrangère*, „Food & History”, nr 1, 1, 2003, s. 103–122.
- Pachniak K., *Nauka i kultura muzułmańska i jej wpływ na średniowieczną Europę*, Warszawa 2010.
- Pagarolas i Sabaté L., *Recull d'anotacions esparses de protocols medievals barcelonins*, (w:) *Estudis sobre història de la institució notarial a Catalunya en honor de Ramon Noguera*, ed. Josep Maria Sans Travé, Barcelona 1988, s. 82–87.
- Palmero G., *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”, nr XII (octobre 1999), s. 1–18.
- Palumbo M., *Maineri, Maino (Manio)*, (w:) *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 67, 2007: [http://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri_\(Dizionario_Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri_(Dizionario_Biografico)).
- Peláez M.J., *Catalunya després de la guerra civil del segle XV. Institucions, formes de govern i relacions socials i econòmiques (1472–1479)*, Barcelona 1981.

- Peláez M.J., *Notas sobre las relaciones económicas entre Cataluña e Italia desde 1472 a 1516*, (w:) *Oriente e Occidente tra Medioevo ed Età Moderna. Studi in onore di Geo Pistarino*, a cura di L. Balletto, Genova 1997, s. 977–978.
- Perez Vidal J., *La cultura de caña de azucar en el Levante español*, Madrid 1973.
- Perry Ch., *What to order in Ninth-Century Baghdad*, (w:) *Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry and Ch. Perry, Totnes 2001, s. 217–223.
- Piera J., *L'orient de l'Àndalus, una cuina de frontera* (w:) *L'alimentació mediterrània*, ed. X. Medina, Barcelona 1998, s. 95–100.
- Pifarré Torres D., *El comerç internacional de Barcelona i el mar del Nord (Bruges) al final del segle XIV*, Barcelona 2002, s. 21–30.
- Pilar Donat M., *La canyamel: aspectes biològics. La història del Saccharum Officinarum L. des d'una perspectiva ambiental*, (w:) *Sucre & Borja. La canyamel dels ducs. Del trapig a la taula*, edició a cura de J.A. Gisbert, Gandia 2000, s. 27–42.
- Pitrè G., *Medici, chirurghi, barbieri e speziali antichi in Sicilia, secoli XIII–XVIII. Curiosità storiche e altri scritti*, a cura di G. Gentile, (w:) *Opere complete di Giuseppe Pitirè, Edizione Nazionale*, t. XLI, Roma 1942.
- Pitrè J., Paula Vitrano F. de, *De las costums nupcials catalanas en lo segle XIV per las bodas*, „Renaixensa”, a. 7, nr 6 (30 juny 1877), s. 405.
- Plouvier L., *Jams, Jellies, and Preserves*, (w:) *Encyclopedia of Food and Culture*, 2003: <http://www.encyclopedia.com/doc/1G2-3403400362.html>.
- Plouvier L., *L'introduction du sucre en pharmacie*, „Revue d'histoire de la pharmacie”, t. 87, nr 332, 1999, s. 199–216.
- Plouvier L., *La confiserie européenne au Moyen Âge*, „Médium Aevum Quotidianum”, vol. 13, 1988, s. 28–47.
- Plouvier L., *Le «letuaire», une confiture du bas Moyen Âge*, (w:) *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 1992, s. 243–256.
- Plouvier L., *Le rôle d'al-Andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident: l'exemple de la confiserie*, „Horizons maghrébins”, t. 55, 2006, s. 30–47.
- Rafat i Selga F., *Manresa en l'exportació de safrà durant el segle XIV*, „Miscel·lània d'Estudis Bagencs”, nr 9, 1994, s. 7–25.
- Rafat i Selga F., *Masos, safrà, occitans i pesta negra. Estudis d'història de la Catalunya central*, Manresa 1993.
- Ramello L., *Una raccolta di ricette in antica lingua catalana (codice palatino 1052 della Biblioteca Nazionale di Firenze)*, „Quaderni di Filologia Romanza”, nr 11, 1994, s. 99–136.
- Reglà J., *Introducció a la història de la Corona d'Aragó*, Palma de Mallorca 1969.
- Riera A., *Orígens del Regne de Mallorca: conquesta i poblament*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 16–22.
- Riera i Viader S., *La construcció del port de Barcelona durant el regne de Ferran II el Catòlic*, (w:) *La Mediterrània de la Corona d'Aragó. Segles XIII–XVI. VII Centenari de la Sentència arbitral de Torrellas 1304–2004. XVIII Congrès d'Història de*

- la Corona d'Aragó, Actes*, vol. II, a cura de R. Narbona Vizcaino, València 2005, s. 1417–1425.
- Riera Melis A., *'Per trobar aromatitzants, per reunir condiments, s'explora l'Univers sencer'*. *Les espècies orientals a Catalunya al segle XII*, (w:) *Els Catalans a la Mediterrània oriental a l'edat mitjana. Jornades Científiques de l'Institut d'Estudis Catalans*, Secció històrico-arqueològica: Barcelona, 16 i 17 de novembre de 2000, coord. M.T. Ferrer i Mallol, Barcelona 2003, s. 359–387.
- Riera Melis A., *Barcelona en els segles XIV i XV, un mercat internacional a escala mediterrània*, „Barcelona. Quaderns d'Història”, nr 8, 2003, s. 65–83.
- Riera Melis A., *Il Mediterraneo, crogiuolo di tradizioni alimentari. Il lascito islamico alla cucina catalana medievale*, (w:) *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Bari–Roma 2002, s. 3–43.
- Riera S., *El mostassaf i el control del consum (s. XIII–XVIII)*, „L'Avenç”, t. 60, 1983, s. 389–393.
- Riera S., Sobrequés J., *L'organització comtal*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 43–47.
- Riu M., *Barcelona dins el marc urbà de Catalunya i la Mediterrània*, (w:) *Història de Barcelona*, vol. II, ed. J. Sobrequés, Barcelona 1992, s. 333–366.
- Roca J.M., *Johan I d'Aragó*, Barcelona 1929.
- Roca J.M., *La medicina catalana en temps del Rey Martí*, Barcelona 1919.
- Rodinson M., *Studies in Arabic Manuscripts Relating to Cookery*, (w:) *Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry and Ch. Perry, Totnes 2001, s. 91–163.
- Rodinson M., *Sur l'étymologie de losange*, (w:) *Studi orientalistici in onore di Giorgio Levi della Vida*, vol. II, Roma 1956, s. 425–435.
- Rodó J., Torras M., Ferrer L., Rubi G., *Història de l'autogovern de Catalunya*, Barcelona 2006.
- Romano D., *Pere el Gran i el Regne de Sicília*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 31–40.
- Runciman S., *Nieszpory sycylijskie. Dzieje świata śródziemnomorskiego w drugiej połowie XIII wieku*, Katowice 1997.
- Sáez E., *Alfons el Magnànim i la idea imperial*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 159–165.
- Salicrú i Lluch R., *Entre Cristianidad e Islam en el Mediterráneo ibérico*, (w:) *Itinerarios Medievales e identidad hispánica. XXVII Semana de Estudios Medievales*, Pamplona 2001, s. 83–112.
- Salicrú i Lluch R., *Manifestacions i evolució de la rivalitat entre Gènova i la Corona d'Aragó a la Granada del segle XV, un reflex de les transformacions de la penetració mercantil*, „Acta historica et archaeologica mediaevalia”, nr 23/24, 2002–2003, s. 575–596.
- Salicrú i Lluch R., *Una lluita per un mercat: catalans, algueresos i genovesos i el corall de Sardenya a la primeria del segle XVI*, (w:) *La Corona catalano-aragonesa i el seu entorn mediterrani*, ed. M.T. Ferrer i Mallol, J. Mutgé, M. Sánchez, Barcelona 2005, s. 309–362.

- Sampietro i Solanes M.J., *Una aportació farmacèutica mallorquina: la confectio infantium o confits d'En Cases*, „Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana. Revista d'estudis històrics”, nr 54, 1998, s. 65–84.
- Sánchez M., *Alfons el Benigne i la croada de Granada*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 68–72.
- Sánchez M., *Impuls comercial i financer entre el 1200 i el 1350: mercaders i banquers*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 101–117.
- Sánchez M., *L'Islam e les paries*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 54–56.
- Sánchez Martínez M., Ortí Gost R., *Corts, parlaments i fiscalitat a Catalunya: els capitals del donatiu (1288–1384)*, Barcelona 1997.
- Sanchis Sivera J., *Vida íntima de los valencianos en la época foral*, Valencia 1993.
- Santanach J., *Introducció*, (w:) Anònim, *Llibre de Sent Soví. Volum d'omenatge a Rudolf Grewe*, a cura de J. Santanach, Barcelona 2006 (e-book).
- Santanach J., *Introducció*, (w:) *Llibre de totes maneres de confits*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 245–272.
- Santanach J., *Introduction*, (w:) *The Book of Sent Soví. Medieval Recipes from Catalonia*, ed. J. Santanach, transl. R.M. Vogelzang, Barcelona–Woodbridge 2008, s. 11–29.
- Santanach J., *Pròleg a segona edició*, (w:) *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, ed. revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, ed. crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 9–15.
- Santoro D., *Lo speciale siciliano tra continuità e innovazione: capitoli e costituzioni dal XIV al XVI secolo*, „Mediterranea. Ricerche storiche”, a. III, dicembre 2006, s. 465–484.
- Santoro D., *Salute dei re. Salute del popolo. Mangiare e curarsi nella Sicilia tardomedievale*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 43/1, enero–junio 2013, s. 259–289.
- Sarasa E., *La Corona de Aragón en la Edad Media*, Zaragoza 2001.
- Savage-Smith E., *Medycyna*, (w:) *Historia nauki arabskiej*, pod. red. R. Rasheda, we współpracy z R. Morelonem, t. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*, Warszawa 2005, s. 161–221.
- Schena O., *Alla tavola di Pietro IV il Cerimonioso, Re d'Aragona*, (w:) *Actes del I Colloqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. II: *Comunicacion*, Lleida 1995, s. 627–632.
- Schramm P. E., Cabestany J. F., Bagué E., *Els primers comtes-reis. Ramon Berenguer IV, Alfons el Cast, Pere el Catòlic*, Barcelona 1963.
- Schultz W.C., Maqrizi, Al-, (w:) *Medieval Islamic Civilisation. An Encyclopedia*, ed. J.W. Meri, New York 2006, s. 478–479.
- Scully D.E., Scully T., *Early French Cookery: sources, history, original recipes and modern adaptations*, Ann Arbor 1995.
- Sender S.G., Derrien M., *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*, Genève 2003.
- Sevillano Colom F., *De la institución del mustaçaf de Barcelona, de Mallorca y de Valencia*, „Anuario de Historia del Derecho Español”, t. XXIII, 1953, s. 525–538.

- Silberman H.C., *Un électuaire d'Avicenne ou de la difficulté d'identifier les constituants de médicaments antiques*, „Revue d'histoire de la pharmacie”, 82^e année, n. 301, 1994, s. 132–147.
- Sobrequés i Callicó J., *Corona d'Aragó, Reial Corona d'Aragó, Corona Reial d'Aragó i Casa d'Aragó, en el llenguatge polític del segle XV*, (w:) *Estudis d'Història de Catalunya (Edat Mijana, Edat Moderna, el Pactisme)*, Barcelona 2009, s. 321–327.
- Sobrequés i Callicó J., *El problema successor i el Compromís de Casp*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 151–153
- Sobrequés i Callicó J., *L'expedició de la Gran Companyia Catalana d'Orient*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 63–67.
- Sobrequés i Callicó J., *La Peste Negra en la Península Ibérica*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 7, 1970–1971, s. 67–102.
- Sobrequés i Callicó J., Riera S., *Ferran i la política de redreçament*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 228–236.
- Sobrequés i Callicó J., Riera S., *Joan II i la guerra de 1462–72*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. III, Barcelona 1978, s. 219–227.
- Soldevila F., *Alguns aspectes de la política econòmica de Pere el Gran*, (w:) *VI Congreso de Historia de la Corona de Aragón (1957)*, Madrid 1959.
- Sorrentino F., *Le nozze Trivulzio-d'Avalos e la pignolata napoletana*, „Appunti di gastronomia”, nr 34, 2001, s. 57–62.
- Spadaro Passanitello C., *Il codice Bühler 19 della Pierpont Morgan Library di New York*, „Appunti di gastronomia”, nr 9, 1992, s. 9–14.
- Studia bibliographica*, (w:) *Estudis sobre Francesc Eiximenis*, vol. I, Girona 1991.
- Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mijana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999.
- Suñé Arbussá J.M., Sorní Esteva X., *Barcelona. Baja Edad Media ¿Especieros o boticarios?*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXIV, nr 136, 1983, s. 139–150.
- Suñé Arbussá J.M., Sorní Esteva X., *La farmacia en Barcelona desde Jaume I a Jaume II (1213–1327)*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXIV, nr 135, 1983, s. 59–103.
- Suñé Arbussá J.M., Sorní Esteva X., *La farmacia en Barcelona desde Alfons el Benigne a Pere el Ceimoniós (1327–1381)*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXVI, nr 141–142, 1985, s. 67–79.
- Suñé Arbussá J.M., Sorní Esteva X., *La farmacia en Barcelona desde Joan I a Martí l'Humà (1387–1410)*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXVII, nr 145–146, 1986, s. 3–9.
- Suñé Arbussá J.M., Sorní Esteva X., *La farmacia en Barcelona desde Ferran I a Alfons IV el Magnànim (1412–1458)*, „Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia”, t. XXXVII, nr 148, 1986, s. 275–287.
- Tabarini M., *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.
- Tasis R., *La vida del rei En Pere III*, Barcelona 1961.
- Thibaut i Comelada E., *Cuina medieval catalana: història, dietètica i cuina*, Valls 2006.
- Thibaut i Comelada E., *La cuina medieval a l'abast*, Barcelona 1986.
- Trasselli C., *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta–Roma 1982.

- Trenchs Òdena J., *De Alexandrinis (El comercio prohibido con los musulmanes y el papado de Aviñón durante la primera mitad del siglo XIV)*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 10, 1980, s. 237–320.
- Trias Mercat S., *Alimentació i dietètica a la literatura lul·liana*, (w:) *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII)*, XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995, Palma 1996, s. 689–697.
- Trias Mercat S., *La cuina lul·liana. Criteris dietètics i nivells socials*, (w:) *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*, vol. II: *Comunicación*, Lleida 1995, s. 845–856.
- Tuñón de Lara M., Valdeón Baruque J., Domínguez Ortiz A., *Historia Hiszpanii*, Kraków 1997.
- Ubieto Arteta A., *Historia de Aragón*, Zaragoza 1987.
- Udina F., *El comtat de Barcelona*, (w:) *Història de Catalunya*, dir. J. Salvat, vol. II, Barcelona 1978, s. 48–49.
- Valsalobre P., *Apotecaris i receptes en la literatura catalana antiga*, „Mot so razo”, nr 4, 2005, s. 34–46.
- Vaquer O., *Comerç i capital mercantil a Mallorca (1448–1480)*, (w:) *La Mediterrània. Antropologia i història. VII Jornades d'Estudis Històrics Locals*, ed. a cura d'I. Moll Blanes, Palma de Mallorca 1990, s. 161–172.
- Vela i Aulesa C., *Especiers i candelers a Barcelona a la baixa edat mitjana. Testaments, família i sociabilitat*, vol. 1–2, Barcelona 2007.
- Vela i Aulesa C., *La col·lació, un àpat medieval poc conegut*, (w:) *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V–XVIII)*, XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995, Palma 1996, s. 669–686.
- Vela i Aulesa C., *Les compravendes al detall i a crèdit en món artesà. El cas dels especiers i els candelers*, „Barcelona. Quaderns d'història”, t. 13, 2007.
- Vela i Aulesa C., *Les marmessories de Francesc Canes, especier i ciutadà de Barcelona, i de Sança, la seva esposa (1381–1386)*, „Miscel·lània de Textos Medievales”, t. 8, 1996, s. 463–521.
- Vela i Aulesa C., *Les ordinacions de mercaderies encamerades o falsificades. Evolució del control municipal sobre la qualitat de les espècies i les drogues (segles XIV–XV)*, „Barcelona. Quaderns d'història”, t. 5, 2001, s. 19–45.
- Vela i Aulesa C., *Ordinacions, privilegis i oficis. La regulació de l'art de l'especieria (s. XIV–XV)*, „Anuario de Estudios Medievales”, t. 36/2, julio–diciembre 2006, s. 839–882.
- Verdés i Pijuan P., *Una espècia autòctona: el comerç del safrà a Catalunya durant el segle XV*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 31/2, 2001, s. 757–785.
- Vicens Vives J., *Evolució de la economia catalana durante la primera mitad del siglo XV*, (w:) *IV Congrés d'Història de la Corona d'Aragó*, Palma de Mallorca 1955.
- Viciano P., *Abellers, bucs i mel preciosa. Una visió històrica dels inicis de l'apicultura al País Valencià*, „Mètode”, vol. 33, primavera 2002: <http://metode.cat/Revistes/Monografics/Abelles-de-mel/Abellars-bucs-i-mel-preciosa>.
- Viciano P., *Capital mercantil i drets feudals en la difusió de la canya de sucre al País Valencià. La senyoria d'Oliva a l'inici del segle XV*, (w:) *Sucre i creixement econòmic*

- a la baixa Edat Mitjana*, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver, „Afers. Fulls de recerca i pensament”, vol. 14, 1999, s. 151–166.
- Vigarello G., *Historia zdrowia i choroby. Od średniowiecza do współczesności*, Warszawa 1997.
- Vila P., *El piment, una beguda confegida a la catedral de Girona durant el segle XIV*, „Annals de l’Institut d’Estudis Gironins”, vol. XL, 1999, s. 87–93.
- Vilar P., *Historia Hiszpanii*, Warszawa 1991.
- Vilar P., *Le déclin catalan du Bas Moyen-Age. Hypothèses sur sa chronologie*, „Estudios de Historia Moderna”, 6, 1956–1959, s. 1–68.
- Villanueva Morte C., *La presencia de valencianos y aragoneses en la documentación notarial cagliaritana del siglo XV*, „Anuario de Estudios Medievales”, nr 38, 1, 2008, s. 27–63.
- Vinyoles i Vidal T.-M., *El pressupost familiar d’una mestressa de casa de Barcelona per l’any 1401*, „Acta historica et archaeologica mediaevalia”, a. 1983: Annex d’Història Medieval, nr I: *La societat barcelonina a la baixa Edat Mitjana*, s. 101–112.
- Vinyoles i Vidal T.-M., *Els menjars a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social*, (w:) *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica. Museu d’Història de la Ciutat de Barcelona, 15 de setembre de 1994–15 de gener de 1995*, Barcelona 1994, s. 19–29.
- Vinyoles i Vidal T.-M., *Festes i „allegries” baixmedievales*, „Revista d’etnologia de Catalunya”, nr 13, 1998, s. 42–61.
- Vinyoles i Vidal T.-M., *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona 1985.
- Vinyoles i Vidal T.-M., *Les Barcelonines a les darrerries de l’Edat Mitjana, 1370–1410*, Barcelona 1976.
- Watson A.M., *Innovaciones en la agricultura en los primeros tiempos del mundo islámico. Difusión de los distintos cultivos y técnicas agrícolas del año 700 al 1100*, Granada 1998.
- Weiss Adamson M., *Food in Medieval Times*, Westport (Connecticut), 2004.
- Zedda C., *I rapporti commerciali fra la Sardegna e il Mediterraneo dal XIII al XV secolo. Continuità e mutamenti*, „Archivio Storico e Giuridico sardo di Sassari”, vol. 12, 2007, s. 119–199.
- Zedda C., *Sardegna e spazi economici nel Medioevo: una rilettura problematica*, (w:) *La Corona de Aragón en el centro de su historia, 1208–1458. Aspectos económicos y sociales*, ed. J.A. Sesma Muñoz, Saragossa 2009, s. 191–232.

INDEKS OSÓB

Stosowane skróty: antypap. — antypapież, c. — córka, ces. — cesarz, hr. — hrabia, kr. — król/królowa, ks. — książę/księżna, pap. — papież, suł. — sułtan, s. — syn, wł. — władca, ż. — żona

A

Abd ar-Rahman I 42, 77
Abd ar-Rahman III 42
Abenguefit, zob. Ibn Wafid
Abulafia D. 66, 95
Abulcasis, zob. Zahrawi al-
Adroer i Tassis A. 36, 162, 191, 218–219, 223
Agnieszka z Poitiers, ż. Ramira II 64
Airaldi G. 92
Alcanyís L. 25, 210, 212, 259
Alcover A.M. 37, 148, 184
Aldobrandino ze Sieny 47
Alemany J. 89–90
Alfons Aragoński, ks. Kalabrii 220
Alfons I Waleczny, kr. Korony Aragonii 62–63
Alfons II, kr. Korony Aragonii 64–65, 108
Alfons II, ks. Prowansji 65
Alfons III, kr. Korony Aragonii 67, 101
Alfons IV Łagodny (Dobrotliwy), kr. Korony Aragonii 68
Alfons V Wspaniałomyślny, kr. Korony Aragonii 16, 28, 62, 71–72, 94, 103–104, 225–228, 244–245, 255
Alfons VI, kr. Kastylii 47
Alfons VIII Szlachetny, kr. Kastylii 64–65
Aliaga J. 224
Allmand Ch. 70
Alomar i Canyelles A.I. 25
Ambrogio de Oderico 30, 236, 239

André J. 39
Anna, c. Karola ks. de Viana 228
Antonio de Alessandro 154
Aponensis Petrus 128
Arberry A.J. 27, 32, 49–51
Arbuli al- 54
Arizabalaga J. 25, 209–210
Arnau de Vilanova 25, 128, 130, 199, 203–207, 212
Aurell M. 64–65
Ausécache M. 46–47, 128
Aventín M. 63, 71
Awenzoar, zob. Ibn Zuhr
Awerroes, zob. Ibn Ruszd
Awicenna, zob. Ibn Sina

B

Baghdadi Muhammad al- 27, 49–50, 117
Bagué E. 65
Bàguena i Maranges N. 197
Bajbars, suł. Egiptu 100
Bajet Royo M. 26, 124
Balaña i Abadia P. 36
Balard M. 105
Balducci Pegolotti Francesco 28, 82, 109, 114–115, 119
Balletto L. 30, 73, 99–100, 103–105, 236, 239
Bandinelli Francesco 242
Banegas López R.A. 150–151
Banū Zuhr, ród 57

- Barbaro E. 234, 247
 Barbut J. 129
 Barceló C. 77
 Barceló Crespi M. 99, 105, 140
 Bartolomeu de Veri 139
 Barton S. 42
 Batlle C., zob. Batlle i Gallart C.
 Batlle i Gallart C. 24, 34, 64–65, 67, 93, 95, 121
 Batlle i Prats L. 24
 Batllori M. 25
 Beatrice, ż. Lodovico il Moro 247
 Beatrice Sabaudzka, ks. Prowansji 47
 Becerra M. 96
 Belenguer E. 66
 Bello León J.M. 95
 Bellveser R. 93
 Beltran A.M. 22, 128
 Benavides-Barajas L. 33, 41, 44
 Benedykt XIII, antypap. 71
 Benedykt Nursji 214
 Benet Matheu Pere 16
 Bénézet J.-P. 23–24, 44, 46–47, 121, 127–128, 130–134, 136, 153–155, 157–159, 193
 Beniamin de Tudela 100
 Beninatus de Belpuch 120
 Benporat C. 29–31, 36–37, 230–234, 239–240, 242–246, 248–249
 Bensch S. 87
 Bentivoglio Annibale II, wł. Bolonii 244, 246–247
 Bentivoglio Sante, wł. Bolonii 243
 Bernat de Cabrera 71
 Bernat Despujol 22, 129, 138
 Bigorra i Trill M.C. 218
 Biskiki Muxa 155
 Bisson T.N. 61–68, 70–73
 Blanka Andegaweńska, ż. Jakuba II 207
 Blanka z Nawarry, ż. Marcina Młodszego 71, 219–220
 Bochnakowa A. 37
 Bofarull y de Sartorio M. de 219
 Bofarull y Mascaró P. de 26, 61
 Bolens L. 33, 53
 Bonaguera Antoni 143
 Bonança Jacme 227
 Bonifacy VIII 67
 Borau C. 19, 36
 Borell Pere 152, 214, 216
 Borja, ród 78
 Brabant Kuhne R. 33, 39, 41
 Bramon D. 63, 87
 Bresc H. 70, 83–85, 90, 93, 119, 120, 157
 Broglio di Tartaglia G. 230
 Bruniquer E.G. 215–216, 218–220, 223
 Busqueta Riu J.J. 220
- C**
- Cabestany J.F. 63, 65, 67, 69, 89, 91
 Calco T. 231, 239, 246
 Callura Cecchetti R. 92
 Camilla Aragońska, ż. Costanzo Sforzy 243, 245, 248
 Camma Ruggero 153
 Camolli C. 37, 244
 Cap de Bou 116
 Capdevila S. 22, 191
 Capmany de Montpalau A. de 95, 99–101
 Capuano T.M. 183
 Carbonell J. 93
 Carmona Ruiz M.A. 31, 75
 Carnevale Schianca E. 29–30, 37, 214, 231–241
 Carrère C. 33, 69, 76, 91–96, 102–105
 Cartera Ral P. 197
 Castell Pere 22, 129
 Castellani Antonio di Piccolo 243
 Castillo Sainz J. 78
 Castro Martínez T. de 31, 74, 77
 Cateura Bennasser P. 99–100, 102
 Cavaller Berenguer 225
 Celler Pere 128
 Chabás R. 27

- Chabica Guglielmo de la 120
 Chabrán R. 197–198
 Chalmeta Gendró P. 51, 53, 124
 Chillino Giovanni de 120
 Cifuentes i Comamala L. 20, 22–23, 34, 46, 127–129, 207, 209–210
 Claramunt S. 214
 Claret Jordi 121, 129–130, 146
 Clegue Llop 219
 Coll i Alentorn M. 66
 Coll i Julià N. 90
 Coll Tomas B. 22, 139
 Comès P.J. 25, 119, 162, 191–193, 219–222
 Company X. 224
 Concetta Calabrese M. 153
 Contreras Mas A. 140
 Corio B. 230, 234, 239–240, 243, 247–248
 Cornet i Arboix R.N. 22, 129, 138
 Coromines J. 37, 195
 Cortelazzo M. 152
 Corts Romeu 224
 Corvisieri C. 248
 Cougnet A. 37, 243–247
 Coulon D. 33, 69, 100–104, 110–114, 120
 Cruanyes J. 63–66, 73
 Cruselles Gómez J.M. 80
 Cruz Cruz J. 20, 36
 Cubello Leonardo 71
 Cuvillier J.-P. 92
- D**
- D'Abadal R. 65
 D'Este, ród 244
 Dassori N. 92
 Datini, ród 111–112
 Day J. 76–93
 Dei-Agnolo di Tura del Grasso A. 231
 Del Treppo M. 33, 69–70, 73, 94–96, 102, 104–105, 120
 Derrien M. 195, 242
 Despujol Bernat 22, 129, 138
 Diago Hernando M. 94
 Días García A. 51
 Dioskorides 130
 Dobrowolski P.T. 210
 Dolça (Douce), z. Ramona Berengara III 63
 Domingo A. 36, 213
 Domingo X. 198
 Domínguez Ortiz A. 42, 45, 63–68, 70–73
 Doré J.-Ch. 31, 74
 Doria Brancaleone 69
 Dorveaux P. 21, 32, 44, 46–47, 107, 128
 Dufournier E. 26, 191–194
 Dumanowski J. 37
 Duran i Duelt D. 28, 91, 104–105, 148
 Duran i Sanpere A. 25
- E**
- Edward III, kr. Anglii 243
 Eiximenis Francesc 25, 80, 181, 199–200, 202, 204, 208, 212
 Eleonora d'Aragona, zob. Eleonora Aragońska
 Eleonora Aragońska, z. Ercole (I) d'Este 230–231, 245–248
 Eleonora z Arborea, z. Brancaleone Dorii 69
 Elkhadem H. 47
 Ercole (I) d'Este, ks. Ferrary, Modeny i Reggio 245–247
 Escudero Mendo A. 23, 139
 Esteva R. 19
 Esteve Jaume 111
 Estrada-Rius A. 90
 Evans A. 28
- F**
- Faccioli E. 29, 235–239
 Facius de Sorrente 158
 Falcandus Hugo 83
 Falcón Pérez M.I. 36, 218
 Faraj ben Sâlem 47

- Farauo de Saint-Germain L. 18–19, 35–36
 Farré Vidal X. 38
 Fejic N. 93
 Feliu G. 69
 Felix Faber 104
 Ferdynand I (Antequera), kr. Korony Aragonii 70, 78
 Ferdynand I Ferrante, kr. Neapolu 72
 Ferdynand II Aragoński, kr. Korony Aragonii 16, 73, 93, 220, 227–228
 Ferdynand Katolicki, zob. Ferdynand II Aragoński
 Fernandez Sancho 161
 Fernando A. 21
 Ferragud Domingo C. 34, 113, 122
 Ferrandis Joan 214–215
 Ferrante, zob. Ferdynand I Ferrante
 Ferrer Francesc 121, 143
 Ferrer i Mallol M.T. 28, 34, 68–70, 72–73, 81–83, 86–97, 99–105
 Ferrer L. 66
 Ferrer M.T. zob. Ferrer i Mallol M.T.
 Ferrer Navarro R. 89
 Ferrer Vicent, zob. Ferreriusz Wincenty
 Ferreriusz Wincenty 25, 204, 210–212
 Ferret A. 61–62
 Figueres Bernat 227
 Filip III Śmiały, kr. Francji 66
 Fontbona F. 24
 Fort i Robert H. 218
 Francesc de Camp 110, 121, 130, 142, 145
 Francesc de Casasaja 116
 Franceschino da Zenaro 244, 246
 Francisco Olmos J.M. de 61
 Frati L. 29
 Fryderyk (II), kr. Sycylii 67
 Fryderyk II Hohenstauf, ces. 84, 153
 Fryderyk III, ces. 244
 Furió A. 97
- G**
 Gajda Z. 39
 Galba M.J. de 27, 200
 Galceran de Requesens 72
 Galen 39–40, 57, 210, 251
 Galoppini L. 86, 96
 Gandini L.A. 37, 244
 García Gómez E. 51
 Garcia i Fortuny J. 36
 Garcia i Sanz A. 28, 87, 90–91, 93–94, 97, 99, 101, 104–105
 Garcia J.J.E. 25
 García Marsilla J.V. 39, 79–80, 210, 212, 227–228
 Garcia Sanchez E. 28, 33, 51–54, 57
 Garcia-Bellester L. 25
 García-Lorda P. 197
 Garcia-Oliver F. 41, 78
 Garí B., zob. Garí de Aguilera B.
 Garí de Aguilera B. 95–96
 Gascón Uris S. 21, 181
 Gelder G.J. van 33, 51
 Genovesi L. 239
 Gentile G. 24
 Gerard z Cremony 46–47
 Gerli E.M. 62
 Ghirardacci Ch. 232, 239, 246–247
 Giacomo de Console 153
 Gierowski J.A. 46
 Gigandet S. 56
 Gil z Santarem 129
 Gilabert Joan 227–228
 Giménez Soler A. 61–68, 70, 72–73
 Gimeno F.M. 26
 Giralt i Raventós E. 95
 Girona i Llagostera D. 26, 225
 Gisbert J.A., zob. Gisbert Santonja J.A.
 Gisbert Santonja J.A. 78
 Giuffrida A. 24, 85
 Glick T.F. 41
 González Hurtebise E. 26, 77, 100, 109, 225

- González Jiménez M. 94
 González Ruiz D. 61, 63–64
 González y Sagrañes M. 35, 122, 127
 Gotfryd z Frankonii 21
 Gozalbo D. 26
 Gozzadini Giovanni 244
 Grahit E. 208
 Grewe R. 19–21, 35–36, 200–203
 Grzegorz IX, pap. 97
 Gual M., zob. Gual Camarena M.
 Gual Camarena M. 28, 31, 34, 75–76, 81–83, 97, 99, 108–109, 111–113, 115
 Gubern R. 69
 Guigues P. 44
 Guillem de Coll 145
 Guiomar Portugalska, ż. Henryka Aragońskiego 220
 Guiral J. 26, 33, 76, 82, 89, 97, 162, 171, 226–228
 Guiral-Hadziiossif J., zob. Guiral J.
 Gunzberg Moll J. 209–210
- H**
- Haly Abbas, zob. Madżusi Ali al-Hauf A.G. 21
 Henryk Aragoński, hr. Empúries, ks. Sogorb 220
 Henryk (II) de Trastámara, kr. Kastylii 68
 Henryk IV, kr. Kastylii 72–73
 Heyd W. 112
 Hiatt C. 29–30
 Hinojosa Montalvo J. 61, 89–90, 94–96
 Hipokrates 39, 251
 Hitti P. 42
 Hohenstauf Manfred, kr. Sycylii 47, 65
 Hryszko J. 38
 Hryszko R. 19, 31, 105, 113, 195, 242
 Huertos Solano M.D. 198
 Hugo II, hr. Empúries 99
 Hugon III Lusignan, kr. Cypru 228
 Huici Miranda A. 29, 52–55
 Hunajn Ibn Ishak 41
 Hurtado V. 28
 Hyman M. 32, 39
- I**
- Ibn al-Baytar 43
 Ibn Butlan 47, 56
 Ibn Halsūn 56
 Ibn Jud'an 51
 Ibn Masawajh Juhanna (Mesue Starszy) 48, 128
 Ibn Ruszd (Awerroes) 43
 Ibn Sarabiyun Juhanna (Serapion Starszy) 41, 46
 Ibn Sina (Awicenna) 41–42, 46–48, 130
 Ibn Wafid (Abenguefit) 21, 43
 Ibn Zuhr (Awenzoar) 21, 28, 43, 51, 54, 57
 Igual Luis D. 79, 92, 97
 Imamuddin S.M. 51
 Imperiale di Sant'Angelo C. 92
 Innocenty III, pap. 65
 Iradiel P. 103
 Iranzo C. 20
 Isamat i Vila J. 35, 123–124, 139
 Iserna Jaume 140
 Isra'ili al- 41
 Izabela Kastylijska, kr. Kastylii 16, 73, 220, 227–228
 Izabella z Montefeltre, ż. Roberto Malatesty 248
- J**
- Jacme de Santa Fe 227
 Jacobi Antonius 158
 Jacoby D. 98
 Jacquart D. 46
 Jakub I Zdobywca, kr. Korony Aragonii 65, 91, 100
 Jakub I, kr. Majorki 66
 Jakub II, kr. Korony Aragonii 67, 78, 101, 108–109, 205–207, 228
 Jakub II, kr. Majorki 67
 Jakub III, kr. Majorki 25, 68

- Jakub z Urgell 70
 Jan I, kr. Korony Aragonii 69–71, 225
 Jan I, ks. Empúries 151, 214
 Jan II, kr. Korony Aragonii 16, 72–73, 127, 220, 228
 Jan z Parmy 29
 Jankowski R. 37
 Jaume d'Agramont 209–210, 212
 Joan de Clèves 219–222
 Joan de Molesa 140
 Joanna Enriquez, ż. Jana II 220
 Joanna Infantka, c. Jana II 220
 Joanna, kr. Neapolu 71
 Jordi i González R. 34, 122
 Julião Pedro 22, 129
- K**
- Kargol T. 38
 Karol (III), kr. Nawarry 219
 Karol (II) Andegaweński, kr. Sycylii i Neapolu 67
 Karol de Viana, s. Jana II 72, 219, 228
 Karol V, ces. 155
 Kasjan Jan 214
 Kindi, Abu Jusuf al- 41, 47
 Klemens VII, antypap. 216
 Kolumb Krzysztof 16
 Konrad z Monferratu 98
 Konstancja, ż. Piotra III Wielkiego 66
 Konstantyn Afrykańczyk 46
 Kuhne-Brabant R. 33, 39, 41
- L**
- Labarta A. 77
 Laliena Corbera C. 92
 Lalinde J. 68
 Lambert C. 29–30, 32
 Landouzy L. 48
 Landula Bertuli 157
 Laurieux B. 29–30
 Leimgruber V. 220
 Leon V, kr. Armenii 224
 Leone S. 37, 240
 Levilapide Hermano 230
 Lévi-Provençal E. 42, 51
 Lewicka P. 32, 38, 50–51, 117–118
 Lionel z Antwerpii 243
 Lladonosa i Giró J. 35, 200–203
 Lladonosa J. 64
 Llonch Tomàs 161
 Llull Rajmund 25, 194–195, 204–205, 212
 Llull Ramon, zob. Llull Rajmund
 Lodovico di Bartolomeo 249
 Lodovico il Moro 247
 Long J. 198
 López de Ayerbe Sancho 217
 López Fr.A. 208
 López Pérez M.D. 96–97
 Lopez Pizcueta T. 24
 Lucrezia d'Este 244, 246
 Ludwik de la Cerda 228
 Ludwik (III) Andegaweński, hr. Prowansji, kr. tytularny Neapolu 70–71
 Ludwik XI, kr. Francji 72–73
 Luján N. 197–198
 Luschi G. 92
 Luttrell A. 105
- M**
- Machcewicz P. 42, 45, 62–63
 Madrench Nicolau 111
 Madurell i Marimón J.M. 28, 76, 91, 93–95, 97, 99, 101, 104–105
 Madżusi Ali al- (Haly Abbas) 41, 46–47
 Maestro Martino, zob. Mistrz Marcin
 Maggi B. 37, 240
 Maino de Maineri 203–204
 Makrizi al- 117
 Malatesta Roberto, wł. Rimini 248
 Maltezou Ch. 105
 Manconi F. 93
 Mancusi Sorrentino L. 29, 234, 238, 241
 Manlio del Bosco Giovanni Giacomo 30
 Mansur al- (Almanzor) 42
 Mantegazza P. 247–248

- Maquilles Bernard 143
- Maranges I. 31, 35, 74, 164, 167–171, 173–175, 178–179, 182, 187–188, 190–191, 194–195, 197–202, 213, 225, 228
- Marcin I Ludzki, kr. Korony Aragonii 69–70, 84, 93, 149, 154, 190, 218–219, 223, 225, 227–228
- Marcin Młodszy, s. Marcina I Ludzkiego 69–71, 219, 223
- Marco Parenti P. di 230, 232, 234, 237, 240
- Maria de Luna, ż. Marcina I Ludzkiego 218, 227
- Maria z Montpellier 65
- Maria, c. Hugona III Lusignan 228
- Maria, ż. Alfonsa V Wspaniałomyślnego 71
- Marín M. 27, 33, 49, 52, 72, 198
- Martí de Barcelona P. 208
- Martí i Escayol M.A. 21
- Marti M. 48
- Marti Macia 246
- Martin Gallardo M.J. 23, 139
- Martín Tordesillas Á.M. 31
- Martínez Ferrando J. 78, 128
- Martínez L.P. 78
- Martino de Rubeis, zob. Mistrz Marcin
- Martorell J. 27, 200
- Marty-Dufaut J. 198–199, 202
- Mas Antoni 130, 143
- Mastru Pinu 157
- Mazzatinti G. 231, 239
- Mazzi C. 231–232, 239
- McVaugh M.R. 25, 34, 128–129, 191
- Medico Sufen di Lu 119
- Medyceusze, ród 245
- Melis F. 95, 102
- Meri J.W. 117
- Mestre i Campi J. 61
- Mestre Miquel 139
- Mesue Damascenus Johannes 21–22, 48, 128–130
- Mesue Starszy, zob. Ibn Masawajh Juhan-na
- Mesue, zob. Mesue Damascenus Johannes
- Metge Guillem 142, 145, 147–148
- Meyer J. 32
- Mikołaj Przełożony 46
- Mikołaj z Salerno 21, 46, 128
- Milham M.E. 30
- Mintz S. 32, 43
- Miquel M. 36, 213
- Mistrz Jan (*Misser Joan*) 23
- Mistrz Marcin 29–30, 240
- Mistrz Robert 20, 164, 179, 199
- Mizoe Branchonus 119
- Moliner i Brasés E. 33, 139
- Moll Blanes I. 104
- Moll F. de B. 37, 148, 184
- Mollat M. 120
- Molmenti P. 147
- Montanari M. 32
- Morella Giovanni 116
- Morelon R. 39, 46
- Morigia P. 232, 238
- Mora Pere 146
- Morro Veny G. 91
- Moulinier-Brogi L. 30, 153
- Mulon M. 193
- Muntaner R. 25, 89
- Münzer Hieronim 28, 75, 79–82
- Mutgé J., zob. Mutgé i Vives J.
- Mutgé i Vives J. 93–94
- N**
- Nadal Bernat 113
- Narbona Vizcaíno R. 89
- Nardo de Caligis 157–158
- Nasrallah N. 27
- Navarro G. 92
- Nicolau d’Olwer L. 98–100
- Nicolau de Santa Fe 78, 226
- Nom de Déu J.R.M. 100
- Nuez F. 33

O

Oliva, ród 78
 Olivar M. 24
 Oriolà Pere 111
 Oriols i Monset L. 22, 129
 Ortí Gost R. 88
 Ortiz R. 63–66, 73
 Otten-Froux C. 101
 Ouerfelli M. 32, 41–48, 51, 56, 77–79,
 83–84, 105, 109–110, 115, 118–121,
 130, 226–227

P

Pachniak K. 38
 Pagarolas i Sabaté L. 28, 140
 Palladiusz Rutylisz Taurus Emilianus 21
 Palmero G. 30, 237
 Palumbo M. 203
 Panciatici Giovanni 242
 Pardi G. 246
 Pascul G. 88
 Paula Vitrano F. de 216
 Pedemontanus Franciscus 128
 Pedro de Larraondo 103
 Pedro de Luna 216, 218
 Peláez M.J. 73, 93–94, 96, 104–105
 Pépin R. 48
 Perarnau i Espelt J. 22, 139
 Pérez Ballester J. 88
 Pérez D. 20
 Perez Vidal J. 79
 Perry Ch. 27, 32, 50–51, 117
 Perucho J. 197–198
 Petronela, ż. Ramona Berengara IV 64
 Pfandl L. 28, 75, 79–80, 82
 Pifarré Torres D. 95
 Pilar Donat M. 77
 Piotr I, kr. Cypru 102
 Piotr II, kr. Korony Aragonii 65
 Piotr III Wielki, kr. Korony Aragonii 66,
 89, 100, 102

Piotr IV Ceremonialny, kr. Korony Arago-
 nii 26, 68, 70, 102, 123, 213, 225, 228
 Piotr (V) Portugalski, kr. tytułarny Korony
 Aragonii 72
 Piotr Hiszpan 129, 137
 Pitrè G. 24, 152, 216
 Pitré J., zob. Pitrè G.
 Plana i Borràs J. 28, 104
 Plarearius Johannes 29
 Platearius Matthaëus 47
 Platina, zob. Sacchi Bartolomeo
 Plouvier L. 32–33, 39–46, 48, 52–55, 74,
 76, 128, 180, 233
 Poleggi E. 89–90
 Pontano Giovanni Gioviano 245, 254
 Porter Bernat 100
 Prentki A. 29–30
 Puente C. de la 33
 Puiggari J. 25
 Pujol Guillem 223
 Puncuh D. 92
 Puyalt Nicolas 134, 143

Q

Quiricus de Augustis 30, 239
 Quirini-Popławska D. 38

R

Rafat i Selga F. 80
 Ragosta R. 91
 Ramello L. 22, 213
 Ramiro I, kr. Aragonii 62–63
 Ramon Berengar I, hr. Barcelony 63
 Ramon Berengar III, hr. Barcelony 63
 Ramon Berengar IV, hr. Barcelony 64
 Rashed R. 39, 46
 Razes, zob. Razi, Abu Bakr ar-
 Razi, Abu Bakr ar- (Razes) 41, 46–47,
 129–130
 Rebora G. 29, 231
 Reixach Coll M. 197
 René Andegaweński 72
 Riario Girolamo 245, 247

- Riera S., zob. Riera i Viader S.
 Riera i Viader S. 89
 Riera Melis A. 32, 76–79, 99, 107–109, 206–207, 228
 Rikisio Pietro 159
 Riu M. 91
 Roca i Albert J. 94
 Roca J.M. 34, 70, 208, 225
 Roca Pere 120
 Rodinson M. 32, 50–51, 117
 Rodó J. 66
 Rodrigo Pertegás J. 24
 Roger de Flor 67
 Roig J. 27
 Romano D. 66
 Ros Guillem 139, 146–148
 Rosselló J. 25
 Rovere A. 92
 Rubi G. 66
 Rubio Albarracín J.E. 204
 Ruperto de Nola 20
- S**
 Sabaté G. 22, 128
 Sacchi Bartolomeo 29, 134
 Sáez E. 72
 Saladin d'Ascoli 30, 44
 Salas-Salvado J. 197–198
 Salicrú R., zob. Salicrú i Lluch R.
 Salicrú i Lluch R. 93, 96
 Salom Pere 116
 Salrach J.M. 63
 Salvat J. 63–64, 66–73, 87
 Sampietro i Solanes M.J. 147
 Sanabre J. 25
 Sánchez M., zob. Sánchez Martínez M.
 Sánchez Martínez M. 68, 87–88, 93
 Sánchez Ripollés J.M. 197
 Sanchis Guarner M. 25
 Sanchis Sivera J. 191, 226
 Sans i Travé J.M. 220
 Santamaría S. 19
 Santanach J., zob. Santanach i Suñol J.
 Santanach i Suñol J. 19–21, 35–36
 Santoro D. 85, 153–154, 227
 Sarasa E. 61
 Sarriera Berenguer 207
 Sasor R. 27, 38
 Savage-Smith E. 39, 42–43
 Schena O. 26, 36, 213, 225
 Schramm P.E. 65
 Schulz W.C. 117
 Scully D.E. 190
 Scully T. 30, 190
 Sender S.G. 195, 242
 Serapion Starszy, zob. Ibn Sarabiyun Juhanna
 Serra i Vilaró J. 213
 Ses Canes Francesc de 26, 130, 140, 142, 145, 147, 149–152, 194, 214–215
 Sesma Muñoz J.A. 96, 100, 161, 191
 Sevillano Colom F. 124
 Sforza Alessandro 243
 Sforza Costanzo 243, 245, 248
 Sforza Ginevra 243
 Silberman H.C. 42, 46
 Sīrāzī, Najm al-Dīn Mahmūd Ibn 'Iyās 56
 Sirvent Jaume 120
 Soberanas A.J. 19–21, 24, 35–36
 Soberanas i Lleó A.J., zob. Soberanas A.J.
 Sobrequés J., zob. Sobrequés i Callicó J.
 Sobrequés i Callicó J. 61, 63, 67, 69–70, 72–73, 89, 91
 Soldevila F. 25, 92
 Soriano L. 22, 128
 Sorní Esteva X. 22, 35, 108, 121–123, 139, 154, 161
 Sorní J., zob. Sorní Esteva X.
 Sorrentino F. 37, 240
 Spadaro Passanitello C. 30
 Sprawski S. 38
 Suardo P. 30, 233–235, 240
 Suñe J.M., zob. Suñé Arbussá J.M.

- Suñé Arbussá J.M. 22, 35, 108, 121–123, 139, 154, 161
- Święch J. 38
- Szymon de Montfort 65
- T**
- Tabari al- 41
- Tabarini M. 249
- Taguil Charon 155, 159
- Terré Bernat 225
- Thibaut i Comalada E. 35, 202–203
- Tolosa L. 224
- Tomas Monserrat J. 22, 139
- Torras M., zob. Torras i Serra M.
- Torras i Serra M. 22, 129, 138
- Trasseli C. 85
- Trenchs J., zob. Trenchs Òdena J.
- Trenchs Òdena J. 101
- Trias Mercat S. 204–205
- Trias Teixidor A. 25
- Trillo San José C. 97
- Tuǧībī, Ibn Razīn al- 27, 52–54
- Tuñón de Lara M. 42, 45, 63–68, 70–73
- U**
- Ubieto Arteta A. 61–62
- Udina F. 63
- Urbano Flores M.A. 23, 139
- Urraka, ż. Alfonsa I Walecznego 62
- V**
- Valdeón Baruque J. 42, 45, 63–68, 70–73
- Valsalobre P. 22, 122
- Vaquer O. 104–105
- Vela i Aulesa C. 26, 35–36, 121, 123–127, 140, 142, 149, 151–152, 161–162, 191, 211, 214–216, 218–220, 223–225
- Verdaguer Bernat 113
- Verdés i Pijuan P. 80
- Vicens Vives J. 69
- Viciano P. 76, 78
- Viel C. 31, 74
- Vigarello G. 200
- Vigna A. 195, 242
- Vila Mateu 146
- Vila P. 36, 200
- Vilar P. 42, 62–64, 66–70, 72–73
- Vilar Rey I. 182
- Vilaragut, ród 215
- Vilaragut Pere 145
- Vilaseca S. 24
- Villanueva Morte C. 86
- Vincens Marti 116
- Vinyoles i Vidal M.-T. 200, 212
- Visconti, ród 243
- Visconti Galeazzo II, wł. Mediolanu 243
- Visconti Gian Galeazzo, wł. Mediolanu 243
- Visconti Violanta, c. Galeazza II Visconti 243
- Vithalis Alodius 143
- Vogelzang R.M. 19
- W**
- Waines D. 27
- Warrāq, Ibn Sayyār al- 27, 48–50
- Watson A.M. 76
- Weiss Adamson M. 197–198
- Wróbel P. 38
- X**
- Xonin Izaak 155
- Z**
- Zabala M. 19
- Zahrawi al- (Abulcasis) 43, 59
- Zedda C. 86, 94
- Zeno R. 93
- Zolli P. 152
- Zunino S.M. 92
- Zurita Jerónimo 61