

ANDREE APOTHECARIO PRO CONFECTIOIBUS ET ELECTUARIIS – CUKIERNICTWO W POLSCE W CZASACH JADWIGI I WŁADYSŁAWA JAGIEŁŁY MIĘDZY WSCHODEM A ZACHODEM EUROPY

Rafał Hryszko

Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

ABSTRACT

ANDREE APOTHECARIO PRO CONFECTIOIBUS ET ELECTUARIIS – CONFECTIOIBUS IN POLAND IN THE DAYS OF JADWIGA AND WŁADYSŁAW JAGIEŁŁO BETWEEN EASTERN AND WESTERN EUROPE

The author of the article discusses the issue of manufacturing and production of sweets in Poland at the end of the 14th century. This little-known matter was presented against the background of the changes that occurred in confectionery consumption in Western Europe in the 14th and 15th centuries. The article discusses the ingredients of confectionery products in Poland at the end of the 14th century with a special emphasis on types of sugar and various spices as well as kinds of sweets, divided into the *confectes* (hard products such as drops and filled candy) and the *electuaria* (soft products that resembled present-day preserves). The issues of the ways of supplying sugar and transferring the confection manufacturing knowledge in the late medieval Poland were considered separately. The author also focused his attention on confectioners (including Andrzej, the royal apothecary master, on top of the list) and the methods they used for sweets production. The article also tries to answer the questions of who the sweets consumers in Poland were, and on what occasions the sweets were consumed.

Key words: sweets, confectionery, Jadwiga of Poland, Władysław Jagiełło, 14th–15th century

Słowa kluczowe: słodycze, cukiernictwo, Jadwiga Andegaweńska, Władysław Jagiełło, XIV–XV wiek

WSTĘP

U schyłku wieków średnich na Starym Kontynencie niezwykle popularność zyskały rozmaite słodkie smakołyki. Przyczyniła się do tego większa dostępność cukru i upowszechnienie jego zastosowania. Same składniki słodocy oraz umiejętność ich wyrobu przywędrowały do Europy z Bliskiego Wschodu (głównie z Persji) za pośrednictwem Arabów i przez długie wieki były związane z dziedziną farmacji. Wyrobem słodocy trudnili się aptekarze, a one same były traktowane jak medykamenty.

We wzmiankowanym okresie najpierw na obszarach Bliskiego Wschodu oraz muzułmańskiej Hiszpanii, a następnie na terenach łacińskiej Europy Zachodniej zachodziły istotne zmiany w percepcji i ocenie słodkich leków. Ludzie późnego średniowiecza, nie negując przypisywanych im właściwości terapeutycznych, coraz częściej postrzegali je jako zwykłe łakocie, choć jednocześnie wciąż traktowali je jak dobro luksusowe.

Jak na tle tych przemian wyglądała sytuacja w późnośredniowiecznej Polsce? Jakimi drogami słodkie wyroby cukiernicze trafiały na ziemie polskie? W jakim stopniu funkcjonujące tu produkty cukiernicze czy metody ich przyrządzania były zbieżne z europejską praktyką? Jaką rolę odgrywały słodkie wyroby? To pytania, które wyznaczyły kierunek moich rozważań.

1. BAZA ŹRÓDŁOWA I LITERATURA PRZEDMIOTU

Odpowiedzi na tak sformułowane problemy badawcze szukałem, opierając się na analizie rodzimych źródeł z przełomu XIV i XV wieku, głównie o charakterze ekonomicznym – dotyczących wydatków dworskich¹ i miejskich². Ze względu na fakt, że zawarte w nich informacje pozwalają jedynie stwierdzić fakt zakupów poszczególnych typów słodkich wyrobów cukierniczych, konieczne okazało się sięgnięcie do szerszego materiału porównawczego zachodnioeuropejskiej proveniencji.

Przede wszystkim przydatne okazały się informacje zawarte w podstawowych źródłach do dziejów ówczesnej farmacji, takich jak zbiory średniowiecznych leków, zwane *antidotarii*³. Osobne miejsce w przyjętej perspektywie badawczej zajmowały

¹ Ze źródeł rachunkowych, gdzie rejestrowano wydatki dworskie, w odniesieniu do interesującego nas zagadnienia przydatne okazały się jedynie rachunki podskarbiego Hinczki z 1394 r.: *Rachunki dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1388 do 1420*, wyd. F. Piekosiński, Kraków 1896.

² *Pomniki dziejowe Lwowa z Archiwum miasta*, wyd. A. Czołowski, t. I, Lwów 1896.

³ 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 XV^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, Venetia 1497.

piętnastowieczne farmakopee włoskie Saladina d'Ascoliego, Quiricusa de Augustisa, Giovanniego Giacomina Manlia del Bosco i Paula Suarda⁴.

Na pograniczu późnośredniowiecznego aptekarstwa i ówczesnej sztuki cukierniczej powstały dwa odrębne zbiory receptur na słodkie specyfiki z XV wieku, ciągle jeszcze mało znane we współczesnym środowisku naukowym. Pierwszy z nich to katalońska *Libre de totes maneres de confits* (*Księga o różnych sposobach przyrządzania słodyczy*) zawierająca 33 receptury na rozmaite kompozycje oparte na miodzie lub cukrze: owoce kandyzowane, konfitury czy słodkie masy miodowe w typie nugatów⁵.

Drugi to francuski tak zwany rękopis Cognera (*Manuscrit de Cognier*)⁶, przechowywany w Archiwum Departamentalnym w Le Mans (przez długie dekady uważany za zaginiony), w którym obok rozmaitych przepisów na sekretne mikstury, pudry, maści itp. znajdujemy 22 receptury na wyroby cukiernicze, między innymi drażetki, pałeczki z masy cukrowej, kandyzowany imbir oraz orzeszki piniowe i laskowe. Zawarte tam informacje pozwalają wydobyć na światło dzienne dawne zasady produkcji rozmaitych rodzajów słodyczy.

W interesującym nas kontekście przydatny okazał się również najobszerniejszy podręcznik średniowiecznej sztuki handlowej, którego autorem był Francesco Balducci Pegolotti⁷.

Dotychczasowe badania nad problematyką wyrobu i konsumpcji słodyczy w późnośredniowiecznej Polsce są słabo zaawansowane. W polskiej nauce kwestie te były

⁴ P. Suardo, *Thesaurus aromatariorum*, Lyon 1536. Dzieło P. Suardo zostało opublikowane po raz pierwszy w 1496 r. i należało do 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 Giacomina Manlia 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: halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/62/60/83/PDF/Apo.Def.pdf [dostęp: 15.10.2013]; J.-P. Bénédet, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII^e–XVI^e siècles)*, Paris 1999, s. 111–112. Dzieło Suardiego, będącego aptekarzem, w dużej mierze nawiązywało do pracy Quiricusa de Augustisa, przynajmniej w części dotyczącej słodkich wyrobów, zob. Q. de Augustis, *Lumen apothecariorum cum certis expositionibus*, Taurini 1492, fol. XXXVr–XXXVIIIr.

⁵ Biblioteca de la Universitat de Barcelona, ms 68, fol. 172r–184r. Rękopis ms 68 jest dostępny w Internecie: zob. poprzedni przypis. Księga została wydana w następujących publikacjach: *Libre de totes maneres de confits* [w:] L. Faraudo de Saint-Germain, „*Libre de totes maneres de confits*”. *Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulcería*, „Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona” 1946, vol. XIX, s. 105–121; *Libre de totes maneres de confits* [w:] *Libre de Sent Soví, Libre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, edició revisada per A.J. Soberanas, J. Santanach, *Libre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 273–295; Anonim, *Libre de totes maneres de confits* (*Księga o różnych sposobach przyrządzania słodyczy*) [w:] R. Hryszko, *Libre de totes maneres de confits. Księga o różnych sposobach przyrządzania słodyczy – starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku*, „Prace Historyczne” 2010, z. 137, s. 190–206.

⁶ Jak dotąd ten rękopis nie został wydany drukiem. Omówienie i transkrypcja: F. Dufournier, *Édition critique et commentée d'un réceptaire de la fin du XI^e siècle*, Paris 1997 (thèse de doctorat).

⁷ F. Balducci Pegolotti, *Pratica della mecaturo*, ed. A. Evans, Cambridge (MA) 1936.

poruszane marginalnie, głównie na kanwie ogólnych badań dotyczących ówczesnej konsumpcji żywnościowej. W tym kontekście szczególnie cenne okazały się badania podjęte pół wieku temu przez Marię Dembińską⁸, choć w pewnych kwestiach opracowane przez nią wyniki dotyczące interesujących nas zagadnień wymagają aktualizacji. Współcześnie kontynuatką tego kierunku badań jest Helena Kręt, która bardziej koncentruje się na kwestiach kulinarnych niż na interesującej nas materii⁹.

Problematyka wyrobu konfekty w czasach Jadwigi i Jagiełły była również poruszana na kanwie farmakognozji w późnośredniowiecznej Polsce, a w szczególności roli przypraw. Ze starszych prac należy odnotować niezwykle cenne uwagi Jana Muszyńskiego¹⁰, a ze współczesnych publikacji – wyniki badań Krzysztofa Kmiecica¹¹ czy ustalenia Anny Kmiecic¹². Rola tych towarów, stanowiących miernik luksusu, była przedmiotem badań Agnieszki Januszek-Sieradzkiej¹³. Na konieczność nowej interpretacji roli przypraw zwrócił też uwagę Jerzy Sperka¹⁴. Wymienieni autorzy, korzystając z danych zawartych w polskich źródłach rachunkowych, zasadniczo nie wykraczają poza stwierdzenie obecności słodczy na ówczesnym polskim dworze.

Zdecydowanie lepiej prezentuje się stan badań nad zagadnieniem roli i miejsca słodczy w poszczególnych krajach późnośredniowiecznej Europy. W tej kwestii przoduje nauka włoska, głównie dzięki ustaleniom Claudia Benporata¹⁵. Osobne miejsce zajmują poszukiwania Liliane Plouvier¹⁶. Nie bez znaczenia pozostają

⁸ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963.

⁹ H. Kręt, *Dwór królewski Jadwigi i Jagiełły*, Kraków 1987; eadem, *Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły*, Kraków 2005.

¹⁰ J. Muszyński, *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w XIV w.*, Warszawa 1924.

¹¹ K. Kmiecic, *Rośliny przyprawowe – rośliny lecznicze jako motyw ekslibrisu*, „Analecta. Studia i Materiały z Dziejów Nauki” 2002, t. 13/1–2 (25–26), s. 221–239.

¹² A. Kmiecic, *Stół królewski Jadwigi i Władysława Jagiełły w świetle rachunków podręcztwa krakowskiego z 1394 r.*, „Ibidem. Rocznik Koła Naukowego Historyków Studentów Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II” 2007, t. 4.

¹³ A. Januszek-Sieradzka, *Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce*, „Studia Mediaevalia Bohemica” 2009, z. 1, s. 259–273.

¹⁴ J. Sperka, *Dwór pierwszych Jagiellonów a tajniki średniowiecznej kuchni* [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia Muzeum Wnętrz Mieszkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, red. B. Możejko przy współpr. z E. Brylską-Szymańską, Gdańsk 2012, s. 62–69.

¹⁵ C. Benporat, *Convivialità, cucina e decori delle tavole nella Firenze del '400*, „Appunti di gastronomia” 1999, nr 28, s. 5–21; idem, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001; idem, *La „collatione”, una nuova forma conviviale*, „Appunti di gastronomia” 2007, nr 52, s. 45–58.

¹⁶ L. Plouvier, *La confiserie européenne au Moyen Âge*, „Médium Aevum quotidianum” 1988, vol. 13, 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, *L'introduction du sucre en pharmacie*, „Revue d'histoire de la pharmacie” 1999, t. 87, nr 332, 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” 2006, t. 55, s. 30–47.

również ustalenia autorów koncentrujących swoje badania nad rolą cukru w wiekach średnich. W tym kontekście szczególnie cenne okazały się między innymi publikacje Jacqueline Guiral¹⁷, Mohammeda Ouerfellego¹⁸ czy Jeana-Pierre'a Bénézeta¹⁹. Problematyka wyrobu i konsumpcji słodczy w Koronie Aragonii była też przedmiotem analizy piszącego te słowa²⁰. Niemniej jednak dotychczasowe badania nad zagadnieniem produkcji i konsumpcji słodczy oraz ich roli w ówczesnej dietetyce w dalszym ciągu są niewystarczające, co więcej – brakuje pracy ujmującej całościowo interesującą nas problematykę, opierającej się na studiach porównawczych.

2. SKŁADNIKI SŁODKICH WYROBÓW W POLSCE NA PRZEŁOMIE XIV I XV WIEKU

Pierwszym analizowanym zagadnieniem będą składniki używane do wyrobu słodczy w Polsce. Rodzime rachunki skarbowe z przełomu XIV i XV wieku wskazują, że na dwór królewski trafiały zarówno pojedyncze ingrediencje niezbędne do wyrobu słodczy, jak i gotowe produkty. Wśród tych pierwszych najbardziej istotny był cukier. Nabywano go w kamieniach (jednostka wagi odpowiadająca ok. 13 kg)²¹, talentach (ok. 26 kg)²², funtach (ok. 0,5 kg)²³ lub bez podania ilości²⁴. Warto podkreślić fakt, że w polskich rachunkach dworskich funkcjonowała spolszczona nazwa *czukrum*. W zdecydowanej większości przypadków cukier kupowano z wyraźnym przeznaczeniem do wyrobu słodczy (*ad parandos confectus, pro confectionibus*)²⁵. Nigdzie jednak polskie źródła dworskie nie precyzują, o jaki rodzaj cukru chodzi.

W świecie muzułmańskim i w Europie Zachodniej u schyłku średniowiecza dostępnych było wiele odmian tego surowca. Wytwarzano je głównie w Syrii, Egipcie,

¹⁷ J. Guiral, *Le sucre à Valence aux XV^e et XVI^e siècles* [w:] *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du Collège de Nice (15–17 octobre 1982)*, t. 1: *Aliements et Société*, Nice 1984, s. 119–129.

¹⁸ M. Ouerfelli, *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans Méditerranée médiévale*, Leiden–Boston 2008.

¹⁹ J.-P. Bénézet, op. cit.

²⁰ R. Hryszko, *Llibre de totes maneres de confits – Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy – starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku*, „Prace Historyczne” 2010, t. 137, s. 176–206; idem, *Katalońskie praktyki kulinarne w świetle najstarszych ksiąg kucharskich w późnym średniowieczu* [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia Muzeum Wnętrz Mieszkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, red. B. Możejko przy współpr. z E. Brylską-Szymańską, Gdańsk 2012, s. 91–101; idem, *Media aeva dulcia. Analiza produkcji i konsumpcji słodczy w Koronie Aragonii w XIV i XV w.*, Kraków 2013.

²¹ *Rachunki dworu...*, s. 188, 198, 215.

²² *Ibidem*, s. 157.

²³ *Ibidem*, s. 165, 167, 181, 185.

²⁴ *Ibidem*, s. 179.

²⁵ *Ibidem*, s. 157, 165, 167, 179, 185, 188, 198, 215. W jednym tylko przypadku wiemy, że kupiony cukier został skierowany do kuchni: *ibidem*, s. 181; A. Kmiec, op. cit., s. 28–29.

na Cyprze, Sycylii i w Walencji. W XIV i XV stuleciu w Europie Zachodniej za najcenniejsze i najdroższe uważano odmiany zwane z arabska: *sulaymānī*, *tabaržad* i *fānīd*, ale rzadko je sprowadzano²⁶. Większą popularnością wśród łacińskich kupców cieszył się typ zwany *nabāt*. Na Zachodzie określano go mianem *candi*, co odnosiło się do jego pierwotnej nazwy w sanskrycie (*khandā*) i oznaczało kawałki. To właśnie on najczęściej występuje na kartach późnośredniowiecznych włoskich podręczników kupieckich²⁷. W opinii autora jednego z nich – Francesca Balducciego Pegolottiego – pochodzącego z XIV wieku, najszlachetniejsza odmiana cukru *candi* winna być biała, duża, przejrzysta i pozbawiona małych kawałków. Ten sam autor wymienia również typ *muccara* (albo *mucchera*), wielokrotnie rafinowany, o dużej przejrzystości i wysokiej cenie. Do tej kategorii należało kilka typów cukru sprzedawanego w głowach pochodzenia syryjskiego i egipskiego (m.in. *caffetino*, *musciatto*, kairski *babilonio* czy damasceński *domaschino*)²⁸.

Za najmniej wartościowe uchodziły odmiany o rudawej barwie, które od schyłku XIV wieku zaczęto wytwarzać w Wenecji i Barcelonie (*rottame*, *rotto damaschino*, *rotto babilonio* i *rotto musciatto*). Na Sycylii i w Walencji wytwarzano z kolei odmiany półrafinowane. W obrocie handlowym ówczesnego świata śródziemnomorskiego znajdowały się również odmiany cukru o ciemnej barwie wraz z pochodnymi procesu rafinacji (melasą)²⁹.

Osobne miejsce zajmował cukier z dodatkiem wybranych składników smakowo-zapachowych. Najczęstszymi z nich była woda różana i fiołkowa, stąd obie odmiany zwano odpowiednio różaną (łac. *sacharum rosatum*) lub fiołkową (łac. *sacharum violatum*).

Trudno jednoznacznie powiedzieć, który z tych gatunków dostarczano na polski dwór królewski. Wielość miar stosowanych przy zakupie cukru każe jednak domniemywać, że mogły to być różne rodzaje.

Poza cukrem do przygotowywania wyrobów cukierniczych dwór monarszy na przełomie XIV i XV wieku nabywał również kilka rodzajów przypraw korzennych, które w rachunkach królewskich określano mianem *species et radices*³⁰. Przede wszystkim były to: anyż³¹, kminek³², kardamon³³, cynamon³⁴, kwiat muszkatolowy

²⁶ Wymienione odmiany wykorzystywano najczęściej w medycynie i farmacji. Pierwszy – *sulaymānī* – mało znany w Europie Zachodniej, był sprzedawany w krajach islamu w dużych kawałkach. Drugi rodzaj – *tabaržad* – otrzymywano w wyniku dwukrotnego gotowania soku trzciny z dodatkiem śmietany. Zabieg ten zapewniał śnieżnobiały kolor gotowego produktu. W skryzalizowanej formie z trudem poddawał się kruszeniu. Trzeci – *fānīd* – otrzymywano w wyniku trzykrotnego gotowania soku trzciny: M. Ouerfelli, op. cit., s. 315.

²⁷ Ibidem.

²⁸ F. Balducci Pegolotti, op. cit., s. 363; M. Ouerfelli, op. cit., s. 316.

²⁹ M. Ouerfelli, op. cit., s. 314–324; 215; J. Muszyński, op. cit., s. 33; M. Dembińska, op. cit., s. 131–132.

³⁰ *Rachunki dworu...*, s. 165.

³¹ Ibidem, s. 157, 215; J. Muszyński, op. cit., s. 32–33; K. Kmiec, op. cit., s. 233–234.

³² *Rachunki dworu...*, s. 167, 180; J. Muszyński, op. cit., s. 36.

³³ *Rachunki dworu...*, s. 157, 215.

³⁴ Ibidem, s. 157, 181, 215; J. Muszyński, op. cit., s. 33–34.

i gałka muszkatołowa³⁵. Zazwyczaj w rachunkach figurują one razem, co tworzy swoisty zestaw składników niezbędnych do wyrobu słodyczy³⁶. Z innych korzeni i przypraw nabywano również imbir³⁷, szafran w dwóch odmianach – *saffranus*³⁸ i *crocus*³⁹ – oraz goździki⁴⁰.

Obok cukru i składników korzennych w cukierniczych rachunkach królewskich dworu Władysława Jagiełły i Jadwigi pojawiają się również duże rodzynki – cybeby⁴¹, figi⁴², migdały⁴³ i orzechy⁴⁴. W tym miejscu należy podkreślić, że w Europie dwa pierwsze składniki na ogół spożywano bez żadnych dodatków, a migdałów i orzechów używano również do wyrobu „cukierków nadziewanych”. Dostępny materiał źródłowy nie pozwala nam jednoznacznie stwierdzić, czy taką praktykę stosowano w Polsce.

3. TYPY SŁODYCZY: CONFECTES I ELECTUARIA

Podobnie jak w wypadku cukru, polskie rachunki skarbowe z przełomu XIV i XV wieku są stosunkowo ubogie, jeśli chodzi o typy i rodzaje nabywanych słodkości. W dostępnym materiale źródłowym określano je mianem *confectes* (lub *confectiones*) oraz *electuaria*.

Te pierwsze pojawiają się jedynie w dwóch odmianach – *albes* (białej) i *regales* (królewskiej). Do produkcji *confectes* nabywano również złoto (*pro deauratione confectibus*)⁴⁵. Czym były owe *confectes/confectiones* występujące na polskich stołach i jaką rolę odgrywały? Aby odpowiedzieć na te pytania, należy dokonać zestawienia z odpowiednimi rodzajami produktów, występującymi w innych częściach Europy.

³⁵ *Rachunki dworu...*, s. 157, 180, 198, 210, 215; J. Muszyński, op. cit., s. 37–38; K. Kmieć, op. cit., s. 231–232.

³⁶ W identycznym niemal zestawieniu występują w kilku recepturach francuskiego rękopisu Cognera z XV w., zob. F. Dufournier, op. cit., nr 13, s. 181–182; nr 23, s. 188; nr 24, s. 188–189. Porównanie obu zestawów – polskiego i francuskiego – prowadzi do wniosku, że używane w Polsce ingredencje są niemal identyczne z ich zachodnioeuropejskimi odpowiednikami. Ta zaś konstatacja pozwala przyjąć tezę, że wytwarzane w Polsce wyroby nie różniły się zasadniczo od ich zagranicznych odpowiedników.

³⁷ *Rachunki dworu...*, s. 180, 181, 215; J. Muszyński, op. cit., s. 35–36; M. Dembińska, op. cit., s. 130; K. Kmieć, op. cit., s. 229–230.

³⁸ *Rachunki dworu...*, s. 236, 239; J. Muszyński, op. cit., s. 42–43; M. Dembińska, op. cit., s. 130; K. Kmieć, op. cit., s. 236–237.

³⁹ *Rachunki dworu...*, s. 180, 181; J. Muszyński, op. cit., s. 42–43; K. Kmieć, op. cit., s. 236–237.

⁴⁰ *Rachunki dworu...*, s. 181, 198, 210, 215; J. Muszyński, op. cit., s. 34–35; K. Kmieć, op. cit., s. 232–233.

⁴¹ *Rachunki dworu...*, s. 157; J. Muszyński, op. cit., s. 36, 41.

⁴² *Rachunki dworu...*, s. 181; J. Muszyński, op. cit., s. 34.

⁴³ *Rachunki dworu...*, s. 167, 181; J. Muszyński, op. cit., s. 36–37.

⁴⁴ *Rachunki dworu...*, s. 184, 229; J. Muszyński, op. cit., s. 39–40.

⁴⁵ *Rachunki dworu...*, s. 186, 188, 200; A. Januszek-Sieradzka, op. cit., s. 263.

W Europie Zachodniej termin *confectes* odnoszono najczęściej do wyrobów o twardej konsystencji, takich jak draże, drażetki i cukierki nadziewane, które wytwarzano z miodu lub cukru z dodatkiem rozmaitych korzeni⁴⁶. Tamtejsze źródła wspominają o kilku rodzajach draży, takich jak draże perłowe, duże lub *dragea comuna*. Na terenie Katalonii w drugiej połowie XIV wieku w obiegu handlowym znajdowały się także *dragea francesca* (jak można sądzić, te ostatnie były wyrabiane przez wytwórców z Prowansji lub papieskiego Awinionu)⁴⁷. Jednoznaczna identyfikacja poszczególnych typów jest dość problematyczna. Wymienione nazwy odnoszą się do charakterystycznych cech wyrobów lub proveniencji poszczególnych produktów. Na taką możliwość interpretacji wskazują między innymi dane zawarte w XV-wiecznym zbiorze receptur farmaceutycznych nieznanego francuskiego aptekarza z Le Mans⁴⁸.

We wspomnianej kompilacji odnajdujemy trzy przepisy na draże. W pierwszym z nich zawarto enigmatyczne zasady przyrządzania draży perłowych z kolendrą, koperkiem, kminkiem i imbirem⁴⁹. Drugi z nich dotyczy przygotowania cukierków z anyżem⁵⁰. Trzeci zaś zawiera wskazania dotyczące przyrządzania słodkości zwanych okrągłymi ziarnami (fr. *semences rondes*), wytwarzanych z cukru i różnych dodatków, takich jak ziarna kolendry, anyżu czy nasiona kopru⁵¹. Każdy z trzech rodzajów wymagał sklarowania masy cukrowej, w której zatapiano wybrany rodzaj nadzienia. Najczęściej osiągnano to, używając białka jajek. Dodawano je do masy cukrowej na wczesnym etapie produkcji. Jak można sądzić, dzięki tym zabiegom uzyskiwano przezroczystą skorupkę.

Kolendra, kminek, koperek czy anyż to niejedyne składniki, z których przyrządzano draże. Jak wskazują liczne wzmianki źródłowe z obszarów katalońskojęzycznych, tego rodzaju cukierki mogły być też nadziewane cynamonem, sezamem, migdałami oraz orzechami pistacjowymi, piniowymi lub laskowymi⁵². Poszczególne rodzaje

⁴⁶ Na terenie Italii określano je mianem *dragea* (czy z grecka *tragemata*): E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011, s. 178–179, 675. Na terenie Francji występowały jako *dragée*, zob. *Dictionnaire du Moyen Français (1330–1500)*, <http://www.atilf.fr/dmf>. Współcześnie *Słownik języka polskiego* PWN definiuje ten typ wyrobu jako „okrągłe cukierki zawierające pod twardą powłoką likier, syrop lub słodką masę”. W drugim znaczeniu podkreśla kontekst farmaceutyczny: „lek w postaci tabletki powleczonej warstwą słodkiej masy” (<http://sjp.pwn.pl/sjp/drazetka;2555432.html>).

⁴⁷ M. Ouerfelli, op. cit., s. 584–586. Wydaje się, że polskie draże białe to produkt tożsamy z występującymi w źródłach zachodnioeuropejskich drażami perłowymi. Można sądzić, że różnice w nomenklaturze mogły być rezultatem zróżnicowanego stopnia sklarowania cukru użytego do wyrobu drażetek.

⁴⁸ F. Dufournier, op. cit., nr 13, s. 181–182; nr 23, s. 188; nr 24, s. 188–189.

⁴⁹ Draże perłowe, zob. przepis: E. Dufournier, op. cit., nr 23, s. 188.

⁵⁰ F. Dufournier, op. cit., nr 13, s. 181–182.

⁵¹ Ibidem, nr 24, s. 188–189.

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, s. 218, 300, 308, 354; 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. Puiggarí, Barcelona 1878, s. 96; *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, s. 115; J. Sanchis Sivera, *Vida íntima de*

mogły być również pokrywane złotem lub srebrem, co w powszechnym przekonaniu miało szczególnie dobroczynny wpływ na organizm (o czym niżej)⁵³.

Które z wymienionych typów stanowiły odpowiedniki interesujących nas wyrobów wzmiankowanych w polskich źródłach rachunkowych? Zważywszy na cechy typologiczne poszczególnych rodzajów, wydaje się dość prawdopodobne, że *confectes albes* były odpowiednikiem zachodnioeuropejskich draży perłowych. *Confectes regales* to z kolei, jak można sądzić, cukierki złożone z bliżej nieokreślonym nadzieniem. Jakim? Tego dokładnie nie wiemy. Wymienione uprzednio *species* (lub przynajmniej ich część) nabywane na potrzeby dworu w dużej mierze były przeznaczone właśnie do wyrobu różnych typów cukierków nadziejanych przez królewskiego aptekarza.

Podobna sytuacja dotyczy kolejnego terminu, który należy odnieść do interesującej nas materii. W rachunkach dworu Władysława Jagiełły i Jadwigi, obok wzmiankowanych *confectes/confectiones*, pojawia się pojęcie *electuarium* (w liczbie mnogiej: *electuaria*). Tym razem nie występuje ono z żadną przydawką sugerującą kierunek poszukiwań. Podobnie jak w poprzednim wypadku sięgnijmy więc do materiału porównawczego zachodnioeuropejskiej proveniencji.

W farmakopei krajów Europy Zachodniej pojęcia *electuarium/electuaria* odnoszono zasadniczo do produktów o miękkiej konsystencji, zbliżonych do współczesnych konfitur. Na język polski termin *electuarium* jest tłumaczony – choć nie do końca precyzyjnie – jako elekwarz lub powidełko lecznicze.

Do wyrobu tego typu produktów używano rozmaitych składników owocowo-warzywnych, które odpowiednio przetwarzano. Do części z nich dodawano miód, cukier lub ich roztwory w postaci syropu. W tym wypadku zastosowanie słodkich komponentów poprawiało też smak i łagodziło nieprzyjemny zapach lub/i smak niektórych składników⁵⁴. O tych ostatnich informują nas podstawowe kompendia farmaceutyczne – zbiory leków złożonych, zwane *antidotari*, powstałe w kręgu szkoły medycznej w Salerno, ważnego ośrodka translatorskiego, gdzie przekładano na łacinę dzieła uczonych arabskich. W najstarszym z łacińskich *antidotari*, zwanym *Antidotarium magnum*, odnajdujemy konfiturę z cukru i jabłek, zalecaną na dolegliwości żołądkowe⁵⁵. W XIII-wiecznej, skróconej wersji wspomnianego zbioru, opatrzonej tytułem *Antidotarium Nicolai*, przy problemach żołądkowych, obok konfitury

los valencianos en la época foral, Valencia 1993, s. 28, przyp. 15; C. Vela i Aulesa, *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. 675; J. Guiral, op. cit., s. 119–120.

⁵³ *Confits deaurats*: P.J. Comès, op. cit., s. 96; *Llibre de les solemnitats de Barcelona...*, s. 115; J.-P. Bénézet, s. 331.

⁵⁴ Łaciński termin *electuarium* odwołuje się do słowa *electio* (wybór), co – jak wskazuje M. Ouerfelli – odnosi się do sposobu przyrządzania, w którym trzeba dokonać wyboru odpowiednich składników: M. Ouerfelli, op. cit., s. 563; L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 201; eadem, *Le « letuaire »...*, s. 253; eadem, *Le rôle d'al-Andalus...*, s. 32–34.

⁵⁵ L. Plouvier, *L'introduction du sucre...*, s. 207–208; M. Ouerfelli, op. cit., s. 523–524.

z jabłek, zalecano również powidło śliwkowe⁵⁶. Dla ułatwienia trawienia na końcu posiłku należało zaś spożyć cukrowe *electuarium dulcis*⁵⁷.

Przepisy na *electuaria* stanowiły również część zbioru znanego jako *Antidotarium* lub *Grabaddin Mesuae* (autorstwa człowieka nieznanego z imienia i nazwiska, a podpisującego się przydomkiem Johannes Mesues Damascenus). Obok funkcjonujących już poprzednio receptur na wyroby z jabłek lub śliwek, w tym zbiorze pojawiają się między innymi przetwory z pigw, brzoskwiń i gruszek, które konserwowano cukrem lub miodem. Niektóre z omówionych tu *electuariów* miały gęstą konsystencję, co sprawiało, że przypominały nugaty (*aromaticum nardum* i *electuarium regum*). W tym wypadku cięto je na kawałki lub nadawano kształt pigulek bądź czopków⁵⁸.

Które z wymienionych produktów były dostępne w Polsce – tego nie wiemy. Wymienione powyżej typy spożywane w kręgach dworskich mogły być znane w Polsce pierwszych Jagiellonów, choć nie zachowały się precyzyjne wzmianki źródłowe o tym fakcie. Podobnie otwartą kwestią pozostaje proveniencja zarówno komponentów, jak i gotowych wyrobów, których rodzime pochodzenie nie jest potwierdzone, a także znajomość zasad produkcji poszczególnych wyrobów cukierniczych. W tym jednak wypadku dostępne dane pozwalają na postawienie poniższej hipotezy.

4. DROGI DOSTAW CUKRU A TRANSFER ZNAJOMOŚCI PRODUKCJI CUKIERNICZEJ W PÓŻNOŚREDNIOWIECZNEJ POLSCE

Można sądzić, że pojawienie się cukru i wyrobów cukierniczych w późnośredniowiecznych polskich kręgach dworskich wiązało się z ożywieniem kontaktów handlowych z terenami nadczarnomorskimi⁵⁹. Obszar ten od czasów pełnego średniowiecza

⁵⁶ *Sucre candi* wchodził w skład tylko jednej mikstury w *Antidotarium Nicolai*, zob. P. Dorveaux, op. cit., pkt 52, s. 23–24; cukier różany – przepis na *rodozacara*: ibidem, 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, pkt 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. Bénétzet, op. cit., s. 109–111; M. Ausécache, *Manuscrits d'antidotaire médiévaux: quelques exemples du fonds latin de la Bibliothèque nationale de France*, „Médiévales”, printemps 2007, t. 52, s. 59–62, 63–66.

⁵⁷ *Soit doné a[vec] chaut après ma[n]gier*: P. Dorveaux, op. cit., § 30, s. 15. W kręgu salernińskim powstało również dzieło *Circa instans*, określane też tytułem *Liber de simplici medicina*. Jego autorem był Platearius, kolejny lekarz związany z kręgiem salernińskim: P. Dorveaux, op. cit., s. X; M. Ouerfelli, op. cit., s. 526. W drugiej połowie XII w. w tym samym kręgu powstał poemat *Regimen sanitatis*, znany jako *Flos medicinae scholae Salerno*, w którym przedstawiono zasady higieny i zdrowego żywienia, w dużej mierze zapożyczone z kręgu medycyny arabskiej: M. Ouerfelli, op. cit., s. 527.

⁵⁸ L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 42–45; eadem, *L'introduction du sucre...*, s. 209–212; eadem, *Le « letuaire »...*, s. 255–256; eadem, *Le rôle d'al-Andalus...*, s. 42–43. Nieznany autor podsztył się pod osobę uczonego Yūhanna Ibn Māsawayha: M. Ouerfelli, op. cit., s. 530.

⁵⁹ Szerzej o kontaktach handlowych na szlaku Kaffa–Lwów–Kraków zob. m.in. S. Kutrzeba, *Handel Krakowa w wiekach średnich*, Kraków 1902, s. 12–14, 109–113; P.P. Panaitescu, *La route commerciale de la Pologne à la mer Noire au Moyen Âge*, „Revistă Istorică Română” 1933, vol. 3, s. 172–193;

stanowił strefę intensywnej penetracji gospodarczej nacji włoskich – Wenecjan i Genuńczyków. Ci ostatni u schyłku XIII wieku utworzyli w basenie Morza Czarnego sieć placówek handlowych, które do połowy następnego stulecia aktywnie pośredniczyły w dostawach towarów lewantyńskich do Europy Zachodniej. Drogami transferu były między innymi szlaki tatarski i mołdawski, przebiegające przez ziemie polskie. Choć z powodu skomplikowanej sytuacji politycznej u schyłku XIV wieku główny nurt handlu lewantyńskiego przesunął się na obszary Bliskiego Wschodu, nie oznacza to, że szlaki wschodnie zarzucono. Wprost przeciwnie – z informacji zawartych w rachunkach miejskich Lwowa oraz tamtejszych grodzkich i ziemskich aktach sądowych z przełomu XIV i XV wieku wynika, że za sprawą Genuńczyków przez Lwów wciąż płynęły towary znad Morza Czarnego. Zachowane wzmianki źródłowe potwierdzają, że dostawy surowców kolonialnych na dwór królewski na przełomie XIV i XV wieku nadzorowała rada miejska Lwowa. Wiemy także, iż w latach 1413 oraz 1414 dostawcą tychże dóbr był Francesco de Centello, Genuńczyk osiadły we Lwowie⁶⁰. Późniejsze informacje źródłowe dotyczące aktywności gospodarczej Genuńczyków na ziemi lwowskiej wskazują na duże znaczenie kontaktów handlowych Polski Jagiellonów ze światem genueńskiego handlu nad Morzem Czarnym, choć wśród towarów brak wyraźnego odniesienia do interesującej nas materii⁶¹.

Czy jest zatem możliwe, że słodycze i korzenie niezbędne do ich wyrobu, wzmiankowane w polskich rachunkach królewskich, docierały do Polski za pośrednictwem kolonii genueńskich? Pozytywna odpowiedź na to pytanie wydaje się dość prawdopodobna, choć nie jest stuprocentowo pewna. Istotnej wskazówki dostarczają nam źródła do historii gospodarczej kolonii genueńskich w basenie Morza Czarnego w późnym średniowieczu. Są to zarówno akty notarialne, rachunki skarbu (*massarii*) Kaffy, jak też dane zawarte w statucie Kaffy z 1449 roku. Wzmiankowany materiał źródłowy wyraźnie potwierdza, że handel cukrem, konfektami i ich składnikami w kręgu czarnomorskich kolonii Genui był niezwykle ożywiony. Propagowaniu słodyczy w wymianie kupieckiej służył także fakt, że przeróżne słodkości stanowiły nieodłączny element tamtejszej kultury kulinarnej. Dane zawarte w rachunkach skarbu Kaffy zaświadcza, że jej władze wielokrotnie nabywały znaczne ilości *confectiones*, cukru białego i czerwonego, tudzież innych wyrobów z przeznaczeniem na uczyty wydawane na cześć dostojnych gości, między innymi władców tatarskich czy obcych posłów, podejmowanych uroczystości przez konsula placówki. Spożywanie łakoci było także nieodłącznym elementem celebracji uroczystości kościelnych i państwowych⁶².

R. Hryszko, *Januensis ergo mercator? Działalność gospodarcza Genuńczyków w ziemi lwowskiej na tle kontaktów Polski z czarnomorskimi koloniami Genui w XV wieku*, Kraków 2012, s. 21–61.

⁶⁰ *Pomniki...*, t. 2, nr 225, 331, 332, t. 3, 28, 60, 191, 341; R. Hryszko, *Januensis...*, s. 37–38.

⁶¹ R. Hryszko, *Januensis...*, s. 63–90.

⁶² Dla przykładu, urzędnicy Kaffy podczas uczyty bożonarodzeniowej delectowali się wafłami świętecznymi (*nebulis*), dużymi rodzynekami – cybebami (*zebbibo*), migdałami, zjadali również oszalałamiącą ilość cukierków, aż 25 *libbre*, tj. 8,25 kg (1 *libbra* to ok. 0,33 kg): *Statuto di Caffa* [w:] *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” 1879, vol. VII, p. II, fasc. I–II, nr 231, 232, 234–236. Święteczne *confectio* nabyto za kwotę 350 asprów, co stanowiło największy wy-

W świetle powyższych faktów i z uwagi na zaawansowaną wymianę towarową między Genueńczykami z kolonii czarnomorskich a stroną polską, oddziaływanie genueńskiej wytwórczości cukierniczej na naszą rodzimą produkcję wydaje się wysoce prawdopodobne. Pragnę jednak wyraźnie podkreślić, że wciąż jest to jedynie dopuszczalna hipoteza, która wymaga gruntownej weryfikacji.

5. WYTWÓRCY SŁODYCZY I ICH WARSZTAT. METODY WYTWARZANIA SŁODYCZY

Co do zagadnień związanych bezpośrednio z wytwórcami słodkości i ich warsztatem pracy, źródła wyraźnie wskazują, że wyrobem konfektów zajmował się królewski aptekarz. W czasach Jadwigi i Jagiełły był to mistrz Andrzej. Niestety, nieznane są nam ani jego umiejętności, ani metody, jakimi się posługiwał. W źródłach występuje jako *apothecarius*, a to wyraźnie wskazuje na jego związek z farmacją. Co zaskakujące, w rachunkach królewskich pojawia się on tylko jako producent słodyczy, próżno natomiast szukać wzmianek o jego działalności w innych sferach sztuki aptekarskiej⁶³.

Liczne zachowane inwentarze dóbr po zmarłych na zachodzie Europy aptekarzach, pieczołowicie zebrane i wnikliwie przestudiowane przez J.-P. Bénézeta, wyraźnie wskazują, że wyrób słodkich specyfików uważano za nieodłączną część ich zawodu. Znani z imienia aptekarze byli dostawcami słodkich wyrobów zarówno dla członków dworów monarszych, jak i innych zamożnych Europejczyków. Dla przykładu w latach 70. XIV wieku zakrojoną na szeroką skalę działalność aptekarską prowadził w bogatej Barcelonie Francesc de Ses Canes, który zgromadził w swojej aptece setki rozmaitych składników oraz gotowych mikstur⁶⁴.

Również w odległej Kaffie leżącej na południowych krańcach Półwyspu Krymskiego, na początku lat 80. XIV wieku, wybrani *apothecari et speziari* regularnie dostarczali miejscowym władzom genueńskim swoje wyroby (*confectiones, zucorum album et rosatum et radices*) z przeznaczeniem na prezenty (*in alaffam – sic!*) dla dostojnych gości⁶⁵.

Jakimi metodami posługiwali się ówczesni aptekarze, przyrządzając słodkie specyfiki? Z pewnością stosowane przez nich metody były uzależnione od typu słodkości. Pierwszy etap ich pracy polegał na zebraniu odpowiednich surowców. Nabywali je u wyspecjalizowanych kupców, zwanych z włoska *speziari*, trudniących się sprowadzaniem i sprzedażą korzeni. Najważniejszą ingrediencją był cukier. Nie

datek za artykuły nabywane z tej okazji: ibidem, nr 236. Na św. Jana Chrzciciela przewidziano zaś zakup syropów, tj. mieszaniny wody z cukrem lub miodem: ibidem, nr 273–275.

⁶³ *Rachunki dworu...*, s. 156, 157, 186, 200; M. Dembińska, op. cit., s. 132.

⁶⁴ Wśród słodyczy wymienionych w pośmiertnych inwentarzach znajdujemy: owoce kandyzowane, konfitury, cukierki, nugaty itp.: C. Vela i A. Aulesa, *L'obrador...*, passim.

⁶⁵ *Antonius speziarius* – zob. Archivio di Stato di Genova, *Banco di San Giorgio, Massaria Caffae* 1381, sala 34/590, nr 1226, fol. 13v, 63v, 66v; *Langibel apethecarius*: ibidem, fol. 40v.

bez powodu w ówczesnej Europie krążyło powiedzenie „aptekarz bez cukru”, które oznaczało skrajnie nieudolnego i niezaradnego przedstawiciela tego zawodu. Jednocześnie porzekadło to wskazywało na fakt, że cukier uchodził za nieodzowny atrybut sztuki aptekarskiej⁶⁶.

Z zachowanych rachunków dworu Władysława Jagiełły i Jadwigi wiadomo, że do aptekarza trafiała cała gama drogich i trudno dostępnych składników niezbędnych do wyrobu konfektów. To z nich mistrz Andrzej przygotowywał gotowe produkty⁶⁷.

Jeśli chodzi o produkcję electuariów, zalecane receptury wymagały, by wraz z miodem lub cukrem wielokrotnie gotować wybrane składniki owocowe. Z uwag zawartych w katalońskiej *Księdze o różnych sposobach przyrządzania słodyczy* wynika, że proces kandyzowania tych ostatnich wymagał częstego zmieniania wody i był rozciągnięty w czasie. Zwykle trwał kilka lub kilkanaście dni, nierzadko dłużej⁶⁸.

Gdy mowa o *confectiones*, istotne wskazówki co do ich wyrobu zawierają receptury ze wspomnianego rękopisu Cognera z Le Mans. Analizując je, łatwo zauważyć, że sposób przygotowania tych słodyczy był uzależniony od użytych składników i przyjętej procedury wytwarzania. Zestawienie procedur ze wspomnianego rękopisu skutkuje uzyskaniem niemal uniwersalnej receptury, w której powtarza się kilka następujących po sobie etapów. Pierwszym z nich było przyrządzenie masy cukrowej. Musiała być ona sklarowana, co uzyskiwano, dodając do mikstury białko jajka. Masę kilkakrotnie gotowano. W tym czasie oczyszczano korzenie – drobne przesiewano przez sito, a duże myto. W zależności od rodzaju produktu poszczególne składniki łączono, gotowano i odstawiano do wystygnięcia. Wraz ze spadkiem temperatury produkt stopniowo twardniał, co ułatwiało pocięcie go na drobniejsze kawałki. Większe ziarna i orzechy wielokrotnie zanurzano w masie cukrowej, która stygnąc, pokrywała półprodukt kolejnymi warstwami. W ten sposób wyrób zwiększał swoją objętość, ostatecznie osiągając pożądany rozmiar. W podobny sposób wytwarzano draże perłowe⁶⁹.

Szczególnych zabiegów wymagała produkcja draży połączanych (fr. *dragée vermeil*). Choć nie dysponujemy odrębnym przepisem zawierającym 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 złotem.

Francuski znawca średniowiecznych dziejów zachodnioeuropejskiej farmacji J.-P. Bénétzet dowodzi, że złocenie i srebrzenie było częstą praktyką aptekarską tamtych czasów. W powszechnym mniemaniu stosowanie metali szlachetnych do leków, słodyczy oraz niektórych potraw podnosiło ich wartość nie tylko w sensie materialnym, lecz także odżywczym. Panowało wówczas głębokie przekonanie, że złoto

⁶⁶ M. Ouerfelli, op. cit., s. 567; 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” 1999, vol. 14, s. 13–17.

⁶⁷ *Rachunki dworu...*, passim.

⁶⁸ Szerzej o owocach kandyzowanych zob. R. Hryszko, *Media aeva dulcia...*, s. 167–180.

⁶⁹ F. Dufournier, op. cit., nr 13, s. 181–182; nr 23, s. 188; nr 24, s. 188–189; zbliżone metody wyrobu cukierków znajdujemy m.in. w zbiorze P. Suardo, op. cit., fol. XXXIII.

– jako metal szlachetny – ma niezwykle korzystny wpływ na organizm. Zdaniem Bénézeta to, czy konkretny wyrób aptekarski pokrywano złotem czy srebrem, zależało tylko od ceny, jaką potencjalny konsument mógł zapłacić za gotowy specyfik. Oczywiście posrebrzanie było tańsze. Aptekarze nabywali złoto w płatkach łączonych w specjalne karnety. Ze względu na niezwykle kruchość wymagały one starannego przechowywania⁷⁰. Nie mniejszej uwagi i pieczołowitości wymagał sam proces złocenia. Według jednego z przepisów z manuskryptu Cognera, „sposób złocenia jest taki, że [przyrządzoną masę cukrową] nawilża się trochę językiem lub skrawkiem bawełny nasączonym wodą różaną, a następnie [całość] kładzie się na kartce papieru w ten sposób, by złoto było na wierzchu”⁷¹.

W świetle powyższego nie dziwi więc fakt, że w Polsce praktyka pozłacania i posrebrzania była postrzegana jako najbardziej adekwatna w przypadku produktów przeznaczonych dla koronowanych głów.

6. KONSUMENCI SŁODYCZY

Złoczone czy posrebrzane, duże czy małe... – średniowieczne słodycze stanowiły produkt drogi i luksusowy, a co za tym idzie – zarezerwowany na ludzi majątnych. Fakt ten bardzo zawężył krąg odbiorców. Na przełomie XIV i XV wieku w krajach Europy Zachodniej (państwa włoskie, Francja, Korona Aragonii) najważniejszymi konsumentami słodkości były szeroko pojęte kręgi elity władzy i pieniądza. Do tej grupy zaliczali się przede wszystkim władcy, ich rodziny i najbliższe otoczenie. Kolejny krąg odbiorców to 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, okazały się głównymi – obok kręgów dworskich – odbiorcami i konsumentami produktów *especiers*. Wśród niższych warstw społecznych konsumpcja słodyczy stanowiła zjawisko sporadyczne i odświętne, czasem uzależnione od kaprysu możnych, rzucających słodycze „w tłum”⁷².

⁷⁰ J.-P. Bénézet, op. cit., s. 331.

⁷¹ F. Dufournier, op. cit., nr 18, s. 184–185. Z czasem tradycja pozłacania wyrobów farmaceutycznych przeszła do kuchni, o czym świadczy fragment XIV-wiecznej włoskiej *Liber de coquina* pt. *De auro ponendo in pastillo*. 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 cambiatur. 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.

⁷² Szerzej o kręgach konsumentów w Koronie Aragonii zob. R. Hryszko, *Media aeva dulcia...*, s. 212–229, zaś w wybranych państwach włoskich: ibidem, s. 243–250.

Na polskim dworze konsumentami i dysponentami wyrobów aptekarza Andrzeja była przede wszystkim para królewska (osobno król⁷³ i królowa⁷⁴). Źródła wyraźnie zaznaczają, że słodczyce wytwarzano na specjalne polecenie króla (*pro ore domini Regis*⁷⁵, *ad mandatum domini regis*)⁷⁶, czasem z przeznaczeniem dla królewskiej małżonki⁷⁷.

Konfekty i *electuaria* wielokrotnie wysyłano za monarchą podczas jego licznych podróży po kraju. Słodczyce trafiały do miast, gdzie aktualnie przebywał król. W połowie lipca 1393 roku słodkości umieszczone w specjalnym worku (*perulla suberina*) zostały wysłane do Żarnowca. Przesyłkę powtórzono kilka miesięcy później, kiedy orszak królewski przebywał ponownie w tej miejscowości⁷⁸. Jak można sądzić, wyroby mistrza Andrzeja były przygotowywane specjalnie na królewskie podróże. Z marca 1394 roku pochodzi wzmianka o nabyciu złota *super confectus d[omi]no Regi ad viam*⁷⁹.

Oprócz polskiej pary królewskiej odbiorcami słodczych wytwarzanych przez mistrza Andrzeja byli inni władcy. Na przełomie czerwca i lipca 1393 roku wspomniany aptekarz dostarczył bliżej nieokreślone konfekta i *electuaria*, które z polecenia króla zostały wysłane wielkiemu księciu Witoldowi⁸⁰. Jak przypuszcza M. Dembińska, królewski aptekarz wyrabiał również cukierki dla możnych nabywców⁸¹. Wszelako krąg odbiorców pozostaje nieznany.

Słodczyce przygotowywano na ważne wydarzenia polityczne. Niewątpliwie do takich należała wizyta Zygmunta Luksemburskiego i jego żony Marii Andegaweńskiej w 1394 roku, z okazji której przygotowano bliżej nieokreślone słodkości (*confectus ad convencionem parandum pro d[omi]no Rege Ungarie celebrandam*)⁸². Słodczyce zostały również przygotowane na spotkanie Władysława Jagiełły z wielkim księciem litewskim Witoldem w Nowym Sączu w dniach 12–13 stycznia 1395 roku⁸³.

Powyższe fakty skłaniają do zadania pytania, jaką rolę odgrywały wyroby mistrza Andrzeja? Aby odpowiedzieć na tak sformułowany problem, należy rozpatrzyć motywy konsumpcji wzmiankowanych produktów.

⁷³ *Rachunki dworu...*, s. 158, 181, 185.

⁷⁴ *Ibidem*, s. 179–180.

⁷⁵ *Ibidem*, s. 200.

⁷⁶ *Ibidem*, s. 178–180.

⁷⁷ *Ibidem*.

⁷⁸ *Ibidem*, s. 157, 158; A. Januszek-Sieradzka, *op. cit.*, s. 263.

⁷⁹ *Rachunki dworu...*, s. 188; A. Januszek-Sieradzka, *op. cit.*, s. 263.

⁸⁰ *Rachunki dworu...*, s. 156.

⁸¹ Jak przypuszcza M. Dembińska, „cukierki takie były przez królewskiego aptekarza wyrabiane również dla innych – ale tylko możnych – na sprzedaż”. Niestety, krąg pozostałych odbiorców nie jest nam znany, zob. M. Dembińska, *op. cit.*, s. 132.

⁸² *Rachunki dworu...*, s. 212; A. Januszek-Sieradzka, *op. cit.*, s. 263.

⁸³ *Rachunki dworu...*, s. 215; A. Januszek-Sieradzka, *op. cit.*, s. 263.

7. KONTEKST KONSUMPCJI, CZYLI KIEDY I DLACZEGO JEDZONO SŁODYCZE?

W dotychczasowej literaturze poszczególni autorzy na ogół używają terminów „cukierki” i „powidelka” (konfitury), sugerujące czysto konsumpcyjny charakter wyrobów. Czasem zauważają ograniczony kontekst ich spożycia. Na ogół traktują je tylko jako środki ułatwiające trawienie bądź sanację jamy ustnej, co sprawiało, że najczęściej przyjmowano je po posiłku⁸⁴.

W rzeczywistości problem jest bardziej złożony. Oba typy, zarówno konfekty, jak i *electuaria*, przez długie wieki miały zastosowanie czysto medyczne. Poszczególne wyroby były mocno osadzone w kontekście leczniczym, a zachowane receptury wyraźnie podkreślały walory terapeutyczne słodkości. Takie podejście uzasadniano teorią humoralną, obowiązującą w ówczesnej medycynie. W myśl tego poglądu medycznego, wypracowanego przez Hipokratesa i jego następców z rzymskim Galenem na czele, choroby powstawały w wyniku dysproporcji między czterema podstawowymi cieczami występującymi w organizmie człowieka, tj. krwią, limfą, żółcią i flegmą (czarną żółcią). Poszczególne ciecze uosabiały cztery żywioły – ogień, powietrze, wodę i ziemię. Krew łącono z ciepłem i wilgocią, limfę z zimnem i wilgocią, żółci odpowiadało ciepło i suchość, a 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 przeciwnych własnościach, co – jak wierzono – pozwalało przywrócić zdrowie, a w przypadku stosowania profilaktycznego – zachować równowagę humoralną⁸⁵.

W tym kontekście interesujące nas wyroby miały do odegrania niezwykle ważną rolę. Miód, cukier i rozmaite produkty powstałe z ich dodatkiem uchodziły za substancje suche i gorące. Zważywszy na fakt, że na ogół w diecie średniowiecznej dominowały produkty uważane za zimne i wilgotne, równoważenie ich za pomocą interesującej nas grupy słodkich wyrobów, zgodnie z ówczesnymi poglądami, miało więc fundamentalne znaczenie dla utrzymania zdrowia organizmu⁸⁶.

Na tym nie kończyły się właściwości przypisywane słodyczom. Zgodnie z zasadami teorii humoralnej uważano, że miód, cukier i produkty z dodatkiem tych składników (wraz z odpowiednio wyselekcjonowanymi przyprawami korzennymi)

⁸⁴ M. Dembińska, op. cit., s. 194; A. Kmieć, op. cit., s. 29. Dla przykładu w XIV-wiecznym katalońskim zbiorze porad na temat tego, jak uchronić się przed otyłością, znajdujemy informację, że „dragea comuna de laqual bouc menjar algun ans del dinar e del exercici, sine potu, e concellvos que la usseu”; S. Capdevila, *Una recepta catorzencentista per a prevenir-se contra l'obesitat*, „Revista del Centre de Lectura de Reus”, maig 1926, nr 151–152, 3^a època, s. 124–126.

⁸⁵ *Kronika medycyny*, Warszawa 1994, s. 54–55; R. Kuhne-Brabant, *Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus*, „Médiévales”, automne 1997, t. 33, s. 60; E. Savage-Smith, *Medycyna [w:] Historia nauki arabskiej*, red. R. Rashed we współpr. z R. Morelonem, t. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*, tłum. J. Kozłowska, K. Pachniak, Warszawa 2005, s. 171; Z. Gajda, *Do historii medycyny wprowadzenie*, Kraków 2011, s. 106–108.

⁸⁶ R. Hryszko, *Media aeva dulcia...*, s. 41.

miały właściwości rozgrzewające i w zasadniczy sposób wpływały na kształtowanie charakteru. Zalecano je więc osobom o zimnym usposobieniu, starcom, a także w niektórych porach roku, na przykład zimą⁸⁷.

Medycyna arabska, która doprowadziła do upowszechnienia cukru, znacząco poszerzyła zakres zastosowań zarówno wymienionego surowca, jak i produktów powstałych na jego bazie. Dla przykładu piszący w X wieku Ibn Butlān wyraźnie podkreślał, że cukier zawarty w produktach spożywczych nie tylko wyrównuje zaburzoną równowagę humoralną, lecz także – dzięki swoim właściwościom – potęguje pragnienie, stymuluje produkcję żółci w procesie trawienia i ułatwia wydalanie, choć jednocześnie przyjmowany w zbyt dużych ilościach powoduje zaparcia⁸⁸. Ibn Halsūn w *Kitāb al-Agđiya* zalecał z kolei spożywanie na zakończenie posiłku „elektuariów trawiennych, na przykład anyżowego lub kminkowego, albo konfitury tymiankowej i pigwowej lub innych podobnych rzeczy”⁸⁹. Rekomendował również zastosowanie tego typu wyrobów zimą i jesienią⁹⁰.

Ścisły związek wymienionych powyżej wyrobów ze sferą dietyki sprawił, że w kręgu cywilizacji islamu przepisy na ten rodzaj produktów farmaceutycznych zaczęły się pojawiać w księgach kucharskich. Liczne receptury na słodkości (arab. *halawa*) odnajdujemy zarówno w bliskowschodnich kompendiach kulinarnych (m.in. autorstwa Ibn Sayyara al-Warraqa z X w.⁹¹, Muhammada al-Baghdadięgo z XIII w.⁹²), jak i w XIV-wiecznym egipskim zbiorze *Kanz al-fawā'id fi tanwī' al-mawā'id* (*Skarbiec porad o komponowaniu urozmaiconego stołu*)⁹³.

Jak można sądzić, spożycie słodkich wyrobów farmaceutycznych w nieznanym bliżej okresie zaczęło wykraczać poza ścisły krąg zaleceń dietetycznych. Innymi słowy, interesujące nas słodkie wyroby zaczęto traktować jako produkty jedzone bardziej dla przyjemności niż z powodów zdrowotnych⁹⁴.

Ożywione kontakty świata chrześcijańskiego z obszarami islamu pozwoliły przynieść na zachód Europy wiedzę medyczną i farmaceutyczną świata muzułmańskiego, będącą twórczym rozwinięciem osiągnięć uczonych starożytnych. Istotną rolę w tym procesie odegrały ośrodki translatorskie w Toledo i Salerno. Dzięki pracy tamtejszych uczonych powstały wspomniane zbiory leków złożonych – *antidotarii*, które przyczyniły się do upowszechnienia zasad wytwarzania medykamentów, w tym wyrobów z miodu, cukru i ich roztworów. Liczne wzmianki źródłowe pojawiające

⁸⁷ J.V. García Marsilla, *Alimentación y salud en Valencia medieval. Teorías y prácticas*, „Anuario de Estudios Medievales”, enero–junio 2013, nr 43/1, s. 118–129; J. Szostak, *Farmakognozja, farmacja galenowa i aptekarstwo w renesansowych zielnikach polskich*, Warszawa 2006, przyp. 174.

⁸⁸ M. Ouerfelli, op. cit., s. 570.

⁸⁹ Ibn Halsūn, *Kitāb al-Agđiya*, text établi, traduit et annoté par S. Gigandet, Damas 1996, s. 75.

⁹⁰ Ibidem, s. 63–63, 100–101.

⁹¹ *Annals of the Caliph's Kitchens. Ibn Sayyar al-Warraqa's Tenth-Century Baghdadi Cookbook. English Translation with Introduction and Glossary*, transl. N. Nasrallah, Leiden–Boston 2011, s. 382–408, 428–431, 480–487.

⁹² A.J. Arberry, *A Baghdad Cookery Book [w:] Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry, Ch. Perry, Allaleigh House, Blackawton, Totnes 2001, s. 21–27, 189–214.

⁹³ *Kanz al-fawā'id fi tanwī' al-mawā'id*, eds. M. Marin, D. Waines, Beirut–Stuttgart 1993, s. 103–136; szerzej zob. R. Hryszko, *Media aeua dulcia...*, s. 118 i przyp. 39–44.

⁹⁴ R. Hryszko, *Media aeua dulcia...*, s. 118–120.

się co najmniej od początku XIV wieku potwierdzają, że słodkie wyroby zachodnioeuropejskich *speziarii* cieszyły się coraz większą popularnością⁹⁵.

Można sądzić, że rola tej specyficznej grupy wyrobów aptekarskich ze względu na liczne walory smakowe w nieznanym nam bliżej okresie zaczęła się zmieniać, dzięki czemu *confectiones* i *electuaria* również w krajach zachodnioeuropejskich przesunęły się ze sfery czysto medycznej i terapeutycznej w stronę sztuki kulinarnej. Choć w dalszym ciągu były wytwarzane przez aptekarzy i zalecane w rozmaitych dolegliwościach, u schyłku wieków średnich stały się *de facto* szczególnym przedmiotem pożądania o pozamedycznym uzasadnieniu. Nie darmo więc jeden z późnośredniowiecznych autorytetów medycznych – żyjący na przełomie XIII i XIV wieku Maino de Maineri, znany jako Maginus Mediolanensis, uskarżał się: *quod homines communiter utuntur in sanitate eorum confectionibus magis ad voluptatem quam propter necessitatem*⁹⁶. Słowa te nie pozostawiają wątpliwości co do miejsca i roli omawianych wyrobów u schyłku średniowiecza. Kontekst ich spożycia wyraźnie wskazywał, że z czasem stały się popularnymi produktami, wytwarzanymi w różnych smakach, w zależności od zastosowanego nadzienia lub komponentów korzennych. Zjawisko było na tyle powszechne, że w XIV i XV wieku (a być może już od schyłku XIII stulecia) w kręgach dworskich i mieszczańskich serwowano je w nadmiernych ilościach podczas wystawnych przyjęć na zakończenie głównego posiłku.

Jak wykazały badania Claudia Benporata, konsumpcja rozmaitych słodkości idealnie wpisywała się w rozbudowany ceremoniał dworski w państwach włoskich w XIV i XV wieku. Słodocze traktowano jak dobro luksusowe. Stanowiły nieodłączny element celebracji świąt z kalendarza kościelnego czy uroczystości związanej na przykład z objęciem urzędu lub nadaniem jakiejś godności. Podawano je i spożywano podczas wesel oraz oficjalnych wizyt dostojników świeckich i kościelnych. Co więcej, urządzano nawet osobne „słodkie” bankiety, na których spożywano różne rodzaje słodkości⁹⁷. Ich popularność przyczyniła się do upowszechnienia w państwach włoskich słodkiej przekąski zwanej *collatione*⁹⁸.

Na przełomie XIV i XV wieku w kręgach dworskich Europy Zachodniej słodycze były spożywane również w mniej oficjalnych okolicznościach. Zwano je z francuska *épices de chambre*. Dla przykładu, na dworze władców Francji czy monarchów Korony Aragonii w apartamentach monarszych znajdowały się odpowiednio

⁹⁵ Ibidem, s. 45–48, 121–122.

⁹⁶ *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. Sciendum igitur quod homines communiter utuntur in sanitate eorum confectionibus magis ad voluptatem quam propter necessitatem: Regimen sanitatis Magini mediolanensis cum nonnullis insuper Auicenne ac plerumq[ue] aliorum auctoru[m] margine cartharum insertis; Insuper opusculum de fleubothomia editu[m] a Reginaldo de Villa noua, per Gaspardum Philips, expensis Iohannis Petit, Parisium 1506, fol. LVIII.*

⁹⁷ R. Hryszko, *Media aeva dulcia...*, s. 47, 55–59, 209–210, 213, 234, 242; idem, *Produkcja i konsumpcja słodyczy w wybranych państwach włoskich w XIV i XV w.*, „Średniowiecze Polskie i Powszechne” 2014, t. 6 (10), s. 133–137.

⁹⁸ C. Benporat, *La „collatione”...*, s. 45–58; idem, *Feste e banchetti...*, s. 93–99; idem, *Convivialità, cucina...*, s. 15–16; R. Hryszko, *Media aeva dulcia...*, s. 245–246, 248.

wyeksponowane naczynia, a w nich różne rodzaje słodkości. Naczynia te nigdy nie mogły być puste. Czternastowieczne zbiory praw regulujące funkcjonowanie dworu w krajach języka katalońskiego – Majorki i Korony Aragonii – wyraźnie nakazywały majordomowi napełnianie rozmaitymi słodyczami naczynia stojącego u wezgłowia królewskiego⁹⁹. Przywiązanie tamtejszych władców do słodyczy sprawiło, że słodkości towarzyszyły parze królewskiej nawet podczas ceremonii koronacji, którą przerywano, by władcy mogli się nimi delektować¹⁰⁰.

Jak dowodzą liczne przykłady źródłowe, słodycze spożywano nie tylko na dworach monarszych Europy Zachodniej. Słodkości jako towar luksusowy były szczególnie pożądane przez kręgi arystokracji świeckiej i duchownej. Pojawiały się również na przyjęciach urządzanych przez bogate kręgi mieszczaństwa licznych ośrodków miejskich Europy Zachodniej. Upowszechnienie tego zjawiska można wyraźnie dostrzec na przykładzie krajów Korony Aragonii i państw włoskich w XIV i XV wieku. Jak wykazano w odrębnym opracowaniu, spożycie słodyczy na tych obszarach, choć stało się niemal powszechne, to zawsze stanowiło przejaw luksusu¹⁰¹.

Przytoczone powyżej przykłady dworów zachodnioeuropejskich każą spojrzeć na zwyczaj spożywania słodyczy na ziemiach polskich w odmiennej niż dotychczas perspektywie.

Jak słusznie zauważył Jan Muszyński, przedwojenny znawca dziejów polskiej farmacji, interesujące nas wyroby, zarówno *confecta*, jak i *electuaria*, pojawiają się wyłącznie w rachunkach królewskich powstałych za życia królowej Jadwigi. Niniejszy fakt skłonił wspomnianego badacza do postawienia tezy, że obecność słodyczy na królewskim stole była zasługą samej monarchini¹⁰². Idąc tym tokiem myślenia, możemy przyjąć, że królowa bezpośrednio przyczyniła się do wprowadzenia zwyczaju spożywania słodyczy, mocno ugruntowanego na zachodzie Europy. Nie wiemy jednak, w jakim stopniu ów zwyczaj przetrwał po śmierci Jadwigi. Zachowane rachunki z początku XV wieku w ogóle nie wspominają o zakupach słodyczy!

W tym kontekście szczególnie interesująca wydaje się przytoczona powyżej wzmianka o wysyłaniu słodkości w pudełkach z Krakowa do miejsc, w których aktualnie przebywał monarcha. Czy wynika z tego, że jedynie królewski aptekarz przygotowywał słodycze jedzone przez koronowane głowy? Ze względu na brak dostatecznych źródeł jednoznaczna odpowiedź wydaje się niemożliwa. Podobnie jak odpowiedź na pytanie, czy w Polsce nie przyjął się jeszcze zwyczaj podejmowania gości słodyczami przez władze miejskie ośrodków odwiedzanych przez monarchę, szeroko rozpowszechniony na zachodzie Europy¹⁰³.

⁹⁹ *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, edició a cura de F.M. Gimeno, D. Gozalbo, J. Trenchs, València 2009, s. 94.

¹⁰⁰ *Ordinacions con los Reys e Reyna d'Aragó se consagresn e's coronen* [w:] *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, edició a cura de F. M. Gimeno, D. Gozalbo, J. Trenchs, València 2009, s. 245, 265, 274.

¹⁰¹ Szerzej zob. R. Hryszko, *Media aeva dulcia...*, s. 212–250.

¹⁰² J. Muszyński, op. cit., s. 30.

¹⁰³ W przeciwieństwie do sytuacji na ziemiach polskich dysponujemy obszernymi relacjami źródłowymi dotyczącymi kwestii wydawania uczt ze słodyczami przez władze miejskie Korony Aragonii dla

Nie ulega wątpliwości, że spożycie słodczy przez polską parę królewską było umotywowane zasadami panującej ówczesnie teorii humoralnej i miało związek ze zwyczajami żywieniowymi monarchów. Zróżnicowana dieta władców, na nowo poddana analizie przez Jerzego Sperkę¹⁰⁴, wymagała przyjmowania substancji uważanych za środki ułatwiające trawienie bądź wyrównujące zaburzoną równowagę humoralną.

Zachowane dokumenty wyraźnie wskazują, że spożycie słodczy przez parę królewską wykraczało poza czysto dietetyczny kontekst i stało się nieodłącznym elementem świętowania. Rachunki królewskie wspominają bowiem, że różne rodzaje słodczy nabywano na *carnisprivium*, czyli zapusty. W tym kontekście trudno przypuszczać, by wyroby królewskiego aptekarza były przyjmowane przez parę królewską jedynie w celach terapeutycznych¹⁰⁵. Niniejsza wzmianka może sugerować, że praktyka spożywania słodczy na polskim dworze w czasach Jadwigi i Władysława Jagiełły, podobnie jak na innych dworach europejskich, była wyznaczana przez rytm kalendarza kościelnego.

Niestety w przeciwieństwie do licznych wzmianek z obszaru Europy Zachodniej, na przykład terenów Korony Aragonii, obrazujących praktykę spożywania słodkości przez tamtejszych władców czy przedstawicieli szeroko pojętej elity władzy i pieniądza, nie dysponujemy informacjami, czy para królewska jadła słodczy w czasie postu. W opinii ówczesnych kaznodziejów (Wincenty Ferreriusz) tego typu praktyka była dopuszczalna i uzasadniona. Wynikało to z faktu, że same słodczyce traktowano jak lekarstwa¹⁰⁶.

Pewne jest, że odpowiednio opakowane konfekty pełniły funkcję podarków, którymi polska para królewska obdarowywała oddanych sobie możnych¹⁰⁷. Tym samym powyższe dane wyraźnie wskazują, że słodczyce – podobnie jak na zachodzie Europy – uważano za dobro luksusowe, zarezerwowane dla miejscowej elity.

Nie wiemy natomiast, czy konsumpcja słodczy ze względu na ich walory smakowe była trwałym zjawiskiem na dworze pierwszych Jagiellonów. Choć dostępne źródła powstałe za życia królowej Jadwigi wskazują, że słodczyce przypadły do gustu Władysławowi Jagielle, brak takowych z późniejszego okresu każe domniemywać, że wspomniany zwyczaj nie zapuścił mocnych korzeni. Choć można przyjąć hipotezę, że słodczyce zniknęły z królewskiego stołu, to wydaje się to mało prawdopodobne, podobnie jak założenie, iż zjawisko stało się na tyle powszechne, że nie wspomniano o nim w źródłach. Możliwe jest również, że słodczyce pochodziły z innego źródła niż zakupy. Jakiego? Tego nie wiemy. O ile zasadne pozostaje twierdzenie, że słodczyce w dalszym ciągu były obecne na dworze, to możliwa jest supozycja, iż trafiały tam w formie podarków. Skoro władca miał je za darmo, nie było potrzeby

uhonorowania władcy, który przybył do danego miasta, zob. szerzej: R. Hryszko, *Media aeva dulcia...*, s. 218–225.

¹⁰⁴ J. Sperka, op. cit., s. 62–69, a zwłaszcza s. 66–67.

¹⁰⁵ *Rachunki dworu...*, s. 186; A. Januszek-Sieradzka, op. cit., s. 263–264.

¹⁰⁶ Szerzej o motywach i praktyce jedzenia słodczy w dni postne na zachodzie Europy, zob. m.in. R. Hryszko, *Media aeva dulcia...*, s. 210–211, 213; C. Vela i Aulesa, *La col·lació...*, s. 669–686.

¹⁰⁷ M. Dembińska, op. cit., s. 132.

przeprowadzania dodatkowych zakupów. Rzecz jasna powyższe stwierdzenia stanowią tylko dopuszczalną hipotezę wymagającą weryfikacji źródłowej¹⁰⁸.

Nie wiemy zatem, kto dostarczał słodycze Władysławowi Jagielle po 1399 roku. Zakładając, że tak było, należy przyrzeć się środowisku związanemu z handlem korzeniami. Niewykluczone, że w sprowadzanie słodkości zostali zaangażowani obcy kupcy, na przykład Genuńczycy jako dostawcy towarów, a także mieszczenie lwowscy jako pośrednicy (o czym wyżej).

Podsumowując powyższe rozważania, możemy stwierdzić, że po pierwsze, późnośredniowieczna Polska uczestniczyła w procesie upowszechniania konsumpcji słodkich produktów ówczesnych aptekarzy. W interesującym nas okresie w Europie Zachodniej wytwarzane przez nich wyroby, nie tracąc waloru medycznego, spożywane w nadmiernych ilościach stawały się zwykłymi łakociami. Dostępne szczupłe polskie dane źródłowe nie pozwalają jednoznacznie wskazać, na jakim etapie tego procesu znajdowała się Polska.

Po wtóre, pojawienie się słodyczy mogło mieć związek z kontaktami handlowymi ziem polskich z koloniami czarnomorskimi Genui. Niniejsze twierdzenie stanowi jednak tylko hipotezę wymagającą weryfikacji.

Po trzecie, podobnie jak na zachodzie Europy, słodycze na ziemiach polskich były nierozdzielnie związane z kręgami władzy, na czele z dworami monarszymi. Słodkie wyroby ówczesnych aptekarzy były pożądane przez królów, książąt i ich najbliższe otoczenie. Spożywanie ich stanowiło bez wątpienia ostentacyjny przejaw luksusu i zamożności. Na dworze polskim istotną rolę w upowszechnianiu słodyczy odegrali Jadwiga Andegaweńska i Władysław Jagiełło.

Po czwarte, zainteresowanie słodyczami nie byłoby możliwe bez rosnącej roli cukru, stopniowo wypierającego miód z ówczesnej produkcji cukierniczej.

Po piąte, spożycie słodyczy zapowiadało nadejście nowej epoki, w której cukier i jego przetwory ulegały stopniowemu upowszechnieniu.

¹⁰⁸ Za taką hipotezą mogą przemawiać dane zawarte m.in. w krzyżackich źródłach skarbowych z początku XV w. Z zawartych tam informacji wynika, że Władysław Jagiełło był co najmniej dwukrotnie podejmowany słodyczami przez kolejnych wielkich mistrzów: Konrada i Ulryka von Jungingenów. Po raz pierwszy w VI 1405 r. w trakcie zjazdu w Toruniu, po raz wtóry w I 1408 r. podczas spotkania w Kownie, w którym uczestniczył też wielki książę litewski Witold: M. Radoch, *Wydatki Konrada i Ulryka von Jungingen na konfekty w latach 1399–1409 (w świetle księgi podskarbiego malborskiego. Kilka uwag o zastosowaniu konfektów, nabywanych przez wielkich mistrzów krzyżackich, w leczeniu różnych dolegliwości [w:] Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. O zdrowiu i chorobie*, red. J. Kiełbik, Olsztyn 2014, s. 9, 11.

BIBLIOGRAFIA

Źródła rękopiśmienne

Archivio di Stato di Genova, *Banco di San Giorgio, Massaria Caffae* 1381, sala 34/590, nr 1226.

Źródła drukowane

Arberry A.J., *A Baghdad Cookery Book* [w:] *Medieval Arab Cookery*, essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry, Ch. Perry, Allaleigh House, Blackawton, Totnes 2001, s. 21–27, 189–214.

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*, „Prace Historyczne” 2010, z. 137, s. 190–206.

Augustis Q. de, *Lumen apothecariorum cum certis expositionibus*, Taurini 1492.

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

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. Puiggari, Barcelona 1878.

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 XV^e siècle, incomplète*, Paris 1896.

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

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

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

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 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” 1946, vol. XIX, 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. Grewé, edició revisada per A.J. Soberanas, J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol, Barcelona 2003, s. 273–295.

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, Venetia 1497.

- 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.
- Ordinacions con los Reys e Reyna d'Aragó se consagresn e's coronen* [w:] *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, edició a cura de F.M. Gimeno, D. Gozalbo, J. Trenchs, València 2009.
- Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, edició a cura de F.M. Gimeno, D. Gozalbo, J. Trenchs, València 2009.
- Pomniki dziejowe Lwowa z Archiwum miasta*, wyd. A. Czołowski, t. I, Lwów 1896.
- Rachunki dworu króla Władysława Jagielly i królowej Jadwigi z lat 1388 do 1420*, wyd. F. Piekosiński, Kraków 1896.
- Regimen sanitatis Magini mediolanensis cum nonnullis insuper Auicenne ac plerumq[ue] aliorum auctoru[m] margine cartharum insertis; Insuper opusculum de fleubothomia editu[m] a Reginaldo de Villa noua, per Gaspardum Philips, expensis Iohannis Petit, Parisium 1506.*
- Statuto di Caffa* [w:] *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” 1879, vol. VII, p. II, fasc. I–II, s. 567–680.
- Suardo P., *Thesaurus aromatariorum*, Lyon 1536.

Opracowania

- Ausécache M., *Manuscrits d'antidotaires médiévaux: quelques exemples du fonds latin de la Bibliothèque nationale de France*, „Médiévales”, printemps 2007, t. 52, s. 55–74.
- Bénézet J.-P., *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII^e–XVI^e siècles)*, Paris 1999.
- Benporat C., *Convivialità, cucina e decori delle tavole nella Firenze del '400*, „Appunti di gastronomia” 1999, nr 28, s. 5–21.
- Benporat C., *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001.
- Benporat C., *La „collatione”, una nuova forma conviviale*, „Appunti di gastronomia” 2007, nr 52, s. 45–58.
- Capdevila S., *Una recepta catorzecentista per a prevenir-se contra l'obesitat*, „Revista del Centre de Lectura de Reus”, maig 1926, nr 151–152, 3^a època, s. 124–126.
- Carnevale Schianca E., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011.
- Dembińska M., *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963.
- Dictionnaire du Moyen Français (1330–1500)*, <http://www.atilf.fr/dmf>.
- Gajda Z., *Do historii medycyny wprowadzenie*, Kraków 2011.
- García Marsilla J.V., *Alimentación y salud en Valencia medieval. Teorías y prácticas*, „Anuario de Estudios Medievales”, enero–junio 2013, nr 43/1, s. 118–129.
- 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 Mijana, coordinació i presentació F. Garcia-Oliver*, „Afers. Fulls de recerca i pensament” 1999, vol. 14, s. 13–17.
- Guiral J., *Le sucre à Valence aux XV^e et XVI^e siècles* [w:] *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du Collège de Nice (15–17 octobre 1982)*, t. 1: *Aliements et Société*, Nice 1984, s. 119–129.

- Hryszko R., *Januensis ergo mercator? Działalność gospodarza Genuńczyków w ziemi lwowskiej na tle kontaktów Polski z czarnomorskimi koloniami Genui w XV wieku*, Kraków 2012.
- Hryszko R., *Katalońskie praktyki kulinarne w świetle najstarszych ksiąg kucharskich w późnym średniowieczu* [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia Muzeum Wnętrz Mieszkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, red. B. Możejko przy współpr. z E. Brylską-Szymańską, 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*, „Prace Historyczne” 2010, t. 137, s. 176–206.
- Hryszko R., *Media aeva dulcia. Analiza produkcji i konsumpcji słodczy w Koronie Aragonii w XIV i XV w.*, Kraków 2013.
- Hryszko R., *Produkcja i konsumpcja słodczy w wybranych państwach włoskich w XIV i XV w.*, „Średniowiecze Polskie i Powszechnie” 2014, t. 6 (10), s. 113–139.
- Januszek-Sieradzka A., *Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce*, „Studia Mediaevalia Bohemica” 2009, z. 1, s. 259–273.
- Kmieć A., *Stół królewski Jadwigi i Władysława Jagiełły w świetle rachunków podrzętwa krakowskiego z 1394 r.*, „Ibidem. Rocznik Koła Naukowego Historyków Studentów Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II” 2007, t. 4, s. 9–32.
- Kmieć K., *Rośliny przyprawowe – rośliny lecznicze jako motyw ekslibrisu*, „Analecta. Studia i Materiały z Dziejów Nauki” 2002, t. 13/1–2 (25–26), s. 221–239.
- Kręć H., *Dwór królewski Jadwigi i Jagiełły*, Kraków 1987.
- Kręć H., *Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły*, Kraków 2005.
- Kronika medycyny*, Warszawa 1994.
- Kuhne-Brabant R., *Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus*, „Médiéval”, automne 1997, t. 33, s. 55–67.
- Kutrzeba S., *Handel Krakowa w wiekach średnich*, Kraków 1902.
- Moulinier-Brogi 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: <http://halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/62/60/83/PDF/Apo.Def.pdf> [dostęp: 15.10.2013].
- Muszyński J., *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w XIV w.*, Warszawa 1924.
- Ouerfelli M., *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans Méditerranée médiévale*, Leiden–Boston 2008.
- Panaitescu P.P., *La route commerciale de la Pologne à la mer Noire au Moyen Âge*, „Reviștă Istorică Română” 1933, vol. 3, s. 172–193.
- Plouvier L., *La confiserie européenne au Moyen Âge*, „Médium Aevum quotidianum” 1988, vol. 13, 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 Âge 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” 2006, t. 55, s. 30–47.
- Plouvier L., *L'introduction du sucre en pharmacie*, „Revue d'histoire de la pharmacie” 1999, t. 87, nr 332, s. 199–216.

- Radoch M., *Wydatki Konrada i Ulryka von Jungingen na konfekty w latach 1399–1409 (w świetle księgi podskarbiego malborskiego. Kilka uwag o zastosowaniu konfektów, nabywanych przez wielkich mistrzów krzyżackich, w leczeniu różnych dolegliwości [w:] Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. O zdrowiu i chorobie, red. J. Kiełbik, Olsztyn 2014, s. 7–19.*
- Sanchis Sivera J., *Vida íntima de los valencianos en la época foral*, Valencia 1993.
- Savage-Smith E., *Medycyna [w:] Historia nauki arabskiej, red. R. Rashed we współpr. z R. Morelonem, t. 3: Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna, tłum. J. Kozłowska, K. Pachniak, Warszawa 2005, s. 161–221.*
- Słownik Języka Polskiego PWN*, <http://sjp.pwn.pl>.
- Sperka J., *Dwóó pierwszych Jagiellonów a tajniki średniowiecznej kuchni [w:] Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia Muzeum Wnęórz Mieszczkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku, red. B. Moóejko przy współpr. z E. Brylską-Szymańską, Gdańsk 2012, s. 62–69.*
- Szostak J., *Farmakognozja, farmacja galenowa i aptekarstwo w renesansowych zielnikach polskich*, Warszawa 2006.
- 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 dicembre de 1995*, Palma 1996, s. 669–686.
- Vela i Aulesa C., *L'obrador d'un apotecari medieval segons el llibre de comptes de Francesc de Ses Canes (Barcelona, 1378–1381)*, Barcelona 2003.