

**Prof. Beata Możejko**

**Wykłady na czas trudny: Cywilizacja średniowiecznego jedzenia albo po prostu o jedzeniu i piciu w średniowieczu , wykład 5: Średniowieczne książki kucharskie i przepisów kilka i proste reguły zachowania się przy stole.**

Większość średniowiecznego społeczeństwa obywatela się bez książek kucharskich, choćby dlatego, że nie umiała pisać i czytać, a sztuki gotowania uczyła się z autopsji, obserwacji i przekazu ustnego. Dziewczynki uczyły się gotowania od starszych sióstr i matek, bo to kobiety głównie przygotowywały posiłek dla domowników.

W utworze „Le Ménagier de Paris” (Gospodarz paryski), spisany w końcu XIV wieku, pewien mieszkaniec Paryża pouczał swoją młodszą żonę jak dobrze prowadzić dom. Chodziło oczywiście o dom zamożny, ze stałymi dochodami i liczną służbą od nosiwodów, przez pachotków po pokojówki. Żona powinna dobrze zarządzać domem, ordynować listę zakupów tak by w każdej chwili być gotową na podjęcie kilku gości skromnym posiłkiem z dwóch dań. Z tym, że jak pisał autor, na te dania przykładowo miał składać się następujący jadłospis. Pierwsze danie: pory z kapłonem, gęś z krzyżówką wołową i pieczoną kiełbasą, pieczeń wołowa i barania, polewka z mięsem zajęczym, cielęcym, króliczym. Drugie danie: kapłony, kuropatwy, króliki, prosięta faszerowane, dla panów: bażanty, galareta z mięsa i ryby. Przystawka: szczupak i karpie. Wety (dokładka): dziczyzna, ryż z mlekiem i szafranem, pasztet z kapłonów, tort śmietanowy, francuskie ciastka z kremem, węgorsze w galarecie, owoce, andruty, wafle i białe wino z miodem i korzeniami. W wersji postnej Gospodarz proponował cały zestaw ryb, między innymi karpie, szczupaki, łososie, węgorsze. Wety: figi i winogrona, wino z korzeniami i wafle.

Na zamożnych rycerskich dworach a zwłaszcza w książęcych i królewskich zatrudniono kucharzy – mężczyzn. To właśnie oni byli autorami książek kucharskich, spisanych też w celu dokumentowania ich kulinarnego kunsztu. Jak zwykle tradycja piśmiennosci kulinarnej sięga czasów antycznych, by wymienić tu choćby *De re coquinaria libri X* ( O sztuce kulinarnej ksiąg 10) rzymskiego autora Apicjusza (I w. p.n.e.). W XII i XIII wieku na pierwszy plan wysuwają się zbiory przepisów z terenu półwyspu Iberyjskiego, pisane przez autorów muzułmańskich. Z kolei we Francji pojawiła się księga datowana na lata 1250 -1320, znana jako *Viandier*. Uzupełniana i zmieniana w końcu XIV wieku znana była na dworze francuskim pod tytułem *Taillevent*. Z czasem powstawały kolejne zbiory przepisów duńskich, niemieckich angielskich i francuskich, włoskich. Najstarsza czeska książka kucharska zachowała się dla przełomu XV i XVI wieku. Dla polskiego średniowiecza nie zachowała się taka księga, ale za to znana jest po sąsiedzku księga kucharska krzyżacka *Königsberger Kochbuch*, a właściwie jej fragment liczący 33 przepisy. (Pod postem wrzucam kilka przepisów z różnych ksiąg, w tym też tej krzyżackiej, jak ktoś spróbuje wedle nich coś ugotować, proszę o informację).

Księgi te zawierały niejednokrotnie opisy dobrze przygotowanego paleniska, spis potrzebnych garnków, naczyń i stołowego sprzętu. Następnie omawiano potrawy z mięsa, ryb, nabiału i desery. Można tak najogólniej stwierdzić, że podobnymi cechami tych wszystkich średniowiecznych przepisów był brak dokładnej proporcji składników, kazały brać dobra miarę czegoś lub odpowiednią ilość, ale co to znaczy....

Dla średniowiecznej dworskiej etykiety ważne było by godnie 😊 zachować się przy stole. Powstawały więc zbiory rad i pouczeń. Podaję tu takie dwa (oczywiście średniowieczne nie moje): Po oczach macać, w uszach skubać co wielu czyni, nie

przystoi, gdy jesz, plugastwo z nosa dłubać: wierzaj, nie godzi się tych troje. .... I w każdej trzeba jadać ręką przeciwną do sąsiada; gdy sąsiad siedzi z prawej strony, lewej używaj nieproszony; najlepiej zaś gdy poniechamy naraz obiema jeść rękami.

### **Literatura jest ogromna: tu kilka prac polecam**

Marcelin Defourneaux, Życie codzienne w czasach Joanny D'Arc, Warszawa 1963. (gdzie fragmenty tłumaczenia Gospodarza na język polski) Trude Ehlert, Kochbuch des Mittelalters, 2000.

Norbert Elias, O procesie cywilizacji, Warszawa 2011 (tu o zachowaniu przy stole przykładów więcej) The good wife's guide. Le Ménagier de Paris. A medieval household book, trans. G. I Greco, CH. M. Rose, London 2009

Rafał Hryszko, Rozalia Sasor, Średniowieczne słodycze katalońskie w źródłach i literaturze ( z wyborem tekstów z XIV i XV wieku ), Kraków 2017 ( stąd przepis na marcepan)

Marek Radoch, Potrawy na stole krzyżackim w świetle Königsberger Kochbuch w : Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem, Gdańsk 2012, s.112-113 (stąd przepis na szczupaka i na dobry sos).

Wstęp do Libre de Sent de Sovi....., przełożył, wstępem i komentarzem opatrzył Rafał Hryszko, Kraków 2010 (stąd również przepisy na bakłażany rukolę i na pastę z pora) .

Wrzucam też zdjęcie śliczniej ilustrowanej książeczki. 😊