

SARA WILKIEWICZ
Uniwersytet w Białymstoku

Ciekawostki kulinarno-językowe na podstawie rękopisu *Gall. Fol. 220* z kolekcji berlińskiej w Krakowie

SŁOWA KLUCZOWE: kolekcja berlińska, kuchnia francuska, przepisy kulinarne, rękopisy, XVI wiek

KEY WORDS: berlin collection, French cuisine, recipes, manuscripts, 16th century

Streszczenie

Rękopis *Gall. Fol. 220* pochodzi z kolekcji berlińskiej w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Jest to francuskojęzyczny zbiór przepisów kulinarnych, powstałych w II poł. XVI w. Owa książka kucharska nie jest dobrze znana i nie została dotychczas opublikowana. Od strony kulinarnej znajdujemy w niej wiele różnorodnych przepisów łączących kuchnię średniowieczną z nowościami, które ukazały się w epoce renesansu. Spotykamy także dania międzynarodowe pochodzące z pogranicza francusko-hiszpańskiego bądź francusko-włoskiego. Zauważamy wzrost spożycia słodczych i rozwój cukiernictwa, ale również coraz większe zainteresowanie przyrządzaniem warzyw i różnych rodzajów i części mięsa. Zaś od strony językowej rękopis prezentuje liczne nowości w słownictwie kulinarnym: nienotowaną dotąd grafię terminów kulinarnych, użycie ich w nowym, nieznanym znaczeniu, powstanie zupełnie nowych jednostek leksykalnych oraz zapożyczenia z języka niderlandzkiego.

Abstract

The manuscript *Gall. Fol. 220* belongs to the Berlin Collection of Jagiellonian Library in Cracow. It is a French-speaking set of recipes from the 16th century. This particular cook book is not well known and has not been published so far. From culinary point of view there are a lot of various recipes, which are combining medieval cuisine with renaissance novelties. Moreover an international, from french-spanisch or french-italian borderline, dishes can be found in this manuscript. The raising amount of candies and confectionary is explicit as well as the more variety in different vegetables and meat parts. Linguistically, the manuscript presents a plenty of interesting culinary words: not listed yet culinary terms orthography and its new, unfamiliar sense, an entirely new lexical units, as well as loanwords from Dutch.

Wprowadzenie

W dzisiejszych czasach kuchnia francuska uznawana jest za jedną z najznakomitszych i najbardziej wytwornych. Jednak czy była taką również w epoce renesansu?

Mimo że rozkwit literatury kulinarnej we Francji przypada na koniec XIII i początek XIV w., renesans nie dostarcza zbyt wielu jej przykładów. *Viandier de Taillevent* – najpopularniejsza książka kucharska średniowiecza – jest wówczas bestsellerem i nie przestaje być drukowana. Pojawia się tłumaczenie na francuski *De honesta voluptate et valetudine* Bartolomea Sacchiego, jednak nie jest to typowa książka kucharska, lecz cały poradnik dietetyczny. Znajdujemy także *Livre de cuisines très utile et prouffitables* oraz specjalistyczne książki poświęcone jednej dziedzinie np. *Traite de confitures* Nostradamusa. Do tych kilku zbiorów należy dodać jeszcze jeden, znajdujący się dziś w Krakowie. Jaką kuchnię nam on przedstawia?

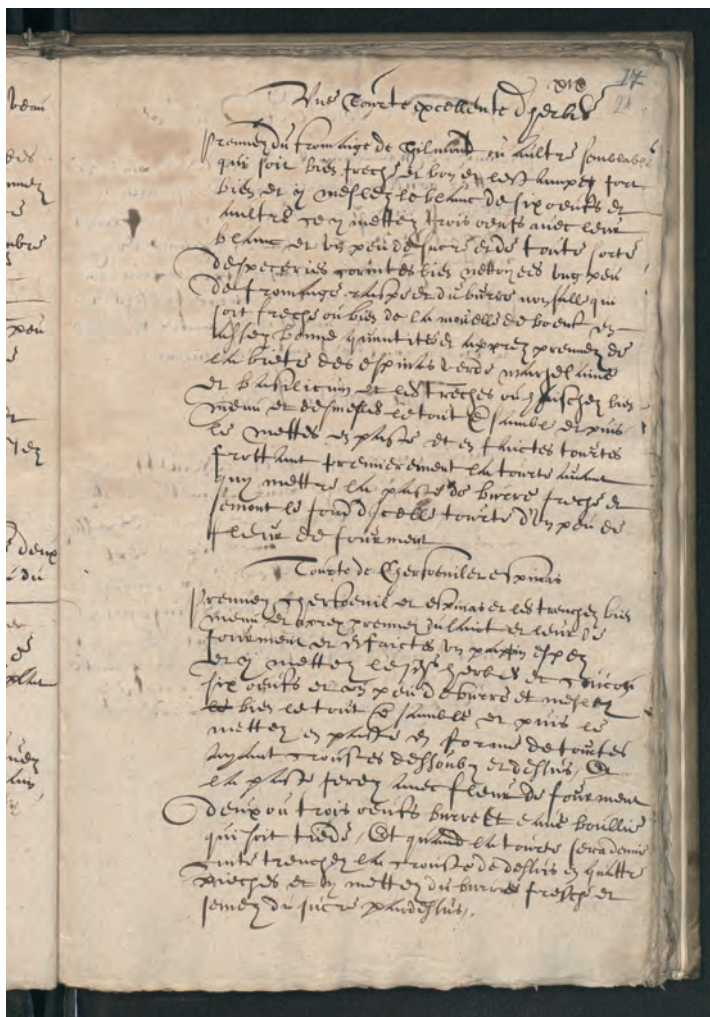
Na początku chciałabym zaprezentować ten francuskojęzyczny rękopis o sygnaturze *Gall. Fol. 220*. Manuskrypt nosi tytuł *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*, czyli *Zbiór przepisów dla kuchni i cukiernictwa*. Jest on obecnie przechowywany w kolekcji berlińskiej w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Książka ta nie jest znana szerszej publiczności i nie była nigdy edytowana¹. Zajmowali się nią jedynie badacze z grupy Fibula, którzy analizowali rękopisy romańskie należące do kolekcji berlińskiej, przechowywane w Bibliotece Jagiellońskiej [BJ], pod kierownictwem prof. Piotra Tylusa, który przygotował opis dotyczący owego zbioru. Opracowanie to jest obecne na stronie internetowej Fibuli². Wszystkie informacje dotyczące aspektu kodykologicznego analizowanego dzieła pochodzą z opisu prof. Tylusa³.

Rękopis pod względem językowym jest jednorodny, napisany po francusku, z kilkoma flamandzkimi terminami zapisanymi na sposób francuski. Prawdopodobnie powstał on we Francji, jednak pisanie po francusku w owym czasie nie wyklucza też innych rejonów Europy. Biorąc pod uwagę znak wodny, zidentyfikowany przez prof. Tylusa, oraz typ pisma, został on napisany w XVI w. Biorąc pod uwagę analizę językową, 1573 r. stanowi *terminus post quem*, z uwagi na fakt użycia w tekście słowa *marmelade*, które pojawiło się w języku francuskim właśnie w tym czasie. Rękopis zawiera 59 kart, z których kilka pozostaje niezapisanych, zostawionych, być może, do kolejnego użycia. Zbiór jest dziełem anonimowym. Nie znamy imienia ani kopisty bądź kopistki, ani właściciela bądź właścicieli. Istnieje również możliwość, że kopista i właściciel był jedną i tą samą osobą. Egzemplarz ten znajduje się obecnie w bardzo złym stanie, ze śladami wilgoci, plamami atramentu, a przede wszystkim jest mało czytelny, biorąc pod uwagę typ pisma.

¹ Przygotowuję edycję analizowanego zbioru w ramach mojej rozprawy doktorskiej, *Les recueils manuscrits des recettes de cuisine des XVIe et XVIIe siècles, conservés dans la collection berlinoise, comme source des savoirs sur la cuisine française de ladite période. Etude linguistique et culturelle, accompagnée de l'édition critique*, pisanej pod kierownictwem prof. Piotra Tylusa..

² Zob. <info.filg.uj.edu.pl/fibula>, [dostęp: 2.02.2016].

³ Zob. Piotr TYLUS, *Manuscrits français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVI^e-XIX^e siècles)*, Cracovie: Fibula II [Collectio Fibulae] 2010, s. 95–98.



Zdjęcie 1. Une tourte excellente d'herbes [21r]

Boki kart są tak zniszczone, że trudno dziś podać dokładne wymiary książki. Dawna numeracja kart jest przeprowadzona cyframi rzymskimi, które zaczynają się od liczby III, gdzie zaczyna się tekst, co sugeruje nam brak dwóch pierwszych kart zbioru. Natomiast ostatnia, z numerem LIIII, znajduje się dziś na początku zbioru, stanowiąc pierwszą kartę. Oprawa książki jest w dobrym stanie, wykonana z białego papieru, nowszego

niż papier rękopisu, co sugeruje nam, że jest późniejsza niż sam manuskrypt. Jeśli chodzi o historię zbioru, znajdujemy tu kilka wskazówek. Po pierwsze, napisy na oprawie *Recettes* i *Manuscr* sugerują, że oprawa została wykonana we Francji i tamże znajdował się ów zbiór. Ponadto okładzina początkowa zawiera notatkę drukowaną „2345. *Recueil de recettes pour la cuisine et la patisserie, In fol, vel (55fol)/ Manuscrit d'une ecriture cursive du XVIIe siecle*”. XVII w. jest skreślony i poprawiony na XVI. Na karcie 41v znajduje się także notka po niderlandzku, pochodząca z XVII lub XVIII w., co sugeruje nam, że w tym czasie rękopis znajdował się w Niderlandach. Następnie zbiór znajdował się u niemieckiego bibliofila Georga Freunda (na okładzinie znajduje się jego *ex libris*). Freund był lekarzem i interesował się sztuką kulinarną, o czym świadczą inne kulinarne egzemplarze z jego zbioru przechowywane w kolekcji berlińskiej. W tamtym czasie rękopis nosił sygnaturę Fr. 87. Następnie, 8 lutego 1916 r., został wpisany do zbioru nabytków Königlische Bibliothek w Berlinie.

Rękopis *Gall. Fol. 220* został spisany trzema typami pisma. Pierwsza ręka sporządza największą część tekstu od 5 do 44 karty. Druga wchodzi w środek przepisu i sporządza jeszcze kilka kart. Natomiast trzecia tworzy suplement do indeksu alfabetycznego z odnośnikami do poszczególnych kart i numeruje je. Prof. Tylus uważa, że dwa pierwsze typy pisma należą do profesjonalistów, ludzie często posługujących się piśmem, jednakże w tym przypadku bardzo niestarannym, aczkolwiek z wyrobioną ręką. Jeśli chodzi o trzecią osobę, prawdopodobnie jest to ręka kobiety, kucharki, która używała rękopisu w swoim domu bądź w domu, w którym pracowała. Aby przyspieszyć, ulepszyć przygotowywanie dań sporządziła na końcu listę potraw wraz z odnośnikami do konkretnych stron. Mimo, że zadała sobie tyle trudu, lista ta nie jest wykonana w sposób dokładny i nie wszystkie potrawy z tekstu się w niej znajdują, np. brak w spisie gofrów⁴. Nie wiemy, czy osoba ta nie lubiła gofrów, czy też jej pan ich nie lubił, faktem jest, że owa książka kucharska została sporządzona do użytku własnego, nie dla kogoś z zewnątrz, tym bardziej, że typ pisma nie jest zbyt staranny. Książka na zamówienie i nie dla kucharza byłaby zapewne kopiowana z większą starannością.

Co kryje w sobie ta nieznana dotąd książka kucharska z XVI w.? Od strony kulinarnej rękopis prezentuje 227 różnorodnych przepisów z wielu kategorii. Jest to już o 28 więcej niż w najobszerniejszym rękopisie *Viandier de Taillevent*⁵. W *Gall. Fol. 220* mamy do czynienia z wyrobami cukierniczymi, tj. tartami, ciastami, ciastkami, marcepanem – nowością przybyłą z Włoch, oraz kilkoma rodzajami konfitur. Jak wiemy, w epoce renesansu czy wszystkich zwrócone były na Włochy, gdzie dyktowano trendy kulinarne. Jednym z nich były w owym czasie właśnie słodkości, które stawały się coraz bardziej popularne i łączył je jeden bardzo ważny element – cukier, nowy cenny produkt używany w celu podkreślenia swojej klasy społecznej⁶. W średniowieczu to przyprawy i ich nadmiar wskazywały rangę pana domu. Wracając do zbioru *Gall. Fol. 220*, cukier jest w nim obecny bardzo często, posypuje się nim nawet jajecznicę, co świadczy o tym, że mamy tu do czynienia z kuchnią arystokratyczną ludzi zamożnych, podążających za trenda-

⁴ Zob. Sara WILKIEWICZ, *Un livre de cuisine du XVI^e siècle dans la collection berlinoise – une cuisine originale ? une cuisine nouvelle ?*, „Romanica Cracoviensia” 2014, nr 14, s. 234–240.

⁵ Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris: Publications de la Sorbonne 1997, s. 76.

⁶ Eric BIRLOUEZ, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Rennes: Editions Ouest-France 2011, s. 58.

mi. Jednakże sposób podania mięs pozostaje średniowieczny, gdyż i tutaj dodawany jest cukier, a połączenie smaków słonego i słodkiego było wskaźnikiem kuchni średniowiecznej elit społecznych. W rękopisie znajdujemy przepisy na kapłona, kuropatkę, gołębie – jednym słowem drób, oraz na dziczyznę, oba rodzaje mięs spożywane przez arystokrację. Natomiast nowością w tym dziale jest, że pojawiają się przepisy na podroby i inne rodzaje mięs. Według M. Ferrieres „podroby przeżyły swój złoty wiek, poczynając od Renesansu do połowy XIX wieku”⁷⁷. W renesansie kucharze zaczynają interesować się podrobami, które stają się coraz bardziej doceniane wśród zamożnych. Co więcej, coraz częściej autorzy dokładnie precyzują część mięsa, jakiej używają. Nie mówią już tylko *chair de veau*, ale określają dokładnie *poitrine de veau*, nie wspominając już o tym, że ta grupa społeczna otwiera się na te różne typy mięsa: nie tylko drób i dziczyznę, ale także cielęcinę, wołowinę, jagnięcinę, niegdyś pozostawione dla niskich warstw społecznych, pojawiają się w XVI w. w zbiorze *Gall. Fol. 220*. Kolejną renesansową nowością obecną w tym zbiorze jest wykorzystanie warzyw, tak bardzo pogardzanych przez zamożnych z powodu ich dojrzewania w ziemi bądź tuż nad ziemią⁷⁸. W renesansie warzywa, zgodnie z modą włoską, zyskują na wartości i są coraz chętniej spożywane⁷⁹. W zbiorze znajdujemy przepisy na przygotowywanie rzepy, kapusty, sałaty, szpinaku, cebuli, dyni, botwinki, często w formie tart lub do zup. Znajdziemy w nim także coraz więcej przykładów użycia masła i wszelkich produktów mlecznych, niegdyś pozostawionych dla chłopstwa. Mleko i masło w połączeniu z mąką dają sposób na sporządzenie ciasta, ser idealnie pasuje do tart, a z mleka robi się ser bądź zupę. W rękopisie z berlinki obecne są także ryby: karp, jesiotr, dorsz – obecne na chrześcijańskim stole w dni postne, dostępne dla bogatych, gdyż w owym czasie ceny ryb były wyższe od cen mięsa. Aby scharakteryzować kuchnię z *Gall. Fol. 220*, należy zwrócić uwagę na to, że obecne są w niej często przepisy kojarzone z południem Europy. Mamy tu takie dania, jak *olla podrida*, czyli hiszpańska potrawa jednogarnkowa przygotowywana z różnych rodzajów mięsa duszonego z warzywami oraz katalońską specjalność cukierniczą *rousquilles* – znaną także po francuskiej stronie granicy z Hiszpanią. Znajdujemy wiele przykładów na przygotowywanie *ravioli* z przeróżnymi farszami, przysmaku włoskiego, ale także popularnego na południu Francji. Autor używa również produktów pochodzących z południa, przede wszystkim obecny w tym zbiorze jest parmezan – ser włoski oraz ser z Gilmonde – miejscowości w Portugalii, a w daniach obecna jest bazylia czy oregano, naturalnie rosnące na południu Europy.

Jednakże, aby dopełnić rozważania, należy zająć się również stroną językową zbioru. W rękopisie znajduje się 395 terminów kulinarnych, pochodzących z różnych kategorii (owoce i warzywa, mięsa i ryby, nazwy dań, różnych produktów i przyborów kuchennych, określenia miar i ilości, a także odpowiednie, czasowniki). Wśród nich możemy zauważyć pewną ciekawostkę językową, którą stanowi dialekt obecny w owym zbiorze. Mimo że mamy często do czynienia z daniami typowo południowymi, w rękopisie znajdujemy dość liczne pikardyzy: *pieches*, *morcheaux*, *commenche*, rodzajnik *le* zamiast *la* itp. Co więcej, pojawiają się też terminy niderlandzkie (*spritsen* – rodzaj ciasteczek) bądź też zapisane w sposób francuski (*craecquebesse* – *krakebeze* – borówka czarna). Widoczne jest zatem, iż strona językowa przepisów kulinarnych zawartych

⁷⁷ Madeleine FERRIERES, *Nourritures canailles*, Paris: Editions du Seuil 2007, s. 125.

⁷⁸ Bruno LAURIOUX, *Manger au Moyen Age*, Paris: Pluriel 2002, s. 132.

⁷⁹ E. BIRLOUEZ, *Festins...*, op. cit., s. 69.

w zbiorze sugeruje nam umiejscowienie go raczej w północnych rejonach Francji. Dialekt pikardzki należał do północnej Francji, a i zapożyczenia z języka niderlandzkiego potwierdzają tę tezę. Biorąc pod uwagę powyższe fakty, można wysunąć następujące hipotezy: być może rękopis *Gall. Fol. 220* został zredagowany na południu Francji, gdzie dostęp do śródziemnomorskich składników był łatwiejszy niż w innych regionach, lub też na północy – wydaje się bardziej prawdopodobne, że stworzyła go osoba z północy interesująca się kuchnią z południa bądź też był on przygotowany dla rodziny z północy, zainteresowanej kuchnią południową.

Wracając do terminologii kulinarnej, wśród 395 jednostek językowych obecnych w zbiorze, 105 terminów jawi się jako wyjątkowe pod kilkoma względami i zasługuje na dokładną analizę. Po pierwsze, terminy te prezentują grafie nienotowaną dotąd przez słowniki języka francuskiego, np. *rafiolle*, *voerre*. Termin *rafiolle* określa w rękopisie ravioli, to znaczy włoskie pierożki z różnymi nadzieniami, i jest formą *ravioli*, gdyż notowanymi dotąd formami są: *raviole*, *raviolle*¹⁰. Termin *voerre* określa szklanekę i stanowi nieznaną dotąd formę słowa *verre*, gdyż notowane formy to: *varres*, *voyrre*, *warre*, *voyarre*, *voarre*, *voire*, *verre*¹¹. Po drugie, jednostki językowe są słowami istniejącymi już w słownikach, lecz są użyte w innym, nieznanym dotąd znaczeniu, np. *louche*, *cousine*. Termin *louche* określa normalnie chochłę używaną w kuchni do nalewania płynów, jednak w rękopisie słowo to jest użyte w znaczeniu wyrobu cukierniczego w kształcie chochli: „*Vous pourrez aussy de ceste paste faire bonnes et belles louchez, si vous voulez*” („Możecie też z tego ciasta zrobić dobre i piękne chochle, jeśli chcecie”)¹². Termin *cousine* natomiast określa normalnie kuzynkę, jednak w zbiorze nabiera znaczenia owocu – borówki czarnej. Po trzecie, w zbiorze znajdują się także terminy całkowicie nieznanne i nienotowane w słownikach np. *pordin*, *mustachois*. Termin *pordin* prawdopodobnie, biorąc pod uwagę kontekst, określa jelita, gdyż pojawia się w przepisie na kielbasę: „*Et apres remplissez les pordins dont voulez faire saulcisses et les pendez en la fumee*” („Następnie wypełnijcie [jelita] z których chcecie zrobić kielbasy i je powieście w dymie”)¹³. Z kolei termin *mustachois* określa wyrób cukierniczy, przygotowywany na bazie przypraw korzennych z cukrem, masłem, wodą różaną i mąką, być może w formie wąsów: „*Et puis faictes mustachois longs ou ronds, selon la forme qu'aurez*” („I zróbcie *mustachois* długie lub okrągłe, według formy, jaką macie”)¹⁴. Po czwarte, są one zapożyczone z języka niderlandzkiego, np. *spritsen*, *pricque*. Termin *spritsen* określa rodzaj małych ciasteczek przyrządzanych z masła, mąki oraz cukru i pochodzi od niderlandzkiego słowa *sprits*. Natomiast termin *pricque* określa rodzaj ryby zwanej minogiem i pochodzi od niderlandzkiego słowa *prikken*.

Podsumowując, rękopis *Gall. Fol. 220* stanowi bardzo ciekawy przykład renesansowej kuchni francuskiej, w okresie, w którym nie zachowało się wiele jej przykładów. Co więcej, zawiera on liczne terminy kulinarne, których grafia bądź znaczenie nie były dotąd notowane w słownikach. Jest to egzemplarz kuchni przejściowej; z jednej strony tkwiącej jeszcze w średniowieczu z uwagi na przywiązanie do połączenia smaku słonego

¹⁰ *Dictionnaire de l'ancienne langue française du IX^e siècle au XV^e siècle*, t. 6, par Frédéric Godefroy, Paris: F. Vieweg, Libraire-Editeur 1891–1902, s. 629.

¹¹ *Ibidem*, t. 10, s. 848.

¹² *Gall. Fol. 220*, fol. 7r. Wszystkie cytaty – tłumaczenie własne.

¹³ *Ibidem*, fol. 13v.

¹⁴ *Ibidem*, fol. 8r.

i słodkiego, a z drugiej strony adaptującej już nowinki przybyłe z Włoch, wykorzystującej warzywa i rozwijającej cukiernictwo z użyciem masła, a więc elementy, które będą stanowić podstawę wielkiej kuchni francuskiej w przyszłości.

Bibliografia

- BIRLOUEZ Eric, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Rennes: Editions Ouest-France 2011.
- Dictionnaire de l'ancienne langue française du IX^e siècle au XV^e siècle*, par Frédéric Godefroy, Paris: Libraire-Editeur 1891–1902.
- FERRIERES Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris: Editions du Seuil 2007.
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris: Fayard 1996.
- LAURIOUX Bruno, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris: Publications de la Sorbonne 1997.
- , *Manger au Moyen Age*, Paris: Pluriel 2002.
- TYLUS Piotr, *Manuscrits français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVI^e–XIX^e siècles)*, Cracovie: Fibula II [Collectio Fibulae] 2010.
- WILKIEWICZ Sara, *Un livre de cuisine du XVI^e siècle dans la collection berlinoise – une cuisine originale? une cuisine nouvelle?*, „Romanica Cracoviensia” 2014, nr 14, s. 234–240.

Netografia

info.filg.uj.edu.pl/fibula [dostęp: 2.02.2016].