

*Rafał Hryszko*

Uniwersytet Jagielloński

## „O SZTUCE CUKROWEJ”, CZYLI DLACZEGO PIĘTNASTOWIECZNI APTEKARZE WŁOSCY WYTWARZALI SŁODYCZE?

### Abstract

#### “ON SUGAR ART”; OR, WHY DID FIFTEENTH CENTURY ITALIAN PHARMACISTS MAKE CANDY?

This article looks at the production of candy by late mediaeval Italian pharmacists. The author discusses the roots of candy production and shows its development was connected to the use of medical products based on honey, sugar, spices and fruits. For many centuries such products were treated as medicines and only at the end of the Middle Ages did people start to perceive them as candy. Pharmacists from Italian nations, known as *speziari*, were central to the process. They had access to a range of spices imported from the Orient, know-how and experience inherited from their ancestors and their own acquired skills. In effect, they started producing candy on the base of existing, sweet medical products. The richest and most helpful source for the study of the candy production is *De artificium zuchari*, the thirteenth chapter of *Lumen apothecariorum*, a work by the fifteenth-century Piedmont physicist and pharmacist, Quirico de Augustis.

**Keywords:** mediaeval candy, Italian pharmacists, Quirico de Augustis, *Lumen apothecariorum*, *De artificium zuchari*, fifteenth century

**Słowa kluczowe:** średniowieczne słodycze, aptekarze włoscy, Quirico de Augustis, *Lumen apothecariorum*, *De artificium zuchari*, XV wiek

W średniowiecznych państwach ze słonecznej Italii aptekarze byli najczęściej określani mianem *speziari*. Nazwa ta wywodzi się od łacińskiego terminu *species* (wł. *spezie*) i odnosi „do rozmaitych substancji aromatycznych pochodzenia roślinnego (pieprz, imbir, goździki, cynamon, gałka muskatołowa itd.), używanych do przyprawiania i nadania smaku,

choć – szczególnie w przeszłości – wykorzystywanych również w medycynie i farmacji”<sup>1</sup>. Z powyższej definicji można wysnuć wniosek, że *speziari* byli po prostu sprzedawcami wspomnianych substancji<sup>2</sup>. Z czasem asortyment oferowanych przez nich towarów ulegał poszerzeniu. Obok pojedynczych substancji sprzedawanych jako leki proste (łac. *simplicia*) przedstawiciele tego zawodu przygotowywali leki złożone (łac. *composita*), które występowały m.in. w postaci pastylek, wywarów, okładów, maści i innych. Nierzadko *speziari* oferowali znacznie szerszy asortyment, współcześnie zupełnie niekojarzony z aptekarstwem. Ze źródeł wynika, że przedstawiciele tej grupy zawodowej w państwach włoskich w XIV i XV w. handlowali materiałami piśmienniczymi, papierem, różnymi rodzajami barwników, a także woskiem i gotowymi świecami. U schyłku średniowiecza *speziari* sprzedawali również wyrabiane przez siebie różne rodzaje słodczy, których historia rozpoczęła się w omawianym okresie<sup>3</sup>.

W tym miejscu można się zastanowić nad tym, dlaczego początki historii słodczy warto wiązać właśnie ze zmierzchem wieków średnich. Co wpłynęło na fakt, że produkcją tego rodzaju wyrobów zajmowali się aptekarze? Wreszcie – w jaki sposób wytwarzano słodczy u schyłku wieków średnich? Te pytania wyznaczają kierunek dalszych rozważań.

Aby zmierzyć się z tak sformułowanymi problemami, na wstępie konieczne jest wskazanie charakterystycznych cech średniowiecznego cukiernictwa. Pomocne będzie wyjaśnienie kwestii terminologicznych, których współczesne ujęcie w języku polskim znacząco odbiega od zakresu pojęciowego stosowanego w kręgu języków wernakularnych, a więc tych, które wywodzą się z łaciny.

Zacznijmy od wyjaśnienia, jak należy rozumieć termin „cukiernictwo” w kontekście historycznym. Współcześnie na polskim gruncie na ogół posługujemy się zaledwie tym jednym, generalizującym i niejednoznacznym pojęciem, które zgodnie z definicją zawartą w Encyklopedii PWN oznacza „sztukę wytwarzania słodkich wyrobów spożywczych: cukierków, czekolady, pieczywa cukierniczego trwałego (np. herbatniki, biszkopty) i nietrwałego (np. ciastka, torty)”<sup>4</sup>. Tymczasem w językach romańskich używa się dwóch odrębnych nazw, które zawężają i precyzują zakres pojęciowy. Dla przykładu włoski termin

<sup>1</sup> *Spezie*, Treccani, [on-line:] [<https://www.treccani.it/vocabolario/spezie>] – 4 XII 2019. Tłumaczenie własne, jeśli nie zaznaczono inaczej.

<sup>2</sup> *Speziale*, Treccani, [on-line:] [<https://www.treccani.it/vocabolario/speziale>] – 4 XII 2019; *Speziale2*, Treccani, [on-line:] [<https://www.treccani.it/vocabolario/speziale2>] – 4 XII 2019.

<sup>3</sup> Literatura naukowa dotycząca obszarów i przejawów aktywności włoskich aptekarzy jest stosunkowo obfita. Wśród najbardziej przydatnych publikacji można wymienić: J.-P. Bénédet, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Paris 1999, s. 185-187; idem, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, vol. 1-3, Paris 1996 [thèse de doctorat]; R. Ciasca, *L'arte dei medici e speziali nella storia e nel commercio fiorentino dal sec. XII al sec. XV*, Firenze 1927 [ristampa 1977]; D. Santoro, *Lo speciale siciliano tra continuità e innovazione. Capitoli e costituzioni dal XIV al XVI secolo*, „Mediterranea. Ricerche storiche” 2006, vol. 3, no. 8, s. 469.

<sup>4</sup> *Cukiernictwo*, Encyklopedia PWN, [on-line:] [<http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3888384/cukiernictwo.html>] – 4 XII 2019.

*pasticeria* odnosi się do sfery piekarnictwa i ciastkarstwa<sup>5</sup>, z kolei pojęciem *confetteria* określa się wyrób słodczy, które wytwarza się na bazie cukru<sup>6</sup>. Jak widzimy, druga z przywołanych definicji jednoznacznie wskazuje na konkretne typy wyrobów i ich ścisły związek z podstawowym surowcem wykorzystywanym do ich produkcji. Produktem finalnym są tu słodczy określone jako „małe cukierki składające się ze środkowego rdzenia, takiego jak migdały, pistacje, orzeszki laskowe i inne, pokryte warstwami bardziej lub mniej gęstego cukru, czasem kolorowanego”<sup>7</sup>. To właśnie w odniesieniu do tak zdefiniowanych wyrobów, obok konfitur, owoców kandyzowanych, nugatów i marcepanów, będą na potrzeby tego artykułu używał generalizującego terminu „słodczy”.

Wróćmy zatem do postawionego wcześniej pytania: kiedy rozpoczyna się historia słodczy? Udzielenie odpowiedzi nie jest ani proste, ani jednoznaczne, gdyż proces ten był efektem szeregu zmian rozciągających w czasie.

W zgodnej opinii uczonych początków przemian, które doprowadziły do powstania słodczy, należy doszukiwać się w czasach na pograniczu prehistorii i antyku, a więc w trudnym do bezspornej identyfikacji okresie, kiedy stopniowo udoskonalano metody konserwowania żywności, takie jak np. suszenie owoców i warzyw czy przechowywanie ich w określonych warunkach. Z czasem zaczęto stosować różne substancje konserwujące, w tym wino, ocet i miód. Tego ostatniego najczęściej używano do utrwalania owoców (m.in. jabłek, gruszek, granatów czy pigw) w procesie wysycania, dzięki czemu – w zależności od zastosowanej metody i proporcji miodu i/lub syropu miodowego – uzyskiwano słodkie masy owocowe, konfitury i owoce kandyzowane<sup>8</sup>.

Kolejny istotny etap w dziejach produktów konserwowanych w miodzie wiąże się z zaprobowaniem ich właściwości przez starożytną medycynę. W systemie medycyny Hipokratesa i jego następców z Galenem na czele wymienione produkty uznano za środki lecznicze. Takie podejście do słodkich wyrobów wynikało z upowszechnionej w czasach antyku tzw. teorii humoralnej, która każdej substancji spożywczej przypisywała określone właściwości<sup>9</sup>. W myśl tych założeń produkty zawierające miód (a od średniowiecza

<sup>5</sup> *Pasticeria*, Treccani, [on-line:] [<http://www.treccani.it/vocabolario/pasticceria>] – 4 XII 2019.

<sup>6</sup> *Confetteria*, Treccani, [on-line:] [<http://www.treccani.it/vocabolario/confetteria>] – 4 XII 2019.

<sup>7</sup> *Confetto2*, Treccani, [on-line:] [<https://www.treccani.it/vocabolario/confetto2>] – 4 XII 2019.

<sup>8</sup> J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 209-212; L. Plouvier, *La confiserie européenne au Moyen Âge*, „Medium Aevum Quotidianum” 1988, vol. 13, s. 28; 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 dir. de C. Lambert, Montréal 1992, s. 243-245; eadem, *Jams, Jellies, and Preserves*, Encyclopedia of Food and Culture, [on-line:] [<http://www.encyclopedia.com/doc/1G2-3403400362.html>] – 10 XI 2019; M. Hyman, «*Les menues choses qui ne sont de nécessité*». *Les confitures et la table*, [w:] *Du manuscrit à la table...*, s. 275.

<sup>9</sup> *Kronika medycyny*, oprac. zbiorowe pod kier. M.B. Michalika, Warszawa 1994, s. 54-55; R. Kuhne Brabant, *Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus*, „Médiévales” 1997, vol. 33, s. 60; E. Savage-Smith, *Medycyna*, [w:] *Historia nauki arabskiej*, t. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*,

także cukier) były uważane za suche i gorące. Ich spożywanie było więc uzasadnione o tyle, o ile równoważyły cechy innych produktów żywnościowych, którym z kolei przypisywano właściwości zimne i wilgotne (w tej kategorii znajdowały się np. mięsa zwierząt czy ryb). Osiągnięta w ten sposób równowaga humoralna miała fundamentalne znaczenie dla zdrowia. Jej utrzymanie wymagało jednak uwzględnienia szeregu dodatkowych czynników. Po pierwsze, istotny wpływ na zachowanie równowagi humoralnej miały pory roku. Stąd w zimie zalecano większe spożycie produktów o cechach suchych i gorących niż w czasie lata. Osobnym czynnikiem skłaniającym do przyjmowania większej ilości produktów o tych cechach był wiek biologiczny. Im człowiek starszy, tym więcej winien ich jeść, a im młodszy – tym zalecane spożycie było mniejsze. Jak zatem łatwo wywnioskować, dzieci w świetle zasad teorii humoralnej powinny zupełnie unikać słodczych.

Innymi przesłankami przemawiającymi za przyjmowaniem wyrobów konserwowanych w miodzie (a od czasów średniowiecza także w cukrze) były profilaktyka chorób żołądkowych bądź leczenie dolegliwości gastrycznych. Wynikało to z przekonania, że konfitury, masy owocowe, nugaty oraz marcepany ułatwiają trawienie, dlatego ich spożywanie zalecano zarówno przed posiłkiem, jak i po nim.

Wykorzystywanie miodu i cukru w medycynie wynikało również z walorów smakowych obu substancji. Słodki smak pozwalał bowiem na łagodzenie odczuwania pozostałych smaków, którymi cechowały się rozmaite składniki medykamentów. Dla przykładu, zestawienie miodu z rozmaitymi przyprawami korzennymi sprawiało, że ich smak łagodził, a to ułatwiało przyjmowanie leków<sup>10</sup>.

Począwszy od IX w. w kręgu medycyny świata islamu przepisy na rozmaite medykamenty, w tym te wytwarzane na bazie miodu lub cukru, zaczęto zamieszczać w specjalnych zbiorach, zwanych z arabska *grabaddin*, skupiających receptury na leki złożone (łac. *composita*)<sup>11</sup>. W XI–XII w. praktyka tworzenia tego typu zbiorów pojawiła się również na obszarach łacińskiej Europy Zachodniej, głównie dzięki działalności dwóch ośrodków translatorskich: w Toledo na Półwyspie Iberyjskim i w Salerno na Półwyspie Apenińskim. W pierwszym najsłynniejszym tłumaczem był Gerard z Cremony, w drugim – Konstantyn Afrykańczyk<sup>12</sup>. Dość szybko przekłady tego typu zbiorów stały się źródłem inspiracji do

---

red. R. Rashed, we współpracy z R. Morelonem, Warszawa 2005, s. 171; Z. Gajda, *Do historii medycyny wprowadzenie*, Kraków 2011, s. 106–108.

<sup>10</sup> L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 28–29; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 246–248.

<sup>11</sup> Eadem, *La confiserie...*, s. 35–36; eadem, *L'introduction du sucre en pharmacie*, „Revue d'Histoire de la Pharmacie” 1999, no. 322, s. 200; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 251–252; 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, vol. 55, s. 31–34; M. Ouerfelli, *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans la Méditerranée médiévale*, Leiden–Boston 2008, s. 512, *The Medieval Mediterranean*; E. Savage-Smith, *op. cit.*, s. 181–187.

<sup>12</sup> J.-P. Bénézet, *op. cit.*, s. 96–109; L. Cifuentes i Comamala, *La ciència en català a l'edat mitjana i el renaixement*, Barcelona 2006, s. 113; H.C. Silberman, *Un électuaire d'Avicenne ou de la difficulté d'iden-*

tworzenia własnych zestawień. W kręgu kultury łacińskiej określano je mianem *antidotari*. Do najśłynniejszych z nich należą powstałe w ośrodku salerneńskim *Antidotarium magnum*, *Antidotarium Nicolai* czy *Antidotarium* (lub *Grabaddin*) *Mesuae*<sup>13</sup>.

Autor ostatniej z wymienionych prac, podszywający się pod wczesnośredniowiecznego muzułmańskiego uczonego Yuhannę ibn Masawaiha (łac. *Johannes Mesues Damascenus*, ok. 777-857), jako pierwszy umieścił w swym zbiorze osobny rozdział pt. *De canditis*, w którym zebrał przepisy na leki wytwarzane na bazie miodu i cukru. Za Lilianne Plouvier można je podzielić na cztery grupy. Pierwsza to tzw. *electuaria*, czyli powidelka lecznicze, wytwarzane przeważnie z owoców takich jak: jabłka, śliwy, brzoskwinie, gruszki czy pigwy. Drugą grupę tworzą receptury na wyrób wysycanych cukrem owoców kandyzowanych (pigw, brzoskwiń, jablek, gruszek) i skórki z cytryny. W trzeciej znajdują się przetwory owocowe w postaci bardzo gęstych płynów, zwanych ulipkami, a w czwartej – syropy i ekstrakty z soku owocowego<sup>14</sup>.

Przypuszcza się, że najpóźniej w wieku XIII lub na początku następnego stulecia w krajach łacińskiej Europy dokonała się istotna zmiana w podejściu do tego typu słodkich specyfików. Jeden z ówczesnych medyków włoskich Maino de Maineri (1290/1295-1365/1368), znany także jako *Maginus Mediolanensis*, w swoim dziele *Liber Regiminis sanitatis*, spisany w Paryżu w latach 1331-1334, odnotował powszechne w jego czasach zjawisko konsumowania rozmaitych słodkich lekarstw przez ludzi zdrowych, ponadto w oderwaniu od pór roku czy spożywanych posiłków. Stwierdził jednoznacznie, że są one jedzone nie z potrzeby terapeutycznej, lecz z czystego łakomstwa<sup>15</sup>.

Opinia mediolańskiego medyka, choć jednostkowa, może być ważnym sygnałem zainicjowanej wówczas zmiany w postrzeganiu roli niektórych słodkich medykamentów

---

tifier les constituants de médicaments antiques, „Revue d’Histoire de la Pharmacie” 1994, vol. 82, no. 301, s. 132-147; L. Plouvier, *Le «letuaire»...*, s. 254-255; M. Ouerfelli, *op. cit.*, s. 523-525.

<sup>13</sup> P. Dorveaux, *L’Antidotaire Nicolas. Deux traductions françaises de l’Antidotarium Nicolai, l’une de XIV<sup>e</sup> siècle, suivie de quelques recettes de la même époque et d’un glossaire, l’autre de XV<sup>e</sup> siècle, incomplète*, Paris 1896, s. 15-16, 23-24, 26-29; L. Plouvier, *L’introduction...*, s. 206-208; M. Ausécache, *Manuscrits d’antidotaire médiévaux. Quelques exemples du fonds latin de la Bibliothèque nationale de France, „Médiévales”* 2007, no. 52, s. 55-62, 63-66; J.-P. Bénézet, *op. cit.*, s. 109-111; M. Ouerfelli, *op. cit.*, s. 523-524, 527.

<sup>14</sup> L. Plouvier, *La confiserie...*, s. 42-45; eadem, *Le «letuaire»...*, s. 255-256; eadem, *L’introduction...*, s. 209-212; eadem, *Le rôle...*, s. 42-43; M. Ouerfelli, *op. cit.*, s. 530.

<sup>15</sup> Maino de Maineri w 26. rozdziale swej pracy (w trzeciej części), zatytułowanym *De confectionibus et earum usu*, dokonał obszernej charakterystyki słodczy, a przywołaną konstatację zawarł już w pierwszym zdaniu tego rozdziału: „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. [...] Scienum igitur quod homines communiter utuntur in sanitate forum confectionibus magis ad voluntatem quam propter necessitatem [podkr. R.H.]”. M. Maineri, *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 G. Philips, expensis I. Petit, Parisium 1506, fol. XLVIII; M. Palumbo, *Maineri, Maino (Manio)*, „Dizionario Biografico degli Italiani” 2006, vol. 67, [on-line:] [https://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri\\_\(Dizionario\\_Biografico\)](https://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri_(Dizionario_Biografico)) – 10 XI 2019.

wytwarzanych przez ówczesnych aptekarzy. Czy można więc sądzić, że zjawisko, o którym pisał Maino de Maineri, było związane z narodzinami słodyczy w znanym nam obecnie kształcie?

Szukając odpowiedzi na to pytanie, zauważmy, że walory smakowe cukru co najmniej od XIII w. pociągały za sobą wzrost zapotrzebowania na wyroby produkowane na jego bazie. Zjawisko to wystąpiło na obszarach, gdzie cukier był relatywnie łatwo dostępny, a więc na terenach aktywności handlowej głównie Wenecjan, Genuńczyków i Katalończyków, którzy sprowadzali go z Bliskiego Wschodu bądź Cypru, a w XV w. także z Granady, Madery i Wysp Kanaryjskich. Dzięki importowi oraz rozwijaniu plantacji trzciny cukrowej na Sycylii i w Walencji u schyłku średniowiecza wzrastało spożycie cukru i rosło zapotrzebowanie na produkty wytwarzane na jego bazie. W obliczu rozsmakowania się w cukrze zalecenia ówczesnej diety, wynikające z zasad teorii humoralnej, schodziły na dalszy plan, a słodkie leki zmieniały się w... słodycze.

Drugą, niezwykle istotną płaszczyzną przemian, które dokonały się w XIV i XV stuleciu, było pojawienie się nowych okoliczności spożywania niegdysiejszych słodkich medykamentów. Oto bowiem obok uprzednio praktykowanych form jedzenia ich przed posiłkiem i po nim, co, jak zaznaczono powyżej, było uzasadnione przez ówczesną medycynę, pojawiły się zupełnie nowe płaszczyzny, całkowicie niezależne od dotychczas istniejących.

W świetle materiału źródłowego zgromadzonego m.in. przez Claudia Benporata, odnoszącego się do praktyk żywieniowych w XIV i XV w., możemy stwierdzić, że co najmniej od początku XIV stulecia spożywanie słodkich wyrobów ówczesnych aptekarzy wiązało się z konsumpcją wina i miało miejsce podczas świętowania ważnych wydarzeń dla jednostek lub całej wspólnoty, takich jak pasowanie na rycerza bądź objęcie urzędu<sup>16</sup>.

Z czasem coraz częściej jedzono słodycze w formie autonomicznej przekąski bez wiązania ich np. z zaleceniami medyków czy ucztami. Początkowo nawiązywano tym do lekkich posiłków regeneracyjnych spożywanych w środowiskach klasztornych w okresie postu w dobie pełnego średniowiecza, potem zwyczaj ten rozpowszechnił się w kręgach ludzi świeckich jako jedna z form rozrywki i wypełnienia czasu wolnego<sup>17</sup>. Jak można sądzić, proces, który dokonał się pierwotnie na niwie prywatnej, z czasem przeszedł też na płaszczyznę publiczną. Na taki kierunek przemian wskazują liczne wzmianki źródłowe odnoszące się do spożywania słodyczy na gruncie florenckim w pierwszych dekadach XV w.

<sup>16</sup> C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001, s. 35, 126; idem, *Note per la storia dei confetti*, „Appunti di gastronomia” 2005, no. 47, s. 73; R. Hryszko, *Media aeva dulcia. Analiza produkcji i konsumpcji słodyczy w Koronie Aragonii w XIV i XV w.*, Kraków 2013, s. 242-243.

<sup>17</sup> Przykładowo bohaterowie poszczególnych nowel *Dekameronu* Giovanniego Boccaccia, wielokrotnie posilający się winem i słodyczami, na ogół czynili to w ramach rozrywki i wypełnienia czasu wolnego: G. Boccaccio, *Dekameron*, przeł. E. Boyé, Warszawa 1975, s. 30, 45, 48, 88, 171, 227.



I tak w 1418 r. różne rodzaje słodkości, w postaci czerwonych, białych i złożonych cukierków piniowych i 12 tortów marcepanowych (*pinocchiati rossi, bianchi, dorati, 12 torte di marzapane*), ofiarowano papieżowi Marcinowi V (1417-1431) podczas jego wizyty we Florencji<sup>18</sup>. Wzmianki o słodczych w takiej roli znajdujemy też w dzienniku, którego autorem jest Bartolomeo del Corazza. Pod datą 19 czerwca 1429 r. notuje, że 16 pudełek słodczych, drażetki, cukierki piniowe, konfiturę dyniową i cztery torty marcepanowe (*16 scatole di confetti, tregea, pinocchiati e zuchata, 4 torte di marzapane*) ofiarowano przybyłemu do Florencji księciu Salerno, Antoniowi Colonnice, który był krewnym ówczesnego papieża Marcina V<sup>19</sup>. Natomiast w odniesieniu do wydarzeń z 1434 r. Corazza pisze, że słodczykami byli podejmowani kardynałowie przybywający do Florencji<sup>20</sup>. Jak można sądzić, w tym ostatnim wypadku słodczyce zostały skonsumowane w ramach przyjęcia.

Świadectwa źródłowe z kręgu florenckiego pozwalają nam uchwycić jeszcze jedną rolę słodczych. Otóż w nieznanym bliżej okresie, na przełomie XIV i XV w. lub w pierwszych dwóch dekadach XV stulecia, spożywanie słodczych zaczęło wiązać z balami i turniejami. Zgodnie z przekazem tego rodzaju sytuacja miała miejsce w lutym 1420 r.<sup>21</sup> Opisany zwyczaj publicznego świętowania kultywowano również w późniejszych latach. Władze florenckie wydawały uroczyste bale, podczas których serwowano słodczyce, także przy okazji wizyt prominentnych gości.

Jak podaje w swoim dzienniku Francesco di Tommaso Giovane, w październiku 1435 r. władze miejskie, fetując przybycie do Florencji słynnego wówczas kondotiera Francesca Sforzy, planowały zorganizować na Piazza della Signora bal, na który kupiono sporą ilość słodczych<sup>22</sup>. Niestety padający deszcz skutecznie uniemożliwił organizację przedsięwzięcia w przewidzianym terminie (13 października 1435 r.), a Bartolomeo del Corazza nie zanotował, czy i kiedy skonsumowano słodczyce zakupione na tę uroczystość<sup>23</sup>. Warto wspomnieć, że zwyczaj spożywania słodczych w trakcie balów i turniejów w stolicy Toskanii był kontynuowany również w późniejszym czasie<sup>24</sup>.

<sup>18</sup> C. Benporat, *La „collatione”. Una nuova forma conviviale*, „Appunti di gastronomia” 2007, no. 52, s. 48-49.

<sup>19</sup> B. del Corazza, *Diario fiorentino di Bartolomeo di Michele del Corazza: anni 1405-1438*, „Archivio Storico Italiano” 1894, serie V, vol. 14, no. 196, s. 281.

<sup>20</sup> *Ibidem*, s. 288.

<sup>21</sup> *Ibidem*, s. 276.

<sup>22</sup> Francesco di Tommaso Giovane notuje: „Pagano loro alle spese del Commune per lo stecato fior. 10, e libbre 245 di pinocchiati orientali e dori e fiaschi 90 di trebbiano e tutte spese di portalovi e altre cose necessarie”. Niniejszą informację przytacza wydawca dzieła Bartolomea del Corazza, Giuseppe Odoardo Corazzini; zob. *ibidem*, s. 290, przyp. 3.

<sup>23</sup> *Ibidem*, s. 286.

<sup>24</sup> Szczegółowych informacji dostarcza nam anonimowy poemat pt. *Terze rime in lode di Cosimo de' Medici e de' figliuoli e dell'onoranza fatta l'anno 1459 al figliuolo del duca di Milano e al Papa nella loro venuta a Fi-*

W 1433 r. w okolicach Florencji znalazł się orszak Zygmunta Luksemburskiego, który zmierzał na koronację cesarską do Rzymu. Jak zaznaczył Vespasiano da Bisticci, przyszły cesarz skierował swoich posłów do miasta nad Arno. Zostali przyjęci z wielką pompą, a z okazji ich przybycia urządzono publiczny bal, w którym wzięła udział miejscowa młodzież. Elementem świętowania stała się *una bellissima collezione*, która nastąpiła bezpośrednio po tańcach<sup>25</sup>.

Choć przytoczone powyżej przykłady odnoszą się tylko do kręgu florenckiego, dowodzą, że w pierwszych dekadach XV stulecia stopniowo urozmaicano kontekst spożywania słodczy. Stanowią też świadectwo powiązania konsumpcji słodczy z podniosłymi chwilami w życiu jednostek i zbiorowości. Zostały one otoczone nimbem wyjątkowości, a ich serwowanie stało się instrumentem służącym do podkreślania uroczystego czy ludycznego charakteru danego wydarzenia.

Nie był to jedyny przejaw zmian, jakie w podejściu do spożywania słodczy obserwowano w państwach włoskich. I tak w Królestwie Neapolu serwowanie słodczy w roli uroczystej przekąski zwanej *colazione* stało się w rękach Alfonsa V Wspaniałomyślnego instrumentem propagandy politycznej w dobie jego walki o tron neapolitański. Było praktykowane również po 1442 r., a więc już po tym, jak przejął władzę<sup>26</sup>. Uroczysta i propagandowa rola słodkiej przekąski, ukształtowana przez króla Korony Aragonii i Neapolu, została skopiowana i rozpropagowana przez pozostałych władców wczesnorenesansowych państw włoskich. Dowodzą tego liczne wzmianki źródłowe pieczołowicie zebrane przez Claudia Benporata, które dotyczą m.in. Florencji, Mediolanu, Wenecji i Rzymu<sup>27</sup>.

Dla przykładu, podczas zaślubin Constanza, jednego z przedstawicieli potężnego rodu Sforzów, z Camillą d'Aragona, które odbyły się w Pesaro na przełomie maja i czerwca 1475 r., podczas *colazione* w uroczystym pochodzie wnoszono rozmaite kompozycje przestrzenne wykonane z masy cukrowej. Jedną z nich była góra niesiona przez trzy *dami-gelle* będące personifikacjami Gramatyki, Retoryki i Astrologii. Na szczycie góry miejscowi *speziari* umieścili figurki z cukru przedstawiające Apolla w otoczeniu tańczących muz, a poniżej grupę 20 poetów greckich i łacińskich z cukrowymi księgami w dłoniach. Również jeden z wozów triumfalnych, który ciągnęły woły, został w całości wykonany z masy cukrowej. Zachowany anonimowy opis uroczystości nie podaje, jakie rozmiary miały te

---

renze. Zob. *The Florentine Celebrations of 1459*, transl. N. Newbiggin, „Letteratura italiana antica” 2011, vol. 12, s. 92, 101-103.

<sup>25</sup> „Ballato per lungo spazio, fu ordinata una bellissima collezione, e fuori dell'ordine di portare le collezioni in simili feste”. V. da Bisticci, *Vite di uomini illustri del secolo XV*, Firenze 1859, s. 541-542.

<sup>26</sup> Szerzej wkład Alfonsa V Wspaniałomyślnego został omówiony w artykułach piszącego te słowa, zob. R. Hryszko, *The Sweet War, or How Military Campaigns of Alfonso V of Aragon Affected the Eating Habits in Early to Mid-15<sup>th</sup> Century*, „Perspektywy Kultury” 2019, t. 26, nr 3, s. 135-159; idem, *Wkład Alfonsa V Wspaniałomyślnego w upowszechnienie katalońskich zwyczajów kulinarnych w Królestwie Neapolu w XV wieku*, „Studia Iberystyczne” 2021, vol. 20, s. 5-33.

<sup>27</sup> C. Benporat, *La „collatione”* ..., s. 45-58.



kompozycje, wszelako można przypuszczać, że ich forma musiała być na tyle duża, by swobodnie mogli je podziwiać wszyscy zaproszeni na wesele<sup>28</sup>.

Organizowanie przez władców włoskich wystawnych uczt, na których nie tylko oferowano różne rodzaje słodczy, lecz także prezentowano rozmaite wyrafinowane kompozycje cukrowe mające olśnić uczestników uroczystości, rodzi pytania zarówno o wykonawców tych spektakularnych słodkości, jak i o sposób ich wykonywania.

Źródła zawierające opisy uczt na ogół niezwykle sumarycznie odnoszą się do interesującej nas kwestii. Autorzy relacji, niejednokrotnie przybierających charakter propagandowo-komemoratywny, koncentrowali uwagę raczej na przebiegu danej uroczystości i związanych z nią szczegółach, w tym na rodzajach spożywanych słodczy niż na wytwórcach. Mimo to zdarzają się przekazy, których autorzy podawali ich imiona ze wskazaniem, że byli to właśnie *speziari* (aptekarze)<sup>29</sup>.

Jednym z najważniejszych piętnastowiecznych źródeł odnoszących się do organizacji pracy aptekarzy był zbiór wydany w Bolonii w 1488 r., opatrzone tytułem *Compendium aromatariorum*<sup>30</sup>. Jego autor, Saladyn z Ascoli, był nadwornym medykiem księcia Tarentu, Giovanniego Antonia del Balzo Orsiniego. W swojej pracy zebrał w formie pytań i odpowiedzi dotychczasową wiedzę związaną z wykonywaniem zawodu aptekarza na różnych etapach kariery zawodowej i na rozmaitych płaszczyznach działalności. Podkreślał przy tym potrzebę nieustannego dokształcania się aptekarzy na podstawie ustalonego kanonu literatury farmaceutycznej. W jego ocenie miało to zaradzić ignorancji, która pośrednio mogła zaszkodzić lekarzom i osłabić ich autorytet. W *Compendium aromatariorum*, niewątpliwie bazując na własnym doświadczeniu, opisał sposoby i formy zastosowania cukru, niestety niewiele miejsca poświęcił kwestiom związanym z wytwarzaniem słodczy. Ograniczył się jedynie do ogólnych wskazań, kiedy i jak należy sporządzać słodkie medykamenty na bazie miodu i cukru, zalecając, by przyprawy i inne ingrediencje dodawać na końcu procesu gotowania, by nie uległy zniszczeniu i nie straciły swych leczniczych zalet. Podał też ogólną uwagę, że konfekty na bazie miodu najlepiej przygotowywać w zimie, ich odpowiedniki na bazie cukru zaś – w lecie. Saladyn z Ascoli właściwy moment na przyrządzanie poszczególnych typów słodczy uzależniał od pory roku: konfekty o stałej konsystencji miały być dłużej gotowane w zimie, krócej zaś – w lecie. Jego zdaniem takie właśnie

<sup>28</sup> Idem, *Decori, castelli e statue di zuccharo sulla scena conviviale italiana*, „Appunti di gastronomia” 1999, no. 30, s. 44.

<sup>29</sup> Dla przykładu, w 1452 r. miejscowy *speziare* Franceschino da Zenaro, służący na dworze d’Estów, przygotował 2600 pudełek z różnymi rodzajami słodczy, które zostały ofiarowane orszakowi cesarza Fryderyka III (1452-1493) zmierzającego na koronację cesarską do Rzymu. Zob. A. Cougnet, *L’evoluzione dell’arte dulciaria in Italia*, [w:] G. Ciocca, *Il pasticciere e confettiere moderno*, Milano 1923, s. LIV.

<sup>30</sup> S.F. d’Ascoli, *Compendium aromatariorum* (ca. 1450), A.R. de Tudela, *El compendio de los boticarios (1515). A Compendium for Apothecaries*, „Romance Philology. Romania Mediterranea IV” 2017, vol. 71, no. 1.

postępowanie, szanujące zalecenia wynikające z zachowania zasad teorii humoralnej, miało istotny wpływ na skuteczność wyrobu finalnego<sup>31</sup>.

Cztery lata później, tj. 15 lutego 1492 r., w jednej z oficyn drukarskich w Turynie ukażała się praca zatytułowana *Lumen apothecariorum*. Jej autor, określany jako Quirico de Augustis<sup>32</sup>, był medykiem i aptekarzem-*speziare* związanym z dworem książąt Sabaudii. W swoim dziele zebrał 308 receptur farmaceutycznych na różnego typu medykamenty. Nie byłoby w tym nic dziwnego, gdyby nie fakt, że jeden z 15 rozdziałów, na jakie podzielił pracę, Augustis opatrzył tytułem *De artificium zuchari* (pol. *O sztuce cukrowej*)<sup>33</sup>. We wzmiankowanym rozdziale autor zgromadził 31 przepisów, wśród których można wyodrębnić 25 receptur na słodczyce z cukru i innych składników oraz sześć porad dotyczących tego, w jaki sposób barwić cukier, by uzyskać określony kolor.

Owe przepisy można podzielić na kilka grup. Na pierwszą składają się wskazania dotyczące przyrządzania słodczych powlekanych masą cukrową. Znajdujemy w niej receptury na twarde cukierki kolendrowe (nr 1), cukierki tego samego typu, lecz o szorstkiej powierzchni (nr 2), kandyzowany cynamon (nr 3), migdały (nr 4), goździki (nr 6), ziarna anyżu (nr 7), orzeszki piniowe (nr 8) i laskowe (nr 9) oraz cukierki piżmowe (nr 10). Dość przypadkowa w tym kontekście wydaje się receptura na kandyzowane pomarańcze (nr 5)<sup>34</sup>.

Z wyjątkiem tego ostatniego produktu metody wytwarzania wymienionych słodczych są dość zbieżne i zasadniczo sprowadzają się do dwóch etapów. Pierwszy polega na poddaniu głównego składnika obróbce termicznej (zaprażaniu), drugi na pokrywaniu go kolejnymi warstwami masy cukrowej (opcjonalnie zalecane jest kandyzowanie). Rezultatem tych czynności jest uzyskanie cukierków powlekanych masą cukrową<sup>35</sup>.

W dalszej części omawianego zbioru znajdujemy przepisy na słodkie produkty cukrowe o gęstej lub zgoła twardej konsystencji. Należą do nich: nugat z orzeszków piniowych

<sup>31</sup> L. Moulinier-Brogi, *Saladino da Ascoli (Saladino Ferro)*, „Dizionario Biografico degli Italiani” 2017, vol. 89, [on-line:] [https://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli\_%28Dizionario-Biografico%29] – 4 XII 2019; S. F. d’Ascoli, *op. cit.*, s. 97, pt. 1.19.6; s. 99, pt. 1.20.1, 1.20.2.

<sup>32</sup> Dzięki ustaleniom niemieckiego historyka farmacji Hugona Michaela Wolfa wiemy, że autor w rzeczywistości nazywał się Domenico, a widniejące na kartach imię Quirico to pseudonim.

<sup>33</sup> Q. de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492. Tytuły rozdziałów to kolejno: 1. *De confectionibus aromaticis* (O aromatycznych konfektach), fol. IIr-Vv; 2. *De electuariis amaris* (O gorzkich elekwarzach-powidelkach), fol. Vv-XIv; 3. *De medicinis solutivis* (O lekach rozpuszczalnych / O roztworach), fol. Xiv-XVIIv; 4. *De trociscis* (O trocizkach-kołaczkach), fol. XVIIv-XXv; 5. *De pulveribus* (O proszkach), fol. XXv-XXIv; 6. *De loch* (O lizakach), fol. XXIv-XXIIv; 7. *De syrupis* (O syropach), fol. XXIIv-XXVIIv; 8. *De unguentis* (O maściach), fol. XXVIIv-XXXv; 9. *De emplastris* (O plastrach / O okładach), fol. XXXv-XXXIr; 10. *De cerotis* (O okładach woskowych), fol. XXXIr-XXXIIv; 11. *De oleis* (O olejkach), fol. XXXIv-XXXIVv; 12. *De artificio cere* (O sztuce woskowej), fol. XXXIVv-XXXVr; 13. *De artificio zuchari* (O sztuce cukrowej), fol. XXXVr-XXXVIIr; 14. *De coctione* (O odważaniu), fol. XXXVIIr-XXXVIIv; 15. *De trituratione* (O ucieraniu), fol. XXXVIIv-XXXVIIIr.

<sup>34</sup> *Ibidem*, fol. XXXVv-XXXVIr.

<sup>35</sup> *Ibidem*.

(nr 11), białe morselki (nr 12), konfitura imbirowa (nr 13), a także paluszki cukrowe (nr 15) i ich odmiany zwane *manus Christi* z wodą różaną (nr 16), wodą fiołkową (nr 17), perłami (nr 18) i kawałkami kamieni szlachetnych (nr 19). Do tej grupy zaliczymy też rodzaj marcepanu zwany *savonia* (nr 20). Osobne miejsce zajmują porady, jak nadać masie cukrowej określony kształt, w tym wypadku zwierząt i owoców (nr 14)<sup>36</sup>.

Trzecią grupę stanowią krótkie, na ogół jednozdaniowe wskazania dotyczące zasad barwienia masy cukrowej na określony kolor, odpowiednio: czerwony, zielony, niebieski/czarny, błękitny, turkusowy i morelowy (nr 21-26)<sup>37</sup>.

Bezpośrednio po nich autor zamieścił trzy przepisy na marcepany (nr 27) i wskazania dotyczące przyrządzania cukru różanego, fiołkowego i innych (nr 28)<sup>38</sup>.

Całość zamykają receptury na wyroby żelujące, takie jak galaretka pigwowa (nr 29), konfitura czy galaretka z kwaśnych wiśni (nr 29-30)<sup>39</sup>.

Z wyjątkiem wskazań dotyczących barwienia cukru każdy z 24 przepisów składa się z dwóch odrębnych części. Pierwsza obejmuje krótką charakterystykę czynności związanych z wytwarzaniem określonego rodzaju wyrobu, natomiast druga to komentarz do niej, najczęściej zawierający uwagi autora wynikające z jego osobistego doświadczenia.

Czego dowiadujemy się z informacji zawartych w tej części przepisów? Po pierwsze, uwagi autora dotyczą najczęściej jakości, ilości bądź rodzaju użytych składników (nr 3, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 18, 27, 28) oraz cukru (nr 2, 15, 29). Po wtóre, stanowią komentarz do czynności wymienionych we wcześniejszej części receptury, tym samym doprecyzowują zasady wyrobu danego produktu (nr 1, 4, 5, 8, 9, 10, 16, 17, 27, 29, 31). Zamieszczone przez autora uwagi mają charakter wartościujący bądź oceniający dany produkt (nr 13, 27, 30), dotyczą rodzaju używanych narzędzi (nr 6), źródła ognia (nr 10) lub miejsca, gdzie dany produkt jest szczególnie popularny albo pozostaje nieznanym (nr 1, 13, 20).

W świetle informacji zawartych w tej części przepisów na słodycze autor jawi nam się jako bystry obserwator, doświadczony praktyk, a nade wszystko jako jednostka krytycznie ustosunkowana do praktykowanych przez *speziari* zasad wyrobu słodkich produktów. Jego dzieło ma kapitalne znaczenie dla bliższego poznania zarówno procesu wyrobu słodczy, jak i samego warsztatu doświadczanego praktyka.

Niestety praca Quirica de Augustisa nie znalazła należnego miejsca w dotychczasowej literaturze przedmiotu, która jak dotąd bazowała na kompilacji autorstwa Paula Suarda zatytułowanej *Thesaurus apothecariorum*. Warto podkreślić, że praca Suarda ukazała się w Mediolanie cztery lata po wydaniu *Lumen apothecariorum*, opus magnum piemontckiego medyka i aptekarza. To jego dzieło jest zatem najwcześniejszym chronologicznie

<sup>36</sup> *Ibidem*, fol. XXXVIr-XXXVIv.

<sup>37</sup> *Ibidem*, fol. XXXVIv.

<sup>38</sup> *Ibidem*.

<sup>39</sup> *Ibidem*, fol. XXXVIv-XXXVIIr.

zbiorem przepisów na słodkie wyroby, których przeznaczenie wyraźnie wykracza poza sferę leczniczą. Na podkreślenie zasługuje również fakt, że zostały one zebrane w osobnym rozdziale, co samo w sobie sprawia, że ta część zbioru *Lumen apothecariorum* jest ze wszech miar nowatorska. Kolejnym novum w stosunku do wcześniejszej praktyki jest też tytuł rozdziału zawierającego wspomniane receptury. Z jednej strony określenie tej sfery produkcji aptekarskiej mianem *artificium zuchari* na gruncie piśmiennictwa farmaceutycznego stanowi dowód odejścia od dotychczasowego podziału słodkich medykamentów wytwarzanych na bazie miodu i/lub cukru na cztery grupy: *electuaria dulcia*, tj. elekwarze (słodkie powidelka), owoce kandyzowane, ulipki i soki. Z drugiej strony w dotychczasowym piśmiennictwie aptekarskim pozycja ta stanowi najstarsze chronologicznie świadectwo uznania charakteru przemian postrzegania części słodkich medykamentów i uznania ich za słodyczne.

Quirico de Augustis, niezależnie od praktyki dotychczasowej nomenklatury ugruntowanej w piśmiennictwie farmaceutycznym, jako pierwszy wskazał wspólny mianownik łączący 31 wymienionych wyżej przepisów – to sposób obróbki cukru i jego przetworów. W tym względzie analiza receptur zamieszczonych w zbiorze Augustisa nie pozostawia najmniejszych wątpliwości, że mamy do czynienia nie ze słodkimi medykamentami, lecz z kompozycjami spożywanymi dla przyjemności zarówno na gruncie prywatnym, jak i podczas uroczystości o charakterze publicznym. Bez wątpienia jest to spora część słodyczy, których nazwy pojawiają się w rozmaitych źródłach opisowych z epoki.

\* \* \*

Z powyższych rozważań płynie kilka zasadniczych wniosków. Po pierwsze, dostęp do rozmaitych przypraw korzennych, owoców, warzyw i miodu, a nade wszystko – do cukru, zarówno w państwach włoskich, jak i na obszarach Półwyspu Iberyjskiego sprawił, że miejscowi sprzedawcy słodyczy mieli zapewnioną niezbędną bazę surowcową. Opierając się na niej, wytwarzali rozmaite mieszaniny owych surowców w formie leków złożonych występujących w różnych postaciach.

Z czasem, gdy ich działalność przybrała wymiar korporacyjny i była wyznaczona przez normy prawne zawarte w statutach cechowych bądź w prawodawstwie państwowym, ramy działalności przedstawicieli interesującej nas grupy zawodowej zostały określone przez odrębne normy jakościowe. Oddzielnym czynnikiem warunkującym dostęp do wykonywania zawodu był określony poziom wiedzy zawodowej i nabytego doświadczenia. Interesująca nas grupa zawodowa czerpała wiedzę z literatury medyczno-farmaceutycznej, w której istotną rolę odgrywały zbiory receptur na leki złożone zwane *antidotari*. Na gruncie łacińskiej Europy jedną z takich pozycji było *Antidotarium Mesue*, w którym znajdujemy leki na bazie miodu i/lub cukru. Niejednokrotnie w tego typu specyfikach łączono kilka, a czasem kilkanaście składników, co, jak wierzono, miało zapewnić większą skuteczność terapii.

Wytwórcy rozmaitych medykamentów, posiadający wiedzę z zakresu farmakognozji, w odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie na słodkie specyfiki mogli podejmować próby tworzenia własnych kompozycji o zredukowanym składzie, ograniczonym do komponentu głównego (przypraw korzennych, owoców, warzyw, migdałów czy orzechów, uzupełnianych ewentualnie pojedynczymi składnikami dodatkowymi), który był poddawany obróbce termicznej wraz z miodem i/lub cukrem. O efektach ich działań informują nas rozmaite czternasto- i piętnastowieczne źródła opisowe, niekiedy w pieczołowity sposób wymieniające typy i rodzaje słodkich wyrobów aptekarskich spożywanych na ucztach.

Zasady ich wyrobu w postaci usystematyzowanego zbioru przepisów na wytwarzanie cukierków, owoców kandyzowanych, konfitur, marcepanów i galaretek owocowych, wskazówki dotyczące postępowania podczas produkcji plastycznej masy cukrowej, której można było nadawać określone kształty, oraz sposoby barwienia cukru znajdujemy w jednym z rozdziałów pracy Quirica de Augustisa pt. *Lumen apothecariorum*, wydanej w Turynie na początku 1492 r. Jak można sądzić, wspomniany zbiór stanowi wypadkową wiedzy i doświadczenia praktykującego lekarza i aptekarza. Powstał na bazie tradycji wcześniejszego piśmiennictwa farmaceutycznego, lecz poddanego krytycznemu oglądowi opartemu na doświadczeniu i osobistej praktyce aptekarskiej.

Po wtóre, okoliczności i kontekst konsumpcji słodkich wyrobów aptekarskich wyraźnie wskazują, że w dobie późnego średniowiecza, obok przypisywanych im właściwości leczniczych, określanych przez zasady tzw. teorii humoralnej, ta gałąź wytwórczości *speziarii* zaczęła się cieszyć coraz większą popularnością. Przypuszczalnie był to efekt odkrycia nowych walorów smakowych zapewnianych przez cukier oraz produkty powstałe na jego bazie (przetwory owocowe, produkty kandyzowane, marcepany, nugaty, galaretki). W ten właśnie sposób słodkie leki, stosowane najczęściej w wypadku schorzeń żołądkowych i sercowych, zaczęto spożywać w nadmiarze. Ponadto ich spożycie współ z konsumpcją wina powiązano z różnymi formami spędzania wolnego czasu, takimi jak zabawy, turnieje czy tańce. W ten sposób wytwarzane przez aptekarzy słodkie specyfiki weszły do rytuału różnego typu uroczystości, najpierw na niwie prywatnej, z czasem też publicznej. Od przełomu XIV i XV w. stały się instrumentem ostentacji bogactwa i jednym z wyznaczników zajmowanej pozycji społecznej.

Po trzecie, zarysowane powyżej procesy związane ze zmianą roli i miejsca słodkich wyrobów aptekarzy sprawiły, że stały się one słodyczami, a więc produktami, których wytwarzanie jest domeną współczesnego cukiernictwa. Zarówno u schyłku średniowiecza, jak i u progu czasów nowożytnych wyrobem tego typu produktów zajmowali się aptekarze, co wynikało z dotychczasowego charakteru ich pracy, ugruntowanego dostępu do używanych komponentów, a nade wszystko z popytu i zainteresowania ze strony coraz szerszego kręgu odbiorców. Wymienione czynniki sprawiły, że począwszy od XVI w. wytwarzanie słodyczy zaczęło wychodzić poza sferę aptekarstwa, stając się domeną wyspecjalizowanych cukierników. Ale to już inna historia...

## BIBLIOGRAFIA

- André J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961.
- Ascoli S.F. d', *Compendium aromatariorum* (ca. 1450), A.R. de Tudela, *El compendio de los botica-rios* (1515). *A Compendium for Apothecaries*, „Romance Philology. Romania Mediterranea IV” 2017, vol. 71, no. 1.
- Augustis Q. de, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492.
- Ausécache M., *Manuscrits d'antidotaire médiévaux. Quelques exemples du fonds latin de la Bibliothèque nationale de France*, „Médiévales” 2007, no. 52, s. 55-74, <https://doi.org/10.4000/medievaes.2283>.
- Bénézet J.-P., *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, vol. 1-3, Paris 1996 [thèse de doctorat].
- Bénézet J.-P., *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Paris 1999.
- Benporat C., *Decorì, castelli e statue di zucchero sulla scena conviviale italiana*, „Appunti di gastronomia” 1999, no. 30, s. 42-67.
- 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, no. 52, s. 45-58.
- Benporat C., *Note per la storia dei confetti*, „Appunti di gastronomia” 2005, no. 47, s. 71-89.
- Bisticci V. da, *Vite di uomini illustri del secolo XV*, Firenze 1859.
- Boccaccio G., *Dekameron*, przeł. E. Boyé, Warszawa 1975.
- Ciasca R., *L'arte dei medici e speziali nella storia e nel commercio fiorentino dal sec. XII al XV*, Firenze 1927 [ristampa 1977].
- Cifuentes i Comamala L., *La ciència en català a l'edat mitjana i el renaixement*, Barcelona 2006.
- Confetteria*, Treccani, [on-line:] [<http://www.treccani.it/vocabolario/confetteria>] – 4 XII 2019.
- Confetto2*, Treccani, [on-line:] [<https://www.treccani.it/vocabolario/confetto2>] – 4 XII 2019.
- Corazza B. del, *Diario fiorentino di Bartolomeo di Michele del Corazza: anni 1405-1438*, „Archivio Storico Italiano” 1894, serie V, vol. 14, no. 196, s. 233-298.
- Cougnat A., *L'évolution dell'arte dolciaria in Italia*, [w:] G. Ciocca, *Il pasticcere e confettiere moderno*, Milano 1923, s. XIX-LX.
- Cukiernictwo*, Encyklopedia PWN, [on-line:] [<http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3888384/cukier-nictwo.html>] – 4 XII 2019.
- Dorveaux P., *L'Antidotaire Nicolas. Deux traductions françaises de l'Antidotarium Nicolai, l'une du XIV<sup>e</sup> siècle, suivie de quelques recettes de la même époque et d'un glossaire, l'autre de XV<sup>e</sup> siècle, incomplète*, Paris 1896.
- Gajda Z., *Do historii medycyny wprowadzenie*, Kraków 2011.
- Hryszko R., *Media aeva dulcia. Analiza produkcji i konsumpcji słodczy w Koronie Aragonii w XIV i XV w.*, Kraków 2013.
- Hryszko R., *The Sweet War, or How Military Campaigns of Alfonso V of Aragon Affected the Eating Habits in Early to Mid-15<sup>th</sup> Century*, „Perspektywy Kultury” 2019, t. 26, nr 3, s. 135-159, <https://doi.org/10.35765/pk.2019.2603.11>.
- Hryszko R., *Wkład Alfonsa V Wspaniałomyślnego w upowszechnienie katalońskich zwyczajów kulinarnych w Królestwie Neapolu w XV wieku*, „Studia Iberystyczne” 2021, vol. 20, s. 5-33, <https://doi.org/10.12797/SI.20.2021.20.01>.



- Hyman M., «*Les menues choses qui ne sont de nécessité*». *Les confitures et la table*, [w:] *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la dir. de C. Lambert, Montréal 1992, s. 273-283.
- Kronika medycyny, oprac. zbiorowe pod kier. M.B. Michalika, Warszawa 1994.
- Kuhne Brabant R., *Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus*, „Médiévales” 1997, vol. 33, s. 55-67.
- Maineri M., *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 G. Philips, expensis I. Petit, Parisium 1506.
- Moulinier-Brogi L., *Saladino da Ascoli (Saladino Ferro)*, „Dizionario Biografico degli Italiani” 2017, vol. 89, [on-line:] [[https://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli\\_%28Dizionario-Biografico%29](https://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli_%28Dizionario-Biografico%29)] – 4 XII 2019.
- Ouerfelli M., *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans la Méditerranée médiévale*, Leiden–Boston 2008, *The Medieval Mediterranean*, <https://doi.org/10.1163/ej.9789004163102.i-825>.
- Palumbo M., *Maineri, Maino (Manio)*, „Dizionario Biografico degli Italiani” 2006, vol. 67, [on-line:] [[https://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri\\_\(Dizionario\\_Biografico\)](https://www.treccani.it/enciclopedia/maino-maineri_(Dizionario_Biografico))] – 10 XI 2019.
- Pasticceria*, Treccani, [on-line:] [<http://www.treccani.it/vocabolario/pasticceria>] – 4 XII 2019.
- Plouvier L., *Jams, Jellies, and Preserves*, *Encyclopedia of Food and Culture*, [on-line:] [<http://www.encyclopedia.com/doc/1G2-3403400362.html>] – 10 XI 2019.
- Plouvier L., *L'introduction du sucre en pharmacie*, „Revue d'Histoire de la Pharmacie” 1999, no. 322, s. 199-216, <https://doi.org/10.3406/pharm.1999.4740>.
- Plouvier L., *La confiserie européenne au Moyen Âge*, „Medium 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 dir. 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, vol. 55, s. 30-47, <https://doi.org/10.3406/horma.2006.2373>.
- Santoro D., *Lo speciale siciliano tra continuità e innovazione. Capitoli e costituzioni dal XIV al XVI secolo*, „Mediterranea. Ricerche storiche” 2006, vol. 3, no. 8, s. 465-484.
- Savage-Smith E., *Medycyna*, [w:] *Historia nauki arabskiej*, t. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*, red. R. Rashed, we współpracy z R. Morelonem, przeł. J. Kozłowska, K. Pachniak, Warszawa 2005, s. 161-221.
- Silberman H.C., *Un électuaire d'Avicenne ou de la difficulté d'identifier les constituants de médicaments antiques*, „Revue d'Histoire de la Pharmacie” 1994, vol. 82, no. 301, s. 132-147, <https://doi.org/10.3406/pharm.1994.3835>.
- Speciale*, Treccani, [on-line:] [<https://www.treccani.it/vocabolario/speciale>] – 4 XII 2019.
- Speciale2*, Treccani, [on-line:] [<https://www.treccani.it/vocabolario/speciale2>] – 4 XII 2019.
- Spezie*, Treccani, [on-line:] [<https://www.treccani.it/vocabolario/spezie>] – 4 XII 2019.
- The Florentine Celebrations of 1459*, transl. N. Newbiggin, „Letteratura italiana antica” 2011, vol. 12, s. 17-135.