

**Rafał Hryszko**<http://orcid.org/0000-0003-2034-8947>

Uniwersytet Jagielloński

rafal.hryszko@uj.edu.pl

DOI: 10.35765/pk.2021.3504.16

---

*Lumen apothecariorum* Quirica (Domenica) de Augustis  
jako źródło do historii wczesnorennesansowego  
cukiernictwa włoskiego

---

## STRESZCZENIE

W lepszym poznaniu dawnego cukiernictwa niezwykle istotną rolę odgrywają przepisy na słodczy. Zważywszy na fakt, że ta sfera wytwarzania słodkich wyrobów przez długie wieki była związana aptekarstwem, konieczne jest sięgnięcie do źródeł farmaceutycznych. Do mniej rozpoznanych przez naukę należy praca piemonckiego lekarza i aptekarza Domenica (Quirica) de Augustis, pt. *Lumen apothecariorum*, wydana drukiem w Turynie w 1492 r.

Biorąc pod uwagę fakt, że już w dobie późnego średniowiecza wytwarzaniem słodczy zajmowali się aptekarze (zwani z włoska *speziari*), Domenico (Quirico) de Augustis, jako praktykujący lekarz i aptekarz w jednej osobie, nie tylko zebrał wiedzę swoich poprzedników, lecz również podzielił się swoim własnym doświadczeniem praktycznym. Co więcej w swojej pracy *Lumen apothecariorum* jako pierwszy wyodrębnił dziedzinę wytwarzania słodczy, a zebrane receptury na poszczególne rodzaje zawarł w osobnym rozdziale, który opatrzył tytułem *De artificio zucchari*. Wśród 31 receptur znajdujemy przepisy na różne rodzaje cukierków, owoców kandyzowanych, konfitur, marcepanów i galaretek. Osobne miejsce zajmują szczegółowe wskazania dotyczące barwienia cukru na określone kolory, jak i zasady nadawania masie cukrowej określonych kształtów, np. ludzi, zwierząt i przedmiotów.

Niniejsza farmakopea wznawiana wielokrotnie na przełomie XV i XVI w., jak i w stuleciach późniejszych, stała się jednym z podstawnych źródeł wiedzy aptekarzy w dobie nowożytnej w dziedzinie zarówno wytwarzania leków, jak i produkcji słodczy.

**SŁOWA KLUCZE:** Domenico (Quirico) de Augustis, *Lumen apothecariorum*, *De artificio zucchari*, słodczy, XV w.

## ABSTRACT

*Lumen Apothecariorum Domenica (Quirica) De Augustis* as a Source for the History of Early Renaissance Italian Confectionery

Recipes for sweets play an important role in a better understanding of old confectionery. Given the fact that sweet making had been linked to pharmacy for many centuries, it is necessary to refer to pharmaceutical sources in its analyses. The work of a Piedmontese physician and apothecary Quirico (Domenico) de Augustis entitled *Lumen apothecariorum*, published in Turin in 1492, is an example of less-known books of this kind.

Taking into consideration that already in the late Middle Ages sweets were manufactured by apothecaries (called by an Italian name *speziari*), Quirico (Domenico) de Augustis, being both a practicing doctor and apothecary, not only collected the knowledge of his predecessors in his book but also shared his own practical experience. Moreover, in *Lumen apotecariorum*, sweet making is presented in a separate chapter for the first time, describing different types of sweets, titled *De artificio zucchari*. The 31 recipes include different types of candies, candied fruit, jams, marzipan, and jelly. De Augustis also listed detailed instructions on how to give sugar various colours and how to mould sugar mass into specific shapes, e.g. people, animals, and objects.

This pharmacopoeia, which was printed many times at the turn of the 16th century and reprinted in later centuries, became one of the basic sources of apothecaries' knowledge in the area of manufacturing both medicines and sweets in modern times.

**KEYWORDS:** Domenico (Quirico) de Augustis, *Lumen apothecariorum*, *De artificio zucchari*, sweets, 15th century

## 1. Wstęp

Problem zasad wyrobu słodczy i okoliczności ich konsumpcji w późnym średniowieczu nie znalazł jeszcze należytego miejsca w dotychczasowej literaturze przedmiotu. Wynika to z faktu, że zajmujący się tą kwestią badacze zwyczajów żywieniowych koncentrowali się bardziej na następujących po średniowieczu epokach renesansu i baroku. Wtedy bowiem europejskie cukiernictwo, korzystając z dostaw cukru z Nowego Świata, zyskało niezwykłą popularność, a słodczyce stawały się nieodłącznym elementem jadłospisów coraz szerszych kręgów ówczesnych społeczeństw.

Tymczasem początki tego procesu tkwią jeszcze w wiekach średnich. To właśnie w schyłkowej fazie tej epoki należy upatrywać genezę cukiernictwa rozumianego jako domena wytwarzania słodczy, tj. cukierków,

owoców kandyzowanych, konfitur, nugatów i marcepanów. Tak rozumiane cukiernictwo u swych początków, jak i w późniejszych wiekach, nie było autonomiczną dziedziną, lecz zrodziło się w kręgu medycyny, a dokładniej w środowisku wyodrębnionej z niej farmacji. W tej perspektywie chęć poznania problemu zasad wyrobu słodczy wymaga wyjścia poza sferę ściśle pojmowanej historii kulinarnej, a dokładniej mówiąc połączenia jej aparatu poznawczego z metodologią badań z zakresu historii aptekarstwa. Istotne znaczenie w tym procesie mają badania źródłoznawcze.

Podczas gdy korpus źródeł późnośredniowiecznej historii kuchni krajów łacińskiej Europy Zachodniej jest stosunkowo szeroki i obejmuje szereg źródeł rachunkowych, opisowych, a nade wszystko całą gamę ksiąg kucharskich, interesująca nas sfera cukiernictwa – stosunkowo uboga w źródła – wymaga sięgnięcia do nowych zasobów wiedzy. W tym wypadku niewiele pomocne będą książki kucharskie, które zawierają wręcz śladową ilość receptur dotyczących wyrobu słodczy. Ze względu na ścisły związek sfery wyrobu słodkich lekarstw-słodczy z dziedziną farmacji nieodzowne jest sięgnięcie do źródeł pisanych z zakresu aptekarstwa, czy mówiąc ściślej – farmakognozji.

Jednym z niezwykle przydatnych źródeł służących lepszemu poznaniu interesującej nas materii jest dzieło piętnastowiecznego aptekarza włoskiego używającego pseudonimu Quirico (wł. Domenico) de Augustis, pt. *Lumen apothecariorum*. Praca ta ukazała się w Turynie 15 lutego 1492 roku. Liczy 78 stron druku i zawiera 308 receptur na rozmaite substancje wytwarzane przez ówczesnych aptekarzy. Całość została podzielona na 15 rozdziałów o różnej długości (Quirico de Augustis, 1492).

Trzynasty z nich zatytułowany *De artificium zuchari* zawiera 31 receptur dotyczących zasad przygotowywania rozmaitych cukierków, marcepanów, jak też kwestii obróbki cukru i jego barwienia. Już na wstępie charakterystyki omawianego źródła należy wyraźnie podkreślić, że w dotychczasowym piśmiennictwie farmaceutycznym to właśnie Quirico de Augustis po raz pierwszy zawarł w osobnym rozdziale liczne wskazania związane ze sferą cukiernictwa.

Zasadniczym celem niniejszego artykułu jest nie tylko wprowadzenie do obiegu naukowego fragmentu piętnastowiecznego kompendium aptekarskiego, ale nade wszystko ukazanie jego wagi i znaczenia jako niezwykle istotnego źródła pozwalającego lepiej poznać zasady wytwarzania słodczy na przełomie XV i XVI w.

W tej perspektywie w pierwszym rzędzie zostanie ukazana kwestia usytuowania omawianego źródła na tle wcześniejszego piśmiennictwa farmaceutycznego. Następnie przedmiotem mojego zainteresowania będzie osoba autora i ogólna charakterystyka jego dzieła. Zasadnicze miejsce zajmie analiza treści trzynastego rozdziału prezentująca zasady

wytwarzania słodczy, jak i ukazanie jego znaczenia na tle innych ówczesnych zbiorów zawierających przepisy na słodkie wyroby cukiernicze.

## 2. *Lumen apothecariorum* na tle wcześniejszego piśmiennictwa farmaceutycznego na ziemiach włoskich

Dalekie początki piśmiennictwa farmaceutycznego sięgają czasów antycznych. Ze względu na fakt, że przez długie wieki zasady wyrobu leków były związane z medycyną, najstarsze receptury farmaceutyczne zostały zamieszczone w *Corpus Hippocraticum*, tj. zbiorze pism Hipokratesa i jego uczniów, które zostały uzupełnione w II w. po Chrystusie przez Galena. Osobne miejsca zajmowała pięciotomowa *De materia medica* Pedaniosza Dioskoridesa (ok. 40 – ok. 90), która stanowiła odległy pierwowzór średniowiecznych farmakopei (Rembieliński i Kuźnicka, 1987, s. 50–64; Roeske, 1991, s. 24–30).

Z kolei w kręgu cywilizacji islamu została zainicjowana autonomizacja aptekarstwa. Istotną rolę tym procesie odegrało poznanie dzieł antycznych autorytetów medycznych Hipokratesa i Galena. Ich osiągnięcia zostały twórczo rozwinięte m.in. przez Awicennę (Abu Ali ibn Sina, 980–1037), autora *Kanonu*, którego II i V księga traktowała o lekach, jak i Abulkasisa, którego dzieło na Zachodzie było znane jako *Liber servitoris de preparatione medicinarum simplicium* (Savage-Smith, 2005, s. 181–187).

Odrębne miejsca zajmowały specjalistyczne zbiory receptur na leki złożone zwane z arabska *grabadin* (łac. *antidotarium*), które zaczęły pojawiać się od IX w. Ich autorami byli: Alī ibn Sahl Rabban al-Tabarī (810–864), al-Kindī (?–873), Hunayn (809–873), Yāhyā ibn Sarāfyām (zwany Serapionem Starszym, żyjący w IX w.), Rhazes (Abu Bakr Muhammad ibn Zakariya' ar-Rāzā, 865–923), Ali Ben 'Abbās (znany jako Haly Abbas, ?–990), Awicenna oraz Abi l'Bayān al-Isrā'īlī (1161–1240) (Plouvier, 1988, s. 35–36; Plouvier, 1999, s. 200; Plouvier, 1992, s. 251–252; Ouerfelli, 2008, s. 512n).

Dorobek antycznej i arabskiej medycyny, jak też wyodrębnionej z niej farmacji muzułmańskiej, był stopniowo przejmowany przez uczonych zachodnioeuropejskich. Proces ten został zainicjowany w drugiej połowie XI w. dzięki działalności ośrodków translatorskich w Toledo i Salerno (Bénézet, 1999, s. 96–109; Silberman, 1994, s. 132–147; Plouvier, 1999, s. 206–207; Jacquart, 2005, s. 224–228). W pierwszym z nich, w którym działał słynny Gerard z Cremony (1114–1187) ([http://www.treccani.it/enciclopedia/gherardo-da-cremona\\_Dizionario-Biografico](http://www.treccani.it/enciclopedia/gherardo-da-cremona_Dizionario-Biografico)), przełożono na łacinę główne ówczesne dzieła medyczne, w tym wspomnianą II i V księgę *Kanonu* Awicenny. Z kolei ze szkołą medyczną w Salerno

związany był Konstantyn Afrykańczyk (przeł. XI i XII w., dokładne daty życia nieznanne), autor licznych przekładów na łacinę dzieł uczonych arabskich, m.in. ksiąg *Pantegni: Theorica i Practica* Ali ibn Abbasa al Mangusiego (*Kitāb al-malakīdi*). Działalność translatorska nie wyczerpywała zakresu aktywności uczonych związanych ze szkołą medyczną w Salerno. Do oryginalnych dzieł powstałych w kręgu salerneńskim należą prace, które zostały opatrzone imieniem Plateariusza (niejednoznaczna identyfikacja): *Practica (brevis)* oraz *Liber de simplicis medicina* (znanego też jako *Circa instans*). W ostatnim z wymienionych dzieł zostały omówione liczne leki proste sporządzane na bazie naturalnych substancji roślinnych, zwierzęcych czy mineralnych<sup>1</sup>.

Podobnie jak w kręgu muzułmańskim, również na obszarach chrześcijaństwa zachodniego coraz większą popularnością zaczęły cieszyć się odrębne zbiory receptur na leki złożone, czyli *antidotarii*. Należały do nich: *Antidotarium magnum*, *Antidotarium Nicolai* czy *Antidotarium Mesue*<sup>2</sup>. Wszystkie trzy powstały w kręgu salerneńskim. Z naszego punktu widzenia najbardziej interesującą pracą jest ostatnia z wymienionych. Prawdopodobnie powstała w połowie XIV w., ponieważ jak wskazuje Georges Dillemann brak we wcześniejszych źródłach wzmianek o jej istnieniu (Dillemann, 1968, s. 167). To właśnie w tym dziele nieznanymi bliżej autor używający imienia żyjącego na przełomie VIII i IX w. muzułmańskiego uczonego Yuhanny ibn Masawaiha (łac. *Johannes Mesues Damascenus*, ok. 777–857)<sup>3</sup> umieścił receptury na leki złożone (łac. *composita*), których składnikami były miód i cukier. Co więcej, tego typu przepisy zostały zebrane w osobnym rozdziale – IV pt. *De candidis*. Zasadniczo za Lilianne Plouvier można je podzielić na cztery grupy typologiczne, takie jak: 1) *electuaria*, czyli powidelka lecznicze, elekwarze (z jabłek, śliwek, brzoskwiń, gruszek, pigwy); 2) kandyzowane owoce (pigwy, brzoskwinie, jabłka, gruszki i skórki z cytryny); 3) gęste płyny; 4) syropy i ekstrakty z soku owocowego (Plouvier, 1988, s. 42–45; Plouvier, 1999, s. 209–212; Plouvier, 1992, s. 255–256; Plouvier, 2006, s. 42–43)<sup>4</sup>. Jak zobaczymy poniżej, wybrane receptury z tego dzieła stały się źródłem inspiracji Quirica

1 [Http://www.treccani.it/enciclopedia/plateario\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/plateario_(Dizionario-Biografico)) (dostęp: 21.02.2020).

2 Zdaniem Jeana-Paula Bénézeta, *Antidotarium Nicolai* i *Antidotarium Mesuae* stanowiły podstawowe dzieła powszechnie wykorzystywane w działalności zawodowej aptekarzy z Zachodu: Bénézet, 1999, s. 108.

3 Autor *Antidotarium Mesue* nawiązywał do słynnego arabskiego medyka Yuhanna ibn Masawaiha, zwanego Mesue Starszy, żyjącego w latach 777–857, autora głośnej pracy *Aphorismes*. Autor określany jako Pseudo-Mesue wywodził się z północnej Italii (Bénézet, 1999, s. 110–111; Cifuentes i Comamala, 2006, s. 117; Ouerfelli, 2008, s. 530).

4 Cała praca była podzielona na 12 rozdziałów, obejmujących rozmaite typy specyfików. Interesujące nas substancje znajdujemy w następujących rozdziałach: I. *De electariis*, IV. *De conditis*,

(Domenica) de Augustis<sup>5</sup>. W tej perspektywie można stwierdzić, że środowisko aptekarzy – *speziari* włoskich już w dobie pełnego średniowiecza posługiwało się rodzimym piśmiennictwem farmaceutycznym, a znajomość różnorodnych receptur stanowiła mocny fundament aktywności zawodowej tej grupy specjalistów.

Dzieło Pseudo-Mesue stało się źródłem inspiracji dla kolejnych autorów wywodzących się z obszaru państw włoskich, którzy wspomnianą pracę zaopatrywali w swoje własne komentarze. Wśród najważniejszych zbiorów tego typu należy wymienić opracowania powstałe na przełomie XIII i XIV w. W pierwszym rzędzie była to *Practicella* Jana z Parmy (Giovanni da Parma, brak precyzyjnych danych – przełom XIII i XIV w.), dalej komentarze Francesca Pedemontana (z Piedimonte, †1319, *Opera medicinalia cum additionibus Francisci Pedemontani*) oraz dzieło pt. *Additiones ad Practicam*, którego autorem był Pietro z Abano (Petrus Aponensis, 1250–1320; Bénézet, 1999, s. 110–111; Cifuentes i Comamala, 2006, s. 117; Ouerfelli, 2008, s. 530). W żadnym z nich nie znajdujemy jednak informacji dotyczących bezpośrednio interesującego nas zagadnienia. Podobnie było w wypadku innego późnośredniowiecznego zbioru *Compendium aromatariorum* Saladyna z Ascoli (Saladino da Ascoli, Saladino Ferro, XV w., dokładne daty życia nieznane), który w kolejnych wiekach wywarł zasadniczy wpływ na rozwój aptekarstwa zarówno włoskiego, jak i europejskiego. Praca ta powstała na terenach Królestwa Neapolu około 1450 r., a jej autor był mocno związany z dworem księcia Tarentu, Giovanniego Antonia del Balzo Orsiniego (1401–1463) ([http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli_(Dizionario-Biografico))); [http://www.treccani.it/enciclopedia/orsini-del-balzo-giovanni-antonio\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/orsini-del-balzo-giovanni-antonio_(Dizionario-Biografico))). Pierwotnie krążyła ona w rękopisach, a 12 marca 1488 r. po raz pierwszy została wydana drukiem w Bolonii. *Compendium aromatariorum* jest uważane za pierwszy zachodnioeuropejski podręcznik aptekarstwa. Wynika to z faktu, że Saladyn usystematyzował całą wiedzę farmaceutyczną, pogrupował w czytelnych rozdziałach, w których poszczególne kwestie zostały ułożone w formie pytań i odpowiedzi. Te ostatnie dotyczyły zarówno praktycznych zasad wyrobu poszczególnych typów medykamentów, jak i zasad weryfikacji wiedzy adeptów zawodu. Autor dzielił się przy tym własnymi spostrzeżeniami i uwagami wyniesionymi z osobistego doświadczenia. Godny podkreślenia jest również fakt,

---

V. *De speciebus loch*, VI. *De syrupis et robub* (Plouvier, 1988, s. 42–45; Plouvier, 1999, s. 208–212; Plouvier, 2006, s. 42–43).

5 Z pierwszego z wymienionych źródeł autor zaczerpnął informacje z 37 receptur, z kolei *Antidotarium* Mesue stało się źródłem inspiracji aż w 144 przepisach farmaceutycznych: *Das Lumen*, 1973, s. 55.

że Saladyn z Ascoli przeprowadził charakterystykę różnych gatunków cukru bądź produktów powstałych na jego bazie. Niestety z interesującego nas punktu widzenia dzieło to nie zawiera szczegółowych receptur dotyczących zasad produkcji słodczy, co nie znaczy, że ogólne wskazania dotyczące funkcjonowania warsztatu *speziari* mogły być pominięte przy wytwarzaniu produktów na bazie cukru (Saladino Ferro d'Ascoli, 2017)<sup>6</sup>.

Pojedyncze receptury na słodczyce znajdujemy natomiast w rozmaitego typu dziełach farmaceutycznych i medycznych, których autorzy mogli się posilkować wyżej wymienionymi opracowaniami. Choć problem ten wymaga poszerzonych badań wykraczających poza ramy przyjęte w niniejszym artykule, można wskazać na przykładowe prace zawierające receptury na słodczyce cukrowe. Były to zarówno poradniki z zasadami zachowania zdrowia, jak i obszernie kompendia obejmujące niekiedy sumę ówczesnej wiedzy medycznej dotyczące postępowania w leczeniu różnych chorób. Z pewnością do pierwszej grupy zaliczymy dzieło Ambrogio Oderico *De sanitate regenda consilium*, w którym znajdujemy pojedyncze przepisy na słodkie wyroby. Do drugiej należy dzieło słynnego północnowłoskiego medyka Antonia Guaineriego (ok. 1380/1390–ok. 1455) pt. *De febribus*. Praca ta powstała ok. 1434 r., a została wydana drukiem po raz pierwszy w latach 70. XV w. Zawiera omówienie szeregu chorób, jak i sposoby ich leczenia. Jak wykazał wspomniany niemiecki badacz Hugo Wolf, z tej właśnie pracy został zaczerpnięty jeden z przepisów na marcepan (Das Lumen, 1973).

Osobne miejsce zajmują anonimowe kompilacje rozmaitych receptur zarówno o ściśle farmaceutycznym charakterze, jak i swoiste *silva rerum*. Dla przykładu do tej ostatniej kategorii należy anonimowa kompilacja pism 17 średniowiecznych autorytetów medycznych (w tym słynnego katalońskiego uczonego Arnau z Villanovy), zatytułowana *Medicinalia*

---

6 O szczególnej wartości dzieła Saladyna z Ascoli świadczy to, że w swojej pracy zawarł on szereg fundamentalnych wskazań dotyczących prowadzenia apteki i kompetencji aptekarza. Na uwagę zasługuje fakt, że Saladyn z Ascoli podał również szczegółowy wykaz dzieł medyczno-farmaceutycznych uczonych antycznych, muzułmańskich i chrześcijańskich, które zdaniem autora powinien poznać każdy aptekarz. W pierwszym rzędzie należały do nich księga II i V *Kanonu Awicenny*, *De simplicibus* Serapiona i *Liber servitoris* Abulcasisa. Osobne miejsce zajmowały prace uczonych zachodnioeuropejskich, takie jak wspomniana powyżej *Clavis sanationis* Szymona z Genui. Dobry aptekarz nie mógł również wykazywać się ignorancją, jeśli chodzi o lekturę *Antidotarium Nicolai* i *Antidotarium Mesue*. O popularności tego dzieła świadczy fakt, że wznawiano je drukiem w latach: 1490–1491, 1495, 1497, 1508 i 1581. *Compendium aromatariorum* jeszcze za życia autora zostało przełożone na hebrajski, w 1515 r. w Valladolid ukazał się przekład kastylijski, zaś w 1599 r. przekład na włoski: [http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli_(Dizionario-Biografico)) (dostęp: 21.02.2020).

*quam plurima*<sup>7</sup>. Niniejszy rękopis datowany jest na przełom XV i XVI w., zawiera szereg receptur farmaceutycznych, w tym kilka na słodkie wyroby<sup>8</sup>.

Podsumowując ten etap rozważań, należy stwierdzić, że prace powstałe u schyłku średniowiecza wykazują się daleko posuniętą oryginalnością. Ich autorzy, bazując na dotychczasowym dorobku tradycji antycznej, arabskiej i salernitańsko-tolekańskiej, wykorzystywali zarówno dawne receptury, jak i tworzyli własne. Jak na tym tle jawi się nam dzieło Domenico (Quirico) de Augustis *Lumen apothecariorum*? Chcąc odpowiedzieć na tak sformułowane pytanie, należy najpierw przybliżyć postać autora, a następnie scharakteryzować jego dzieło.

### 3. Domenico (Quirico) de Augustis jako autor *Lumen apothecariorum*

Co się tyczy osoby autora *Lumen apothecariorum*, to w świetle ustaleń Hugona M. Wolfa (*Das Lumen*, 1973), Cristofora Masino (Masino, 1988) oraz Henriego C. Silbermana (Silberman, 2001) możemy stwierdzić, że informacje dotyczące jego życia i dokonań są niezwykle skąpe. Wynika to ze szczupłości źródeł, a co za tym idzie – braku możliwości przeprowadzenia pogłębionych studiów dotyczących interesującej nas osoby.

W pierwszym rzędzie H.M. Wolf, badając środowisko lekarzy i farmaceutów na terenie Sabaudii, doszedł do wniosku, że faktyczne imię autora *Lumen apothecariorum* to Domenico. Quirico w rzeczywistości stanowiło pseudonim, choć powiązany z prawdziwym imieniem (*Das Lumen*, 1973, s. 17).

7 Rękopis *Medicinalia quam plurima*, przechowywany w Bibliotece Uniwersyteckiej w Genui, jak dotąd nie został ogłoszony drukiem (Balletto, 1986, s. 235–236). Obszerne fragmenty: Balletto, 1986, s. 241–244. Fragment jest dostępny na stronie internetowej Biblioteki Uniwersyteckiej w Genui: [http://www.bibliotecauniversitaria.ge.it/bug/cms/bug/it/cataloghi/f\\_a\\_s/alchimia.htm](http://www.bibliotecauniversitaria.ge.it/bug/cms/bug/it/cataloghi/f_a_s/alchimia.htm). Omówienie zawartości manuskryptu: Palmero, 1999, s. 1–18 oraz w wesji elektronicznej na stronie: [http://centri.univr.it/rm/biblioteca/scaffale/Download/Autori\\_P/RM-Palmero-Medicinalia.zip](http://centri.univr.it/rm/biblioteca/scaffale/Download/Autori_P/RM-Palmero-Medicinalia.zip).

8 Rękopis jest przechowywany w Biblioteca Universitaria di Genova, ms. F VI 4. A. Zbiór ten zawiera 1774 numerowanych not anonimowego autora, wywodzącego się ze środowiska kupieckiego późnośredniowiecznej Genui. Niniejsze noty tworzą rozmaite formuły medyczne czy farmaceutyczne, w tym receptury na medykamenty, a także rozmaitego rodzaju zaklęcia czy formułki magiczne lub alchemiczne; 15 z nich dotyczy problematyki żywieniowej. Na potrzeby niniejszej publikacji posługując się transkrypcją zawartą w niepublikowanej pracy doktorskiej: Palmero, 1998. Szerzej o zbiorze *Medicinalia quam plurima*, zob. Balletto, 1986, s. 235–236; Palmero, 1999, s. 1–18.



Nie są znane dokładne daty życia autora *Lumen apothecariorum*. Niemiecki badacz przypuszcza, że Domenico (Quirico) de Augustis w chwili ukazania się pierwszego wydania *Lumen apothecariorum* miał ponad trzydzieści lat. Przyjmując niniejsze założenie, uczone wskazuje, że nasz autor urodził się około 1460 r. (*Das Lumen*, 1973, s. 17).

Nieznane pozostają również informacje odnoszące się do jego edukacji. Pewne jest, że pod wpływem swojego ojca Nicola de Augustis z Tortony, który był nadwornym chirurgiem Amadeusza IX Sabaudzkiego (1465–1472), Quirico odbył studia medyczne. Można sądzić, że związki rodzinne odegrały istotną rolę w różnych aspektach rozwoju kariery przyszłego autora *Lumen apothecariorum*. W tym kontekście szczególnie istotny był fakt, że członkowie jego rodziny wykładali na uniwersytecie w Pawii. Jego starszy brat Giovanni Francesco w drugiej połowie lat 70. XV w. był wykładowcą logiki, z kolei dalszy krewny Agostino de Augustis w 1490 r. wykładał metafizykę<sup>9</sup>.

Wiadomo natomiast, że Domenico (Quirico) de Augustis po zakończeniu edukacji został zatrudniony na dworze księcia sabaudzkiego, Filipa II bez Ziemi (1443–1497). Jako nadworny lekarz opiekował się jego żoną Małgorzatą. Po jej śmierci w 1482 r. na kilka lat rozstał się z domem sabaudzkim. Zgodnie z jego własnymi słowami zawartymi na kartach *Lumen apothecariorum* można sądzić, że w tym okresie odbył liczne podróże: dotarł na Cypr, odwiedził również Francję i przebywał w różnych miastach włoskich<sup>10</sup>. Ostatecznie osiadł w piemonckim Vercelli, gdzie od miejscowych władz otrzymał stanowisko miejskiego lekarza. Jednocześnie prowadził aptekę. Około 1490 r. ponownie został wezwany na dwór sabaudzki, by leczyć poważnie chorego księcia Karola I (1468–1490). Jego działania, jak i pozostałych lekarzy okazały się jednak

9 Nie były to jedyne przykłady związków członków rodziny de Augustis z wszechnicą pawijską. Jak wskazuje H.M. Wolf, w 1535 r. rektorem tego uniwersytetu był Niccolò Augustis: *Das Lumen...*, s. 18.

10 Jak wykazał H.M. Wolf, Quirico de Augustis w wielu miejscach swojego dzieła przytacza informacje o swoich podróżach lub co najmniej wiedzę dotyczącą innych obszarów. I tak na kartach jego dzieła pojawiają się odniesienia do Cypru (*hoc enim modo cipriani faciunt, ut ab ice accepi*, fol. XXIIIr), do Francji (*et isti galici pauperes solebant super pilos suos portare*, fol. XXX), Genui (*et hec est consuetudo Januensium que in omnibus approbatur*, fol. XXXVv), Wenecji (*Hec confectio fit apud curiales et dominos Venetos et his in locis multum in usu est*, fol. XXXVIv). Niewykluczone też, że spostrzeżenia wyrażane na kartach dzieła opierały się na osobistych doświadczeniach, np. autor podkreśla właściwości higrometryczne jednej z roślin rosnących w górzystych rejonach Mediolanu (chodzi o drapacz lekarski, zwany też knikusem benedyktyńskim; *Cnicus benedictus* L., fol. XXVII) czy wzmiankuje Aronę leżącą nad lombardzkim Lago Maggiore (*Sed vera sasifragia est quedam herba nascens in muntibus Arone adherens sasibus, que herba facit plantam multis foliis subtilissimis*, fol. VIIIr) (*Das Lumen*, 1973, s. 13–14).

nieskuteczne i młody książę zmarł 16 kwietnia 1490 r. ([http://www.trec-cani.it/enciclopedia/carlo-i-duca-di-savoia\\_Dizionario-Biografico](http://www.trec-cani.it/enciclopedia/carlo-i-duca-di-savoia_Dizionario-Biografico)).

W świetle aktualnego stanu badań nie wiemy, jakie były dalsze koleje życia autora *Lumen apothecariorum*, kiedy zmarł i gdzie został pochowany. Zważywszy na dotychczasową działalność, można sądzić, że był związany z rodzinnym Vercelli. Z kolei datę śmierci należy wyznaczyć na przełom XV i XVI w. lub na początek XVI stulecia. Z pewnością kwestia ta wymaga dalszych badań.

#### 4. Zawartość *Lumen apothecariorum*

Przyjrzyjmy się teraz zawartości dzieła Domenica (Quirica) de Augustis pt. *Lumen apothecariorum*, mając rzecz jasna na uwadze zasadniczy obszar niniejszych rozważań, tj. kwestię ujęcia problematyki wytwarzania słodyczy.

Pierwsze wydanie *Lumen apothecariorum* poza stroną tytułową obejmuje 78 stron druku. Niniejsza edycja zawiera alfabetyczny spis wszystkich leków (cztery pierwsze nienumerowane strony), wstęp (fol. Iir) i 15 dystynkji – rozdziałów (tu łac. *distinctiones*, fol. Iir–XXXVIIIr), w których zamieszczono 308 receptur<sup>11</sup>. Zasadnicza część przepisów w liczbie 255 została ujęta w jedenastu kolejnych rozdziałach<sup>12</sup>. Reszta przepisów, tj. 53, znajduje się w rozdziałach od 12 do 15. Są to kolejno: rozdział 12 *De artificium cere*, rozdział 13 *De artificium zuchari*, rozdział 14 *De coctione*, rozdział 15 *De trituratione*<sup>13</sup>.

11 W pierwszym wydaniu *Lumen apothecariorum* każda z dystynkji – rozdziałów zaczyna się od słów: *Incipit [prima, secunda, etc.] distinctio [...] que est de...*, zob. Quiricus de Augustis, 1492, fol. Iir, Vv, XIv, XVIIv, XXv, XXIv, XXIIv, XXVIIv, XXXv, XXXIv, XXXIVv, XXXVr, XXXVIIr, XXXVIIIv.

12 Tytuły tych rozdziałów to kolejno: 1. *De confectionibus aromaticis* (O aromatycznych konfekciach), fol. Iir–Vv; 2. *De electuariis amaris* (O gorzkich elekwarach-powidelkach), fol. Vv–XIv; 3. *De medicinis solutivis* (O lekach rozpuszczalnych/O roztworach), fol. XIv–XVIIv; 4. *De trociscis* (O trociskach-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/okładach), fol. XXXv–XXXIv; 10. *De cerotis* (O okładach woskowych), fol. XXXIv–XXXIIv; 11. *De oleis* (O olejkach), fol. XXXIIv–XXXIVv.

13 Rozdziały w końcowej części *Lumen apothecariorum* to: 12. *De artificio cere* (O sztuce/rzemiośle woskowej), fol. XXXIVv–XXXVr; 13. *De artificio zuchari* (O sztuce/rzemiośle cukrowej/cukierniczej), f. XXXVr–XXXVIIr; 14. *De coctione* (O odwarzaniu), fol. XXXVIIr–XXXVIIIv; 15. *De trituratione* (O ucieraniu), fol. XXXVIIIv–XXXVIIIr.

## 5. *De artificium zuchari* – analiza treści trzynastego rozdziału *Lumen apothecariorum* Domenica (Quirica) de Augustis

Jak wspomniano powyżej, trzynasty rozdział *Lumen apothecariorum* oparty tytułem *De artificio zuchari* został umieszczony na kartach XXXVr–XXXVIIr. Ta część pracy Domenica (Quirica) de Augustis zawiera 31 receptur bądź szczegółowych wskazań dotyczących wyrobu słodczy. Podobnie jak inne *distinctiones*, początek niniejszego rozdziału został wyraźnie oznaczony słowami: *Incipit tertiadecima [distinctio] que est de artificio zuchari [et] continet 31. modum laborationis* (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVr). W dalszej części tekstu zostały wymienione tytuły kolejnych „sposobów wytwarzania”. Dla zobrazowania tego układu tytuły poszczególnych receptur umieszczono w poniższej tabeli (zob. tabela nr 1).

Tabela 1. Układ receptur w trzynastym rozdziale *Lumen apothecariorum* Domenica (Quirica) de Augustis na podstawie zestawienia na fol. XXXVr–XXXVv

1.	<i>De coriandris soltis</i>	Twarde cukierki kolendrowe
2.	<i>De crispis</i>	Cukierki kolendrowe o szorstkiej powierzchni
3.	<i>De cinamomo conficiendo</i>	O kandyzowanym cynamonie
4.	<i>De amigdalīs</i>	O [kandyzowanych] migdałach
5.	<i>De iacintis</i>	O [kandyzowanych] pomarańczach
6.	<i>De gariofolīs</i>	O [kandyzowanych] goździkach
7.	<i>De anexis</i>	O [kandyzowanych] ziarnach anyżu
8.	<i>De pineis</i>	O [kandyzowanych] orzeszkach piniowych
9.	<i>De auelanis</i>	O [kandyzowanych] orzeszkach laskowych
10.	<i>De muscardinis</i>	O cukierkach piżmowych
11.	<i>De pignocata</i>	O nugacie z orzeszków piniowych
12.	<i>De morselata</i>	O białych morselkach
13.	<i>De zinziberata</i>	O konfiturze imbirowej
14.	<i>De omnibus animalibus et fructibus</i>	O wszystkich zwierzętach i owocach [z cukru]
15.	<i>De penidiis</i>	O pręcikach cukrowych
16.	<i>De manuscristi roxati</i>	O różanych manuschristi
17.	<i>De manuscristi violati</i>	O fiołkowych manuschristi
18.	<i>De manuscristi perlati</i>	O perłowych manuschristi
19.	<i>De manuscristi cum fragmentis</i>	O manuschristi z kawałkami [kamiemi szlachetnych]
20.	<i>De sauania</i>	O saponea [rodzaj marcepanu]
21.	<i>De colorando zucharum rubeo colore</i>	O barwieniu cukru na czerwono

22.	<i>De colore nigro</i>	O barwie zielonej [cukru]
23.	<i>De colore celestino</i>	O barwie niebieskiej lub czarnej [cukru]
24.	<i>De colore glauco</i>	O barwie żółtej [cukru]
25.	<i>De colore turchino</i>	O barwie turkusowej [cukru]
26.	<i>De colore morelo</i>	O barwie morelowej [cukru]
27.	<i>De marzapanis diuersis</i>	O rozmaitych marcepanach
28.	<i>De zucharo roxato violato et aliis</i>	O cukrach różanym, fiołkowym i innych
29.	<i>De codignata</i>	O konfiturze pigwowej
30.	<i>De amarenata</i>	O konfiturze z kwaśnych wiśniach
31.	<i>De zelea amarenarum</i>	O galaretkie z kwaśnych wiśni

Źródło: Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVr–XXXVIIr.

Po zaprezentowaniu tytułów nagłówek przepisów zawartych w tym rozdziale w dalszej jego części autor przytacza zdania, które rzucają światło na motywy jego działań. Ze względu na ich wagę przytoczę je w całości. Domenico (Quirico) de Augustis pisal:

Z cukru wytwarza się liczne [wyroby], które w tej mojej książce nie zostaną opisane. [Te które są] niech bowiem będą używane i niech niewiedzący w tym będą wykształceni. Ale dlatego że są one tak wytwarzane i nie wszystkim jest znany sposób ich wytwarzania, zostaną wyłożone, aby dzięki temu dziełu sztuka cukiernicza wszystkim wydała się korzystna (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVv).

Autor nie pozostawia złudzeń. W sytuacji, gdy wiedza dotycząca wytwarzania słodczy nie jest powszechna, ukazanie jej we właściwy sposób stanie się pożyteczne zarówno dla wytwórców, jak i dla konsumentów. Usystematyzowanie i przekazanie wiedzy to podstawowy, z gruntu utylitarny cel autora. Takie podejście do problemu z pewnością stanowi odzwierciedlenie idei wczesnego renesansu, zgodnie z którą jednostka w pełni świadoma swojej wartości czerpała wiedzę z własnej obserwacji czy doświadczenia i nie poprzestawała na opinii uznanych autorytetów (*Das Lumen*, 1973, s. 28).

Uważna lektura następujących po sobie przepisów zawartych w *Lumen apothecariorum*, a dotyczących konkretnych wyrobów cukierniczych (nr 1–20, 27–31), wyraźnie wskazuje, że praktycznie każda z receptur składa się z dwóch części. Pierwsza z nich zawiera krótką charakterystykę czynności związanych z wytwarzaniem określonego rodzaju wyrobu. Druga to komentarz do części pierwszej, 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 zarówno

użytych składników (nr 3, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 18, 27, 28), jak i cukru (nr 2, 15, 29). Po wtóre, stanowią komentarz do czynności wymienionych we wcześniejszej części receptury, a tym samym doprecyzowują zasady wyrobu danego produktu (nr 1, 4, 5, 8, 9, 10, 16, 17, 27, 29, 31). Dalej 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) bądź miejsca, gdzie dany produkt jest szczególnie popularny lub pozostaje nieznany (nr 1, 13, 20). Jedyne w pięciu recepturach na sporządzanie barwników (nr 20, 21, 22, 23, 25) Domenico (Quirico) de Augustis nie zamieścił żadnych uwag, a w dwóch ich ewentualna obecność jest trudna do jednoznacznego ustalenia (nr 24, 26).

Teraz przyjrzyjmy się kolejno każdej z wyżej wymienionych grup.

### Cukierki i wyroby kandyzowane

I tak w pierwszej dziesiątce receptur aż osiem pierwszych (dwie receptury na cukierki kolendrowe, dalej – na kandyzowany cynamon, migdały, goździki, ziarna anyżu, orzeszki piniowe laskowe i cukierki piżmowe) wykazuje duże podobieństwo odnośnie do zalecanych metod postępowania. Zasadniczo sprowadzają się one do dwóch etapów. Pierwszy z nich polega na poddaniu obróbce termicznej (zaprażaniu) składnika głównego, drugi to pokrywanie go kolejnymi warstwami masy cukrowej (opcjonalnie zalecane jest kandyzowanie).

W niektórych z wymienionych receptur zawarto też szczegółowe wskazania.

I tak w przepisie na twarde cukierki kolendrowe (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVv) autor podaje, że przed dodaniem każdej kolejnej warstwy płynnego cukru przyrządzany półprodukt należało nieco osuszyć, pocierając rękami. Pokrywanie kolejnymi warstwami ma na celu nadanie słodyczom odpowiedniej twardości. Zdaniem autora taki sposób przyrządzania to „zwyczaj Genuńczyków, który przez wszystkich jest chwalebny” (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVv).

Z kolei cukierki kolendrowe o szorstkiej powierzchni uzyskuje się, posypując ostatnią warstwę skryształizowanym cukrem. Jak wskazuje autor, w końcowej fazie obróbka termiczna musi być prowadzona umiejętnie, tak aby poszczególne wyroby się nie posklejały. Zdaniem Domenica (Quirica) de Augustis, taką doskonałością potrafią się wykazać jedynie doświadczeni aptekarze (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVv).

I tak w recepturach na goździki i anyż (odpowiednio nr 6 i 7) Domenico (Quirico) de Augustis zaleca ostrożność i staranność w nakładaniu kolejnych warstw cukru (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVv–XXXVIr).

Z kolei w treści ósmej receptury autor podkreśla konieczność stałego nadzoru nad jakością orzeszków piniowych, tak by zepsute nie zniszczyły gotowego wyrobu. Z drugiej strony wskazuje na możliwość zastosowania pewnych usprawnień, jak np. użycie białka, które dodane do pierwszej warstwy cukru umożliwi lepszą przyczepność kolejnych (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr).

W niniejszym kontekście na szczególną uwagę zasługuje przepis nr 10 zawierający wskazania, jak przyrządzić cukierki piżmowe (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr). Zgodnie z zaleceniami autora, do przyrządzenia produktu, obok piżma, należy najpierw dodać cynamon wraz z wodą różaną, a następnie mieszać wszystkim gołymi rękami i pokrywać kolejnymi warstwami masy cukrowej. Czynności należy powtarzać aż do uzyskania rozmiarów ziarenek maku. Na tym nie kończy się treść receptury, gdyż autor do opisu kolejnych czynności dodaje własne spostrzeżenie wyniesione z osobistej obserwacji:

Jednego razu sam kazałem doświadczonemu i pilnemu pomocnikowi aptekarza zrobić [pastylki piżmowe] i stałem przy nim, a on je szybko i najlepiej wykonał. Lecz przed wykonaniem utracił skórę [z] ręki [przytwierdzoną] do kociołka i niewiele z tego co pozostało, pokryło się bąblami (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr)<sup>14</sup>.

Z tego przekazu wyraźnie wynika, że mało doświadczony wytwórca może ulec poparzeniu, co – w domyśle – nie nastąpi w wypadku profesjonalisty. Z pewnością zamieszczenie tej uwagi miało być swoistym ostrzeżeniem dla tych, którzy w nieumiejętny sposób będą realizować wytyczne zawarte w recepturze. Z kolei w ostatnim zdaniu tego przepisu Domenico (Quirico) de Augustis wyraźnie wskazał, że wszystkie wymienione uprzednio kompozycje należy przygotowywać w kociołku opalanym węglem drzewnym, a nie samym drewnem, „jak robią to głupcy”. W tym kontekście powyższa uwaga wydaje się całkowicie zrozumiała, bowiem zastosowanie drewna daje żar, a nie produkuje dymu, i tym samym pozwala na uzyskanie wyższej temperatury koniecznej do obróbki termicznej poszczególnych wyrobów.

Z opisaną powyżej grupą słodkości wyraźnie kontrastuje przepis piąty na przyrządzenie kandyzowanych skórek pomarańczowych. Tym razem chodzi o składnik o miękkiej konsystencji. Stąd też sposób postępowania musi być odmienny od opisanych powyżej i sprowadza się do moczenia

14 Z treści przytoczonego opisu wynika, że człowiek ten mocno się poparzył. Tym samym anonimowy autor zdaje się wskazywać, że mieszanie w rondlu winno się odbywać tylko w umiejętny sposób. Na marginesie można zauważyć, że autor receptury jawi nam się nie tylko jako praktyk, ale również bystry obserwator.

głównego składnika w wodzie, częstych zmian wody, a następnie wielokrotnego gotowania w syropie cukrowym (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVv).

### Wyroby konfekcjonowane

Kolejną grupę przepisów zawartych w trzynastym rozdziale *Lumen apothecariorum* stanowią trzy receptury. Ich produktem finalnym jest masa, która po ostygnięciu daje się dzielić na kawałki. Do tej grupy należą przepisy na przyrządzenie nugatu (nr 11 [Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr]), następnie na masę imbirową, zwaną *morselata* (nr 12 [Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr]), i jej odmianę opatrzoną nazwą *zinziberata* (nr 13 [Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr]).

W pierwszej z wymienionych receptur *Ad faciendum pignocatam* (nr 11) najpierw należało przygotować karmelizowany cukier, a następnie dodać orzeszki piniowe. W treści przepisu wskazano również na odpowiednie ilości orzechów w zależności od pożądanego czasu przetrzymywania gotowego wyrobu. Im jest ich mniej, tym dłużej gotowy produkt może być przechowywany.

Z kolei do przyrządzenia *morselata* (nr 12) konieczne jest wykorzystanie imbiru i karmelizowanego cukru. Oba składniki należy razem ugotować, a po ugotowaniu – pociąć na wspomniane morselki.

Po opisanym przepisie na dwunastym miejscu zamieszczono recepturę na morselatę (nr 12), czyli – jak można sądzić – rodzaj słodczy w kształcie niewielkich kostek. Do przyrządzenia tego rodzaju wyrobu konieczne jest wykorzystanie imbiru i karmelizowanego cukru. Oba składniki należy razem ugotować, a po ugotowaniu – pociąć na równe kawałki<sup>15</sup>.

Podobnie jak powyższy przepis, kolejna receptura zwiera wskazania odnośnie do przyrządzenia imbiru. Niniejszy wyrób został opatrzony nazwą *zinziberata* (nr 13). W tym wypadku mamy do czynienia z rodzajem konfitury imbirowej, do której przygotowania należy użyć kilku składników. Należą do nich cynamon, kwiat gałki muszkatołowej oraz goździki. Wszystkie te składniki w podanych proporcjach winne być utarte

---

15 Domenico (Quirico) de Augustis zauważa, że „niektórzy dodają większą ilość cukru na każdy funt miodu, tak aby było mocniejsze, ale w powszechnym zwyczaju jest miara, która wynosi dwie uncje imbiru na każdy funt cukru” (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr). Wzmianka o miodzie w niniejszym kontekście może być uważana za pomyłkę, choć z drugiej strony może też być odzwierciedleniem zmian adaptacyjnych treści receptury, w której wcześniej użyć miodu zostało zastąpione cukrem.

razem – jak można sądzić – w mózdzierzu. Dopiero później dodawany jest skarmelizowany cukier<sup>16</sup>.

## Figurki cukrowe

Czternasty przepis stanowi absolutne *novum* w dotychczasowych zachodnioeuropejskich farmakopeach. Jego treść nie dotyczy konkretnego wyrobu farmaceutycznego, lecz zawiera wskazania, w jaki sposób można formować masę cukrową, tak by nadać jej pożądaną formę, w tym wypadku owoców lub zwierząt. Takie ujęcie problemu sprawia, że mamy do czynienia z bodajże pierwszą recepturą wyjaśniającą sposób produkcji figur cukrowych, które są wzmiankowane w licznych opisach uczt z XV w. jako istotny element (dekoracyjny) oprawy poszczególnych uroczystości. Ze względu na wagę zawartych w tym przepisie wskazówek przyjrzyjmy się bliżej jego treści (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr)<sup>17</sup>.

I tak do przygotowania figur cukrowych konieczny był drobno utarty cukier (puder) w dowolnej ilości (sic!) oraz białko jajek. Choć nie podano liczby tych ostatnich, to można sądzić, że należy wziąć ich tyle, by oba składniki po zmieszaniu przybrały postać masy. Tę ostatnią należy włożyć do foremek uprzednio posmarowanych olejem ze słodkich migdałów. Autor wyraźnie podkreśla, że należy użyć takich form, aby po ich połączeniu uzyskać kształt zwierząt bądź konkretnych owoców. Ta wskazówka może więc sugerować, że mamy do czynienia z pełnymi formami, których zastosowanie pozwala na wierne odzwierciedlenie całkowicie przestrzennych kompozycji. Po wyjęciu ze wspomnianych form poszczególne przedmioty miały być najpierw osuszone płótnem, a następnie pomalowane barwnikami. Już w tym miejscu warto zaznaczyć, że w dalszej części omawianego źródła znajdują się receptury wykonania wspomnianych barwników (zob. niżej).

Domenico (Quirico) de Augustis (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr), podając zasady wykonania wzmiankowanych kompozycji

16 W tym wypadku również nie została podana informacja, czy przygotowane składniki winny być gotowane z cukrem. Nie ma też wzmianki o ostudzeniu uzyskanej masy. Można wszelako sądzić, że właśnie na etapie studzenia uzyskana masa winna być podzielona na kawałki, czyli morselki, o których była mowa już w poprzedniej recepturze.

17 Wyszukane figury cukrowe stanowiły nieodłączny element wystawnych przyjęć. Ich forma i kształt odnosiły się zarówno do charakteru danej uroczystości, jak i biorących w niej osób czy miejsca, w którym dana uroczystość się odbywała. Osobne miejsce zajmowała tematyka alegoryczna i mitologiczna. Przykłady tego typu figur znajdujemy m.in. w opisach uczt, zob. Benporat, 2001, s. 251; *Notabilia temporum*, 1890, s. 194–203; Benporat, 1999, s. 55; Tabarini, 1870, s. 52; Molmenti, 1880, s. 262, 609; Cougnet, 1923, s. LXVII; Ghirardacci, 1932, s. 238.



cukrowych, wskazuje, że możliwe jest zastosowanie gumy tragantowej zwilżonej w wodzie różanej do stworzenia masy cukrowej, podobnie jak dopuszczalne jest użycie mąki do posypania form, by wspomniana masa nie przywieriała do tych ostatnich.

### Pręciki cukrowe

Piętnasta receptura dotyczy przyrządzenia pręcików cukrowych (łac. *penidos*, wł. *penetti*). Był to wyrób znany i stosowany we wcześniejszej praktyce farmaceutycznej. Procedura przygotowania nie wymagała skomplikowanych zabiegów. Do przyrządzenia potrzebne były dwa funty cukru, które należało rozpuścić w wodzie i w takim stanie trzymać przez całą noc. Na drugi dzień roztwór winien być bardzo długo gotowany. Tak przyrządzoną masę należało wylać na marmurową płytę, posmarowaną olejem migdałowym, co miało spowodować gwałtowne ochłodzenie i pozwoliłoby na dalszą obróbkę. Do tej ostatniej niezbędny był metalowy gwóźdź lub pręt, na którym należało rozciągać uzyskaną masę. Jak zauważa autor, „im bardziej będziesz rozciągał, tym bardziej będzie biała” (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr). Po zakończeniu tych zabiegów wyrobioną masę należało pociąć na małe kawałki i przechowywać w plótnie. Na tym jednak nie kończy się treść receptury. Dalszą jej część wypełniają praktyczne porady i uwagi, które – jak można sądzić – wynikają z osobistego doświadczenia Domenica (Quirica) de Augustis. Pierwsza z nich dotyczy dodawania funta skrobi na każdy funt cukru, co ma zapobiegać przypalaniu się półproduktu. Jak pisze nasz aptekarz, „i ten sposób nie jest potępiany” (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr). Drugie zdanie to uwaga wyjaśniająca konieczność moczenia cukru w wodzie. W tym wypadku takie działanie jest podyktowane wymogami dalszej obróbki. Zdaniem autora wymoczony cukier jest bardziej lepki, a tym samym daje się łatwiej rozciągać. Długość moczenia cukru jest uzależniona od jego gatunku. Cukry lepszej jakości wymagają dłuższego przetrzymania w wodzie, gorsze – krótszego. Trzecia uwaga ma charakter ogólny i dotyczy „wszystkich opisanych powyżej konfektów” (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr). Autor wyraźnie zaznacza, że do opisanych wcześniej wyrobów należy użyć cukru sklarowanego. Wyjątek stanowi opisywana receptura na paluszki cukrowe, gdzie konieczne jest użycie cukru niesklarowanego, bo taki właśnie odznacza się lepkością.

## Paluszki cukrowe zwane *manuschristi*

Kolejne cztery receptury (nr 16–19) dotyczą przygotowania wyrobu występującego pod łacińską nazwą *manuschristi*. W omawianym źródle występuje on w czterech odmianach: *manuschristi różane* (łac. *manuschristi rosatum*, Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr), fiołkowe (łac. *manuschristi violatum*, Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr–XXXVIv), perłowe (łac. *manuschristi perlatum*, Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv) i z kawałkami kamieni szlachetnych (łac. *manuschristi cum fragmentis [petrae pretiosae]*, Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv). Zasadniczo wszystkie cztery receptury wykazują zbieżność, jeśli chodzi o zasady postępowania. I tak w pierwszym rzędzie główny składnik (odpowiednio: woda różana, woda fiołkowa<sup>18</sup>, sproszkowane perły i utarte kawałki kamieni szlachetnych<sup>19</sup>) miesza się z cukrem i gotuje do całkowitego odparowania wody. Następnie uzyskaną masę wylewa się na płytę marmurową posypaną mąką lub posmarowaną olejem migdałowym, a po szybkim schłodzeniu dzieli się na mniejsze kawałki i odstawia do przechowania.

## Savonia

Dwudziesty przepis dotyczy produktu określanego mianem *savonia*. W tym wypadku nazwa jest trudna do przetłumaczenia, choć sam wyrób bardzo zbliżony do opisanych powyżej paluszków cukrowych zwanych *manuschristi*. Uważna lektura treści tej receptury prowadzi wręcz do wniosku, że wspomniana *savonia* stanowi rodzaj wzmiankowanych paluszków cukrowych. Oto bowiem do jej wyrobu oprócz jednego funta cukru należało wziąć po cztery uncje odpowiednio wody różnej i sproszkowanej skrobi. Właśnie użycie tej ostatniej wprowadza wyraźną różnicę

18 Zgodnie z informacjami zawartymi w przepisie 17 woda fiołkowa może być zastąpiona roztworem z ogórecznika lekarskiego (łac. aqua boragine) lub wodą z kwiatów farbownika (łac. aqua buglossa) (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIr–XXXVIv).

19 Użycie pereł, kamieni szlachetnych czy złota w średniowiecznej medycynie ma długą historię. Sięga ona jeszcze czasów antycznych. To właśnie w tym okresie zrodziło się przekonanie, że wymienione precjoza mają niezwykle korzystny wpływ na organizm człowieka; szerzej zob. Bela, 2005. Domenico (Quirico) de Augustis nie wymienia ani ich rodzajów, ani ilości. W tym kontekście warto wspomnieć, że treść jego pracy została zamieszczona w kompilacji autorstwa Paula Suardo pt. *Thesaurus apothecariorum*, która ukazała się w Mediolanie w 1496 r. Wspomniany autor na ogół *in extenso* zamieszczał receptury zaczerpnięte z pracy Domenica (Quirica) de Augustis. Sporadycznie jednak przejętą treść uzupełniał o własne uwagi. Tak właśnie było w wypadku omawianej receptury. Jak zaznaczył Suardo, do przyrządzenia niniejszego konfektu nie należy używać diamentów: zob. Suardo, 1496, fol. 76.

w stosunku do składu paluszków cukrowych. Druga odmienność polega na zastosowaniu drobno posiekanego imbiru w ilości dwóch uncji. Wszystkie wymienione składniki wylewa się na płytę marmurową i nadaje kształt paluszków cukrowych, „ale szerszy i mniejszy”. Jak zaznaczył autor w swoim komentarzu, niniejszy wyrób cieszył się dużą popularnością zarówno wśród arystokracji w Wenecji, jak i w innych ośrodkach. Wynika to z faktu, że zdaniem autora gotowy produkt jest smaczny i bardzo pożywny (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv)<sup>20</sup>.

### Barwniki do kolorowania wyrobów cukrowych

Kolejnym, niezwykle cennym fragmentem omawianego rozdziału *Lumen apothecariorum*, jest grupa sześciu krótkich receptur na naturalne barwniki do kolorowania masy cukrowej (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv)<sup>21</sup>. Podobnie jak w omówionym powyżej przepisie nr 14, w którym zawarto informacje dotyczące wyrobu figurek cukrowych, receptury ze wskazaniami odnoszącymi się do przyrządzania barwników stanowią jedno z najwcześniejszych świadectw metod stosowanych przez aptekarzy w dziedzinie barwienia masy cukrowej. Stąd ze względu na znaczenie zawartych tu informacji przyjrzymy się dokładnie temu zagadnieniu.

I tak w recepturze nr 21 wskazano, że do zrobienia czerwonego barwnika należy użyć jednej uncji bazylii i pięciu uncji alunu (łac. *aluminis roche*). Oba składniki po ich połączeniu najpierw umieszczano w płótnie, a następnie wkładano do sześciu uncji wody i moczo no przez sześć dni. Po upływie tego czasu uzyskaną miksturę należało podgrzać, po czym dodać do gotującego się cukru. Ta ostatnia uwaga wskazuje, że barwnik był przeznaczony do barwienia cukru w całości.

---

20 W kontekście niniejszej receptury warto przywołać inny przepis, który został zamieszczony we wzmiankowanej pracy Paula Suarda, *Thesaurus aromatariorum*. Receptura, o której mowa, została zatytułowana przez Suarda jako *Inna savonea Wenecjan*. Takie ujęcie problemu może wskazywać na dążenie tego ostatniego, by uzupełnić prace aptekarza z Vercelli o znany sobie wyrób. Skoro de Augustis powołał się na Wenecjan, to Suardo zamieszcza kolejny dowód popularności tego wyrobu wśród mieszkańców Serenissimy, przytaczając kolejną tego typu recepturę. Tym razem skład, jak i sposób wyrobu przypomina mocno wytwarzanie marcepanu. Zasadniczym bowiem składnikiem tego konfektu są migdały, które wraz z cukrem i olejem migdałowym mają być gotowane aż do uzyskania gęstej masy. Tę ostatnią dzieli się na kawalki po cztery uncje: zob. Suardo, 1496, fol. 76.

21 Jak widzieliśmy powyżej, ten sposób zdobienia masy cukrowej został już wspomniany w czteronastej recepturze niniejszego zbioru, tj. w przepisie na nadawanie określonych kształtów masie cukrowej, np. owoców lub/i zwierząt.

Z kolei informacje dotyczące uzyskania koloru zielonego zostały zawarte tylko w jednym zdaniu (przepis nr 22), w którym czytamy, że sporządzenie zielonego barwnika wymaga użycia soku z kapusty, ewentualnie z buraka [boćwiny?] lub kwiatu [?] irysa, który dodaje się do gotowania z cukrem.

Nieco dłuższe są wskazania dotyczące sposobu postępowania przy uzyskaniu koloru błękitnego lub czarnego. Do tego niezbędna jest niewyszczególniona w przepisie pewna ilość indyga, cztery uncje gumy tragantowej i sześć uncji czarnego wina. Dwa pierwsze składniki należało utrzeć, a następnie zawiązać w kawałek płótna i zanurzyć na sześć dni w winie. Uzyskany roztwór mieszano z masą cukrową i gotowano.

Z kolei wytworzenie żółtego barwnika będzie możliwe dzięki użyciu dwóch uncji szafranu. Ten ostatni należało rozpuścić w funcie wody i w takim stanie trzymać przez dobę. Następnie roztwór gotowano na ogniu do momentu, kiedy stawał się kleisty. W finalnym etapie przygotowań dodawano cukier i ponownie odstawiano do gotowania.

Domenico (Quirico) de Augustis nie kończy na tym swoich wskazań odnośnie do przyrządzenia żółtego barwnika, lecz podaje alternatywny sposób jego uzyskania. Polega on na wykorzystaniu „soku z kwiatów, które rosną na bagnach i są żółte, niektórzy sądzą, że są to kwiaty tataraku” (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv). Niniejszy roztwór ugotowany z cukrem pozwala na uzyskanie „pięknej żółci, ale ma przykry zapach” (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv). W tej perspektywie rodzi się pytanie, czy taki barwnik nadaje się do spożycia.

Dwudziesty piąty przepis dotyczy przyrządzenia barwnika turkusowego. W tym wypadku należy zastosować dwie drachmy indyga (? , łac. *endigium*), pół uncji cerusytu oraz jedną drachmę niegaszonego wapna (? , łac. *calcis vive*). Wszystko razem ucierano i umieszczano w płótnie, a następnie wkładano do wody na dobę, po czym podgrzewano na ogniu. Tak uzyskaną miksturę należało ugotować z płynnym cukrem.

Ostatni z serii przepisów na barwniki dotyczy koloru morelowego. Taką barwę otrzymywano z soku z kwiatów irysa, z którym należało gotować cukier. Nie była to jedyna możliwość uzyskiwania wspomnianego koloru. Autor wskazuje, że w okresie braku kwiatów można zastosować „wykrój z karej skóry, z której robi się sakiewki” (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv). Skórę należy gotować w wodzie tak długo, aż roztwór stanie się kleisty. Z dalszej treści przepisu wynika, że konieczne jest dodanie kory z drzewa brazylii. Jej brak sprawi, że wywar uzyskany w wyniku gotowania cukru będzie miał barwę czerwoną.

## Marcepan

Dwudziesta siódma receptura (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv) została poświęcona przygotowaniu marcepanu. W tej części swojej pracy Domenico (Quirico) de Augustis przytacza aż trzy sposoby przyrządzenia tego rodzaju słodkości.

I tak według pierwszego z nich wykorzystywano pół funta obranych i rozartych migdałów i tyle samo cukru. Oba komponenty należało dobrze zmieszać wraz z dodatkiem wody różanej. W efekcie uzyskiwano masę migdałową, którą smarowano wafle, a następnie całość zapiekano w piecu. Dopuszczalne było zmniejszenie ilości migdałów do czterech uncji na każdy funt cukru.

Z drugiej strony autor wskazuje, że można robić marcepany bez wafli. Aby uzyskać produkt w takim kształcie, należy masę marcepanową przyrządzoną według powyższych zaleceń rozciągnąć na płycie marmurowej (kamiennej) posypanej cukrem, a następnie przełożyć ją do glinianego naczynia nakrytego pokrywą. Na tej ostatniej należy rozpalić ogień. Gdy wierzchnia warstwa zostanie zapieczona, produkt należy przerzucić na drugą stronę i pieczenie powtórzyć.

Trzeci sposób pozyskiwania marcepanu przywołuje technikę wytwarzania *manuscrisi*. W tym wypadku wykorzystuje się cukier gotowany do drugiego stopnia, dodaje się do niego utarte migdały i w całości gotuje. Przyrządzoną masę wylewa się na płytę marmurową posypaną mąką. Zdaniem autora ten sposób jest gorszy od dwóch wcześniejszych, opisanych powyżej.

## Cukier różany

Bezpośrednio po przepisie na marcepan została umieszczona receptura na cukier różany (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv). Do jego przyrządzenia potrzebne są trzy uncje czubków kwiatów niecałkowicie dojrzałych, czyli nierozkwitłych. Płatki róż po wstępnym zmieszaniu z funtem cukru należało dobrze rozetrzeć w móżdżerzu i przykryć kartką papieru. W takiej formie wystawiano je na słońce i trzymano przez trzy miesiące, codziennie mieszając.

W niniejszym przepisie Domenico (Quirico) de Augustis wskazuje, że w identyczny sposób może być przygotowany farbownik i ogórecznik lekarski. Jednocześnie dodaje, że z kwiatów należy wziąć jedynie czubki, a nie elementy łodyg, zwłaszcza w wypadku ogórecznika.

## Galaretki

Wśród końcowych receptur zawartych w trzynastym rozdziale *Lumen apothecariorum* znajdujemy przepis na galaretkę pigwową (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIv–XXXVIIr).

W świetle wskazań zawartych w niniejszym przepisie pigwy należało obrać, rozetrzeć i zmieszać z niewielką ilością wina. Całość stawiano do gotowania, po czym umieszczano w dowolnych naczyniach i odstawiano. Kolejnym etapem obróbki było użycie ośmiu funtów cukru, który należało ugotować z wyżej wspomnianą masą. Autor zauważa, że niektórzy „dodają równą ilość cukru i masy”. Jednocześnie wskazuje, że uzyskana masa owocowa przed jej zmiesaniem z cukrem winna być przetarta przez durszlak po to, by „stała się delikatna”. Należy też zwrócić uwagę, by masa podczas gotowania była mieszana kijem. Samoistne oddzielanie się od ścian kociołka miało być znakiem zakończenia gotowania, zarówno niniejszej kompozycji, jak i opisaney poniżej konfitury z kwaśnych wiśni, zwanej *amarenata*.

Przepis na konfiturę z kwaśnych wiśni, zwanej *amarenata*, został zamieszczony na przedostatnim miejscu trzynastego rozdziału *Lumen apothecariorum* (Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIIr). Do przyrządzenia tego wyrobu konieczne było osiem funtów kwaśnych wiśni oraz dwa funty cukru. Wiśnie miały być oczyszczone i drylowane, a następnie przetarte na pulpę, którą należało postawić do gotowania z cukrem. Ta ostatnia czynność winna odbywać się pod nieustannym nadzorem i przy ciągłym mieszaniu przyrządzanej masy. Kiedy produkt będzie już ugotowany, będzie się odrywał od ścian kociołka. Tak przyrządzoną masę należało odstawić do przechowania. Na tym nie kończy się treść omawianego przepisu. Otóż autor wskazuje, że opisane przezeń zabiegi wykonuje się również przy przygotowaniu wyrobu zwanego z łaciny *confectio delectabilis*, jak i wtedy, gdy przyrządza się konfiturę z owoców derenia. Wymienione wyroby mają dobroczynne działanie na procesy trawienne, bowiem – jak zaznacza autor – ściągają żołądek.

Ostatnim z przepisów zamieszczonych w trzynastym rozdziale *Lumen apothecariorum* jest receptura na galaretkę z kwaśnych wiśni (łac. *zelea amarenarum*, Quiricus de Augustis, 1492, fol. XXXVIIr). Podobnie jak w powyższych preparacjach do jej przyrządzenia potrzebne jest osiem funtów głównego składnika. W tym wypadku jest to sok z kwaśnych wiśni. Do tego soku należy dodać dwa funty cukru sklarowanego i rozpuszczonego w wodzie. Całość należało gotować, mieszając kijem, a następnie odstawić do zastygnięcia. Przypis został uzupełniony o dwie uwagi. Pierwsza odnosi się do właściwości wyrobu, druga – do możliwego wariantu. Jak zauważa autor, zjedzenie galarety z kwaśnych wiśni gasi pragnienie,

ale też pobudza apetyt. W drugiej uwadze autor zauważa, że istnieje inny wariant tej galaretki, mianowicie ten robiony z soku z pigw, jak i przyrządzany z syropu, jak można sądzić pigwowego. Oba wyroby zostały docenione przez autora ze względu na ich właściwości terapeutyczne.

\*\*\*

Jaką wartość badawczą przedstawia trzynasty rozdział *Lumen apothecariorum* Domenica (Quirica) de Augustis?

Chcąc odpowiedzieć na to pytanie, konieczne jest dokonanie stosownych porównań z innymi źródłami z epoki. W tym wypadku materiał porównawczy o zbliżonym charakterze do pracy Domenica (Quirica) de Augustis będą stanowiły dwa zbiory receptur na wyrób słodczy. Pierwszy z nich to czternastowieczna katalońska anonimowa kompilacja *Libre de totes maneres de confits – Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy* (*Llibre*, 1946; *Llibre*, 2003; Hryszko, 2010). Drugi to francuski piętnastowieczny receptariusz nieznanego autora, zawarty w nieopublikowanym jak dotąd tzw. Manuskrypcie Cognera, przechowywanym w Archiwum Departamentalnym w Le Mans we Francji, w którym można znaleźć 22 przepisy na wyroby z cukru (Dufournier, 1997).

Co się tyczy *Libre de totes maneres de confits*, to stanowi ona autonomiczny zbiór 31 receptur na rozmaite wyroby cukiernicze, takie jak: konfitury, owoce kandyzowane, marcepany i nugaty. Przepisy na ich przyrządzenie zostały ujęte w dwóch grupach. Jedną z nich obejmuje wyroby, których podstawowym składnikiem był miód. Drugą tworzą receptury zawierające wskazania odnośnie do przyrządzenia niemal identycznych komponentów przy użyciu cukru (Hryszko, 2010, s. 180). Takie ujęcie problemu wynikało z faktu, że miód był łatwo dostępny na obszarach Korony Aragonii, podobnie jak rozmaite rodzaje owoców (Hryszko, 2013, s. 74–83). Z drugiej strony odzwierciedlało postępujący proces umacniania się pozycji cukru w świecie cukiernictwa krajów katalońskojęzycznych.

Niezależnie od użycia składnika bazowego w postaci miodu czy cukru, zdecydowaną większość wyrobów wytwarzanych na podstawie przepisów zawartych w *Libre de totes maneres de confits* stanowiły produkty odznaczające się miękka konsystencją. Niekiedy łączenie poszczególnych składników prowadziło do przygotowania dość zaskakującej kompozycji. Była nią *confitura composta*, rzadko spotykana na gruncie włoskim. Do jej wyrobu używano kilkudziesięciu komponentów, a w efekcie otrzymano wyrób, w którym zostały połączone ze sobą półprodukty o przeciwnych smakach (*Llibre*, 1946, s. 113–114; *Llibre*, 2003, s. 84; Hryszko, 2010, s. 197–198; Hryszko i Sasor, 2017, s. 141–143).

W *Llibre de totes maneres de confits* brak natomiast przepisów na cukierki. Nie znaczy to, że na terenach katalońskojęzycznych nie znano zasad ich wyrobu. Świadczą o tym informacje zawarte w oficjalnym ceremoniale stołecznej Barcelony, gdzie jeden z prominentnych gości przybyły do stolicy Katalonii w 1440 r. został podjęty zarówno słodyczami wytwarzanymi na miejscu, jak i tymi, które pochodziły z importu (Comes, 1878, s. 94–102; Duran i Sampere, Sanabre, 1930, s. 114–122; Hryszko i Sasor, 2017, s. 192–215). Jak można sądzić, te ostatnie były sprowadzane z obszarów Bliskiego Wschodu, głównie za pośrednictwem Aleksandrii, która u schyłku średniowiecza stanowiła ważny ośrodek katalońskiego handlu z Lewantem (Hryszko, 2013, s. 114–120).

Trudno jednoznacznie wskazać, czy źródło katalońskie powstało bezpośrednio w środowisku aptekarskim. Choć niektóre przepisy zawierają uwagi o charakterze medycznym, to układ receptur wyraźnie wskazuje, że mamy do czynienia z kompilacją o charakterze utylitarnym, w której zgromadzono przydatne przepisy na różnego rodzaju słodkości, w tym smażone ciastka (zob. Hryszko, 2010, s. 205–206).

Podobne wątpliwości pojawiają się w wypadku drugiego z wymienionych źródeł, czyli piętnastowiecznego anonimowego receptariusza z tzw. Rękopisu Cognera (*Manuscrit de Cogner*) z Le Mans. W zbiorze tym, w którym zostały zawarte rozmaite przepisy na sekretne mikstury, pudry, maści itp., znajdujemy 22 receptury na wyroby cukiernicze, takie jak m.in. drażetki, pałeczki z masy cukrowej, kandyzowany imbir, orzeszki piniowe, laskowe itp.

W tym wypadku przepisy na słodycze zawarte we wspomnianym rękopisie wykazują większe podobieństwo typologiczne do niektórych receptur trzynastego rozdziału *Lumen apothecariorum*, choć różnią się liczbą zalecanych składników, rodzajem czynności, a niekiedy także formą produktu finalnego.

Jak na tle obu źródeł jawi nam się dzieło Domenica (Quirica) de Augustis?

Omawiana praca stanowi dzieło o wybitnie aptekarskim charakterze. O ile w wypadku zbioru francuskiego E. Dufournier przekonywająco wykazała, że kompilacja wyszła spod ręki profesjonalnego aptekarza, o tyle w wypadku zbioru katalońskiego wiedza o autorze jest owiana mgłą tajemnicy. Charakter tego dzieła zdaje się wskazywać, że przynależy ono bardziej do kategorii typu *silva rerum*, choć o możliwych korzeniach aptekarskich.

Na tym tle interesujący nas trzynasty rozdział pracy Domenica (Quirica) de Augustis jawi nam się jako źródło szczegółowych informacji o sposobie wytwarzania określonych wyrobów cukierniczych, lecz również ułatwiające dociekanie ewentualnych zapożyczeń. Co więcej, treść



interesującego nas źródła w zestawieniu z dwoma pozostałymi wskazuje na silny związek produkcji cukierniczej ze sferą aptekarstwa. Niniejsza konstatacja pozwala więc sformułować wnioski, które zostały ujęte w poniższych punktach.

## Wnioski

Po pierwsze, przepisy zawarte w trzynastym rozdziale *Lumen apothecariorum* piemonckiego lekarza i aptekarza Domenica (Quirica) de Augustis wywodzą się z wcześniejszej tradycji piśmiennictwa aptekarskiego odnoszącego się do wytwarzania słodkich lekarstw na bazie cukru. Autor nie tylko zebrał znane sobie receptury na produkty wytwarzane przy użyciu cukru, ale w ich bezpośrednim towarzystwie zamieścił niezbędne wskazówki określające sposoby wytwarzania figur cukrowych. Należały do nich sugestie co do stosowania określonych substancji w celu zabarwienia cukru, praktyczne porady, jak formować masę cukrową w celu nadania jej konkretnego kształtu, np. ludzi, zwierząt czy konkretnych przedmiotów.

Co więcej, receptury zgromadzone w trzynastym rozdziale *Lumen apothecariorum* Domenica (Quirica) de Augustis stanowią nie tylko najstarsze pisane świadectwo sposobów i zasad wytwarzania słodyczy. Z drugiej strony receptury na wyrafinowane kompozycje z cukru, którym nadawano wyszukane kształty i barwy, dowodzą, że oparta na cukrze produkcja włoskich *speziari* już w XV w. pozwoliła wynieść tę dziedzinę na szczyty finezji i wyrachowania. W tej perspektywie wspomniane przepisy stanowią nieocenione źródło dla gastronomii historycznej dążącej do lepszego poznania dawnej kuchni również w czysto praktycznym wymiarze.

Po wtóre, uważna lektura poszczególnych przepisów prowadzi do wniosku, że autor nie tylko bazował na dotychczasowej wiedzy farmaceutycznej związanej z wykorzystaniem cukru, lecz poszczególne receptury wzbogacił o własne praktyczne spostrzeżenia. Stąd Domenico (Quirico) de Augustis jawi nam się jako bystry obserwator, doświadczony praktyk, a nade wszystko jako jednostka krytycznie ustosunkowana do praktykowanych (powszechnie?) zasad wyrobów cukierniczych. Taki obraz wyraźnie wskazuje, że mamy do czynienia z człowiekiem renesansu, jak też z dziełem, które wykracza poza sferę aptekarstwa. W tej właśnie perspektywie stanowi niezwykle ważne źródło pozwalające lepiej poznać zasady wyrobów cukierniczych na przełomie XV i XVI w., których obecność stanowiła nieodłączny element kultury biesiadnej czasów renesansu.

Po trzecie, w dziele Domenica (Quirica) de Augustis pt. *Lumen apothecariorum* po raz pierwszy na gruncie włoskim przetwarzanie cukru zostało określono mianem *artificio zuchari* (w ten właśnie sposób został

zatytułowany rozdział trzynasty wspomnianej farmakopei). Takie zdefiniowanie domeny cukiernictwa zajmującej się wytwarzaniem słodyczy pozwala sądzić, że na interesującym nas obszarze ziem włoskich został zainicjowany proces postępującej specjalizacji w sferze produkcji cukierniczej.

#### BIBLIOGRAFIA

- Balletto, L. (1986). *Medici e farmaci, scongiori ed incantesimi, dieta e gastronomia nel medioevo genovese*. Genova: Università di Genova.
- Bela, Z. (2005). *Poglądy na temat leczniczych właściwości złota od czasów najdawniejszych po czasy współczesne*. Kraków: Muzeum Farmacji Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Bénézet, J.-P. (1999). *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII–XVI siècles)*. Paris: Honoré Champion.
- Benporat, C. (1999). Decorì, castelli e statue di zucchero sulla scena conviviale italiana. *Appunti di gastronomia*, 30, 42–67.
- Benporat, C. (2001). *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*. Firenze: Leo S. Olschki Editore.
- Cifuentes i Comamala, L. (2006). *La ciència en català a l'edat mitjana i el Renaixement*. Barcelona: Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona.
- Comès, P.J. (1878). *Libre de algunes coses asanyalades succehides en Barcelona y en altres parts format per Pere Joan Comes en 1583 y recòndit en lo Arxiu del Excelentíssim Ajuntament*, red. J. Puiggari. La Renaixensa: Barcelona.
- Corvisieri, C. (red.) (1890). *Notabilia temporum di Angelo de Tummullillis da Sant'Elia*. Roma: Tipografia Francesco Vigo.
- Cougnat, A. (1923). *Levoluzione dell'arte dolciaria in Italia*. W G. Ciocca, *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette*. Milano: Ulrico Hoepli, XIX–LX.
- Das Lumen apothecariorum von Quiricus de Augustis übersetzt und kritisch bearbeitet. Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades der Naturwissenschaftlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München* (1973). Vorgelegt von Hugo Michael Wolf aus München. München.
- Dillemann, G. (1968). La pharmacopée au Moyen Âge. *Revue d'histoire de la pharmacie*, 56 année, n. 199, 235–244.
- Dufournier, E. (1997). *Édition critique et commentée d'un réceptaire de la fin du XV<sup>e</sup> siècle*. Paris (thèse de doctorat).
- Duran i Sanpere, A. i Sanabre, J. (red.). (1930). *Llibre de les solemnitats de Barcelona. Edició completa del manuscrit de l'Arxiu Històric de la Ciutad, vol. 1: 1424–1546*. Barcelona: Institució Patxot.
- Gajda, Z. (2011). *Do historii medycyny wprowadzenie*. Kraków: Wydawnictwo WAM.

- Ghirardacci, C. (1932). *Historia di Bologna. W Rerum Italicarum Scriptores*, XXXIII, I. Città di Castello: Casa Editrice S. Lapi.
- Hryszko, R. (2010). *Llibre de totes maneres de confits*. Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy – starokatałoński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego*. T. MCCCXII, Prace Historyczne, z. 137, 175–206.
- Hryszko, R. (2013). *Media aeva dulcia. Analiza produkcji i konsumpcji w Koronie Aragonii w XIV i XV w.* Kraków: Towarzystwo Wydawnicze Historia Jagellonica.
- Hryszko, R. i Sasor, R. (2017). *Średniowieczne słodczy katalońskie w źródłach i literaturze (z wyborem tekstów z XIV i XV wieku)*. Kraków: Towarzystwo Wydawnicze Historia Jagellonica.
- Jacquart, D. (2005). Wpływ medycyny arabskiej na średniowieczny Zachód. W R. Rashed (red.), *Historia nauki arabskiej*. T. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*. Warszawa: Wydawnictwo Akademickie Dialog, 222–238.
- Kronika medycyny* (1994). Warszawa: Wydawnictwo Kronika.
- Kuhne Brabant, R. (1997). Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus. *Médiévales*, 33, automne, 55–67.
- Llibre de totes maneres de confits* (1946). W L. Faraudo de Saint-Germain, *Llibre de totes maneres de confits. Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulcería. Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, vol. XIX, 105–121.
- Llibre de totes maneres de confits* (2003). W *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, edició revisada per A.J. Soberanas i J. Santanach, *Llibre de totes maneres de confits*, edició crítica de J. Santanach i Suñol. Barcelona, Barcino, 273–295.
- Masino, C. (1988). Interrogativi su Manlio di Bosco e Paolo Suardo speziali. *Atti e memorie della accademia italiana di storia della farmacia*, 5, 7–10.
- Molmenti, P. (1880). *La storia di Venezia nella vita privata dalle origini alla caduta della repubblica*. Venezia: Roux e Favale.
- Ouerfelli, M. (2008). *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans Méditerranée médiévale*. Leiden–Boston: Brill.
- Palmero, G. (1998). *Entre culture thérapeutique et culture matérielle: les domaines de savoir d'un anonyme génois à la fin du Moyen-Âge. Le manuscrit inédit „Medicinalia quam plurima”*. Vol. I–II. [b.m.w.]: Atelier national de reproduction des thèses.
- Palmero, G. (1999). Le manuscrit “Medicinalia quam plurima”. Une source importante pour l'étude de la culture et de la langue génoise à la fin du Moyen Age. *Bulletin du Centre de Romanistique*, vol. XII: octobre, 1–18.
- Plouvier, L. (1988). La confiserie européenne au Moyen Âge. *Médium Aevum quotidianum*, 13, 28–47.

- Plouvier, L. (1992). Le «letuaire», une confiture du bas Moyen Âge. W C. Lambert (red.), *Du manuscrit à la table, essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. Montréal: Champion-Slatkine, Le Presses de l'Université de Montréal, 243–256.
- Plouvier, L. (1999). L'introduction du sucre en pharmacie. *Revue d'histoire de la pharmacie*, 87(332), 199–216.
- Plouvier, L. (2006). Le rôle d'al-Andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident: l'exemple e la confiserie. *Horizons maghrébins*, 55, 30–47.
- Quiricus de Augustis (1492). *Lumen apothecariorum*. Taurini: Per Nicolaum de Benedictis Hispanum et Jacobinum Suigum.
- Rembieliński, R. i Kuźnicka, B. (1987). *Historia farmacji*. Warszawa: Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich.
- Roeske, W. (1991). *Polskie apteki*. Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- Saladino Ferro d'Ascoli (2017). Compendium aromatariorum (ca. 1450), Alonso Rodríguez de Tudela, El compendio de los boticarios (1515). A Compendium for Apothecaries. *Romania Mediterranea IV, Romance Philology* 71, Spring, 1–406.
- Savage-Smith, E. (2005). Medycyna. W R. Rashed (red.), *Historia nauki arabskiej*. T. 3: *Technika, alchemia, nauki przyrodnicze i medycyna*. Warszawa: Wydawnictwo Akademickie Dialog.
- Silberman, H.C. (1994). Un électuaire d'Avicenne ou de la difficulté d'identifier les constituants de médicaments antiques. *Revue d'histoire de la pharmacie*, 82(301), 132–147.
- Silberman, H.C. (2001). Les formulaires des pharmaciens Manlius di Bosco Quiricus de Augustis et Paulus Suardus et la place importante qu'y prennent les sucreries. *Atti e memorie della accademia italiana di storia della farmacia*, 1(18), 17–22.
- Suardo, P. (1496). *Thesaurus aromatariorum*. Mediolanum: Leonardum Pacchel.
- Tabarini, M. (1870). *Descrizione del convito e delle feste fatte in Pesaro per le nozze di Costanzo Sforza e di Camilla d'Aragona nel maggio 1475*. Firenze: tip. di G. Barbèra.

Strony internetowe

[http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli_(Dizionario-Biografico)) (dostęp: 21.02.2020).

[http://www.treccani.it/enciclopedia/orsini-del-balzo-giovanni-antonio\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/orsini-del-balzo-giovanni-antonio_(Dizionario-Biografico)) (dostęp: 21.02.2020).

[http://www.treccani.it/enciclopedia/gherardo-da-cremona\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/gherardo-da-cremona_(Dizionario-Biografico)) (dostęp: 21.02.2020).

[http://www.treccani.it/enciclopedia/plateario\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/plateario_(Dizionario-Biografico))  
(dostęp: 21.02.2020).

[http://www.treccani.it/enciclopedia/carlo-i-duca-di-savoia\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/carlo-i-duca-di-savoia_(Dizionario-Biografico))  
(dostęp : 22.02.2020).

**Rafał Hryszko** – doktor habilitowany, profesor UJ, zatrudniony w Zakładzie Historii Średniowiecznej Powszechnej w Instytucie Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego. Zainteresowania naukowe: historia i kultura krajów zachodniej części basenu Morza Śródziemnego, późnośredniowieczna kuchnia tego obszaru, rola i miejsce słodyczy oraz wyrobów cukierniczych Katalonii, Francji i Włoch w wiekach średnich, a także aktywność kupców genueńskich w basenie Morza Czarnego i na obszarze ziemi lwowskiej w późnym średniowieczu. Opublikował pięć książek i kilkanaście artykułów, m.in. *Media aeva dulcia. Analiza produkcji i konsumpcji słodyczy w Koronie Aragonii w XIV i XV w.*, Kraków 2013 i *Średniowieczne słodycze katalońskie w źródłach i literaturze (z wyborem tekstów z XIV i XV wieku)*, Kraków 2017 (współautor: Rozalia Sasor).

