

UNIwersytet Jagielloński

Wydział Filologiczny

STRESZCZENIE ROZPRAWY DOKTORSKIEJ

mgr Sary Moroz

Les recueils manuscrits des recettes de cuisine des XVI^e et XVII^e siècles, conservés dans la collection « berlinoise » à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie, comme source du savoir sur la cuisine française de ladite période. Etude linguistique et culturelle, accompagnée de l'édition critique de textes.

Promotor:

dr hab. Piotr Tylus, prof. UJ

Recenzenci:

prof. dr hab. Bohdan Krzysztof Bogacki

dr hab. Anna Krzyżanowska, prof. nadzw. UMCS

Kraków 2018

Od niepamiętnych czasów człowiek związany jest z jedzeniem. Aby pozostać przy życiu musi jeść, niezależnie od jego wieku, płci, kraju pochodzenia lub religii. Niegdyś musiał on poszukiwać pożywienia bądź zabić jakieś zwierzę, dziś wystarczy iść do sklepu i kupić niezbędne produkty. Niezależnie od czasów i warunków życiowych, ta prosta potrzeba żywieniowa pozwoliła na rozwinięcie się sztuki kulinarnej, która stała się częścią kultury każdego narodu i każdej nacji.

Co więcej, ta banalna czynność jedzenia przyczyniła się do narodzin rodzaju paraliterackiego – książek kucharskich. Początkowo ludzie przekazywali sobie instrukcje kulinarne z ust do ust, więc, szczerze mówiąc, nie znamy prawdziwych początków sztuki kulinarnej. Z czasem zaczęto notować przepisy kucharskie i łączyć je w zbiory, które to dzisiaj świadczą o bogactwie kultury kulinarnej na całym świecie.

Już w 1965 roku, Claude Lévi-Strauss zauważył, jak ważne jest studium nad pożywieniem. W swoim artykule¹ zaprezentował trójkąt kulinarny, który został stworzony na podstawie trójkąta samogłoskowego i to dzięki niemu mógł przeanalizować relacje między „surowym”, „warzonym”, a „zepsutym” oraz między różnymi sposobami gotowania. Co więcej, antropolog chciał dowiedzieć się, który ze sposobów przygotowywania posiłku jest najbardziej „naturalny”, a który najbardziej „kulturowy”. Stwierdził on jednak, że sztuka kulinarna znajduje się między naturą i kulturą. Pochodzi od dwóch dziedzin i zawiera je w sobie. Jest dwoista w każdym swoim przejawie.

Dodać należy również, że to właśnie Lévi-Strauss podkreśla, iż kuchnia, na równi z mową, stanowi prawdziwie powszechną działalność ludzką. Według tego badacza, tylko język i kuchnia są charakterystycznymi cechami każdej społeczności i każdej nacji. Ta myśl była przyczynkiem do połączenia tych dwóch działalności ludzkich w owej rozprawie doktorskiej.

Zasadniczym celem niniejszej pracy jest analiza dwóch, niewystarczająco dotychczas zbadanych zbiorów przepisów kulinarnych, pochodzących z kolekcji berlińskiej, przechowywanych w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie, noszących sygnatury: Gall. Fol. 220 oraz Gall. Quart. 143, które są datowane kolejno na szesnasty i siedemnasty wiek. Pierwszy rękopis jest zatytułowany *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*, a następny – *Pour faire toutes sortes de confitures liquides*. Do

¹ Claude LEVI-STRAUSS, « Le triangle culinaire », [ds] *L'arc* 26 (1965), pp. 19-29.

drugiego dołączona jest część poświęcona przygotowywaniu perfum i produktów higieny, zatytułowana *Receptes des parfums du Duc de Montalte, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne*. Fakt ten nie powinien dziwić z uwagi na szersze znaczenie słowa *confiture* w XVII wieku. Termin ten oznaczał niegdyś każdą substancję poddaną konserwacji w cukrze, winie lub soli.

Studium badanych tekstów przeprowadzono na dwóch płaszczyznach: kulturowej i językowej. W części kulturowej teksty umieszczone są na tle epok, z których pochodzą, w celu ukazania preferencji i trendów kulinarnych badanych okresów. W części językowej natomiast, analizie poddana jest terminologia kulinarna, obecna w obydwu tekstach. Dodatkowo, rozprawie towarzyszy edycja krytyczna omawianych manuskryptów, które do tej pory nie były jeszcze edytowane. Rozprawa jest ponadto próbą ukazania bogactwa kulturowego i językowego dawnych przepisów kulinarnych, jak i próbą odnalezienia w badanych tekstach nowych i nieznanych terminów.

Studium prezentowanych tekstów pozwala na wzbogacenie wiedzy na temat kultury kulinarnej we Francji w XVI i XVII wieku.

Głównym powodem wyboru takiej problematyki rozprawy doktorskiej był fakt, że dwa zbiory pochodzące z kolekcji berlińskiej nie były dokładnie przeanalizowane i pozostają nieznanymi szerszej grupie badaczy. Opisy badanych przez mnie rękopisów zostały wcześniej sporządzone przez prof. Piotra Tylusa. Zostały przygotowane w ramach szerokiego grantu realizowanego przez jego grupę badawczą *Fibula*. Na stronie internetowej (<http://info.filg.uj.edu.pl/fibula/>) badacze umieścili efekty swojej pracy – opisy rękopisów zawierające dane kodykologiczne, historyczne i tekstologiczne. Dodatkowo, kierownik tego projektu pisał wcześniej o rękopisach kulinarnych „Berlinki” w jednym z artykułów, opublikowanym w czasopiśmie *Fibula*² i zainspirował autorkę tym tematem badawczym. Mamy tutaj do czynienia z tekstami źródłowymi oryginalnymi i nowatorskimi, które nie są dogłębnie znane środowisku naukowemu. Dwa szesnasto- i siedemnastowieczne zbiory użytkowe jawiły się jako bardziej kuszące, gdyż do tej pory nie doczekały się swoich edycji.

Dodatkowo warto zauważyć, że tematyka szeroko rozumianych kulinariów pojawia się coraz częściej w kręgu zainteresowań wielu dziedzin badawczych. Mnożą

² Piotr TYLUS, « Cookery books among the French manuscripts in the Jagiellonian Library Berlin Collection in Kraków », [ds] *Fibula* 1 (2009), pp. 43-52.

się prace na ten temat z zakresu historii, antropologii, socjologii, ale również lingwistyki. We Francji trend ten rozpoczyna Jean-Louis Flandrin, który już w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku za cel swoich badań stawia sobie historię jedzenia, kuchni i praktyk żywieniowych. Oczywiście, Flandrin nie jest pierwszym badaczem historii jedzenia. Inspiruje go szkoła „Annales” (Ecole des Annales), która postanawia zająć się historią całościowo, a nie tylko historią polityczną. To właśnie szkoła „Annales” rozpoczyna szerokie badania nad historią życia codziennego i kultury materialnej.

W Polsce badania nad kulinariami również zyskują na popularności i są coraz częściej pogłębiane. Pani Prof. Bochnakowa analizuje terminologię kulinarną pochodzenia romańskiego, Pan Prof. Żarski zajmuje się dyskursem kulinarnym, a Pan Prof. Dumanowski kontynuuje pracę Flandrina, zgłębiając historię sztuki kulinarnej i wyżywienia. Co więcej, Prof. Dumanowski opracowuje i edytuje polskie, stare i zapomniane zbiory przepisów kulinarnych w serii „Monumenta Poloniae Culinaria”, z których to właśnie możemy odkryć smaki i preferencje kulinarne naszych przodków. Ponadto, współpracuje on z różnymi szefami kuchni, starając się odtworzyć smaki minionych epok.

Pragnę dodać, że możliwość propagowania kultury francuskiej poprzez zmysł smaku jest inspirującą częścią pracy z młodymi adeptami filologii.

W niniejszej rozprawie zostały zastosowane tradycyjne metody filologiczne i historyczno-językowe w ujęciu diachronicznym. Praca została podzielona na dwie części: historyczno-kulturową i językową. Pierwsza opisuje kontekst historyczno-kulturowy, przeanalizowano w nim więc: historię kuchni francuskiej badanych epok, trendy kulinarne panujące w owym czasie oraz przedstawiono najważniejsze książki kucharskie powstałe w badanym okresie. Drugą część stanowi glossarium terminów kulinarnych sporządzone w oparciu o stare i współczesne słowniki dawnego języka francuskiego, między innymi:

GODEFROY, Frédéric, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle*, 9 vol., F. Vieweg, Libraire-Editeur, Paris, 1891-1902.

LITTRÉ, Emile, *Dictionnaire de la langue française*, Hachette, Paris, 1863-1872.

Dictionnaire de l'Académie française, Paris, 1694.

RICHELET, Pierre, *Dictionnaire de la langue françoise ancienne et moderne*, Jean Brandmuller, Paris, 1735.

WARTBURG, Walther von, *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, R.G. Zbinden, Basel, 1922-1967.

Aby przeprowadzić studium językowe oraz kulturowe, praca doktorska została podzielona na osiem rozdziałów, którym towarzyszą edycje krytyczne obydwu tekstów oraz noty krytyczne odnoszące się do każdego z rękopisów. W pierwszym rozdziale opisane są dokładnie dwa manuskrypty: na początku Gall. Fol. 220, a następnie Gall. Quart. 143. Przedstawiono w nim szczegółowo historię obydwu zbiorów oraz dane kodykologiczne. Rękopis Gall. Fol. 220 jest zbiorem spisany w całości w języku francuskim, noszącym cechy dialektalne z północy Francji. Datowany jest na XVI wiek, z uwagi m.in. na znaki wodne zidentyfikowane przez prof. Tylusa. Egzemplarz ten jest dziś w dość złym stanie, biorąc pod uwagę ślady wilgoci i zniszczone boki kart. Jest on również zapisany pismem trudnym do odczytania. Dodatkowo, na karcie 41v^o znajduje się notka w języku niderlandzkim, dopisana w siedemnastym lub osiemnastym wieku, co sugeruje nam, iż rękopis przebywał w owym czasie w Niderlandach. Co więcej, w zbiorze widnieje ex-libris Georga Freunda, do którego manuskrypt należał w późniejszym okresie. Rękopis został spisany trzema typami pisma, przez osoby, które prawdopodobnie były zawodowymi kopistami. Drugi manuskrypt, Gall. Quart. 143 jest zbiorem siedemnastowiecznym, gdyż rok 1669 widnieje na pierwszej karcie. Tekst nie jest jednorodny, gdyż występuje w języku francuskim, flamandzkim i niemieckim (tylko dwie strony). Zbiór jest dziś w dość dobrym stanie, zawiera jedynie kilka śladów wilgoci. Ex-libris Georga Freunda również widnieje w owym rękopisie. Tekst ten został spisany przez trzy osoby i dzielimy go na trzy części: poświęconą konfiturom, różnym daniom i perfumom.

W następnym rozdziale zaprezentowana jest historia kulinariów średniowiecznej Francji: początki sztuki kulinarnej oraz jej cechy charakterystyczne. W tej części przedstawiono najważniejsze podziały dotyczące kultury jedzenia wynikające z pozycji społecznej, płci, przynależności religijnej oraz położenia geograficznego. Poświęcono również uwagę książkom kucharskim, które pojawiły się w owym czasie. Opisano najstarszą książkę kulinarną zatytułowaną *Enseignemenz qui enseignent a appareillier toutes manieres de viandes*. Przedstawiono najważniejszą pozycję

średniowiecznej sztuki kulinarnej, noszącą tytuł *Viandier de Taillevent* oraz tę najbardziej obszerną – *Menagier de Paris*. Mimo że analizowane zbiory nie pochodzą z epoki średniowiecznej, są one zakorzenione w tradycji kuchni wieków średnich (szczególnie Gall. Fol. 220) i stanowią ich kontynuację, dlatego też taki rozdział wydawał się niezbędny.

W trzecim rozdziale następuje prezentacja kuchni francuskiej w epoce Renesansu oraz zmian w niej zachodzących w owym okresie. Przedstawione są nowe tendencje kulinarne przybyłe z Włoch oraz produkty, które zyskały przychyłność arystokracji. Nie można zapomnieć również o powolnym zaniechaniu niektórych nawyków kulinarnych, popularnych w wiekach średnich. Mowa jest tu o dwóch najistotniejszych grupach społecznych, czyli bogatych i biednych oraz zmianach dostrzegalnych w ich dietach, jak również o nowej randze produktów takich jak cukier i masło. Przedstawione są także najważniejsze książki kucharskie, które pojawiają się w epoce Odrodzenia. Zaprezentowano jedną z najpopularniejszych ksiązek Renesansu – tłumaczenie opublikowane we Francji pod tytułem *Le Platine en François*, jak również sylwetkę autora. Opisana została też zagadkowa pozycja zatytułowana *Livre de cuisine tres utile et proufitable*, która pozostaje anonimowa. Przedstawiono także zbiór *Traité des Fardements et Confitures* Nostradamusa, który to stanowi jeden z pierwszych przykładów książki kulinarnej specjalizującej się w konfiturach.

Rozdział czwarty traktuje o siedemnastowiecznej kuchni francuskiej. Opisano w nim nowe smaki i mody kulinarne, które mają szczególny wpływ na późniejszą kuchnię francuską. Mowa jest tu o Ludwiku XVI i wpływie jego apetytu na rozwój sztuki kulinarnej. Opisane są najczęściej używane warzywa i owoce oraz nowe napoje, które zyskują na popularności: kawa, herbata, szampan. Ważną zmianą jest też odejście od ciężkich korzennych przypraw na rzecz delikatnych ziół. W tym rozdziale zaprezentowane są również o najważniejsze książki kucharskie epoki. Przedstawiony jest *Cuisinier françois* – pierwsza pozycja książkowa, która pojawiła się po dość długim okresie braku tego typu ksiązek. Następnie omówiono anonimową publikację pod tytułem *L'art de bien traiter*. Owe trzy rozdziały tworzą kontekst kulturowy, w którym sytuują się analizowane rękopisy.

Po zarysowaniu tendencji kulinarnych trzech dużych epok, przeprowadzono analizę lingwistyczną obydwu zbiorów. W piątym rozdziale przebadano terminologię kulinarną obecną w rękopisie Gall. Fol. 220. Prezentacja terminów ułożona jest według następującego schematu: etymologia, znaczenie ogólne, znaczenie obecne w zbiorze,

grafie konkurencyjne w starym języku oraz w rękopisie, frekwencja danego terminu oraz jego kontekst. Studium językowe zawiera czasem aspekty kulturowe. Terminologia kulinarna w tym rozdziale podzielona jest na siedem kategorii: owoce, ich części oraz warzywa; dania różne; mięsa, ryby i owoce morza; produkty różne; przybory kuchenne; miary i wagi; czasowniki. Taki podział owych jednostek leksykalnych pozwala na ich dokładne sklasyfikowanie.

Następny rozdział stanowi podobna analiza dotycząca terminów kulinarnych w rękopisie Gall. Quart. 143. Schemat, według którego analizowane są jednostki leksykalne, jest analogiczny do sytuacji przedstawionej w rozdziale piątym. Terminologia kulinarna w tym rozdziale podzielona jest na siedem kategorii: owoce i ich części; terminy odnoszące się do konfitur; mięsa; składniki i dania różne; przybory kuchenne; miary i wagi; czasowniki.

Ów rękopis zawiera także przepisy na przygotowywanie perfum. W związku z powyższym, w siódmym rozdziale mowa jest o początkach wytwarzania wód zapachowych i produktów kosmetycznych we Francji. Opisana jest krótko ich historia, w celu ukazania kontekstu kulturowego dotyczącego tej części zbioru. Zaprezentowane są załączki perfumiarstwa w wiekach średnich. Omówiony jest też rozwój tej dziedziny w epoce Renesansu, w celu ukazania rozkwitu przemysłu produktów zapachowych w siedemnastym wieku, przy jednoczesnym spadku zabiegów higienicznych z użyciem wody. W tej części przedstawiono również krótko pierwsze książki dotyczące perfumiarstwa i przygotowywania perfum, które są pojawiają się coraz częściej, począwszy od siedemnastego wieku.

W ostatnim rozdziale znajduje się analiza terminologii części kosmetycznej zbioru Gall. Quart. 143, gdzie zaprezentowane są terminy użyte w przepisach na przygotowanie produktów kosmetycznych według schematu podanego powyżej. Terminologia związana z perfumiarstwem podzielona jest na pięć kategorii: nazwy różnych kompozycji; składniki; przybory; miary i wagi; czasowniki. Na końcu każdego z rozdziałów znajdują się konkluzje cząstkowe.

Rękopis Gall. Fol. 220 jest bardzo ciekawym przykładem renesansowej kuchni francuskiej. Co więcej, jest to przykład szczególny, gdyż pochodzi z epoki, z której nie zachowało się dużo książek tego typu. Zbiór ten, zawierający 227 przepisów kulinarnych, został spisany na północy frankofonii (co można wywnioskować, biorąc pod uwagę pikardyzyzm obecne w tekście). Prawdopodobnie wydarzyło się to na terenie Flandrii francuskiej lub flamandzkiej. Tekst przygotowany został w drugiej połowie

XVI wieku przez neerlandofona znającego język francuski, pochodzącego z dość bogatej rodziny. Trudno dziś określić, czy była to arystokracja czy bogata burżuazja. Członkowie tej rodziny byli z pewnością katolikami, nie hugenotami, zważywszy na obecność postnych dni w ich zbiorze przepisów. Autor tekstu podąża za modami i trendami kulinarnymi swojej epoki i używa składników docenianych przez warstwę zamożną, np. drób, dziczyzna, owoce, podroby i warzywa. Pojawiają się również przepisy na wyroby cukiernicze, bardzo popularne w XVI wieku. Zauważyć można również obecność masła podczas przygotowania sosów oraz wzrost użycia cukru w przepisach, co stanowi cechę kuchni renesansowej. Dodać należy, że kuchnia epoki Odrodzenia jest kuchnią przejściową, mocno zakorzenioną w tradycji średniowiecznej. Wpływ tej ostatniej widać również w rękopisie Gall. Fol. 220. Autor nadal proponuje przygotowywanie sosów na bazie octu lub wina, bez użycia tłuszczu i ciągle przywiązany jest do połączenia smaków słodkiego i słonego, co stanowi cechę kuchni średniowiecznej. W owym manuskrypcie znajdują się również przepisy na dania międzynarodowe, co świadczy o tym, iż autor interesuje się innymi kuchniami i innymi smakami. Pojawiają się przepisy na: marcepan – nowość włoska, rosquilles – specjalność katalońska, olla-podrida – danie hiszpańskie. Co więcej, odnaleźć można również dania całkowicie nieznanne: *mustachois*, *oreillur*, *struynen*, *tendue*, które stanowią przykłady wyrobów cukierniczych.

Od strony językowej, rękopis Gall. Fol. 220 również jawi się jako wyjątkowy. Pośród 392 terminów kulinarnych dziewięćdziesiąt jest szczególnie godnych uwagi. Po pierwsze, pięćdziesiąt cztery grafie nie są notowane w słownikach dawnego języka francuskiego: *aisseisonner*, *baflicum*, *baseic*, *basilicum*, *boitte*, *cavourde*, *chaudire*, *cherfoeuil*, *cran*, *eschaffer*, *escoullir*, *espinas*, *estorgeon*, *estorgon*, *estricher*, *foeuille*, *foy*, *ghis*, *grisser*, *haischer*, *houscher*, *hussepot*, *lardir*, *margelaine*, *mastelle*, *nuiel*, *oregene*, *oyelle podride*, *painade*, *palonne*, *parmesain*, *pattart*, *poignon*, *pottefin*, *pouilleu*, *pouillieu*, *pourbouller*, *printes*, *quard*, *quattron*, *quoin*, *rafain*, *rafiolle*, *raspoir*, *rastoir*, *ratton*, *rebouller*, *saffrain*, *sepmain*, *tamy*, *terfu*, *tourny sol*, *tromiser*, *voerre*. Po drugie, znajduje się tu siedemnaście terminów specyficznych dla tego zbioru: *cabusette*, *craecquebesse*, *cuie*, *finals*, *fusillade*, *hatelle*, *helst*, *leschune*, *manger real*, *maymon*, *mustachois*, *overgerste*, *pricque*, *rolle*, *schelvis*, *spritsen*, *struynen*. Sześć z nich jest zapożyczonych z innych języków: *craecquebesse*, *maymon*, *overgerste*, *pricque*, *schelvis*, *spritsen*. Po trzecie, piętnaście jednostek leksykalnych użytych jest w rękopisie w nowym znaczeniu, nienotowanym przez słowniki dawnego języka:

brouchette, cousine, dorées, esliser, esperon, estampoair, louche, mouiller, natte, oreillur, pordin, rompre, souris, tendue, vers. Po czwarte, w zbiorze mamy do czynienia z pierwszą atestacją nowych znaczeń w przypadku terminów już istniejących: *pattart, voerre, roller.*

Rękopis Gall. Quart. 143 jest przykładem książki specjalizacyjnej traktującej o konfiturach. Zbiór ten zawiera wiele pustych kart, które począwszy od 1669 roku były wypełniane stopniowo i jest sporządzony w trzech językach: francuskim, flamandzkim i niemieckim. Powstał on prawdopodobnie we Flandrii flamandzkiej. Ze względu na obecność w tekście dokładnych instrukcji dotyczących hodowli knura, możemy wnioskować, że osoba redagująca tekst pochodziła z dość skromnego domu, prawdopodobnie z drobnej burżuazji. Zbiór ten doskonale wpisuje się w tendencje epoki, gdyż przygotowanie owoców w cukrze było modne w XVII wieku, a traktaty o konfiturach pojawiały się coraz częściej. Autor w swoim zbiorze używa wszystkich owoców docenianych w owym czasie przez ludzi zamożnych, np. morele, brzoskwinie, śliwki, pigwy i cytrusy. Można więc uznać, że imituje gusta arystokracji. Interesuje się również przepisami międzynarodowymi i proponuje przepisy na ciasteczka ze Spa – specjalność Walonii, pankejkę czy pudding angielski.

W tym rękopisie znajduje się 239 kulinarnych jednostek leksykalnych, osiem z nich godnych jest uwagi. Cztery z nich to grafie nienotowane dotąd w dawnych słownikach języka francuskiego: *barbarisse, candaliser, éppassir, poislon.* Dodatkowo, mamy do czynienia z czterema terminami użytymi w nowym znaczeniu, nienotowanym przez słowniki dawnego języka: *crever, liard, œillet, rouelle.*

Dodatkowo, manuskrypt Gall. Quart. 143 zawiera część poświęconą kosmetyce, gdzie znajdują się przepisy na przygotowanie perfum i produktów higieny. W tamtej epoce perfumy i substancje zapachowe były często używane i zyskiwały na popularności. Ludzie perfumowali ciało, włosy, ubrania i pomieszczenia używając ciężkich i orientalnych zapachów. Ta część rękopisu idealnie wpasowuje się w tendencje higieniczne swojej epoki i znajdujemy w niej przepisy na różne wody zapachowe, perfumy, pasty do wybielania zębów itp. Co więcej, dowodem na przynależność autora do drobnej burżuazji jest tu tytuł przepisu sugerujący, że dba się o koszty: *Pour parfumer des gands à moindre dépense.*

Spośród 147 terminów dotyczących perfum i produktów higieny, dziewięć wartych jest uwagi. Osiem z nich przedstawia grafie nienotowaną przez słowniki dawnego języka francuskiego: *ambique, cloud, coraille, çandal / sandale, musq, orga,*

tinua. Jeden termin – *pinette*, jest użyty w nowym znaczeniu, nienotowanym dotąd w powyższych słownikach. Część kosmetyczna owego rękopisu jest ciekawym przykładem książki specjalizacyjnej, w której łączą się terminy pochodzące z wielu dziedzin, m. in. kulinariów (forma przepisu kulinarnego), farmacji (drobne miary i wagi) oraz jubilerstwa (jednostka miary i wagi).

Podsumowując, oba zbiory są bardzo ciekawymi przykładami książek kucharskich, które wzbogacają wiedzę na temat kulinariów minionych epok oraz prezentują terminy kulinarne nieznane dotąd w języku francuskim.