

Llibre de Sent Soví



Katalońska średniowieczna księga kucharska

Przełożył, wstępem i komentarzem opatrzył
Rafał Hryszko

Kraków 2010

Recenzja: prof. dr hab. Danuta Quirini-Popławska

Redakcja: Małgorzata Tabaszewska

Korekta: Małgorzata Tabaszewska

© Copyright by *Uniwersytet Jagielloński*

© Copyright by *Towarzystwo Wydawnicze „Historia Iagellonica”*

Publikacja wydana ze środków przeznaczonych na badania własne
Wydziału Historycznego Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie

ISBN 978-83-62261-25-3

Projekt okładki: Anna Siermontowska-Czaja

Skład i łamanie:

Studio Poligraficzne Dorota Słomińska

Kraków, tel. 0602 677 488

Druk i oprawa:

Poligrafia Inspektoratu Towarzystwa Salezjańskiego

ul. Konfederacka 6, 30-306 Kraków, tel. 12 266-40-00

Towarzystwo Wydawnicze „Historia Iagellonica”

z siedzibą w Instytucie Historii UJ

ul. Gołębia 13

31-007 Kraków

www.iagellonica.com.pl

Spis treści

Przedmowa (<i>Xavier Farré Vidal</i>)	9
Wstęp	11
CZEŚĆ I. <i>LLIBRE DE SENT SOVÍ</i> (KSIĘGA <i>SENT SOVÍ</i>) NA TLE TRADYCJI KULINARNYCH PÓŻNOŚREDNIOWIECZNEJ KATALONII I ÓWCZESNEGO PIŚMIENNICTWA GASTRONOMICZNEGO	15
Rozdział 1. Katalonii droga do potęgi. Zarys dziejów politycznych i gospodarczych Katalonii do schyłku XIV w.	17
Ziemie katalońskie w czasach antyku i wczesnego średniowiecza	17
Kształtowanie się niezależnej Katalonii (1. poł. IX w.–2. poł. XII w.)	19
Zarys dziejów politycznych Katalonii w czasach unii z Aragonią (do schyłku XIV w.)	21
Społeczeństwo i gospodarka późnośredniowiecznej Katalonii (do schyłku XIV w.)	25
Rozdział 2. Dworskie tradycje kulinarne średniowiecznej Katalonii i ich źródła	29
Podstawowe źródła i literatura do dziejów średniowiecznej kuchni dworskiej Katalonii i jej piśmiennictwa kulinarnego	29
Korzenie tradycji kulinarnych średniowiecznej Katalonii	36
Specyfika dawnej kuchni katalońskiej, składniki i typy potraw	37
Organizacja kuchni dworskiej	45
Wpływ nakazów Kościoła na zwyczaje żywieniowe Katalończyków	59
Średniowieczni uczeni katalońscy o zasadach racjonalnego żywienia	61
Uczty dworskie	62
Rozdział 3. <i>Księga Sent Soví</i> na tle katalońskiego piśmiennictwa kulinarnego i europejskiej literatury gastronomicznej późnego średniowiecza	73
Zarys dziejów piśmiennictwa kulinarnego europejskiego i muzułmańskiego kręgu kulturowego (do XIII w.)	73
Specyfika europejskiego piśmiennictwa kulinarnego w późnym średniowieczu	76

Odbicie średniowiecznej kuchni katalońskiej w <i>Księdze Sent Soví</i>	78
Omówienie treści	78
Najważniejsze składniki i półprodukty występujące w <i>Księdze Sent Soví</i>	83
Sposób przyrządzania potraw w <i>Księdze Sent Soví</i>	88
Zastosowane utensylia	90
Typologia potraw w <i>Księdze Sent Soví</i>	91
<i>Księga Sent Soví</i> na tle katalońskiej literatury gastronomicznej (XIV–pocz. XVI w.)	94
Katalońskie książki kucharskie na tle europejskiego piśmiennictwa kulinarnego XIV i XV w.	99
Piśmiennictwo niemieckie, francuskie i angielskie	99
Włoskie księgi kucharskie i ich związki z <i>Księgą Sent Soví</i>	101
Rozdział 4. <i>Księga Sent Soví</i> — informacje o autorze, manuskrypcie i nota o wydaniu	103
Manuskrypt, datowanie i okoliczności powstania źródła	103
Autor	104
Język	105
Dotychczasowe wydania i wykorzystanie treści	106
Znaczenie źródła, potrzeba wydania polskiego i jej uzasadnienie	108
Podstawa źródłowa, zasady wydawnicze i cel wydania	109
 CZEŚĆ II. <i>LLIBRE DE SENT SOVÍ</i>	113
Zestawienie tytułów	115
Prolog	119
I. Sos pawiowy	120
II. Biały sos	124
III. Jeśli chcesz zrobić sos wielbłądzi	126
IV. Sos cytrynowy	127
V. Półpieczeń	128
VI. Sos do gęsi	130
VII. Sos mięsny	131
VIII. Sos do dziczyzny	133
IX. Jeśli chcesz zrobić sos do wszelkiego rodzaju mięsa	134
X. Sos pietruszkowy z jajami	135
XI. Sos pietruszkowy	136
XII. Żelatyna	137
XIII. Jeśli chcesz zamarynować rybę	138
XIV. Sos rybny	139
XV. Rosół z kur	140
XVI. Rosół migdałowy	141
XVII. Sos grzybowy	143

XVIII. Ser czosnkowy	144
XIX. Musztarda	145
XX. Zielony sos	146
XXI. Farsz octowy	147
XXII. Rukola	148
XXIII. Kolendra	149
XXIV. Rosół z kur	150
XXV. Sos serowy	151
XXVI. Krem genestada	152
XXVII. Sos z węgorka	154
XXVIII. Krem jęczmienny	155
XXIX. Krem jęczmienny	156
XXX. Krem jęczmienny na inny sposób	157
XXXI. Krem owsiany	158
XXXII. Krem owsiany na inny sposób	159
XXXIII. Kleik skrobiowy	160
XXXIV. Mleko migdałowe	161
XXXV. Kleik	162
XXXVI. Bakłażany	163
XXXVII. Potrawka mięsna	164
XXXVIII. Podroby	165
XXXIX. Podroby z koźlęcia	166
XL. Flaczki baranie	167
XLI. Faszzerowanie pieczonej koźlęciny	168
XLII. Do nafaszerowania prosiaka	169
XLIII. Racuchy	170
XLIV. Plasterki sera	171
XLV. Pączki	172
XLVI. Faszzerowana łopatka barania	173
XLVII. Ptasie paszteciki	174
XLVIII. Paszteciki z minoga	175
XLIX. Pasta marchewkowa	176
L. Pasta z sałaty	177
LI. Szparagi	178
LII. Delikatna cieciora	179
LIII. Pieczona koźlęcina	180
LIV. Kasza manna	181
LV. Gotowane kuropatwy	182
LVI. Sos cebulowy	183
LVII. Aby nafaszerować ośmiornicę	184
LVIII. Słodki sos mlekowy	185
LIX. Gotowana baranina [z ziołami]	186
LX. Sos ziarnisty	187

LXI. Kandyzowane orzechy włoskie	188
LXII. Sos pieprzowy	190
LXIII. Biały sos	191
LXIV. Aby nafaszerować kapłony	192
LXV. Sos serowy	193
LXVI. Pieczona kuropatwa	194
LXVII. Pasta serowa	195
LXVIII. Szpinak	196
LXIX. Pasta z pora	197
LXX. Białe danie	198
LXXI. Duszona koźlecina	199
LXXII. Podroby z prosiaka	200
Bibliografia	201
Edycje i współczesne przekłady <i>Księgi Sent Soví</i> na języki nowożytne	201
Źródła	201
Opracowania	203
Indeksy	211
Indeks przepisów zawartych w <i>Księdze Sent Soví</i>	211
Indeks składników potraw wymienionych w <i>Księdze Sent Soví</i>	212
Indeks utensyliów kuchennych wymienionych w <i>Księdze Sent Soví</i>	215