

## RECENZJE

**Andrzej K. Kuropatnicki, *Food and Drink in the Household of English Nobility in the Fifteenth and Sixteenth Centuries: Procurement, Preparation, Service and Consumption*, Kraków: Wydawnictwo Naukowe UP, 2012, s. 518, il. ISBN: 978-83-7271-689-7.**

Kilka lat temu ukazała się rozprawa Andrzeja Kuropatnickiego pt. *Food and Drink in the Household of English Nobility in the Fifteenth and Sixteenth Centuries: Procurement, Preparation, Service and Consumption*. Autor recenzowanej pracy jest profesorem nadzwyczajnym w Katedrze Historii i Kultury Krajów Angielskiego Obszaru Językowego Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie. Jego zainteresowania naukowe związane są m.in. z historią kuchni i wyżywienia, historią kultury życia codziennego w Anglii epoki nowożytnej oraz dworem arystokratycznym w Anglii w okresie Tudorów.

Omawiana praca jest poświęcona diecie i potrawom spożywanym przez szlachtę angielską (zarówno bogatą, jak i uboższą) w XV i XVI wieku. Arystokracja i szlachta przeznaczala znaczne sumy pieniędzy na żywność i napoje, co wynikało z chęci zrobienia wrażenia i z obowiązku gościnności, który był ważnym aspektem życia szlacheckiego (s. 13).

W literaturze dużo uwagi poświęcono historii żywności i jej wpływie na życie ludzi. Historia żywności uważana jest za odrębną dziedzinę wobec historii kulinarnej. Celem recenzowanej pracy jest scharakteryzowanie sposobów zakupu, przechowywania i konsumpcji żywności w gospodarstwach domowych angielskiej szlachty i arystokracji w późnym średniowieczu i wczesnym okresie nowożytnym.

*Food and Drink in the Household of English Nobility in the Fifteenth and Sixteenth Centuries: Procurement, Preparation, Service and Consumption* składa się z 8 rozdziałów, 6 załączników oraz ilustracji. Całość pracy prezentuje się niezwykle systematycznie, wręcz pedantycznie, jakby Autor pisał ją według swojego „przepisu” na przygotowanie takiej rozprawy. Staje się to równocześnie pomocą w lekturze tematyki, która niezbyt często trafia do popularnych książek historycznych, a w każdym razie nie w tym stopniu szczegółowości i w odniesieniu do dosyć odległej i przekazywanej językiem szekspirowskim rzeczywistości stołu biesiadnego oraz jego olbrzymiego i skomplikowanego zaplecza.

Na wstępie swojej pracy Autor dokonał charakteryzacji bohaterów badanych przez siebie kuchni i jadalni, czyli górnej warstwy społeczeństwa angielskiego w omawianym okresie. Opisał ich domy i rezydencje oraz wykazał ogólne zmiany, jakie zaszły w miejscach ich zamieszkania po zakończeniu wojny stuletniej do panowania Tudorów.

W kolejnym rozdziale przedstawiono gospodarstwa domowe, które dokładnie starały się naśladować organizację domu rodziny królewskiej, zwłaszcza w sferze zakupu, przechowywania i przygotowania żywności.

Rozdział III dotyczy funkcjonowania gospodarstwa domowego, organizacji kuchni, sprzętów kuchennych oraz warunków pracy, a w kolejnym przedstawiono systemy księgowo oraz omówio-

no i przeanalizowano siedem wybranych ksiąg rachunkowych z gospodarstw domowych. Zakup żywności stanowił znaczną część wydatków każdej rodziny.

Zaopatrzenie wielkich i mniejszych gospodarstw domowych zostało omówione w kolejnych częściach. W szczególności Autor zwrócił uwagę i scharakteryzował wykorzystywane produkty spożywcze, napoje oraz przyprawy. Przedstawione zostały metody gotowania, dieta oraz zwrócono szczególną uwagę na wpływ lekarzy w tworzeniu menu. Profesjonalny kucharz musiał znać kryteria bezpieczeństwa, aby przygotować odpowiednie danie. Stosował adekwatną metodę gotowania, aby skutecznie wyeliminować niezdrowe składniki. Najczęściej stosowano przyprawy, zioła, cukier i ocet. Ponadto niektóre barwniki były również regularnie używane, ponieważ kolor spożywanych potraw uważany był za bardzo istotny.

W rozdziale VII Autor omawia i podkreśla ogromny wpływ teorii humoralnej Galena na sposób żywienia. Według tej teorii w każdym organizmie znajdują się cztery płyny (łac. 'humores'), a mianowicie krew, flegma, żółć i czarna żółć. Według założenia, płyny te w zdrowym człowieku powinny pozostawać w równowadze. Jeśli jeden z płynów powstawał w nadmiarze na skutek jakiegoś niekorzystnego czynnika, dochodziło wtedy do rozwoju choroby, a leczenie polegało na usuwaniu nadmiaru niepożądanego 'humoru'. Stosowano wiele metod, z których najmniej kłopotliwą była odpowiednia dieta. Ponadto w tym rozdziale przeanalizowano dziesięć przepisów na różne potrawy i napoje w celu sprawdzenia, czy ich składniki były zrównoważone i zgodne z metodą humoralną.

W ostatnim rozdziale autor zajął się opisem organizacji wielkich posiłków i obsługą w wielkiej sali. Podkreślono hierarchię gości, która określała, w którym miejscu dana osoba powinna siedzieć oraz jakie dania powinna dostać. Wszystko, co było związane z jedzeniem, zostało zrytualizowane. Od gości oczekiwano przestrzegania rytuałów i znajomości zasad właściwego zachowania.

Praca napisana została w sposób przejrzysty i systematyczny, umożliwiający tak całościową lekturę, jak i znalezienie poszczególnych – potrzebnych w danym momencie – części składowych. Wykorzystana literatura przedmiotu przenosi nas w epokę Tudorów i ich rzeczywistość, a przebadane źródła stanowią doskonały materiał do wyrobienia sobie opinii na temat kuchni owych czasów – rzecz jasna kuchni warstw uprzywilejowanych. Ciekawe byłoby zapytanie, czy według Autora można w ówczesnej, wykorzystanej przez niego i przebadanej literaturze, wyodrębnić znaczące różnice między początkiem badanego okresu a jego końcem. Czy w ówczesnych książkach, pamfletach, broszurkach można pokusić się na prześledzenie zmian zachodzących na rynkach europejskich po otwarciu drogi do Indii przez Portugalczyków? Pytania te nie są zarzutem, ale swoistą ciekawością...

Sama narracja wzbogacona została w niezwykle ciekawe, znaczące i pożyteczne aneksy:

Załącznik 1 zawiera imponujący wybór ksiąg rachunkowych z gospodarstw domowych, które zostały użyte do przeprowadzenia analizy żywności w badanym okresie. Natomiast załącznik 2 zawiera standardowe miary i wagi, tak napojów, jak i żywności.

Dodatek 3 zawiera wykaz produktów spożywczych i ich analizę humoralną. Jak wspomniano wyżej, uważano, że dieta powinna być zharmonizowana ze zdrowiem, a zatem poszczególne jej składniki musiały współgrać z humorami, chorobami i ogólnym stanem biesiadników, zaś kucharz nie mógł być obojętny na wskazania lekarskie.

Terminy i wyrażenia związane z jedzeniem, metody gotowania i urządzenia kuchenne najczęściej spotykane, dokumenty gospodarstwa domowego, takie jak księgi rachunkowe, zapisy z ksiąg kucharskich są opisane w załącznikach 4 i 5, które są swoistymi słownikami ułatwiającymi współczesne korzystanie z ówczesnej angielszczyzny.

Ostatni, 6 dodatek zawiera przykłady dziewięciu wybranych menu na ucztę i kolacje średnio-wieczną, jak również menu bankietu ślubnego. Autor starał się zachować oryginalną pisownię ówczesnych rękopisów i książek. Przepisy zostały wykorzystane w pełnej wersji.

Otrzymaliśmy tym samym bardzo ważną rozprawę, której treść i konstrukcja mogłaby zostać przeniesione na grunt Rzeczypospolitej i porównana z domami i ucztami szlacheckimi dosyć wysoko ocenianymi przez podróżników angielskich, takich jak O'Connor czy Coxe.

Wartość monografii podnoszą unikalne ilustracje przedstawiające plany domów, rezydencji, księgi rachunkowej oraz zdjęcia typowych elementów i miejsc gospodarstwa domowego.

*Paulina Stępień*