

## NIEZAŚCIANKOWY „TALERZ” POLSKIEJ MAGNATERII KOŃCA XVII STULECIA

Problematyka kulinarna w rozważaniach historycznych znalazła właściwe sobie miejsce stosunkowo niedawno. Obszerniejsze rozważania nad nią podjął, jako jeden z pierwszych Zbigniew Kuchowicz w artykule z 1966 roku. Podał on tam podział kuchni staropolskiej w XVIII w. na pięć kategorii: kuchnia uboga (bezrolni chłopci, biedota itp.); kuchnia podstawowa (średniozamożni chłopci, czeladź, drobna szlachta itp.); kuchnia średnia (bogatsze chłopstwo, uboższe duchowieństwo, średniozamożni mieszczanie itp.); kuchnia pańska (zamożniejsza szlachta i duchowieństwo, bogatsi mieszczanie) i w końcu kuchnia luksusowa (magnateria świecka i duchowna, bogata i zbyt koczowniczo żyjąca szlachta, bardzo zamożne mieszczaństwo) (zob. Kuchowicz 1966, 77-78). Pierwsze trzy kategorie kuchni charakteryzowały się m.in. tym, że wykorzystywano w nich głównie składniki pochodzenia rodzimego. Pojawiały się w nich przede wszystkim produkty z przydomowych ogrodów, okolicznych pól i lasów. Z dodatków i przypraw niewątpliwie królowała sól. Bardziej egzotyczne składniki i przyprawy pojawiały się w kuchniach kategorii 4. i 5. Przykładowo gościły tam np.: cukier, cynamon, czarny pieprz, imbir, które znajdziemy już w kuchni pańskiej. Natomiast w kulinariach na magnackich stołach pojawiały się także bardziej wyrafinowane rodzaje np. mięs. Nierzadko spotkać można było dziczyznę, wykwiśnięte gatunki ryb (karpie, szczupaki), a także egzotyczne: ostrygi, czy żółwie (por. Ferenc 2005, 152).

Jak można łatwo zauważyć w kuchni pańskiej i magnackiej dominowały składniki pochodzenia egzotycznego. Co prawda powyższy podział kuchni oraz zaprezentowane konstatacje dotyczą wieku XVIII, jednak najbardziej znane monumenty polskiej sztuki kulinarnej okresu nowożytnego powstały pod koniec XVII stulecia i są to: Stanisława Czernieckiego *Compendium ferculorum albo zebrań potraw...* z 1682 roku oraz anonimowego autora *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...*, dzieło napisane prawdopodobnie między 1686 a 1688 rokiem. Dlatego też zaprezentowane zostaną dwa przykłady przepisów kulinarnych pochodzących z tych właśnie dzieł. Pragnę przyjrzeć się bardziej egzotycznym składnikom dań, jakie gościły na magnackich stołach. Wybór akurat tej warstwy społecznej nie jest przypadkowy, gdyż to właśnie ta grupa wyznaczała wzorce, do których starały się aspirować niższe warstwy społeczeństwa staropolskiego. Poza tym bogactwo kuchni magnackiej wskazuje na bardzo szerokie „horyzonty”, do jakich sięgano przy konstruowaniu wykwiśniętych potraw podkreślających prestiż.

Przejdźmy zatem do wybranych przepisów kulinarnych a zacznijmy od dania z wykorzystaniem dziczyzny, a dokładniej bażanta. Ptak ten pojawia się na kartach pracy Stanisława Czernieckiego w przepisach poświęconych ptactwu. Występuje on często, jako ekwiwalent innych ptaków dziko żyjących lub też po prostu kurczaków, czy *par excellence* kapłonów. Przykładem niech będzie przepis na condimentum, czyli aromatyczny dodatek do potraw, bardzo często o wyrazistym smaku i zapachu: „Kapłona weź, upiecz go, weźmij sardelli [ryba morska z rodziny śledziowatych, lepiej znana pod nazwą *anchois* — P.B.], wymocz, uwierć masła młodego, zmieszaj z sardellami, ale nietopionego i niesłonego, ponakrywaj gorącego kapłona, przydawszy imbiru i galki, kładź w nakrawane, daj gorąco. Tak b a ż a n t y [podkreślenie — P.B.], jarzabki, kuropatwy, dropie, cięłyce pieczenie i cokolwiek chcesz” (Czerniecki 2009, 128). Na marginesie warto zaznaczyć, że kulinarne zainteresowanie ptakami — w tym i bażantem — nie stanowiło specyfiki XVII-wiecznej Rzeczypospolitej. Ogromną ilość ptactwa spożywano również w innych kuchniach europejskich, a ciekawym przykładem może być kuchnia szlachty angielskiej XV i XVI w. Jak pisze Andrzej K. Kuropatnicki, autor niedawno wydanej książki o jedzeniu i picu w domach angielskich nobilitas: “A wide variety of birds, whether domesticated or wild, were consumer in considerable quantities in great households. In the opinion of contemporary authors [XV i XVI-wiecznych — P.B.] birds’ flesh was more wholesome and better for the digestion” (Kuropatnicki 2012, 227). Jak widać uzasadnienie było nie tylko kulinarne, ale także i „medyczne”. Powróćmy jednak do przepisu naszego mistrza Czernieckiego i przyjrzyjmy się, cóż możemy w nim odnaleźć interesującego. Mamy zatem kapłona, ewentualnie — obok ptaków rodzimych (dropia, jarzabka, kuropatwy) — bażanta. Z przypraw natomiast bardzo często wykorzystywane: imbir i galka muszkatołowa.

Na przystawkę do dania, w którym pojawia się wykwinna dziczyzna, należało podać coś równie ekskluzywnego. Dla lepszego trawienia warto było zaserwować np. jakąś lekką przystawkę... może owoce. Jednak dla poniesienia prestiżu takiego deseru nawet najpospolitszy owoc winien być podany w wyrefinowanej formie. W *Modzie bardzo dobrej...* znajdziemy wiele przepisów na nasze rodzime jabłka i gruszki podane jako desery. Przytoczmy najprostszy, ale bardzo wykwinny przepis na „suche gruszki”: „Muszkatek [odmiana gruszek o wyrazistym smaku i zapachu, dojrzewająca w lipcu — P.B.] lubo gruszek inszych nie twardych, ale soczystych obrawszy, obłup je. Potem włóż na rzeszoto [sito o dużych oczkach — P.B.] albo sito, staw nad kociel albo garniec, w którym woda wrzeć ma na węglach. Tak je dusić będziesz z pół godziny, tymczasem cukier w pateli jakikolwiek zastaw na ogień i warz z woda bieżącą, w który gruszki, gdy wprzód na obrusie w kilkoro złożonym nieco przestudzone będą, wsyp” (2011, 96). W dalszej części autor przepisu zaleca, by zalać wystudzone gruszki ostudzonym roztworem cukru. Po jednym lub dwóch dniach należało odcedzić gruszki i wysuszyć. Chyba że chciało się uzyskać likwor (syrop

do konserwowania owoców), to wówczas należało jeszcze raz zagotować gruszki z roztworem cukru. Z dzisiejszej perspektywy przepis ten może wydawać się trywialny, jednak w końcu XVII wieku był przejawem luksusu. I nie chodziło oczywiście o gruszki, lecz o cukier, który był bardzo drogi.

Przyjrzyjmy się tym ingrediencjom, które pochodzą spoza granic XVII-wiecznej Rzeczypospolitej. Obok charakterystyki poszczególnych składników, ważne będzie skąd się wywodzą i ustalenie historii ich przybycia na ziemię polskie. Oczywiście pełna marszruta może nie dać się łatwo odtworzyć i będziemy zmuszeni także do przypuszczeń.

Zacznijmy od dziczyzny, której reprezentantem w analizowanych przepisach jest bażant. Jednak zanim przejdziemy do tego kuraka warto pochylić się na moment nad dziczyzną w ogóle, by lepiej zrozumieć jej rolę w kuchni. „Game (defined here as the meat of wild mammals, birds, and terrestrial reptiles) has been an important component of the human diet since earliest time” (Beckerman, 2000, 524). Dziczyzna nie tylko stanowiła ważny składnik diety od najwcześniejszych czasów, ale również budowała ogromy prestiż. Ten kto posiadał dostęp do dziczyzny odznaczał się albo walecznością, albo też władzą i wpływami. Niektóre gatunki zwierząt łownych cieszyły się większą estymą inne mniejszą. Przykładem zwierzęcia o wysokim współczynniku waloryzacji był niewątpliwie dzik. Jak uważa B. W. Higman — znawca dziejów kuchni — wynikało to, z faktu waleczności tego zwierzęcia (2012). Niewątpliwie upolowanie go wymagało ogromnego sprytu, ale przede wszystkim odwagi. Wartość dziczyzny była tak ogromna, że powstawały sztuczne rezerwuary tego tak pożądanego mięsa. Przykładowo w średniowiecznej Anglii tworzone specjalne „farmy”, w których trzymano jelenie w celach łowieckich. Chociaż myślistwo nie stanowiło jedynego przeznaczeniem tych gospodarstw. Jak uważa Jean Birrell, stanowiły one również rezerwar łatwo dostępnej dziczyzny, czyli swoistego rodzaju spiżarnię (zob. 1992). O randze i znaczeniu dziczyzny w kuchniach europejskich może świadczyć np. jedna z wielu XVI-wiecznych ksiąg kucharskich wydanych w Niemczech. Jej autor oprócz tego, że na każdym miejscu zachwalał i podkreślał walory tego mięsa, to jeszcze zalecał przyrządzanie innych mięs (zwierząt hodowlanych) na sposób przygotowywania dziczyzny (zob. Heinzelmann 2006). Ta wysoka pozycja, jaką zajmowała dziczyzna wpływała również na ograniczenia w jej spożywaniu. Przykładowo były takie gatunki zwierząt łownych, których nie zalecano do spożycia wszystkim ludziom. Można nawet mówić o stanowości dziczyzny. Baldassare Pisanelli lekarz z drugiej połowy XVI wieku twierdził, że np. bażant nie nadaje się dla prostego ludu. Dlatego też powinien on pozostawić potrawy z tak wykwintnego zwierzęcia jedynie szlachetnie urodzonym. Spożycie bażanta przez nieprzystosowane do tego organizmy mogło skutkować wystąpieniem... astmy (Fernandez-Armesto 2003).

Jak chcą niektórzy eksperci od kuchni myśliwskiej, również w Polsce na przestrzeni wieków bardzo wysoko ceniono dziczyznę. Znamca polskiej kuchni myśliwskiej, Grzegorz Russak, powołuje się na przykłady historyczne, które mają świadczyć o wysokiej waloryzacji dziczyzny. Russak we *Wstępie* do swojej *Praktycznej kuchni myśliwskiej* przywołał np. wesele panny Krystyny Lubomirskiej z panem Felicjanem Potockim z roku 1661 (por. Russak 2003). Wymienił on 36 danieli, 45 saren, 24 jelenie, 10 muflonów, 4 dziki, 300 zajęcy, 2000 kuropatw i jarząbków, 100 dzikich gęsi, które znalazły się na stole weselnym. Liczba ta miała świadczyć o wadze, jaką przywiązywano do dziczyzny. Jednak jeżeli zestawimy te dane z informacją, iż na stołach weselnych podczas tych zaślubin znalazło się: 5000 kapłonów, 8000 kur, 60 wołów, 300 cieląt, 500 baranów i 30 wieprzów, to liczba dziczyzny nie jest już tak imponująca (Dumanowski 2009, 54, 60). Wyjątek stanowiło dzikie ptactwo, które zajmowało rzeczywiście niezanedbywalne miejsce w kuchni polskiej XVII stulecia. Widać to dość wyraźnie w pracy Czernieckiego, gdzie w części *Memoriał generalny* otrzymujemy zestaw zalecanych ptaków do wykorzystania kulinarnego: „Dropie, jarzębie [chodzi o jarząbka (*Tetrastes bonasia*) — P.B.], kuropatwy, guszce, cietrzewie, pardwy, kwiczoły, śnieguły, jemioluchy, kleski, przepiórki, gęsi dzikie, cyranki, kaczki dzikie, kuligi, ptaszki drobne różnego rodzaju” (Czerniecki 2009, 95). Nie tylko w kuchni Lubomirskich — na dworze, których służył Czerniecki — dostrzec można tę cechę kuchni staropolskiej. W anonimowej pracy, która powstała pod koniec XVII stulecia w kręgu dworskim domu Radziwiłłów, *Moda bardzo dobra...* znajdziemy także przepisy na przyrządzanie dzikiego ptactwa. Przy czym cała praca zdominowana została przez recepty głównie na słodkości. Jednakże pośród skromniej reprezentowanych potraw mięsnych aż 4 stanowią przepisy na dzikie ptaki (guszca, jarząbka, kosa, kuropatwę) (zob. *Moda bardzo dobra* 2011, 111, 122, 138).

Po tych ogólnych rozważaniach na temat dziczyzny przyjrzyjmy się temu — tak cenionemu kulinarnie — ptakowi, czyli bażantowi łownemu. Bażant, nazwa łac. *Phasianus colchicus*, jego współczesna, europejska postać to mieszaniec kilku podgatunków bażantów dziko żyjących w całej Azji „... po Japonię włącznie. W zależności od procentowego udziału genów przodków, osobniki różnią się nieznacznie budową, ubarwieniem i zachowaniem” (Nüßlein 2008, 158). Jest to ptak preferujący niziny z niewielkimi zalesieniami, unika jednak otwartych stepów, a także gęstych lasów. Należy do rzędu *Galliformes* i rodziny *Phasianidae*, do której zalicza się również m.in. kuropatwę i przepiórkę. Dorasta do 89 cm długości ciała (samce) i rozpiętości skrzydeł 80 cm, masa zaś to ok. 1,8 kg, a samice są około 20% mniejsze. Samce posiadają kolorowe upierzenie (złocistorude) z charakterystycznymi piórami głowy w kolorze fioletowoczarnym, a także czerwonymi obwódkami skórnymi (różami) wokół oczu, które nabiegają krwią w okresie godowym (więcej informacji ornitologicznych: zob. np. Dzieciolowski 1971; Gorazdowski 2002; Jarosz

2007). Bażant doskonale przystosował się do warunków na obszarach introdukcji poza Azją, również w Ameryce Północnej, Nowej Zelandii oraz Australii. Współcześnie w naszym kraju, szacuje się jego populację na ok. 457 tys. osobników (por. Matusiak 2013, 17).

W Europie bażanty pojawiły się najprawdopodobniej już w okresie starożytnym. Sprowadzone zostały przypuszczalnie przez Greków (Jonsson 2006, 182). Jak uważają niektórzy autorzy, ich ojczyzną „... jest Azja Środkowa, od brzegów Morza Czarnego po kraje Dalekiego Wschodu” (Kamieniarz 2011, 234). Można powątpiewać czy brzegi Morza Czarnego należą do obszaru Azji Środkowej. W nazwie tego ptaka zawartą mamy informację geograficzną — *colchicus*, wskazuje to na Kolchidę łac. *Colchis*, czyli jest to ptak z Kolchidy. Kolchida zaś był to kraj położony w Azji Mniejszej nad północno-wschodnimi brzegami Morza Czarnego, przez który płynęły rzeki Fasis (obecnie Rioni) i Akampis (obecnie Szorok) (zob. Mała encyklopedia 1973, 380). Starożytna Kolchida, to obszar dzisiejszej Gruzji. Bazując jedynie na nazwie można by odnieść wrażenie, że jest to ptak nawet — przy pewnej modyfikacji granicy między Europą a Azją — europejski „... i o introdukowaniu go w Europie mowy być nie może” (Kłosiewicz 1998, 72). Jednakże żarty na bok. Z analiz dzisiaj żyjących populacji bażantów najbliższej spokrewnionych ze współczesnym bażantem łownym wynika, że pochodzą one bezsprzecznie z obszarów Azji i to *sensu stricte* Środkowej, a nawet Wschodniej. Szczątki bażantów spokrewnionych z bażantem łownym odnajduje się np. w Korei i datowane są na okres Kogurjo<sup>1</sup> (zob. Magner 2000, 1188). Największe zasługi w hodowli i rozpowszechnieniu bażanta w Europie mają bez wątpienia Rzymianie. Przy tym warto zauważyć, że pierwszym rzymskim autorem prac agronomicznych, który opisał hodowlę tego ptaka, był dopiero Rutyliusz Taurus Emilianus Palladiusz. Jego dzieło — *Opus agriculturae* — powstało najprawdopodobniej na przełomie IV i V w n.e. W księdze I, rozdziale XXIX podał on opis sposobu rozmnażania tego ptaka i podstawowe informacje o jego hodowli (Palladiusz 1999, 25-26). Przypuszczalnie był to opis zwierzęcia już dość dobrze funkcjonującego w kulturze rolnej Rzymian. Wnioskować można o tym z faktu, iż np. na Wyspach Brytyjskich pojawił się bażant w tzw. okresie rzymskim, czyli pomiędzy 54 r. p.n.e. a 407 r. n.e. Stało się tak najprawdopodobniej za sprawą ogrodów, jakie zakładali Rzymianie przy swoich *villach*. Trzymali tam między innymi króliki, zające, pawie oraz bażanty (Spencer 2000, 1218).

Wiemy na pewno, że w XVII wieku bażanty były już doskonale znane na terenach Rzeczypospolitej Obojga Narodów. I nie była to wiedza jedynie o charakterze kulinarnym. Zostały one doskonale rozpoznane przez naszych, rodzimych pisarzy agronomicznych. Przykładem może być chociażby Jakub Kazimierza Haur, autor poradnika gospodarskiego z drugiej połowy XVII stule-

<sup>1</sup> „KOGURJO, ok. 37 r. p.n.e.-668 n.e. państwo na Płw. Koreań.; od 427 stol. Phenian; podbite przez państwo Silla” (Encyklopedia PWN.pl 2001).

cia. Poświęcił on obszerny fragment swoich rozważań na temat ptaków przydatnych gospodarczo właśnie bażantowi (zob. Haur 1693, 130). Bardzo wysoko cenil nasz pisarz agronomiczny walory smakowe i „terapeutyczne” mięsa z bażanta, które „... jest osobliwym specjałem, kruche, delikatne i smakowite, żołądkowi posilne, krew zdrową mnożące” (tamże). Cofnijmy się jednak i spróbujmy chociażby w pewnym przybliżeniu określić moment historyczny, w którym bażant mógł pojawić się na ziemiach polskich. Najwcześniejszym utworem, w jakim pojawia się fazjan — czyli nasz bażant — jest *Lexicon Latino-Polonicum* z 1564 r. Jana Mączyńskiego (por. Dynak 2012, 464). Należy przytoczyć jeszcze jeden fakt związany z literaturą już *stricte* ornitologiczną. Mianowicie w najwcześniejszej pracy polskojęzycznej poświęconej ptakom, a więc *MysłiŃwie ptaszym...* Mateusza Cygańskiego z 1584 r. brak jest opisu tego ptaka. Była to praca zawierająca opisy awifauny zamieszkującej pola i lasy Rzeczypospolitej. Skoro brak tego ptaka w pracy Cygańskiego, to przypuszczalnie mógł być jedynie zwierzęciem trzymanym dla przyjemności w ogrodach możnych, czy bażantarniach. Nie był więc chyba szczególnie rozpowszechniony. Jak pisze Robert Kamienniarz: „Pierwsze informacje o sprowadzeniu tych ptaków na obecne terytorium Polski pochodzą z XVI w. z terenu Śląska” (2008, 93). Przy czym powołuje się ona na pracę F. Pax’a wydaną w Berlinie w 1925 r. i dotyczącą Śląska. Najprawdopodobniej między bajki można włożyć informacje jakoby był to ptak bardzo popularny w czasach Mieszka I, na którego z uwielbieniem polowano (por. Kłosiewicz 1998, 72). Gdyby tak było to, z dużym prawdopodobieństwem do wieku XVI stałby się na tyle powszechny i wrośnięty w nasz krajobraz, że znalazłby swe miejsce w leksykonie Cygańskiego.

Nie ma też znaczących i pewnych śladów archeologicznych dotyczących szczątków tych ptaków z wczesnego średniowiecza. Jeżeliby rzeczywiście w tym okresie były tak powszechne nawet w hodowli wolerowej, to powinno to mieć odzwierciedlenie w odnajdywanych pozostałościach. Natomiast z zestawienia dokonanego przez Zygmunta Bocheńskiego z Instytutu Systematyki i Ewolucji Zwierząt Polskiej Akademii Nauk wynika, że bażanty nie były odnajdywane na stanowiskach archeologicznych w Polsce do epoki żelaza. Natomiast ślady z wczesnego średniowiecza nie są pewne. Problem z nimi polega na tym, że trudno jest archeologom określić jednoznacznie czas ich powstania. Ważne jest jeszcze to, że dla późnego średniowiecza i wczesnej nowożytności już nie odnotowano żadnych znalezisk pozostałości *Phasianus colchicus* na ziemiach polskich (Bocheński 2000, 80). Można zatem przypuszczać, że najprawdopodobniejszym okresem pojawienia się bażanta na ziemiach polskich było wzmiankowane XVI stulecie. Niewiele natomiast jestem w stanie powiedzieć o kierunku, z jakiego przybyły te ptaki na ziemie polskie. W tym okresie były już dość dobrze „zadomowione” w wielu krajach Europy zachodniej i południowej. Znały je również ludom wschodu, a więc — poza północą — azymut mamy dowolny. Jednakże

minimalizując kierunek wschodni, czyli tereny księstwa Moskiewskiego. Natomiast zwróciłbym baczniejszą uwagę na kierunek zachodni, a zwłaszcza południowo-zachodni. A to w związku ze ślubem Bony Sforzy z Zygmuntem I w początku XVI stulecia. W wyniku tego ślubu i tak już mocno wprzęgnięta już w tryby kultury Zachodu Rzeczypospolita intensyfikuje swoje kontakty z tą częścią kontynentu.

Przejdźmy teraz do kolejnej ingrediencji, czyli imbiru. Imbirowce stanowią grupę ponad 100 gatunków roślin, z których tylko jeden jest wykorzystywany kulinarnie. Imbir należy do zimozielonych bylin, czyli wieloletnich roślin zielnych o niedrewniejących pędach, mających grube rozgałęziające się kłącza. Bogate kwiatostany wyrastają bezpośrednio z kłaczy i tworzą kłosy lub kwiatostany w kształcie kuli. Natomiast interesujący nas tu imbir — przydatny kulinarnie — to imbir lekarski (*Zingiber officinale*). Jest to roślina rosnąca w klimacie międzyzwrotnikowym i rozmnażająca się przez sadzonki kłaczowe (Morris 2003, 78). Do dziś jest to jedna z popularniejszych przypraw, czy może raczej dodatków w kuchniach azjatyckich. Podaje się go w postaci pokrojonych, surowych kłaczy, albo też w formie startego i wysuszonego proszku, a dodaje się np. do słodkich wypieków. Miał i ma po dzień dzisiejszy imbir również zastosowanie w tradycyjnej medycynie azjatyckiej, a „W przeszłości sądzono, że kłącza są amuletem odstrasającym tygrysy” (Rodd 2005, 943). Roślina ta pochodzi najprawdopodobniej z Chin i znana była również już 7000 lat temu na terenach dzisiejszych Indii. Samo słowo łacińskie *Zingiber* pochodzi z sanskrytu i oznacza bycie w kształcie rogu (zob. Kiple 2000, 1778). A o właściwościach imbiru pisał podobnie już ok. 500. r. p.n.e. sam Konfucjusz (Morris 2003, 78). Jak wiele innych przypraw z Azji również imbir został przywieziony do Europy przez arabskich kupców. Dostarczali go oni też do Egiptu. Mimo iż był znany już starożytnym Grekom i Rzymianom, to jednak największą popularność zdobył dopiero w Wiekach Średnich. Na Wyspach Brytyjskich imbir znalazł się za sprawą rzymskich okupantów w tym samym okresie co bazant. Jednak — jak uważa Colin Spencer — dopiero w okresie wypraw krzyżowych, a więc pomiędzy XI i XIV stuleciem odkryto ponownie wiele zapomnianych przypraw, które zaczęły na stałe gościć w angielskich przepisach kulinarnych (2000, 1220). W 1530 roku Hiszpanie przeszczepili sadzonki imbiru do Meksyku, a już w prawie 60 lat później importowali stamtąd 10 razy tyle, ile w tym samym czasie Portugalczycy sprowadzali tej przyprawy z Indii (Benedek 2000, 1525).

Bardzo wiele zmieniło się w Europie w podejściu do wielu dalekowschodnich przypraw w okresie kształtowania się nowej kuchni francuskiej. Około połowy XVII wieku, zaczęto wydawać liczne prace z zakresu kulinariów, w których mistrzowie kucharscy poddali krytyce dotychczasową kuchnię rodem ze Średniowiecza. W pierwszym rzędzie krytykowano nadmierną ilość i różnorodność przypraw pochodzenia dalekowschodniego. Już od początków XVII stulecia pere-

grynancki francuscy podkreślali z niesmakiem nazbyt częste sięganie po te ingrediencje w różnych krajach Europy. Uwagi o podobnym charakterze dotyczyły również kuchni Rzeczypospolitej czasów nowożytnych (zob. Wójcik 1972, 173). Co prawda kucharze francuscy używali przez cały wiek XVII i nawet XVIII pieprzu, czy goździków, jednak „... przy prawie całkowitym zaniechaniu innych przypraw: szafranu, imbiru, cynamonu, kardamonu... kwiatu muszkatolowego itp.” (Flandrin 1999, 284). Natomiast w nowożytnej Rzeczypospolitej nadal trwał kult przypraw egzotycznych, jako synonimu bogactwa i pozycji społecznej. Nie wynikało to bynajmniej z nieznamośności ówczesnych tendencji europejskich, a w szczególności francuskich. Było to raczej kontekstacją owych, obcych mód i wzorców kulinarnych. Do XVII-wiecznej Rzeczypospolitej dalej płynęła ogromna ilość ingrediencji o egzotycznej proveniencji w tym i imbir. Drogi jego przybycia były prawdopodobnie te same jak w przypadku cukru, o którym będzie mowa w dalszej części rozważań. A na temat ich proveniencji można wysnuć przypuszczenie, że na magnackich stołach mogły pojawiać się mieszanki imbirów indyjskich, które sprowadzali Portugalczycy, jak i tych wyhodowanych już przez Hiszpanów w Meksyku.

Kolejnym składnikiem, któremu się przyjrzymy, będzie gałka muszkatolowa. Należy ona do rodzaju Muszkatowce, w obrębie którego doliczono się ponad 80. gatunków drzew wiecznie zielonych. Osiągają one do 30 metrów wysokości i współcześnie występują jedynie w tropikalnym klimacie Azji i Australii. Wymagają bardzo urodzajnej gleby i dużej wilgotności oraz wysokiej temperatury. Interesująca nas tu gałka, jak i kwiat muszkatolowy pochodzą z gatunku Muszkatowiec korzenny (*Myristica fragrans*). Jest to drzewo dorastające do 15 metrów, z którego wykorzystuje się głównie pestki wraz z nasieniem, które noszą nazwę galki. Oprócz nich wykorzystuje się ośno, czyli owoc muszkatowca, który po wysuszeniu i starciu na proszek nazywa się kwiatem muszkatolowym (Rodd 2005, 588). Najczęściej podaje się jako miejsce jej pierwotnego występowania Indonezję, a dokładniej Wyspy Korzenne (Moluki). Natomiast najprawdopodobniej roślina ta pierwotnie występowała na jednej tylko wyspie, a mianowicie Wyspie Banda. Znajduje się ona na ok. 130° dl. geogr. wsch. i między 4° a 5° szer. geogr. płd. (zob. np. Nowy Atlas Świata 2000, 102).

Historia tej przyprawy, czy raczej tych obu ingrediencji — ponieważ w Europie wykorzystywano zarówno galkę jak i kwiat muszkatolowy (zob. np. Czerniecki 2009, 96) — jest jednak trochę późniejsza niż wcześniejszych specjalów. Prawdopodobnie gałka była już znana od czasów starożytnych, a to za sprawą — jakże by inaczej — arabskich kupców. Dostarczali oni ją Rzymianom, o czym wspomina także Pliniusz Starszy (Kiple 2000, 1823). Jednakże był to towar bardzo drogi i raczej mniej popularny. Większym zainteresowaniem zaczęły się cieszyć wyroby z muszkatowca w okresie późnego średniowiecza. Przykładowo w XIII-wiecznej Anglii sięgano po nie

w celu wzbogacenia smaku potraw (Spencer 2000, 1220). Jednakże i tak jeszcze przez długi okres utrzymywała się ich bardzo wysoka cena, a to głównie za sprawą całkowitego monopolu na handel tymi specjalami, który mieli Arabowie. Dopiero w XVI stuleciu Portugalczycy przełamali monopol arabski w wyniku swojej ekspansji w rejon Azji Południowowschodniej i na Ocean Indyjski (Morris 2003, 60). W sierpniu 1511 roku Alfons de Albuquerque przejął stan Malakki (w Malezji) będący w tym czasie ważnym punktem handlu azjatyckiego. Pod koniec tegoż roku udało się Portugalczykom zlokalizować wyspę Banda, na której uprawiano muszkatołowa. W związku z tym Albuquerque wyekspediował trzy okręty pod dowództwem Antonia de Abreu, w celu jej odnalezienia. Wyprawa musiała zostać wysłana pod koniec roku 1511, bo już na początku kolejnego dotarli oni do upragnionej wyspy (por. Milton 2005). Jednak Portugalczykom nie udało się utrzymać zbyt długo w tajemnicy lokalizacji wyspy. Dowiedzieli się o niej Holendrzy. Ci również nie byli skłonni dzielić się i wiedzą, a przede wszystkim zyskami z przypraw z innymi i utrzymywali monopol na handel galką i kwiatem muszkatołowca (Morris 2003, 60). O opłacalności obrotu tą ingrediencją niechaj świadczy fakt, że w XVII w. za funt wagi tej przyprawy płacono na Wyspach Korzennych mniej niż jednego pensa, natomiast po przewiezieniu go do Londynu ten sam funt osiągał wartość £ 2,10 (Milton 2005, 6). Sytuacja cenowa uległa zmianie dopiero po przeniesieniu nasion na inne wyspy o sprzyjającym klimacie. Stało się to za sprawą Pierra Poivre (1719-1786), francuskiego ogrodnika, misjonarza, który pracował m.in. w Chinach i na Mauritiusie. W latach 1769-1770 zorganizował on wręcz pirackie kontrabandy w rejonie Indii i Oceanu Indyjskiego, które miały na celu pozyskanie nowych roślin (Corn 1998, 223). To właśnie za sprawą Poivre (*nomen omen* jego nazwisko znaczy w języku francuskim „czarny pieprz”, „pieprzność”) zaimplantowano m.in. muszkatołowca na Mauritiusie i innych wyspach pod protektorem francuskim. Ale jest to historia drugiej połowy XVIII stulecia.

Dla naszych rozważań płynię z tej historii kilka interesujących wniosków. Jeżeli chodzi o przybycie galki muszkatołowej do Rzeczypospolitej to, najprawdopodobniej znalazła się ona na magnackich stołach wraz z imbirem i cukrem. Stało się to najprawdopodobniej za sprawą Holendrów, czyli europejskich potentatów w handlu egzotycznymi towarami. Można przypuszczać, że w okresie, który nas tu najbardziej interesuje, czyli XVII wieku, galka i kwiat muszkatołowy przybyły z Amsterdamu lub Antwerpii i co ważniejsze pochodziły prawie z całkowitą pewnością z Wysp Korzennych, a prawdopodobnie z Wyspy Banda.

Po ingrediencjach głównego dania należy przejść do deseru. A w tym przypadku najciekawsze będą dzieje cukru, który prawie na pewno wywodzi się z Południowej Azji. Do XIX stulecia uzyskiwano go ze skryzalizowanego syropu z cukrowca lekarskiego (*Saccharum officinarum*). Roślina ta należy do liczącego 35 gatunków rodzaju Cukrowców. Są to trawy wyrastające do 6 m wyso-

kości o bardzo mocnych pędach. W przypadku *Saccharum officinarum* pędy te mają średnicę 6 cm i są bardzo soczyste, to właśnie w nich znajduje się ów sok tak bogaty w węglowodany (Rodd 2005, 808). Przypuszcza się, że cukier mógł dotrzeć do wschodnich wybrzeży Morza Śródziemnego już około 600 roku n.e. Wcześniej wiedza na temat technik uprawy cukru czcinowego przeniknęła z Północnych Indii na wschód do Chin. Stamtąd drogą kontaktów handlowych dostała się do Persji, skąd już niedaleko do Europejskich wybrzeży śródziemnomorskich. Jak można przypuszczać „współodpowiedzialnymi” za ten proces byli rozszerzający islam Arabowie (por. Watson 1983). Jednakże cała ówczesna produkcja — chodzi o aspekt technologiczny — miała swą proveniencję w starożytnych Chinach. W niezmienionej postaci prowadzono produkcję cukru prawie przez 1000 lat od jego „sprowadzenie” do Europy i północnej Afryki (Galloway 2000, 443). Jednakże m.in. z powodów technicznych był to produkt niezwykle drogi i dostępny bardzo niewielkiej grupie odbiorców. Oprócz wspomnianych względów ogromny wpływ na wysoką cenę cukru miały również narzucane na niego cła. Dokonywali tego między innymi panowie feudalni, jak miało to miejsce w 1153 r. w Narbonne (Bruce 2009, 44). Zmiana nastąpiła wraz z rozwojem koloni zamorskich — w tym tych w Nowym Świecie — dokąd przenoszono plantacje trzciny cukrowej. Już od roku 1522 Wyspa św. Tomasza u zachodnich wybrzeży Afryki stała się kolonią portugalską (Encyklopedia PWN.pl). Bardzo szybko zaczęto tam uprawiać trzinę cukrową (Galloway 2000, 443). Natomiast w Nowym Świecie dokonali tego Hiszpanie w początkach XVI stulecia, zakładając plantacje na wyspie Hispaniola (dzisiejsze Haiti). Później rozwinęli skrzydła plantatorzy angielscy na Barbadosie, co nastąpiło w latach 40. XVII stulecia (tamże).

Powstaje pytanie, skąd przybył cukier na nasze ziemie? Jak zauważył Marian Małowist: „Już w drugim dziesięcioleciu XVI w. dowożono do Polski cukier, transportowany drogami lądowymi z Antwerpii do Poznania, a źródła holenderskie z lat czterdziestych XVI w. wskazują także na morski eksport cukru z Wyspy św. Tomasza przez Amsterdam nad Bałtyk” (2006, 291). Co prawda informacja ta dotyczy początku i pierwszej połowy XVI stulecia, a nasz przepis, w którym znajduje się cukier to końcówka XVII wieku. Te dwa zjawiska dzieli przeszło stulecie, więc można się zastanawiać, skąd zatem przybywał cukier na dwory XVII-wiecznych magnatów takich jak: Radziwiłłowie czy Lubomińscy. Może nadal sprowadzano go z zachodnich wybrzeży Afryki? A może dzięki swej konkurencyjnej cenie wypierał go już produkt plantacji z Nowego Świata? Albo też w magazynach kupców handlujących tymi egzotycznymi dodatkami kulinarnymi został już tak wymieszany, że w jednym mieszku część pochodziła z Wyspy św. Tomasza, część z Hispanioli, a domieszka z Barbadosu? Zwłaszcza, że we wspomnianych przez Małowistę dwóch ośrodkach niderlandzkich znajdowały się awangardowe dla całej Europy XVI stulecia rafinerie cukru. A „...holenderscy cukrownicy zatrudniani w innych krajach jako mistrzowie i nauczyciele zawo-

du” (Grabianowski 2003, 17) stanowili w tej materii awangardę europejską. Można chyba przypuszczać, że w jednej rafinerii mogły się znaleźć trzciny pochodzące z różnych rejonów świata, gdzie je uprawiano. Przy czym chciałbym zaznaczyć, że cukier nie znalazł się na naszych stołach dopiero w epoce nowożytnej, ale już wcześniej. Słodkość, która nie pochodziła z miodu zażywał już król Władysław Jagiello, „... który w 1393 roku za cukier na swoje potrzeby płacił 650 razy więcej niż za żyto na chleb” (tamże, 19). Jednak cukier na stole zwycięzcy spod Grunwaldu był bez wątpienia pochodzenia azjatyckiego.

Spróbujmy zatem z tego całego zbioru „ingredencji” spreparować obraz zjawiska, które nazwijmy roboczo „niezaściankowym daniem” magnata, czy nawet bogatszego szlachcica lub mieszczanina Rzeczypospolitej końca XVII stulecia. Mamy zatem jako podstawę „głównego dania” bażanta, a więc ptaka, który znalazł się na ziemiach polskich prawdopodobnie w XVI wieku. Jednak jego historia nie zaczyna się wówczas i nie w Rzeczypospolitej, czy nawet w Europie. Jest on „mieszkańcem” kilku podgatunków bażanta, które właściwie pochodzą z konkretnych miejsc położonych na obszarze całej Azji. A przodków bażanta można poszukiwać zarówno nad brzegami Morza Czarnego jak i w odległej Korei i Japonii. Zastawiam się więc, jak należałoby określić to zwierzę — zjawisko? Sam bażant łowny nie jest zwierzęciem powstałym w Azji. Przypuszcza się, że dopiero w Europie poddano procesowi łączenia posiadane rasy bażantów. Powstaje zatem wątpliwość, jak zakwalifikować to zjawisko? Czy można więc postrzegać go jako zjawisko o charakterze lokalnym czy globalnym? A może ów globalny charakter bażanta stanowi konsekwencje działań w konkretnych miejscach różnych kontynentów? Zostawmy bażanta i pójdźmy dalej.

Dodatkiem o bardzo ciekawych i zagmatwanych dziejach jest cukier, którego historia także nie jest jednoznaczna. Zwłaszcza jeżeli rozważamy ów słodki dodatek, który pojawia się w konkretnych przepisach końca XVII stulecia. Wówczas już nie można z całą pewnością wskazać, skąd ów specjal pochodził. Mógł być to ten azjatycki znany już od najdawniejszych czasów na Dalekim Wschodzie i w starożytnej Europie. Ale też mógł równie dobrze pochodzić z Nowego Świata wciągniętego w obieg globalny dopiero w XVI wieku. Mamy tu zatem historię cukru, która nagle uległa rozdzieleniu za sprawą ludzkiej chciwości, oszczędności, czy może chęci posiadania. To m.in. Hiszpanie i Anglicy nie chcieli już płacić krociowych sum za cukier, którego handel i produkcję zmonopolizowali początkowo Arabowie, a później Portugalczycy następnie Holendrzy. O ile historia cukru do początków XVI stulecia to opowieść o kontaktach Europejczyków przede wszystkim z azjatyckimi producentami trzciny, o tyle w późniejszym okresie sprawa się bardziej komplikuje. Obok trzciny z plantacji azjatyckich na arenę dziejową wchodzi również plantatorzy i ich produkty z Nowego Świata. Można chyba zatem powiedzieć, że powstają dwie opowieści o cukrze. Albo też wcześniejsza opowieść zyskuje nowy wątek, który rozgrywa się

w zupełnie innym miejscu globu. Również pod względem czasowym są to dwa różne momenty historyczne. W Azji cukier produkowany był od starożytności, natomiast początek dziejów jego odmiany z Nowego Świata to dopiero XVI stulecie.

Z podobną sytuacją mamy do czynienia w przypadku imbiru. Jego dzieje są również niejednoznaczne pod względem geograficznym jak i temporalnym. Ważne że historie tych ingrediencji ciekawie się splatają, rozchodzą się z Azji, choć przypuszczalnie z różnych rejonów, jak np. cukier — Indie, imbir — Chiny, a bażant... no właśnie z Europy? Jednak na pewno wszystkie schodzą się w Europie, by następnie przenieść się do Nowego Świata. A w końcu, część z nich, wraca do Europy — cukier i imbir. Nie zetknąłem się z informacją o imporcie bażantów z obu Ameryk na skalę hurtową.

„Najprostszą” historię ma muszkatołowiec, który jak „Bóg przykazał” odkryto na jednej z wysp na Oceanie Indyjskim i uprawiano go na niej do XVIII stulecia. Zresztą to stulecie także nie wpłynęło w sposób rewolucyjny na jego dzieje, bo introdukowano go jedynie na inne wyspy tego samego Oceanu.

Na magnackim talerzu mamy zatem dania pogmatwane dziejowo i to zarówno pod względem temporalnym, jak i geograficznym. Jednak to nie wszystko, możemy przypuszczać, że ambitni mistrzowie patelni nie byli kopistami. Należy pamiętać, że w kuchni staropolskiej już od XVII wieku zaczęto częściowo kontestować to, co płynęło z Zachodu. Jeżeli do tego dodamy większą — np. od francuskiej — skłonność do stosowania egzotycznych przypraw to, możemy wyciągnąć prawdopodobny wniosek o „regionalności” zaprezentowanych przepisów. Co to znaczy? Mimo iż składniki mają proveniencję znacznie odleglejszą od przydomowych ogródków naszych mistrzów patelni, to samo złożenie wszystkich ingrediencji w całość wynika z charakteru tamtego czasu i tamtego miejsca. Tak więc mamy do czynienia z przepisami, które powstały w Rzeczypospolitej końca XVII stulecia. Prawdopodobnie nie znajdziemy poza jej granicami identycznych przepisów.

Chciałem wyeksponować ową cechę lokalności poddanych analizie przepisów, gdyż zgadzam się z Kajsą Ekholm-Friedman i Jonathanem Friedmanem, że to, co globalne nie istnieje poza, ponad tym, co lokalne (Ekholm-Friedman, Friedman 2006-12-19). To co postrzegamy jako zjawiska, czy procesy globalne generowane jest na poziomie *hic et nunc*, czyli lokalności danej geograficznie i określonego momentu dziejowego. I nie chodzi jedynie o inwencję twórczą Czernieckiego czy też kucharza dworu Radziwiłłów, ale także o to, że opowiedziane historie przypraw także zainicjowane zostały w danym miejscu i momencie historycznym. Dały one też początek kolejnym zdarzeniom, wpłynęły na innych ludzi i inne miejsca geograficzne w innym czasie. Przykładowo historia związana z małą wyspą Banda zainicjowała cały ciąg zdarzeń, które wywarły wpływ np. na Amsterdam. Likwidacja monopolu na uprawę i import galki, i kwiatu muszkatołowego do

Europy doprowadził do tego, że kupcy amsterdamscy już w drugiej połowie XVIII w. stracili znaczne dochody z tytułu handlu tymi przyprawami.

Wróćmy jeszcze na chwilę do owego pogmatwania dziejów naszych „dań”. Ta złożoność rytmów dziejowych i zawikłanie opowieści o zjawiskach globalnych nie jest moim oryginalnym pomysłem. Na taki stan rzeczy wskazał Adam Nobis w pracy *Globalne procesy, globalne historie, globalny pieniądź* (2014). Autor poświęcił swoje rozważania takim zjawiskom, jak choćby: globalne miasto, handel, kultura, komunikacja, pieniądź. Ja zaś ze swej strony, zainspirowany tą perspektywą, w której eksponuje się nie liniowy i nie linearny sposób oglądu postanowiłem przyjrzeć się fenomenowi kuchni. Przepisom kulinarnym jako zjawisku globalnemu, które nie zostało poddane analizie w *Globalnych procesach...* Z czego nie czynię bynajmniej zarzutu, ponieważ brak tak ważnego dla człowieka fenomenu ujętego *en bloc* dał mi możliwość takiego właśnie oglądu.

Pokuszę się na koniec o połączenie wniosków płynących z dwóch ostatnich akapitów. Wydaje mi się, że należy w rozważaniach o globalnych procesach, zjawiskach i ich historiach zdecydowanie eksponować rolę lokalności. Globalne historie też nie powstają gdzieś ponad, czy na styku jakichś obszarów geograficznych, lecz są to konkretne miejsca, w konkretnym momencie dziejowym. Mają one swoją specyfikę, która wpływa bardzo wydatnie na to, co się wydarza i jak przebiegają zjawiska, czy procesy o charakterze globalnym. Dlatego też czasem dla zrozumienia zjawisk globalnych ważniejsze od rozważań natury globalnej może być opisanie i wyjaśnienie zjawisk, zdarzeń i mechanizmów działających lokalnie.

#### Literatura:

- Beckerman, Stephen; 2000, *Game*; W: Kenneth F. Kiple, Kriemhild C. Ornelas (red.), *The Cambridge World History of Food. Volume One*, Cambridge: University Press
- Benedek, Thomas G.; 2000, *Food as Aphrodisiacs and Anaphrodisiacs?*; W: Kenneth F. Kiple, Kriemhild C. Ornelas (red.), *The Cambridge World History of Food. Volume Two*, Cambridge: University Press
- Birrell, Jean; 1992, *Deer and Deer Farming in Medieval England*; W: “The Agricultural History Review”, Vol. 40, No. 2
- Bocheński, Zygmunt; 2000, *Gatunki ptaków z polskich wykopalisk archeologicznych*; W: Zygmunt Bocheński (red.), *Podstawy archeozoologii. Ptaki*, Warszawa: PWN
- Bruce, Bryan; 2009, *Historia Smaku. Jak warzywa i przyprawy budowały fortuny, wywoływały wojny i wpędzały ludzi w szaleństwo*, Warszawa: carta Blanca
- Ferenc, Marek; 2005, *Czasy nowożytne*; W: Chwalba, Andrzej (red.), *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Warszawa: PWN
- Corn, Charles; 1998, *The Scents of Eden. A Narrative of the Spice Trade*, Kodansha America

- Czerniecki, Stanisław; 2009, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i opr. Jarosław Dumanowski, Magdalena Spychaj, Warszawa
- Dumanowski, Jarosław; 2009, *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego*; W: Czerniecki, Stanisław, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i opr. Jarosław Dumanowski, Magdalena Spychaj, Warszawa
- Dynak, Władysław; 2012, *Łowiectwo w kulturze polskiej. Obszar i kształt obecności*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego
- Dzięciolowski, Ryszard, et.al.; 1971, *Bażant. Hodowla i użytkowanie*, Warszawa
- Ekholm-Friedman, Kajsja; Jonathan Friedman; 2006-12-19, *Antropologia globalna — wstęp*;  
w: <http://www.uni.wroc.pl/~turowski/friedman-global.html>
- Encyklopedia PWN.pl, Seria Multimedialna; 2001, [CD-ROM]
- Fernandez-Armesto, Filipe; 2003, *Wokół tysiąca stołów czyli historia jedzenia*, Warszawa
- Flandrin, Jean-Louis; 1999, *Wyróżnienie smaku*, W: Phillipe Ariès, Georges Duby (red.), *Historia życia prywatnego*, t. 3, Wrocław-Warszawa-Kraków: Wydawnictwo Ossolineum
- Wójcik, Zbigniew (red.); 1972, *Eryka Lassoty i Wilhelma Beauplana opis Ukrainy*, tłum. Z. Stasiewska, S. Meller, Warszawa
- Galloway, J.H.; 2000, *Sugar*; Kenneth F. Kiple, Kriemhild C. Ornelas (red.), *The Cambridge World History of Food. Volume One*, Cambridge: University Press
- Gorazdowski, Marcin J.; 2002, *Bażanty i pawie*, Warszawa
- Grabianowski, Mieczysław; 2003, *Słodkie życie*, Poznań: Kwartet
- Haur, Jakub, Kazimierz; 1693, *Skład abo skarbiec znakomych sekretów oekonomiej ziemiańskiej...*, Kraków
- Heinzelmann, Ursula; 2006, *Rumohr's Falscher Rehschlegel. The Significance of Venison in German Cuisine*;  
W: "The Journal of Food and Culture", Vol. 6, No. 4
- Jarosz, Andrzej; 2007, *Bażanty i inne kuraki*, Opole
- Jonsson, Lars; 2006, *Ptaki Europy i obszaru śródziemnomorskiego*, wyd. III, tłum. T. Stawarczyk, J. Lontkowski, T. Cofta, Warszawa: Muza
- Kamieniarz, Robert; 2011, *Bażant*; W: Jan Kiryłow, et.al. (red.) *Łowiectwo*, t. I, Warszawa: „Łowiec Polski”
- Kamieniarz, Robert; 2008, *Sytuacja bażanta w Polsce w latach 1991-2006*; W: *Monografia pokonferencyjna. Ochrona kuraków leśnych. Janów Lubelski 16-18 października 2007 r.*, Warszawa
- Kiple, Kenneth F., Kriemhild C. Ornelas (red.); 2000, *The Cambridge World History of Food. Volume One*, Cambridge: University Press
- Kłosiewicz, Stefan; 1998, *Ptaki święte, przeklęte i inne*, Warszawa: Prószyński i S-ka
- Kuchowicz, Zbigniew; 1966, *Wpływ ożywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII w.*, Łódź
- Kuropatnicki, Andrzej, K.; 2012, *Food & Drink in the Household of English Nobility in the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> Centuries. Producent. Preparation. Service and Consumption*, Kraków: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego
- Magner, Lois N.; 2000, *Korea*; Kenneth F. Kiple, Kriemhild C. Ornelas (red.), *The Cambridge World History of Food. Volume Two*, Cambridge: University Press
- Mała encyklopedia kultury antycznej. A-Z; 1973, wyd. IV uzupeł., Warszawa
- Malowist, Marian; 2006, *Wschód a Zachód Europy w XIII-XVI wieku. Konfrontacja struktur społeczno-gospodarczych*, Warszawa: PWN

- Milton, Giles; 2005, *Nathaniel's Nutmeg. How One Man's Courage Changed the Course of History*, London: Hodder and Stoughton Ltd.
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne; 2011, wyd. i opr. Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, Warszawa
- Moriss, Sallie; 2003, *Przyprawy świata. Ilustrowany przewodnik*, tłum. Aleksandra Kania, Warszawa: Świat Książki
- Matusiak, Iga; 2013, *Myśliwska statystyka*; W: „Magazyn Sezon”, nr 8, (marzec)
- Nobis, Adam; 2014, *Globalne procesy, globalne historie, globalny pieniądz*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego
- Nowy Atlas Świata; 2000, Grupa Wydawnicza Bertelsmann
- Nüßlein, Fritz; 2008, *Łowiectwo. Podręcznik*, wyd. III, tłum. Grzegorz Jednoralski, Łódź: Galaktyka
- Palladiusz, Rutyliusz, Taurus, Emilianus; 1999, *Traktat o rolnictwie*, z j. łacińskiego przeł., wstępem i komentarzem opatrzył Ireneusz Mikołajczyk, Toruń
- Rodd, Tony, et.al. (red.); 2005, *Botanica. Ilustrowana*, w alfabetycznym układzie, opisuje ponad 10000 roślin ogrodowych, KÖNEMANN
- Russak, Grzegorz; 2003, *Praktyczna kuchnia myśliwska*, Warszawa
- Spencer, Colin; 2000, *The British Isles*; W: Kenneth F. Kiple, Kriemhild C. Ornelas (red.), *The Cambridge World History of Food. Volume Two*, Cambridge: University Press
- Watson, Andrew; 1983, *Agricultural innovation in the early Islamic world*, Cambridge