

Marta Sikorska



NARODOWY PROGRAM
ROZWOJU HUMANISTYKI

Książka kucharska i tożsamość.
Neu-verfertiges vollständiges Kochbuch Stanisława Prasmofskiego
z 1671 roku*

I. Wstęp. II. Tożsamość autora. III. Charakterystyka dzieła. 1. Tytuł. 2. Format. 3. Przedmowa.
4. Powiązania tekstowe. IV. Tożsamość stanowa odbiorców. V. Zakończenie

I. Wstęp

Kiedy w 1682 roku kuchmistrz książąt Lubomirskich Stanisław Czerniecki wydał drukiem *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, napisał, że nie było przed nim nikogo, kto podjąłby się przygotowania w języku polskim tak przydatnej rzeczy, jaką jest książka kucharska. Tymczasem w sąsiednich krajach niemieckich, począwszy od 1485 roku aż do końca XVII wieku, opublikowano pięćdziesiąt sześć kulinarnych pierwodruków¹. Autorem jednego z nich jest Stanisław Prasmofsky, który w 1671 roku w Norymberdze wydał w języku niemieckim *Neu-verfertiges vollständiges Kochbuch*.

Wobec braku informacji biograficznych dotyczących autora, przesłanek do odpowiedzi na pytanie, czy Stanisław Prasmofsky poczuwał się do przynależności do kręgu kultury niemieckiej lub polskiej, dostarcza analiza obszernej przedmowy adresowanej do czytelnika tego dzieła. Dla pełniejszej oceny ważne jest także ustalenie, do jakiej grupy społecznej potencjalnych czytelników mogła być kierowana ta książka kucharska. Poruszę więc kwestię komunikowania tożsamości społecznej za pomocą jedzenia, przy założeniu, że jest ono wyznacznikiem miejsca każdego człowieka i każdej grupy w relacji do innych ludzi i grup, w ramach uporządkowanego i posiadającego kulturowy sens społecznego uniwersum². W przypadku książki kucharskiej określeniu tych relacji służyć będzie analiza nie tylko treści receptur kulinarnych, ale także tytułu i wstępu książki, układu treści, formatu wydania i liczby ewentualnych edycji oraz zachodzących w nich zmian³.

Pierwotną funkcją książek kucharskich było przekazywanie wiedzy dotyczącej przygotowywania dań. Jednak książka kucharska jako literatura poradnikowa ma też wymiar szerszy — opisuje pewną pożądaną rzeczywistość, a tym samym odsłania również aspiracje i wartości wyrażane za pomocą jedzenia lub przewidywania autora co do gustów danej grupy czytelników⁴.

* Praca naukowa finansowana w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nazwą „Narodowy Program Rozwoju Humanistyki” w latach 2012–2016. Grant nr 11H11009780, pt. „Staropolskie przepisy kulinarne. Opracowanie i edycja rozproszonego materiału źródłowego”.

¹ H. Notaker, *Printed Cookbooks in Europe 1470–1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*, New Castle 2010, s. 209–278.

² Z. Mach, *Przedmowa*, [w:] T. Paleczny, *Socjologia tożsamości*, Kraków 2008, s. 8.

³ Zob. B. Lauriou, *La règne de Taillevent*, Paris 1997; G. Lehman, *The British Housewife*, Totnes 2003; C. Gold, *The Danish Cookbooks. Domesticity and National Identity 1616–1901*, Seattle 2007.

⁴ K. Albala, *Cookbooks as historical documents*, [w:] *The Oxford Handbook of Food History*, red. J.M. Pilcher, Oxford 2012, s. 229.

II. Tożsamość autora

Niekiedy tożsamość autora książki kucharskiej jest dobrze udokumentowana, w innych przypadkach dysponujemy jedynie informacjami z karty tytułowej — tu przykładem jest dzieło Stanisława Prasmofskiego. Znamy jedynie imię i nazwisko autora, miejsce i rok opublikowania książki (Norymberga 1671) oraz personalia wydawcy (Johann Hofmann). Na karcie tytułowej widnieje także informacja o funkcji pełnionej przez Prasmofskiego, jako osobistego kucharza (niem. *Mundkoch*) osoby ukrytej pod inicjałami E.H.I. Może to wskazywać na doświadczenie autora zdobyte w pracy w kuchniach dworskich.

Omawiana publikacja, w której zgromadzono ponad tysiąc przepisów kulinarnych, doczekała się łącznie trzech edycji; poza rokiem 1671 opublikowana została jeszcze w latach 1685 i 1691. Mimo dwudziestu lat dzielących pierwsze i trzecie wydanie, jej treść nie uległa żadnej zmianie. Książkę wydawano w formacie *octavo*, a jej wymiary wynosiły: 15,5 cm × 9 cm (dla wydania pierwszego) oraz 14 cm × 8,5 cm (dla dwóch kolejnych). Uwzględnione receptury zaprezentowano w układzie alfabetycznym, co nie było w tym czasie częstą praktyką. Jedyną ilustracją zamieszczoną w książce była rycina na karcie tytułowej, przedstawiająca wnętrze kuchni, najprawdopodobniej dworskiej, w której znajduje się kuchmistrz wraz z pomocnikami.

Polsko brzmiące nazwisko autora tego niemieckiego wydawnictwa rodzi pytania dotyczące nie tylko tożsamości Stanisława Prasmofskiego, ale też charakteru książki, którą opublikował. Czy jego dzieło prezentuje kuchnię staropolską, czy może jest zakorzenione w niemieckiej tradycji kulinarnej? Czy opisuje dania kuchni szlacheckiej czy mieszczańskiej? Czy odwołuje się do dawnej tradycji wielowarstwowego smaku, czy może naśladuje nową francuską koncepcję smaku prostego i naturalnego? Analiza treści umożliwiła znalezienie odpowiedzi na część z tych pytań.

Prasmofsky zaledwie w kilku przypadkach wspomina o Polsce. We wstępie krytykuje obżarstwo, przytaczając przykład pewnego polskiego pana (*ein polnischen Herr*), który w gospodarstwie w Głogowie (niem. *Glogau*) zjadł sam jeden wieczerzę przeznaczoną dla dwudziestu czterech osób⁵. Drugi trop związany jest z występowaniem w książce kilku przepisów na dania określone w nagłówkach jako przyrządzone „po polsku” — są to szczupaki, kapłony i gęsi w polskim sosie⁶. Tego typu receptury podawano w różnych europejskich książkach kucharskich; wywodziły się najprawdopodobniej z tradycji średniowiecznych, kosmopolitycznych kuchni dworskich, w których dania „po polsku” miały swoje miejsce obok potraw po włosku, węgiersku lub po czesku⁷. Przepisy na dania „po polsku” umieszczone w książce Prasmofskiego były już wcześniej obecne w niemieckiej tradycji kulinarnej i prezentują utrwalone w tamtejszej literaturze wyobrażenia na temat kuchni staropolskiej⁸.

Wydawcy przewidywali większy popyt na książki sygnowane imieniem dworskich bądź książęcych kuchmistrzów. Zdarzało się więc, że fabrykowano nazwiska autorów, aby korzystniej sprzedać pracę, będącą w istocie kompilacją wcześniejszych przepisów. Sigmund Freyerabend, wydawca dzieła Maxa Rumpolta, *Ein new Kochbuch* z 1581 roku, z własnej inicjatywy przygotował wybór receptur z książki tegoż autora oraz z *Koch und Küchenmeisterei*⁹. Opublikował je jako osobne dzieło wymyślonego przez siebie Mistrza Sebastiana, któremu na karcie

⁵ *Vorrede an den Leser*, [w:] S. Prasmofsky, *Neu-verfertigttes vollständiges Kochbuch*, Nürnberg 1671, s. V.

⁶ S. Prasmofsky, op. cit., s. 116–118, 134, 143, 256.

⁷ T. Ehlert, *Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters*, [w:] *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, red. H.-J. Teuteberg, A. Wierlacher, Berlin 1997, s. 131–147.

⁸ M. Sikorska, *Kwestia smaku. Przepisy auf Polnische Art w niemieckiej literaturze kulinarnej z XVII i XVIII wieku*, [w:] *Rzeczpospolita w oczach podróżników z Francji i Niemiec*, red. A. Mikołajewska, W. Zientara, Warszawa 2014, s. 149–163.

⁹ H. Notaker, op. cit., s. 7.

tytułowej przypisał funkcję byłego kucharza cesarskiego. Takie przypadki nie były nagminne, ale zdarzały się już od początku historii druku książek kucharskich. Na przykład, jeden z wydawców *Küchenmeisterei* przy jednym z kolejnych wydań posłużył się nazwiskiem Bartolomea Platiny¹⁰. Chciał w ten sposób wypromować publikację, z którą Platina nie miał nic wspólnego¹¹. Co więcej, na karcie tytułowej przedstawił go jako papieskiego *maître d'hôtel*, co zupełnie miało się z prawdą. Nazwisko tego uznanego humanisty, zarządzającego Biblioteką Watykańską i autora łacińskiego traktatu *De honesta voluptate et valetudine* (uważanego za pierwszą drukowaną książkę kucharską, z około 1470 roku), miało być dźwignią sukcesu dla kolejnej z rzędu edycji *Küchenmeisterei*.

Identyfikacja autorów wczesnonowożytnych książek kucharskich jest trudna, gdyż na ostateczny kształt publikacji wpływ miało wiele osób. Korektorzy, drukarze i księgarze pełnili ważną rolę w procesie wydawniczym i nierzadko ingerowali w treść. Dokonywali także kompilacji przepisów kulinarnych sami, bądź zatrudniając do tego odpowiednich ludzi. Czasami dodawali całe nowe rozdziały do kolejnych wydań popularnych dzieł. Tak było w przypadku książki Anny Wecker, *Ein köstlich new Kochbuch*, po raz pierwszy wydanej w roku 1597¹². Książka wznawiana była kilkakrotnie, aż w 1667 roku jeden z wydawców z Bazylei, chcąc zareagować na budzącą się wśród czytelników modę na kuchnię francuską, dodał do tejszej pracy nowy rozdział, zatytułowany „Parisische Küchenmeister, das ist: Jetziger Zeit verleckerte französische Art und Manier, allerhand Speisenden köstlichen Pancketen und Haushaltungen zu kochen und zuzurichten”, będący tłumaczeniem fragmentu francuskiej książki kucharskiej Nicolasa de Bonnefons, *Les delices de la campagne*, wydanej w 1654 roku¹³.

III. Charakterystyka dzieła

1. Tytuł

Tytuły dawnych książek, w tym także kucharskich, były niezwykle długie i zawierały wiele informacji. Prześledzenie występujących w nich konkretnych słów lub fraz rzuca światło na stosowaną retorykę, zwłaszcza zaś na przewidywany krąg czytelników. Można więc sprawdzić, jak na tle wcześniejszych książek kucharskich prezentuje się pod tym względem dzieło Prasmofskiego. Jego pełny tytuł brzmi: *Neu verfertigtes vollständiges Koch-Buch. Das ist: Gründliche Beschreibung oder deutliche Anweisung, wie man allerley herrlich- undgeringe Fleisch- Fisch- Geflügel- Wildbrett- gesottene- gebratene- gebachene- auch Pasteten- Speisen samt mancherley Zugemüsen oder Zwischen-Gerichten, köstlich, delicat und künstlich bey Hochzeiten, Kindtauffen, Gastereyen, auch sonsten ins gemein für Gesunde und Kranke, auf einheimische Und frembde Manier kochen und zubereiten kan. Mit beygefügetem Unterricht, Allerhand Confect, Lativergen, Säfft und andere eingemachte Sachen zuzurichten.*

Przeanalizowałam tytuły dziesięciu wybranych niemieckich książek kucharskich opublikowanych przed rokiem 1671, których autorami byli kuchmistrzowie lub które poprzez wzmiankę w tytule odwoływały się do doświadczeń z kuchni dworskich¹⁴. W tytułach tych pojawiały się

¹⁰ Tamże, s. 6–7.

¹¹ *Von allen Speysen vnmnd Gerichte[n]... Durch den hochgelerten und erfarnen Platinam, Bapsts Pij des andern Hoffmeister. Getruckt zu Augspurg durch Haynrich Stayner, 1542.*

¹² H. Notaker, op. cit., s. 7–8.

¹³ A. Wecker, *Neu köstlich und nutzliches Kochbuch*, Basel 1667.

¹⁴ Marx Rumpolt, *Ein new Kochbuch*, Frankfurt am Main 1581; Franz de Rontzier, *Kunstbuch von mancherlei Essen*, Wolfenbüttel 1598; Johann Deckhardt, *Neu kunstreich und nütliches Kochbuch*, Leipzig 1611; Balthasar Schnurr, *Kunst- und Wunderbüchlein*, Frankfurt am Main 1615; Jacob Donacher, *Ein schönes nutzliches Haus- und Kunstbüchlein*, Augsburg 1627; *Das grosse neu vermehrte Kochbuch*, b.m.w.[1650]; *Neuvermehrtes künstliches Koch-Büchlein*, b.m.w. [1650]; *Ein neues Koch-Buch*, b.m.w. [1652]; *Ein neu künstliches Koch-Buch*, b.m.w. 1654; Bernard Buchinger, *Koch-Buch für geistliche als auch weltliche Haushaltungen*, Molsheim 1671.

określenia wskazujące na wyjątkowość danej publikacji, takie jak: nowa, wyszukana, stanowiąca zbiór umiejętności, pożyteczna, powiększona, większa, wspaniała, cudowna. Prasmofsky jednak w nazwie swojego dzieła użył słów nie stosowanych w innych, wcześniejszych tytułach, czyli *neu verfertiges* (na nowo sporządzona) i *vollständiges* (kompletna).

Tytuły książek kucharskich zawierały także terminy podkreślające walory potraw w nich opisanych: wspaniałe, niezwykle, pyszne, smaczne, wykwentne. W tym przypadku Prasmofsky do wcześniej stosowanych określeń dodał nowe — *delicat*. Najprawdopodobniej nawiązywał w ten sposób do nowej francuskiej mody na smak naturalny i łagodny.

W tytułach podawano także szczególne okazje, podczas których można było wykorzystać zebrane w książce receptury. Autorzy, tytułujący się jako prywatni kuchmistrzowie, w pierwszej kolejności wymieniali bankiety. Aby pokazać szerokie spektrum swoich umiejętności, oferowali również potrawy i całe jadłospisy na „gościny”. Gościna traktowana była jako przeciw-waga bankietu, wydarzenie o mniejszej skali, nieporównywalne pod względem nakładu środków czy liczby serwowanych potraw.

W tytule opisywanego dzieła nie pojawia się słowo „bankiet”, natomiast wymieniono potrawy przeznaczone na inne uroczystości — chrzciny, wesela i gościny. Może to świadczyć o adresowaniu książki do mieszczan i prowincjonalnej szlachty, przy jednoczesnym zachowaniu niektórych elementów retoryki wskazujących na powiązania autora z kuchnią dworską. Jednym z nich może być wyszczególnienie w tytule dań z dziczyny. Z takim zabiegiem mamy do czynienia w książkach publikowanych przez kuchmistrzów dworskich: Rumpolta, Rontziera, Deckharda i Buchingera.

Prasmofsky podkreśla też w tytule, że w jego książce zawarte są przepisy na potrawy zarówno rodzimego, jak i obcego pochodzenia. Jedynym autorem, który zastosował wcześniej ten zabieg, był Marx Rumpolt; być może także w tym zakresie jego dzieło stanowiło inspirację dla Prasmofskiego.

2. Format

Kiedy w tytule książki lub we wstępie nie ma informacji o odbiorcach, jedną z przesłanek do ich ustalenia może być format, w jakim została wydana¹⁵. W przypadku książki Prasmofskiego jest to *octavo*. Do roku 1671 żadna kuchmistrzowska książka kucharska napisana w języku niemieckim nie została opublikowana w takim formacie; wymiar ósemki miały głównie pomniejsze dziełka. Na przykład, w latach pięćdziesiątych XVII wieku w tym formacie ukazały się cztery książeczki kucharskie opublikowane bez miejsca i dokładnej daty wydania oraz bez wskazania autora. Zawierały one stosunkowo niewiele przepisów kulinarnych, być może były efektem kompilacji dokonanej przez drukarza bądź księgarza¹⁶. Wśród tych niewielkich publikacji wyjątek stanowi bardziej obszerna książka Balthasara Schnurra, lekarza i filozofa. Praca ta jednak także nie jest dziełem oryginalnym, lecz zestawieniem receptur z wcześniejszej książki — *Koch und Kellermeisterei*, wraz z różnorodnymi przepisami na konfekty oraz sposobami przechowywania piwa i wina. Dopiero w 1671 roku, w alzackim mieście Molsheim, swoją książkę kucharską opublikował kuchmistrz opactwa Lützel — Bernard Buchinger. Jego dzieło liczy ponad 170 stron w formacie *octavo*, podobnie jak w opublikowanej w tym samym roku książce Prasmofskiego.

Zestawienie formatów książek kucharskich może stanowić jedną z przesłanek do przypuszczeń co do przewidywanego przez wydawcę kręgu odbiorców danego dzieła. Różnica pomiędzy dużym formatem — *folio* czy *quarto* (4), a mniejszym — *octavo* (8) czy *duodecimo*

¹⁵ K. Albała, op. cit., s. 232–233.

¹⁶ Zob. *Das grosse neu vermehrte Kochbuch*, b.m.w. [1650]; *Neuvermehrtes künstliches Koch-Büchlein*, b.m.w. [1650]; *Ein neues Koch-Buch*, b.m.w. [1652]; *Ein neu künstliches Koch-Buch*, b.m.w. 1654.

(12), to także różnica w cenie, a zatem w dostępności dla przedstawicieli poszczególnych warstw społeczeństwa. Trudno powiedzieć, czy mały format prac Buchingera i Prasmofskiego oznaczał początek celowej polityki wydawców, z tańszą ofertą usiłujących dotrzeć do większej liczby nabywców. Wszak zarówno przed, jak i po Prasmofskim, wszystkie ważniejsze niemieckie książki kucharskie wychodziły w większych formatach (głównie *quarto*), mimo iż — zwłaszcza w ostatniej ćwierci XVII wieku — publikowane były głównie w środowisku mieszczańskim¹⁷.

3. Przedmowa

Przedmowy w książkach kucharskich zaczęły się pojawiać w okresie renesansu, wraz z rozwojem myśli humanistycznej i coraz odważniejszym wychodzeniem autorów z cienia. W literaturze niemieckiej z obszerniejszymi wstępami mamy do czynienia w przypadku książek, które stanowiły dzieło życia, zaś autor chciał podzielić się z czytelnikami informacjami o sobie samym, swojej karierze zawodowej, zdobytym doświadczeniu, a często też o żmudnym procesie gromadzenia i spisywania kulinarnych receptur. Tak jest w dziełach Marxa Rumpolta, Frantza de Rontziera i Anny Wecker¹⁸.

Wstęp do książki kucharskiej można traktować jako wypowiedź dotyczącą tożsamości autora, zarówno wewnętrznej, wynikającej z własnych wartości lub wyobrażeń, jak i zewnętrznej, tworzonej przez postrzeganie i oczekiwania innych¹⁹.

W długim wstępie do dzieła Stanisława Prasmofskiego (zajmującym aż 23 strony) nie pojawiają się żadne informacje dotyczące jego życia prywatnego. Nie dowiadujemy się niczego ani o pochodzeniu autora, ani o funkcji, którą według karty tytułowej miał pełnić (osobisty kuchmistrz E.H.I), ani o miejscach, w których zbierał doświadczenie. Można natomiast sprawdzić, w jaki sposób kreował swoją osobę, do jakich tropów oraz motywów się odwoływał, i jak zaprezentował się czytelnikowi. Przedmowa ta jest raczej moralizatorskim esejem, bogato ilustrowanym historiami (zarówno z życia możliwych tego świata, postaci historycznych, jak i współczesnych), opatrzonym cytatami z Biblii, a także opowieściami dotyczącymi zwykłych ludzi, w których wspólny motyw stanowi jedzenie.

Jako moralizator, Prasmofski krytykuje brak gospodarności, skromności i umiarkowania w życiu ludzi bogatych, dla których przepych i nadmiar są środkami manifestowania własnej pozycji. Negatywnymi bohaterami przytaczanych wydarzeń są między innymi: Kleopatra i Marek Antoniusz (którzy założyli się o to, kto wyda najdroższy bankiet w dziejach ludzkości), król Alfons V Aragoński (którego szafarz licytował się na targu w Rzymie z szafarzem papieża o ostatniego minoga i zapłacił za niego zawrotną cenę trzydziestu guldenów), wreszcie Dionizjusz, tyran Smyrny (który nie szczędził kosztów, aby zasmakować słynnego spartańskiego czarnego sosu). Za wzór postępowania Prasmofski stawia Spartan, Peryklesa, Oktawiana Augusta, Karola Wielkiego, Macieja Korwina i żonę cesarza Ferdynanda I — Annę Jagiellonkę. Wszystkich ich łączyła zamiłowanie do umiarkowania, a także — mimo wysokiego urodzenia i ogromnego bogactwa — dbałość o to, aby na ich codziennych stołach nie było niepotrzebnego zbytku.

¹⁷ Zob. *Ein Koch- und Artzney Buch*, Graz 1686; *Vollständiges nürnbergisches Koch-Buch*, Nürnberg 1691; *Die wohl unterwiesene Köchin*, Braunschweig 1692. W tym okresie do książek wywodzących się ze środowiska dworskiego zaliczyć można jedynie dwie: Eleonora Maria Rosalia, *Freywillig aufgesprungener Granat-Appfel des Christlichen Samariters*, Wien 1697, oraz Hans Schuppe, *Traiteur à la mode*, Lübeck–Leipzig 1698.

¹⁸ Zob. M. Sikorska, *Cooks, Books and Identity. A Vision of the World through Polish and German Cookery Books from the 16th and 17th Centuries*, [w:] *Selbstzeugnisse im polnischen und deutschen Schrifttum im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit (15.–18. Jahrhundert)*, red. R. Skowrońska, H. Flachenecker, R. Czaja, S. Roszak, J. Tandecki, Toruń 2014, s. 163–180.

¹⁹ J. Nikitorowicz, *Pogranicze, tożsamość, relacja międzykulturowa*, Białystok 1995, s. 69.

Kuchmistrz wydaje się być w swoich ocenach bardzo surowy. Obżarstwo, które jest wynikiem nieumiarkowania w rozkoszach jedzenia, jest — jego zdaniem — wykroczeniem, dla którego nie ma usprawiedliwienia. Niewątpliwie jest to dosyć nietypowy wstęp do pracy, w której zebrane zostały receptury wytwornych, kosztownych posiłków, takich jak gotowane ostrygi, pasztety z przepiórek, gęsi lub ślimaków, potrawy z faszerowanych i pieczonych raków. Godnym naśladowania jest dla Prasmofskiego człowiek, który żyje skromnie, zadowala się tym, co posiada, i którego cieszą rzeczy niewielkie. Podobny rozdzźwięk pomiędzy nawoływaniem do umiaru a bogatą, elitarną kuchnią zaprezentowaną w treści książki występuje też w innych publikacjach tego okresu, takich jak *Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch* (1691) lub dzieło włoskiego kuchmistrza Antonio Latinięgo, *Scalco alla moderna* (Neapol 1692)²⁰.

Autor *Neu-verfertiges vollständiges Koch-Buch* prezentuje czytelnikowi nie tylko swoje antykwaryczne zainteresowania i znajomość autorów klasycznych (w tym Cycerona i Pliniusza), ale odwołuje się też do wydawnictw w języku niemieckim. Historię o Karolu Wielkim, dowodzącą, że był skromnym człowiekiem, ponieważ na jego stole nie pojawiały się nigdy więcej niż cztery potrawy, Prasmofsky odnalazł w *Weltchronik* Johanna Nauclerusa, pierwszego rektora uniwersytetu w Tybindze²¹. Niewiarygodne opowieści, między innymi o ludziach, którzy żyli przez wiele lat nie przyjmując żadnego pokarmu, zaczerpnął z kolei z *Kirchen Historien*²².

W swoją wypowiedź Prasmofsky kilkakrotnie wplata przysłowia. Posługiwanie się nimi wymaga znajomości pewnej wspólnoty kulturowej, a także wskazuje na osadzenie całej narracji w kulturze danego języka (tu niemieckiego). Każde z tych przysłów można odnaleźć w dziewiętnastowiecznym zbiorze Karla Simmrocka²³. Najważniejszym spośród nich, które nadaje ton całej wypowiedzi, jest porzekadło: *Mit viel hält man Haus, mit wenig komet man auch aus*, które funkcjonowało w tłumaczeniu na język polski jako: „Kto wiele posiada, ten też wiele wydaje, a kto ma mało, to się i z tym obejdzie”²⁴. Przysłowie to zarówno rozpoczyna, jak i kończy przedmowę, zaś w całym jej tekście pojawia się aż pięciokrotnie, wzmacniając jej moralizatorski wydźwięk, nawoływanie do umiaru i skromności. Przed jego zacytowaniem autor pisze: „jak to się u nas zwykło mówić”, co wzmacnia przekaz dotyczący wspólnoty kulturowej²⁵.

pozostałe przysłowia użyte we wstępie to: *Ländlich — sittlich* („Co kraj, to obyczaj”), *Viel Kopf, Viel Sinn* („Każdy ma inną opinię”), *Auf einen guten Bissen gehört ein guter Trunk* („Dobry kąsek wymaga dobrego napitku”) oraz *Nach dem Essen soll man stahn oder tausend Schritte gahn* (dosłownie: „Po jedzeniu należy spocząć lub zrobić tysiąc kroków”).

Także horyzont geograficzny przedmowy obejmuje głównie kraje niemieckie. Pisząc o różnych sposobach gotowania, które powinien znać każdy dobry kucharz, autor stwierdza, że inaczej gotuje się we Frankonii, w Szwabii, Saksonii, Marchii, a inaczej we Francji²⁶. Nie wspomina jednak ani słowem o Polsce. W innym miejscu, podając przykłady nieuczciwej i nierzetelnej postawy rzeźników lub karczmarzy, przytacza historie z Wirtembergii i z Frankfurtu²⁷.

²⁰ H. Notaker, op. cit., s. 19.

²¹ Dzieło pod pełnym tytułem: *Memorabilium omnium aetatis et omnium gentium chronici commentarii*, po raz pierwszy ukazało się w 1516 r. w Tybindze. Kolejne wydania pojawiały się zarówno w XVI, jak i w XVII wieku.

²² Być może chodzi o dzieło: Johann Frenzel, *Römischen Kirchen Historien*, Leipzig 1600; ukazywało się także w późniejszych wydaniach.

²³ K. Simrock, *Die deutschen Sprichwörter*, Frankfurt am Main 1846.

²⁴ K.C. Mrongowiusz, *Dokładny niemiecko-polski słownik*, Königsberg 1837, s. 93.

²⁵ Pierwsze zdanie przedmowy brzmi następująco: *Mit viel hält man Haus, mit wenig komet man auch aus, sagen wir zwar alle im gemeinen Sprichwort [...]*.

²⁶ *Vorrede an den Leser*, [w:] S. Prasmofsky, *Neu-verfertiges...*, s. VI.

²⁷ Tamże, s. VII.

Kończąc tę partię książki Prasmofski wyraźnie wskazuje, do kogo adresowane jest jego dzieło. Pisze dosyć przewrotnie, że jest ono przeznaczone dla kucharzy i kucharek, aby posiadając wiedzę na temat sposobów przyrządzania różnorodnych dań dobrze służyli w pańskich kuchniach. Zaleca też, aby z książki skorzystali szczególnie „źli kucharze”, czyli wszyscy ci, którzy są źle wykształceni w sztuce kulinarnej, zdaniem Prasmofskiego stanowiący większość wśród osób pracujących w kuchniach! Autor akcentuje, że bycie kucharzem wymaga dużej odpowiedzialności, zaś niewiedza bądź nieostrożność może się bezpośrednio odbić na zdrowiu i życiu osób, którym się służy.

Wstęp do książki Prasmofskiego zawiera wiele wątków — od antykwarycznych historii dotyczących jedzenia, przez liczne przysłowia, po przestrogi dla kucharzy. Zastanawiający jest jednak brak dedykacji dla patrona, wspierającego zazwyczaj finansowo publikację, oraz brak informacji o udoskonalaniu, spisywaniu i gromadzeniu tak pokażnej liczby przepisów, z jaką mamy tu do czynienia (jest ich ponad tysiąc).

4. Powiązania tekstowe

Autorzy wielu wczesnonowożytnych książek kucharskich wykorzystywali wzorce pochodzące z publikacji wcześniejszych. Co najmniej dwadzieścia na sto tytułów wydanych w Europie przed rokiem 1700 było kompilacjami lub plagiatami; z pozostałych dwadzieścia do trzydziestu stanowiło tłumaczenia całości lub części kulinarnych tekstów napisanych w innych językach²⁸. Receptury zawarte w danej książce kucharskiej mogą mieć zatem dłuższą tradycję, niż wskazuje na to data wydania publikacji.

Prawidłowej interpretacji zawartości książki kucharskiej i ustaleniu, w jakim stopniu jest ona dziełem oryginalnym, służy analiza tekstowych powiązań pomiędzy wcześniejszymi tytułami. Jeśli daje się wyśledzić zapożyczenia receptur z innych prac, mogą one układać się w pewne wzorce, świadczyć o trwaniu lub przemijaniu mód i o przekazywaniu inspiracji. W przypadku książki Prasmofskiego metoda ta pozwoliła ustalić, że dzieło zawierające tak wiele przepisów nie jest jedynie wynikiem zawodowego doświadczenia autora, który doskonalił i spisał własne receptury. W pewnym stopniu stanowi ono kompilację treści pochodzących z wcześniejszych niemieckich książek kucharskich²⁹. Z kolei późniejsi autorzy książek kucharskich lub podręczników gospodarskich korzystali z receptur zgromadzonych przez Prasmofskiego i zapożyczali je do swoich dzieł³⁰.

Kwerenda w tym zakresie nie jest jeszcze kompletna i będzie kontynuowana. Jednak jej dotychczasowy wynik świadczy o tym, że autorem analizowanego tu wydawnictwa nie musiał być wykwalifikowany kuchmistrz. Być może książka ta była dziełem kompilatora, wykazem receptur z istniejących już tekstów kulinarnych. Jednak przepisy z książki Prasmofskiego także uczestniczyły w wymianie i obiegu wiedzy, były cytowane przez następnym autorów.

IV. Tożsamość stanowa odbiorców

Jedna z opowieści zamieszczonych przez Prasmofskiego we wstępie do książki może posłużyć jako wprowadzenie do kwestii wyróżnienia społecznego poprzez jedzenie.

²⁸ H. Notaker, op. cit., s. 8–9.

²⁹ Zapożyczenia pochodzą z takich publikacji jak: Balthasar Staindl, *Ein künstlich vnd nutzlich Kochbuch vormahlens nie so leicht Mann vnd Frauen personen von ihnen selbst zulernen in Truck verfaßt und ausgegangen ist [...]*, Augsburg 1569; Anna Wecker, *Ein köstlich neu Kochbuch*, Ambeg 1597; Jacob Donacher, *Ein schönes nutzliches Haus- und Kunstbüchlein*, Augsburg 1627; *Neuermehrtes künstliches Koch-Büchlein*, [b.m.w.] ok. 1650; *Der frantzösische Becker/ Der frantzösische Koch*, Hamburg 1665.

³⁰ Por. np.: Johann Christoph Thieme, *Haus-, Feld-, Arzney-, Koch-, Kunst- und Wunderbuch*, Nürnberg 1682; *Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch*, Nürnberg 1691.

Pewien chłop został wezwany przed oblicze elektora rzeszy, margrabiego brandenburskiego Joachima II, aby odpowiedzieć za kłusownictwo i ustrzelenie zająca należącego do elektora. Chłop został surowo pouczony, ale puszczony wolno. Zanim wyszedł, elektor zadał mu tylko jedno pytanie: w jaki sposób przyrządziłby zająca, gdyby mógł go zjeść. Chłop odpowiedział, że ugotowałby go z kiszoną kapustą. Po tych słowach elektor wstał i potrzęsając chłopem wykrzyknął, że w korzennym sosie byłby lepszy³¹.

Właśnie m.in. za pomocą pożywienia elity wyrażały swoją odrębność od reszty społeczeństwa i potwierdzały własną tożsamość³². Zatem każdy wybór produktu i dania miał znaczenie w wymiarze społecznym. W opisanym wyżej przykładzie dziczyzna, stanowiąca atrybut jadłospisu szlachty, trafia w ręce chłopca, który przyrządziłby ją po chłopsku (w kiszonej kapuście). Zdobycie danego produktu, w tym przypadku zająca, nie świadczy jeszcze o wyrafinowaniu i obyciu, dopiero jego odpowiednie przyrządzenie, wymagające wiedzy i doświadczenia, uczyni potrawę odpowiednią dla danego stanu.

Z punktu widzenia identyfikacji społecznej, najważniejsze jest to, co dana grupa wybiera i ekspozuje w celu podkreślenia różnic dzielących ją od innych. Ten nieustanny proces, przypisywanie sobie wzajemnie tożsamości, uważany jest za centralny proces życia społecznego³³. Porządek najwyższej cenionych produktów i potraw był utrwalony w społecznej świadomości i jest wyraźnie widoczny w układzie i treści książek kucharskich.

Na przykład na szczycie hierarchii produktów mięsnych znajdowała się dziczyzna, następnie drób i ptactwo oraz mięso zwierząt hodowlanych (cielęcina, wołowina, jagnięcina, baranina). Tą samą kolejność odnajdujemy w potrawach podawanych podczas bankietów³⁴. Tworzenie tożsamości społecznej w tym przypadku dotyczy ustalenia relacji pomiędzy jedzeniem godnym elit, a tym odpowiednim dla warstw niższych. W taki sposób powstaje porządek, w którym ludzie działają zgodnie z wyobrazeniami o swojej pozycji względem pozostałych osób i grup³⁵.

Świetnym przykładem funkcjonowania tego porządku w powszechnej świadomości jest książka kucharska przeznaczona nie dla dworów szlacheckich, ale głównie dla oberżystów i gospodyń, wydana we Frankfurcie nad Menem w 1689 roku. Układ jej treści dokładnie odwzorowuje kolejność podawania mięs — od tych najwyższej cenionych, jak pieczeń z dziczyzny, aż po podroby wołowe i wieprzowe³⁶.

Także przykładowe jadłospisy, zamieszczone czasami jako dodatek do książek kucharskich, pozwalają lepiej zrozumieć, jakie wartości przypisywano poszczególnym produktom i daniom. Nieocenionym źródłem wiedzy są w tym względzie jadłospisy z książki Maxa Rumpolta z 1581 roku, przeznaczone na bankiety cesarskie, książęce, szlacheckie, mieszczańskie lub chłopskie³⁷. Możemy traktować je jako zbiór wyobrażeń dotyczących tego, jak z perspektywy kuchmistrza dworskiego miał wyglądać posiłek poszczególnych stanów. Jadłospisy bliższe czasem Prasmofskiego zamieszczone były w książce wydanej przez norymberskie mieszczańki: *Vollständiges nürnbergisches Koch-Buch* z 1691 roku. Nie odbiegają one znacząco od tych, które sto lat wcześniej Rumpolt opisywał jako godne stołu szlacheckiej.

Pierwszą cechą, która odróżnia bankiety poszczególnych warstw społecznych u Rumpolta, jest liczba konsumowanych potraw. Bankiet cesarski składał się z ponad stu różnych dań (wli-

³¹ *Vorrede an den Leser*, [w:] S. Prasmofsky, *Neu-verfertiges...*, s. VI.

³² P. Meyzie, *Kuchnia w Europie doby nowożytej. Jeść i pić: XVI–XIX wiek*, Warszawa 2012, s. 132–148.

³³ Z. Mach, *Przedmowa*, [w:] T. Paleczny, op. cit., s. 10.

³⁴ Por. M. Rumpolt, *Ein new Kochbuch*, Frankfurt am Main 1581, s. 11–100.

³⁵ Z. Mach, op. cit., s. 10.

³⁶ J.S.V.Z., *Neues Alamodisches Koch-Büchlein*, Leipzig–Frankfurt 1689.

³⁷ M. Rumpolt, op. cit., s. 11–100.

czając w to desery), elektorski, arcyksiążęcy oraz grafów i baronów liczył średnio około sześćdziesiąt dań, szlachty — około pięćdziesiąt, mieszczan — około dwadzieścia, wreszcie bankiet chłopów składał się z dziesięciu dań³⁸.

Prześledzenie obecności wybranych kategorii potraw w jadłospisach przeznaczonych dla poszczególnych warstw przybliży ich funkcję jako społecznych wyróżników. Na przykład dziczyzna ma kluczowe znaczenie w posiłkach przeznaczonych dla elit. Według zestawów potraw przedstawionych przez Rumpolta, mięso takie pojawia się najczęściej podczas bankietu cesarskiego (20 potraw), arcyksiążęcego (18) i elektorskiego (11), rzadziej w trakcie bankietu grafów i baronów (8) oraz szlachty (7). W przypadku mieszczan dziczyzna serwowana jest tylko dwukrotnie, co więcej, jest to mała zwierzyna (zając lub kuropatwa). Z bankietu przeznaczonego dla chłopów dziczyzna jest wykluczona zupełnie. Traktowana jest więc jako atrybut kuchni elitarnej i szlacheckiej, zwłaszcza w przypadku zwierzyny grubej, takiej jak jelen, sarna czy dzik.

Wiadomo, że na stołach patrycjuszowskich i mieszczańskich dziczyzna pojawiała się m.in. jako prezent od szlachty albo pozyskana, nierzadko z trudem, z nielegalnych źródeł, choćby od kłusowników. O tym, jak silne było pragnienie naśladowania elit, oraz jakimi środkami mogli dysponować mieszczanie, aby wyprawić posiłek, który pod względem rodzaju i liczby produktów oraz serwowanych potraw nie ustępowałby szlacheckiemu, możemy dowiedzieć się np. z norymberskiej książki kucharskiej z 1691 roku. Załącznikami do publikacji są m.in. jadłospisy na gościny w każdym miesiącu roku, wraz z graficzną prezentacją rozstawienia poszczególnych półmisek z daniami w odpowiednich miejscach na stole³⁹. I tak, na gościnę wyprawianą w styczniu składały się łącznie dwadzieścia dwie potrawy, w tym na sześciu głównych półmiskach były kuropatwa, kapłon, zając, kura, sarni udziec i pasztet z dzika. Mniejsze półmiski zawierały galaretkę cytrynową, raki i ostrygi. Była to przykładowa uczta, osiągalna — jak można zakładać — sumptem zamożnych mieszczan.

W rozmówkach polsko-niemieckich z tego okresu, autorstwa Macieja Gutthatera-Dobrackiego, znajdujemy dialog toczący się podczas przyjęcia wyprawionego przez śląskiego mieszczanina dla kilku szlacheckich gości z Polski. Wśród pieczonych mięs na stole pojawia się kuropatwa, jarząbek, cietrzew, a także udziec sarni i zajęczy. Szlachcic docenia wysiłek, jaki włożył jego gospodarz w przyrządzenie takiej uczy, podkreślając, że w domach szlacheckich zwierzyny jest dostatek, ale w mieście dostęp do dziczyzny jest trudny i kosztowny⁴⁰.

Choć w książce Prasmofskiego nie zamieszczono przykładowych jadłospisów, zaś alfabetyczny układ treści pozbawia nas wielu informacji dotyczących wartościowania potraw w poszczególnych kategoriach (dania mięsne, rybne, itd.), to na podstawie analizy treści receptur można przyjąć, że książka miała prezentować dania kuchni elitarnej. Wśród dań mięsnych najczęściej przepisów dotyczy bowiem drobiu (69 receptur, w tym 50 na kury, po 9 na kapłony i gęsi, 1 na kaczkę), na drugim miejscu — ptaków i małych ptaszków (50 receptur, w tym aż 43 na nieokreślone ptaszki (niem. *Vögeln*), pozostałe zaś na gołąbie, bekasy i pawia), dalej — potraw z cielęciny (42 receptury) i z dziczyzny (30 przepisów)⁴¹.

³⁸ Rumpolt dla każdej grupy podaje po cztery przykłady bankietów: bankiet poranny i wieczorny w dniu mięsnym oraz w dniu postnym. Statystyka na podstawie zaleceń dotyczących bankietów wieczornych w dniu mięsnym.

³⁹ *Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch*, s. 985.

⁴⁰ A. Klonder, *Jedzenie oraz inne sprawy. Codziennosc Europy Środkowej we wczesnonowożytnych rozmówkach do nauki języków obcych*, „Kw.HKM”, R. LIX, 2011, nr 1, s. 48.

⁴¹ Ponadto, na kolejnych miejscach znalazły się przepisy na wołowinę (14 receptur), jagnięcinę (7), baraninę (6) oraz wieprzowinę (3). Przepisy na dania mięsne, w których nie określono rodzaju mięsa, stanowią aż 58 przypadków.

Więcej przepisów na mięso wołowe i cielęce (zwłaszcza na poszczególne ćwiartki tych zwierząt oraz podroby z nich), mniej zaś na drób, dziczyznę i ptactwo, świadczy o tym, że dana książka kucharska przeznaczona jest dla mieszczan. We wspomianej już norymberskiej książce z 1691 roku umieszczono nawet specjalny załącznik — praktyczny poradnik, dokładnie opisujący, jakie zwierzęta tamtejsi rzeźnicy ubijają i jak porcjują mięso wołowe i cielęce⁴².

V. Zakończenie

Książka Stanisława Prasmofskiego przynależy do tradycji kulinarnej obszaru niemieckiego. Analiza przedmowy — posługiwanie się niemieckimi przysłowiami i przytaczanie historii związanych z krajami niemieckimi — wskazuje na osadzenie horyzontu myślowego autora w kulturze niemieckiej, nie zaś w polskiej. Książka nie prezentowała w żaden sposób kuchni staropolskiej czytelnikom niemieckim. Świadczy o tym kompilatorski charakter dzieła, bazującego na wcześniejszej niemieckiej literaturze kulinarnej.

Nie tylko dostęp do określonych produktów, ale też — co najważniejsze — do wiedzy dotyczącej ich przyrządzania, wyróżniał społecznie możnych od biednych. Mieszczanie, potrafiący czytać i pisać, wiadomości na temat kuchni zdobywali z książek kucharskich. Rosnący w siłę i bogactwo, stanowili tę grupę, do której głównie adresowane były różnego rodzaju podręczniki, w tym również publikacje kulinarne.

Nie wiemy, czy z książki Stanisława Prasmofskiego korzystano głównie w domach szlacheckich, czy może raczej w kuchniach aspirującego do szlachty mieszczaństwa. Sformułowania użyte w tytule i format wydania dzieła sugerują, iż adresowana była do środowiska mieszczan, prowincjonalnej szlachty, a także — jak we wstępie podkreśla sam autor — przeznaczona dla kucharzy i kucharek chcących doskonalić swój warsztat. Stanowiła leksykon wiedzy kulinarnej, czemu dodatkowo sprzyjał alfabetyczny układ treści.

Żadne informacje źródłowe nie świadczą o tym, że książka Prasmofskiego była znana w swoim czasie w Rzeczypospolitej. Obecnie zachował się tylko jeden egzemplarz pierwszego wydania książki, który znajduje się w Herzog August Bibliothek w Wolfenbüttel. W Polsce, w Bibliotece Głównej Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, jest przechowywany egzemplarz wydania z 1685 roku. Znalazł się tu po roku 1945, wraz ze zbiorami niemieckiego kolekcjonera książek, Georga Freunda (1836–1914). Być może ograniczony dostęp do źródła jest przyczyną niewielkiego zainteresowania osobą Stanisława Prasmofskiego i jego dziełem, zarówno ze strony polskich, jak i niemieckich badaczy literatury kulinarnej.

Adres Autorki:

mgr Marta Sikorska

Instytut Historii i Archiwistyki

Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu

ul. Władysława Bojarskiego 1

87-100 Toruń

⁴² *Erklärung: Der auf das deutlichste in Kupffer gestochenen Vorstellung, wie beedes ein Rind oder Ochs und dann auch ein Kalb allhier zu Nürnberg aufgehauen und zertheilet werden, [w:] Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch, s. 1015–1018.*

COOKERY BOOKS AND IDENTITY.
NEU-VERFERTIGTES VOLLSTÄNDIGES KOCHBUCH BY STANISŁAW PRASMOFSKI
FROM 1671

The aim of the article is to explore the authorship of early-modern cookery books and to identify the authors and their background by analysing their work. The paper is based on an analysis of a German-language cookery book by Stanisław Prasmofski, entitled *Neu-verfertigtes vollständiges Kochbuch*, published in Nuremberg in 1671. The only information about the author comes from the title page. In such a situation analysing the recipes, the formulation of the title, the preface, the layout of the edition and even the arrangement of the contents can be helpful in establishing whether the author had Polish or German cultural background.

Identifying authors of early-modern cooker books is difficult since the final shape of the publication was influenced by many factors. An important part was played by proof-readers, printers and booksellers, who often interfered with the contents. The article analyses Stanisław Prasmofski's work in the context of other cookery books published in Germany in that period, comparing the information available about their authors, the titles and the formats. Special attention is paid to inter-textual relations, borrowing recipes from earlier publications, and the scale of compilation and falsification.

Another topic discussed is how social identity was expressed via food. An analysis of recipes from a gentry cookery book by Max Rumpolt (*Ein new Kochbuch*, Frankfurt am Main 1581) and a burgher cookery book (*Vollständiges nürnbergisches Koch-Buch*, Nürnberg 1691) juxtaposed with a statistical analysis of recipes for meat dishes from Prasmofski's work demonstrates, using the example of game, that elites used food to signal the distinction between themselves and other social classes and to confirm their identity.

It has been established that Prasmofski's book is rooted in the German culinary tradition. The author's links with German culture are confirmed by his preface, which quotes numerous stories set in German-language countries and local proverbs.

Translated by
Izabela Szymańska

