

Pachocka, Anna

Codzienne uciechy

Obyczaje 14, 28-31

2003

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

Anna
Pachocka

Stół polski

CODZIENNE UCIECHY

„Życie krótkie i cała filozofia stoi na dobrej znajomości kunsztu życia go. Wszystko mija, ciała nasze psują się i ulegają zniszczeniu. Bogactwa przejdą na następców naszych, słowem nic do nas właściwie mówiąc nie należy prócz tego cośmy wypili i zjedli.” („Motyl” 1828, nr 23, s. 53)

CZYTAJĄC PAMIĘTNIKI (szczególnie te odnoszące się do pierwszej połowy XIX wieku), ulegamy nieodpartemu wrażeniu, że powyżej zacytowane słowa anonimowego autora znajdowały wielu zwolenników wśród XIX-wiecznej szlachty. W większości dworów i pałaców długo jeszcze tryumfował konsumpcyjny model życia i wiele siedzib szlacheckich żyło wciąż zgodnie ze zwyczajami swych przodków - za jedną z głównych przyjemności dnia codziennego przyjmując jedzenie. W XIX stuleciu zauważyć można jakby dwie szkoły w kucharstwie: staropolską z jej polewkami, gąszczami, pieczonym mięsem i nieumiarkowanym używaniem przypraw, i drugą „nowomodną”, wzorowaną na kuchniach zachodnich (szczególnie francuskiej), wprowadzającą do sztuki gotowania więcej finezji i umiarkowania.

We dworach hołdujących staropolskim tradycjom dzień rozpoczynano polewką piwną nazywaną też: famuszką, biermuszką, kalteszałem (podawany na zimno), lub gramatką (na ciepło). Przepis na ten zapomniany już dziś specyfik odnajdziemy m.in. w książce Lucyny Ćwierczakiewiczowej pt. „Obiady, ciasta, konfitury”, w której to pod pozycją „Polewka z piwa ze śmietaną” autorka podaje co następujące: „Zagotować pod pokrywą dobrego, zwyczajnego lub bawarskiego piwa kwartę z kawałkiem skórki od chleba. Osobno rozbić w garnku dobrą kwaterkę śmietany kwaśnej z czterema żółtkami, łyżką zimnego piwa i łyżką miążkiego cukru: gdy się piwo zagotuje, lać powoli, ciągle mieszając w gamek, gdzie jest śmietana z żółtkami; wstawić na ogień, żeby się rozgrzało, ale nie zagotowało i wylać w wazę, gdzie powinien być chleb krajany w kostkę i podsuszony ser, także pokrajany i parę łyżeczek cukru z cynamonem. Można ją robić bez śmietany z samymi żółtkami, ale wtedy brać 6 żółtek na cztery osoby.” Stopniowo zupy piwne zostały wyparte przez kawę. Ten aromatyczny trunk przynoszono każdemu z domowników do łóżka - w miarę jak się budzili - za zwyczaj w ulubionej filiżance, przybranej kożuszkami ze śmietanki zaprawionej dla gości żółtkiem. O takiej właśnie kawie pisał w zachwycie Adam Mickiewicz w Panu Tadeuszu, i na taką narzekała Maria z Mohrów Kietlińska notując: „I w Pińczy-

cach, jak ongi w Soplicowskim dworze, była osobna kawiarka, która choć, nie prosto z ‘wicin’, lecz tylko z Częstochowy otrzymywała kawę; ale ‘nabiału kwiat’ garnęła równie wspaniały, a każdy garnuszek miał także swój kożuszek - to jednak gotowanie obu tych wyśmienitych płynów na kominie przy gołym ogniu, i stanie w dzbanuszkach w ciepłe do dwóch godzin, powodowało, że wietrzeć musiała kawa, a jęlczeć śmietanka.” (Kietlińska M. z Mohrów, Wspomnienia, Kraków 1986, s. 235). Do kawy podawano różne biszkopczki, obwarzanecki, słodkie bułeczki, sucharki etc, a w dni postne śmietankę, dla umartwienia, zastępowano... mlekiem migdałowym.

„Śniadanie jak wszelki wykład rzeczy powinno być proste i eleganckie, powinno się podobać i zadowalniać, bez uszczerbku jednakże wzrastającemu zajęciu przy wielkim akcie obiadu.” („Motyl” 1820, nr 23, s. 66)

Kiedy wszyscy domownicy już wstali, szykowano śniadanie. Był to posiłek jedzony pomiędzy godziną ósmą a jedenastą. Łukasz Gołębiowski na początku XIX wieku pisał: „Śniadanie stanowi, bigos hultajski, zrazy, kielbasa, rzodkiew, masło, szynka, salcesony (...), ozory” (Gołębiowski Ł., Domy i dwory, Warszawa 1830, s. 55). Wtórował mu anonimowy autor Traktatu o śniadaniu: „Smaczne kucharskie ustępy, jak np. bigosy, zraziki, kotlety, naleśniki, lekkoduchy, zawiłanki, mózdźki, zwierzyzna i owoce; składają śniadanie lekkie i pożywne” („Motyl” 1828, nr 23, s. 66). Nad „lekkością” takiego zestawienia można by dyskutować, pożywnym było na pewno. Propozycję podobnego menu znaleźć można także w Kucharzu doskonałym autorstwa Marii Ślezańskiej, uzupełnioną wszakże zastrzeżeniem, że tak obfity posiłek, składający się z kilku gorących potraw ma zastosowanie jedynie, gdy zaraz po nim towarzystwo udaje się na polowanie. W innym wypadku, szczególnie kiedy obiad miał miejsce w niedługim czasie po śniadaniu, wystarczyło zaserwować jedno gorące danie i zimne zakąski, takie jak wędliny i sery w towarzystwie pieczywa. Przypuszczać można, iż różnorodność podawanych potraw zależała od zasobności kiesy gospodarza, jak również od tego, czy w domu bawili goście.

Przed samym obiadem lubiano „przegryźć” jakiś przysmaczek: sliwkę na rożenku, wędlinę, serek obsypany kminkiem

lub makiem i tym podobne. „W pokoju kredensowym oszklona szafka zawierała zawsze 2 lub 3 popularne zakąski, dostępne dla domowników tak, by mogli z nich skorzystać w nagłych przypadkach głodu” (Odachowska-Zielińska E., Zieliński A.R., Porady Babuni, czyli o urokach życia w dworku polskim, Warszawa 1990, s. 32) Panowie taką przekąskę lubili zapić kieliszczkiem domowej nalewki lub gatunkowej wódki.

„Obiad jest najważniejszym aktem codziennego pasibrzustwa” („Motyl” 1828, nr 23, s. 67)

O ściśle wyznaczonej porze, jakkolwiek różnej dla poszczególnych dworów, (najczęściej między dwunastą a czternastą) zbierano się na obiad. Należało przybyć nań punktualnie, zawsze w starannie dobranym stroju. Składał się najczęściej z zupy i kilku półmisek z różnymi potrawami. Charakterystyczną cechą wszystkich dań staropolskich był ich smak – gustowano we wszystkim, co kwaśne i słodko-kwaśne, stąd mięso i ryby gotowano nierzadko ze słodkimi dodatkami na przykład w postaci rodzynek. Innymi cechami tamtego jadła były pikantność i aromatyczność, związane z niezbyt rozsądną gospodarką zapasami tak zwanych korzeni – czyli wszelkich przypraw – używanych jak się wydaje z dużą fantazją. Potrawy gotowano długo uważając, że dzięki temu stają się bardziej pożywne, doprawiając je przy tym dużą ilością tłuszczu, jaj i śmietany, co czyniło je ciężkostrawnymi.

Z dań tradycyjniści najbardziej lubili: barszcz z rurą, chłodnik, krupnik, czerninę (zupa na bazie krwi), rosół, flaczki, żur, zrazy z kaszą, pieczeń huzarską, bigos hultajski, szczupaka z szafranem, karpia na szaro, półgęski i dziczynę. Posilek dopełniany był deserem w postaci ciasta, jakiejś leguminy czy kompotu. Leguminą nazywano zarówno budynie, omlety, racuszki, naleśniki na słodko, jak i kasze, czy ryż wstępnie ugotowane, po czym zapiekane z dodatkiem np. owoców lub czekolady i serwowane w postaci wyjętej z formy „babki” polewanej sosem. I o kompocie trzeba napisać, bo nie był to bynajmniej napój do picia, lecz obgotowane w syropie owoce, podawane z biszkopcikami lub innymi ciasteczkami. Do popijania służyło piwo i wino – najczęściej węgierski tokaj zwany węgrzynem. Wszystkie dania obiadowe starym polskim zwyczajem były „obnoszone” i podawane przez służbę.

Przedstawię dokładniej dwie z wymienionych wyżej potraw, by dać lepsze wyobrażenie o spożywanym jedzeniu. Pierwszą z nich będzie chłodnik, czyli inaczej chłodziec litewski. Jego przygotowanie zaczynało od sporządzenia, kilka dni wcześniej, kwasu buraczanego. W tym



Wnętrze kuchni w dworku szlacheckim w Suchedniowie (roku budowy: 1812)

celu obierano kilka buraków ćwikłowych, które umieszczano w dzieży lub glinianym garnku z dodatkiem kawałka razowego chleba, zalewano to przegotowaną wodą i odstawiano w ciepłe miejsce. Po trzech – czterech dniach mikstura była gotowa. Należało wówczas ugotować „smak” z kości czy mięsa i osobno, w niedużej ilości wody, trochę buraczków wraz z botwiną. Następnie oba składniki wystudzić i wymieszać, doprawiając wszystko dużą ilością kwaśnej śmietany i kwasem buraczanym. Na tym etapie do zupy dodawano ugotowane wcześniej: szyjki rakowe, kawałki różnego mięsa, szparag i jaja na twardo; z produktów surowych zaś: pokrojonego w kostkę ogórka, paski sałaty, szczypiorek. Po tym wystarczyło wszystko raz jeszcze wymieszać, przyprawić, dobrze schłodzić i podać na stół.

Drugim, powszechnie występującym w spisach obiadowych daniem była pieczeń huzarska. Przepis na nią przytoczę za ówczesnym autorytetem w dziedzinie kucharstwa – Lucyną Ćwierczakiewiczową: „Kilka funtów zrazowej pieczeni zbić mocno, osolić i opiec na rożnie w piecu, polewając ciągle tłuszczem. Gdy się już zrumieni i jest na wpół miękkie ponadkrawać ukośnie i przełożyć w każdym nakrojeniu następującym farszem: utrzeć parę pieczonych cebul, wziąć dużą łyżkę masła, trochę pieprzu, tartego chleba, tak, aby masa była gęsta, wymieszać to doskonale i przekładać pieczeń. Włożyć ją do rondla, zalać sosem, jaki się uformował w czasie pieczenia, przykryć i dusić na ogniu przez pół godziny.” (Ćwierczakiewiczowa L., 365 obiadów, Kraków 1988, s.157). Te proste potrawy wymagały sporo pracy, umiejętności doboru ingrediencji i właściwego przygotowania składników.



Soliter z 1870 roku z czeskiej manufaktury Dubi.

Okolo godziny szesnastej lub siedemnastej serwowano podwieczorek: czarną kawę w towarzystwie ciast, ciasteczek, owoców, likierów, miodu i węgryna. Zimową porą podawano orzechy z miodem, suszone śliwki nadziewane migdałami, serki z jabłek (były to upieczone, przetarte przez sito i przyprawione owoce wysuszone w piecu, krajane na kwadraty) i tym podobne przysmaki. „Wstrzemięźliwość jest to sumienie słabych żołądków” („Motyl” 1829, nr 11, s. 174)

Do wieszery zasiadano okolo godziny dziewiętnastej. Składały się na nią trzy – cztery potrawy na przykład: jakaś zupa (zwykle mleczna), ryba i jedno lub dwa dania mięsne bądź mączne. „Bigosiki z posiekanego mięsa z rozenkami lub jabłkami kwaskowatymi, zrazy, kotlety, kiszka podgarlana, wątroba, z kaszką, ze krwią i słoniną, z ryżem, i inne lekkie potrawy służyły bardziej na wieszery, jak na obiad” – wyliczał Łukasz Gołębiowski (Gołębiowski Ł., Domy i dwory, Warszawa 1830, s.36). Nic więc dziwnego w tym, że dzień kończono nierzadko wypiciem, tuż przed snem, czegoś mocniejszego jak przykładowo ponczu czy kieliszka gatunkowej wódki, co niewątpliwie wspomagało i sen i trawienie.

Niektórym z dorosłych zdarzało się jeszcze niekiedy zjadać tuż przed północą tak zwany „podkórek” na który składały się, na przykład, jakieś drobne przekąski i szklaneczka krupniku (mam tu na myśli alkohol).

„Póki Panowie romantycy ograniczali się tylko do nicowania literatury narodowej, można im było przepuszczać zuchwałstwa mogące tylko skazić literacką sławę naszego kraju, ale gdy ręka ich świętokradzka zuchwale już sięgać zaczyna i kuchennych nawet progów, materja ta przybiera poważniejszą postać.” („Motyl” 1828, nr 24, s. 83).

Przechodząc do opisu „nowomodnej” kuchni podkreślić należy, że różnice między nią a kuchnią tradycyjną nie polegały bynajmniej na wprowadzeniu jakichś nowych posiłków czy niezna-

nych, „rewolucyjnych” produktów. Jej odmienność wynikała z zastosowania nowych metod gotowania i przyrządzania jedzenia, takich jak: faszerowanie, blanszowanie (wstępne obgotowanie produktu we wrzątku), zapiekanie, smażenie w głębokim tłuszczu – tak zwanej fryturze, marynowanie, panierowanie, przygotowywanie delikatnych kremów i sosów z wykorzystaniem kąpieli wodnej. Zamiast octu używano cytryny, zamiast miodu – cukru. Dzięki tym ulepszeniom, jak i nadejściu mody na bardziej finezyjne smaki, posiłki stały się bardziej wykwintne i różnorodne.

Dzień rozpoczynano, tak jak w przypadku dworów zachowujących tradycję, kawą ze śmietanką serwowaną w towarzystwie wielu gatunków pieczywa. Zrezygnowano całkowicie z polewek piwnych. W menu śniadaniowym pojawiły się delikatniejsze przysmaki w postaci pasztetów, pasztecików w cieście, roladek mięsnych i rybnych, grzanek, marynat (z węgorza, łososia, śledzi), co nie znaczy, że zapomniano o zrazach, bigosie hultajskim, czy prostej jajecznicy. Dobór dań uzależniony był od dalszych zajęć państwa, jak i czasu w jakim następował kolejny posiłek.

Przed obiadem, zamiast przekąsek, podawano niekiedy kanapki lub tartinki, zupełnie dotychczas nieznanne. Kucharka Litewska jeszcze w połowie wieku XIX pouczała o tej nowości panie: „Robi się je z bułki francuskiej niezbyt świeżej, po okrojeniu skórki krając na kwadraciki małe i zgrabne, następnie smaruje masłem (...) i nakłada albo czymś jednym, jako to: sardynką, kawiozem, łososiem, szynką, serem etc., albo robi się mieszane, nakładając jajkiem, serdelkami, szczypiorkiem etc.” (Zawadzka W., Kucharka Litewska, Wilno 1938, s. 10).

Do obiadu zasiadano późno, okolo godziny szesnastej, siedemnastej a nawet osiemnastej. Obowiązywała punktualność. Wszystkie przygotowane potrawy ustawiano na stole (gorące na specjalnych podgrzewaczach). Pojawiały się tu takie nowości jak: zupy rumiane (czyli zaprawione zasmażką), buliony, lekkie rosoly, potrawy, faszerowane kapłony, auszpiki z drobiu (galarety z kawalkami mięsa i warzyw), krokiety, omlety, vol-au-vent (paszteciki z ciasta francuskiego z przeróżnymi nadzieniami) i wiele innych. Podawano więcej jarzyn, w formie dodatków do mięs, bądź jako samodzielne dania. Dopelnienie codziennego obiadu stanowił deser w postaci kremu, musu, owocowego sufletu, zefiru (mrożony smakołyk z owoców, białek, cukru, czasem z dodatkiem śmietanki i żółtek),

galaretki i tym podobnych przysmaków. Zrezygnowano z ciężkich, tłustych i jajecznych ciast na rzecz lekkich ciast drożdżowych, kruchych i francuskich. Do picia podawano wina francuskie, włoskie i niemieckie. Po zakończeniu posiłku przechodzono do salonu na czarną kawę i likiery.

Zwyczajne kolacje składały się z dwóch do czterech dań na przykład: pieczonego (lub potrawki z kapłonów), sałat, konserw (zbliżone do naszych weków) i leguminy.

Pomimo protestów tradycjonalistów „nowinki kulinarne” przenikały do coraz większej liczby kuchni dworskich. Codzienny jadłospis uległ wzbogaceniu a nowe dania nie spowodowały usunięcia z niego tych tradycyjnych, co doskonale uwidaczniają propozycje menu obiadowych zamieszczone w ówczesnych książkach kucharskich. Nasze polskie barszcze, krupniki, kapuśniaki, chłodniki przeplatane były zupami rumianymi, puree, bulionami. Zrazy, pieczeń huzarska z buraczkami, pierogi ruskie i szczupak na szaro figurowały koło pasztecików z mózdzkiem, włoskiego makaronu z szynką, angielskiego befsztyku i faszzerowanych ptaszków. Co ważne, nowe i znamienne - zaczęto cenić bardziej jakość jedzenia niż jego ilość, przykładając również większą uwagę do rozsądniejszego używania przypraw. W jednym tylko przypadku przedkładano dania obce nad polskie – gdy organizowano przyjęcia. Nawet dwory na co dzień hołdujące staropolskim zwyczajom ugiwały się pod presją



Kuchnia z otwartym paleniskiem i jednym rusztem; garnki przystawione do ognia, w głębi rożen, 1822 r.

potrzeby zaimponowania przybyszom. Trufle, ostrygi, owoce cytrusowe i wiele innych zagranicznych specyfików były nieodzownymi składnikami dań popisowych. Obowiązywała bowiem ciągle zasada: „zastaw się, a postaw się”. ■

Anna Pachocka jest absolwentką europeistyki, doktorantką w Instytucie Historii UMCS, zajmuje się kulturą XIX wieku.

POLECAMY

Czym jest reklama?

Jest znakiem współczesnej kultury, którą współtworzy i którą parafrazuje. To nie tylko forma perswazji czy zjawisko językowe, to cała poetyka, m.in.: obrazu (z jego linią, barwą, światłocieniem, kompozycją), ruchu oraz dźwięku (z jego rodzajami, synchronizacją, tempem, reklamową wartością głosu, muzyką). To nowe, prezentowane tu spojrzenie na reklamę nie odbiera jej jednak wymiaru marketingowego, a tylko nadaje jej wartość humanistyczną. M. McLuhan słusznie napisał:

„Pewnego dnia historycy i archeologowie odkryją, że reklamy naszych czasów są najbogatszym i najwierniejszym odzwierciedleniem życia codziennego i wszelkich czynności ludzkich, jakie pozostawiło po sobie jakiejkolwiek społeczeństwo. Pod tym względem hieroglify egipskie nawet nie umywiają się do reklam.”

Do kogo adresowana jest książka?

- badacze kultury i komunikacji
- studenci kierunków humanistycznych
- twórcy reklam i sztuki multimedialnej
- specjaliści od marketingu i reklamy

