

Pachocka, Anna

Życie dworu od kuchni

Obyczaje 12-13, 36-39

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

ŻYCIE DWORU OD KUCHNI

Chlubą każdego XIX-wiecznego dworu czy dworku była jak najdalej posunięta samowystarczalność. Za najbardziej godne podziwu uznawano siedziby, które według starego porzekadła miały: „łkę, mąkę, ryby, grzyby” jak odnotował w XIX wieku Natalis Sulerzyński. Jako że jeszcze na początku omawianego stulecia jadało dużo i kopiaście, a liczba samych domowników rachowana była dość długo na dziesiątki, zużywano codziennie wiele różnorodnych surowców.

WYTWARZANIE ich w obrębie własnych posiadłości stanowiło konieczność – do miasta było z reguły daleko, a i drogi pozostawiały wiele do życzenia. Towary kupowane za gotówkę starano się ograniczać do niezbędnego minimum, czyli: soli, artykułów kolonialnych (kawy, przypraw, rodzynek, migdałów...), cenionych alkoholi i cukru, których to rezerwy uzupełniano kilka razy do roku. Wielkość zakupów uzależniona była od zamożności kupującego. Każdy dwór żył własnym rytmem wyznaczanym przez codzienne zajęcia domowników i zmieniające się pory roku. Zjadano to, co w danym momencie było najlepsze, najświeższe, dbając przy tym o staranne i rozważne gromadzenie zapasów. Pieczywo wypiekano przeważnie raz w tygodniu. Ciasto chlebowe przygotowywano na zakwasie, bez użycia drożdży,

Każdy dwór żył własnym rytmem wyznaczanym przez codzienne zajęcia domowników i zmieniające się pory roku. Zjadano to, co w danym momencie było najlepsze, najświeższe, dbając przy tym o staranne i rozważne gromadzenie zapasów.

stąd też zostawiano zawsze trochę rozczynu chlebowego, by dodać go do następnego wypieku. Wyrabiano je w dzieży, najlepiej starej, gdyż w takiej lepiej się zakwaszało i „pięknie wyrastało”. Dzieży nie wolno było myć, lecz jedynie wyskrobywać. Uformowane bochenki układano na dębowych lub kapuścianych liściach i wkładano do odpowiednio nagrzanego pieca. Jego temperaturę sprawdzano wspinając do jego wnętrza, po wymięceniu popiołu, garść otrębów lub mąki. Jeśli spalały się szybko – był za gorący, jeśli zaś jedynie zbrązowiły – w sam raz. Upieczone bochny chleba wędrowały najczęściej na strych lub do spiżarni, gdzie zawieszano je w specjalnie do tego przeznaczonych siat-

kach. Pieczono też różnego rodzaju ciastka, rogaliki, biszkopeciki, bułeczki...

Raz, dwa razy w tygodniu ubijano w kierzankach masło. Gotowe bryłki tego tłuszczu umieszczano w specjalnych foremkach z drzewa bukszpanowego, co nadawało im fantazyjne kształty. Dodatkowo z mleka uzyskiwano śmietanę i wytwarzano różnego rodzaju sery, tak do użytku codziennego, jak i do dłuższego przechowywania. Najwięcej zapasów nabiałowych przygotowywano w lecie i na jesieni, gdy udój był duży. Masło solono i ubijano w drewnianych faskach. Silnie odciśnięty twaróg obtaczano w maku lub soli i suszono w słomianych lub lnianych siatkach, zawieszanych na przewieszanych strychach i w specjalnie do tego przeznaczonych sernikach. Były to drewniane pomieszczenia przypominające gołębniki, ustawiane na wysokich pa-

lach. Wchodziło się do nich po drabinie.

Z mocno osolonego białego sera z dodatkiem kminku i innych ziół robiono również tak zwane gomółki, które następnie suszono w letnich piecach.

Ponieważ nie posiadano lodówek, starano się, szczególnie w ciepłych miesiącach, ubijać tylko tyle zwierząt, ile można było spożyć w krótkim czasie. Jakikolwiek nad-

miar mięsa przechowywano w otrębach lub mące (miały one zapobiec jego gniciu, nie dopuszczając doń powietrza) czy też w zsiadłym mleku (należało je codziennie wymieniać). Przy niektórych dworach były sytuowane specjalne lodownie, do których zimą znoszono całe tafle lodu wykorzystywane później w lecie do chłodzenia potraw i przechowywania niektórych mięsnych pokarmów. Na świętego Marcina zabijano tuczone gęsi, z których przyrządzano wysmienite półgęski - z gęsi usuwano kości, krojono ją na pół, związywano i wędzono. Przysmak ten pokrojony w plastry służył jako doskonała zakąska do alkoholu. Przed Bożym Narodzeniem i po raz drugi

na Wielkanoc bito wieprze, wyrabiając z nich różnorakie wędliny. W marcu zaś rozprawiano się z tuczonymi wołami, z mięsa których przyrządzano między innymi wędzone ozory i ubijane w beczkach, mocno solone mięso (tzw. pekelfleisz). Od czasu do czasu przeznaczano całego wołu na przygotowanie bulionu.

W tym celu sporządzano z mięsa i przypraw wywar, gotowany następnie tak długo, aż osiągnął stan ciągnącej się, kleistej masy, którą studzono i krojono na części.

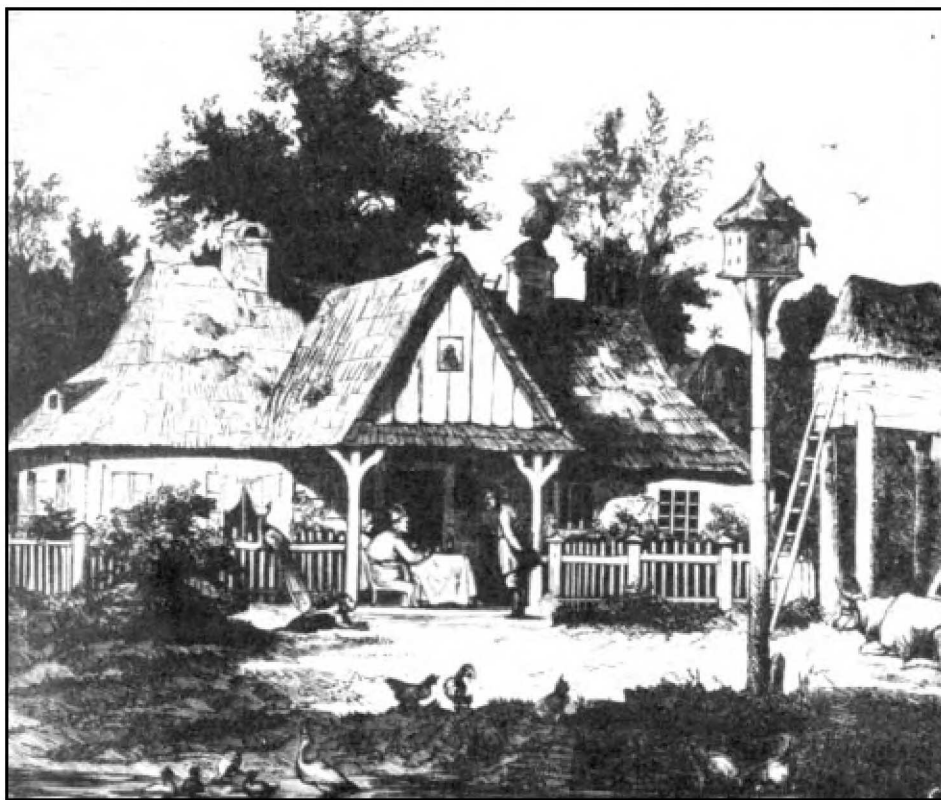
Ubitą zwierzynę leśną przed użyciem zawieszano na specjalnej szubienicy usytuowanej w pobliżu kuchni lub owiniętą płótnem zakopywano w ziemi, wszystko to po to, by skruszała, i patroszono ją dopiero po tym ceremoniale.

Przyrządzano wiele przetworów z owoców i warzyw, naturalnie samodzielnie wyhodowanych. Zawsze posiadano niemały zapas suszonych grzybów, owoców ogrodowych i leśnych. Śliwki nadziewano migdałem w miejsce pestki lub nabijano rzędem na tak zwane rożenki (słomki), posypując je z wierzchu obficie kminkiem. Osuszano je w letnim piecu. Czasem uciekano się też do bardzo pracochłonnego sposobu przedłużania stanu świeżości owoców przez powlekanie ich pojedynczych okazów roztopionym woskiem.

Sporządzano różnorakie marynaty, między innymi z: szalotek, małych kolb kukurydzy, różyczek kalafiorów i brokułów, melonów, orzechów włoskich (będących jeszcze w zielonych łupinach), nasion nasturcji (zastępowano nimi kapary), grzybów. Przygotowywano także tak zwa-

Tak jak ambicją dobrej pani domu była świetnie wyposażona spiżarnia, tak myśli pana domu i jego rezydentów zaprzątały sprawy dotyczące zaopatrzenia piwniczki. Tu właśnie przechowywano większość trunków: zapasowe beczki piwa, węgrzyna, butelkowane wina francuskie, niemieckie, hiszpańskie.

ne konserwy – obgotowane warzywa wkładano do naczyń z osoloną wodą i na powierzchnię płynu wlewano ostrożnie roztopiony barani łój, który – nie dopuszczając powietrza – miał chronić je przed zepsuciem. Innym sposobem było konserwowanie żywności w szklanych naczyniach zalepianych pęcherzem zwierzęcym albo korkowanych i lakowanych, po czym poddawanych długotrwałemu gotowaniu.



„Silnie odcisnięty twaróg w specjalnie do tego przeznaczonych sernikach.”

Początkowo nie posiadano słoje, stąd umieszczano warzywa w butelkach, co następczo wiele trudności (tak z umieszczeniem, jak i wydostaniem). Dawnym zwyczajem kiszono też dużo kapusty (za szczególny rarytas uchodziły faszerowane głąby kapuściane) i ogórków w beczkach, które zatapiało w stawach, gdzie przetrzymywane były do wiosny.



Tasak.

Wraz z rozpowszechnieniem się cukru, po dworach zaczęto wyrabiać duże zapasy konfitur (wcześniej zajmowały się tym przede wszystkim klasztory, używając do ich dosładzania miodu). Przyrządzanie ich było bardzo długotrwałe – zajmowało najczęściej kilka dni, ponieważ należało je wielokrotnie podgotowywać i studzić, zachowując przy tym wyznaczone odstępy czasu. Powstawały w ten sposób konfitury z agrestu, truskawek, róży, cytryn, gruszek, głogu, ananasów i wiele innych. Rarytasem były także smażone w cukrze płatki róż, fiołki, skórki i kwiaty pomarańczy. Jesienią, w równie pracowity sposób, przygotowywano powidła ze śliwek. Jedną z pań, przytaczając ten proces, notowała: „Smażenie powideł trwa kilka dni i jest to praca dość uciążliwa. [...] Trzy kobiety muszą stale mieszać owoc w trzech kotłach wielkimi drewnianymi kopyściami, uważając pilnie, aby śliwki nie przypaliły się na ogniu. Cukru w ogóle nie używam do powideł. Kiedy powidła są już gotowe, przekłada się je do glinianych garnków, stawia do pieca chlebowego po pieczeniu, aby dobrze obsechły, przykrywa pergaminowym papierem i umieszcza w chłodnej suchej spiżarni.” (Fedorowicz J., Konopińska J., Marianna i róże. Życie codzienne w Wielkopolsce w latach 1890-1914 z tradycji rodzinnej, Warszawa 1974, s. 64-5.)

Zapasy przechowywane były w apteczkach, spiżarniach i piwnicach. Apteczką nazywano obszerną szafę bądź drewnianą klatkę (ze szczebelkami rozmieszczonymi w taki sposób, by nie można było w otwory między nimi zmieścić nawet małej ręki), którą ustawiano w spiżarni lub kredensie i dodatkowo zamykano na klucz. Jej zawartość stanowiły cenne przy-

prawo, oliwa z oliwek i oliwki, drogie marynaty (na przykład z truflii), przysmaki w postaci śliwek na rożenku czy woskowanych pojedynczych owoców (szczególnie cytrusowych), konfitury kijowskie. Nazwa tych ostatnich utworzona została od miejsca pochodzenia, spotykane były pod dwoma postaciami: płynną i suchą. Płynne, były to całe owoce lub ich kawałki zanurzone w zagęszczonej zalewie, suche zaś przypominały dzisiejsze owoce kandyzowane. W apteczce swoje miejsce znajdowały także rodzynki jasne i ciemne, migdały słodkie i gorzkie, kawa, herbata, kruche ciasteczka przechowywane w puszkach, włoskie makarony, nalewki, butelki z rumem i arakiem (popularne zwłaszcza w pierwszej połowie omawianego okresu), a w bogatych domach również kasztany jadalne. Innym chowanym tam specjałem był cukier. Zrazu był to sprowadzany z Wysp Kanaryjskich cukier z trzciny cukrowej, zwany kanarem. Nawet jednak, gdy zaczęto go wytwarzać z buraków na ziemiach polskich, uchodził za taki rarytas, że przechowywano go w cukierniczkach zamykanych na kluczyk! Na początku XIX wieku w niektórych dworach można było spotkać jeszcze dwie apteczki: przyjemną i leczniczą. Pierwsza zawierała smakołyki. W drugiej przechowywano zioła, w tym herbatę, traktowaną początkowo jako panaceum na różne dolegliwości, różnego rodzaju leki, nalewki „na trawienie i bóle żołądka” i inne tym podobne specyfiki. W ciągu XIX stulecia zaczęto jednak odchodzić od posiadania szaf aptecznych, adaptując do przechowywania ich dotychczasowych zawartości i wartościowej zastawy stołowej osobny pokój, znajdujący się w pobliżu komnaty pani domu bądź jej zaufanej pomocnicy.

Spizarnia było to pomieszczenie nie



Maselnica korbowa.

ogrzewane, najczęściej bez okna lub z dokładnie zakratowanym otworem, przez który nie mógłby się przedrzeć żaden intruz. Podłogę stanowiła tu zwykle kamieńna posadzka. Wzdłuż ścian wznosiły się szafy z szufladami i przegródkami, półki

i skrzynie. Wypełniały je różnorakie przetwory: soki, naczynia z konfiturami, marynaty, worki z suszem i tym podobne. Na podłodze stały skrzynie z przegrodami na liczne gatunki kasz, mąki, suszonego grochu, maku, duże gary z powidłami, beczki z solą, beczulki z solonym masłem czy ubitym mięsem wołowym (pekelfleiszem). U sufitu zaczepiano drągi i haki, na których zawieszano połacie słoniny, pęta kielbasy, różne wędliny, kawałki wędzonego mięsa, półgęski, wianki grzybów, cebuli i inne.

Tak jak ambicją dobrej pani domu była świetnie wyposażona spiżarnia, tak myśli pana domu i jego rezydentów zaprzętały sprawy dotyczące zaopatrzenia piwniczki. Tu właśnie przechowywano większość trunków: zapasowe beczki piwa, węgryzna, butelkowane wina francuskie, niemieckie, hiszpańskie. Tu można było znaleźć jeszcze niekiedy omszałe butelki syconego miodu. W piwnicy trzymano również, jak podaje Elżbieta Kowecka, „jarzyny na zimę przemysłnie wetknięte w biały piasek rzeczny”. (Kowecka E., *W salonie i w kuchni*, Warszawa 1989, s. 46).

Przepisy na udane przetwory, sekretne sposoby naprawiania nadpsutego mięsa czy pozbywania się robactwa z gomulek przekazywane były z pokolenia na pokolenie. Miały one nieocenioną wartość w czasach, gdy o większość rzeczy należa-

ło zatroszczyć się samodzielnie. Kunst przygotowywania i przetwarzania uzyskiwanego w obrębie majątków dworskich jedzenia rozwinięty został do miary sztuki. Wiedza i pracowitość pań domu, przeróżnych domowych rezydentek, ochmistrzyń, kucharek i kucharzy decydowała o jakości wyżywienia mieszkańców siedzib szlacheckich. Zapasy odgrywały w nim bardzo dużą rolę. Na nich przecież bazowano przy przyrządzaniu posiłków podczas zimy, zwłaszcza na tak zwanym „przednówku”, gdy jeszcze nie było świeżych płonów a krowy i owce dostarczały niewiele mleka. Spiżarnie wypełniane były przeróżnymi przetworami konserwowanymi z użyciem nieraz bardzo wymyślnych i pracochłonnych metod, bez stosowania chemicznych środków. Praca w kuchniach małych i dużych dworów wrzała przez cały rok. Dawne „rządne gospodynie” nie mogły pozwolić sobie na żadne zaniedbanie – do sklepów było na ogół daleko, a przy tym rzadko komu przychodziło do głowy kupowanie rzeczy, które mógł samodzielnie wytworzyć. Na wsi, na której swoje dni spędzała większość szlachty, życie płynęło własnym rytmem, wyznaczonym przez naturę. O tym, jak w praktyce wykorzystywano te dobra i jak wyglądał codzienny jadłospis szlachty, opowiadał będzie następny artykuł. ■

Anna Pachocka
absolwentka europeistyki,
doktorantka w Instytucie
Historii UMCS. Zajmuje się
kulturą XIX w.

POLECAMY

Fons Trompenaars i Charles Hampden-Turner, Siedem wymiarów kultury, Kraków 2002

Popularna dziś teoria głosi, że globalizacja gospodarki doprowadzi do wykształcenia się jednej kultury, wspólnej dla całego świata. Fons Trompenaars i Charles Hampden-Turner nie zgadzają się z tą teorią. Według nich globalizacja nie jest niczym więcej jak częściowym ujednoceniem pewnych zewnętrznych przejawów kultury – zróżnicowanie wartości, norm i postaw wcale nie zanika, a organizacja idealna, sprawdzająca się w każdym warunkach kulturowych, jest tylko teoretyczną uludą. Autorzy uważają, że kluczem do sukcesu jest rozumienie własnej kultury oraz naszych oczekiwań dotyczących tego, jak inni ludzie powinni myśleć i postępować. Pomóc ma w tym teoria siedmiu wymiarów kultury. Każdy z tych wymiarów to szerokie spektrum możliwych postaw określanych przez:

- ... stosunek do zasad etycznych, prawnych i wynikających ze zobowiązań międzyludzkich,
- ... stosunek do jednostki i grupy,
- ... sposób zachowania,
- ... sposób postrzegania świata,
- ... sposób wyznaczania statusu społecznego,
- ... stosunek do czasu,
- ... stosunek do otoczenia.

Prezentowane koncepcje, będące wynikiem obserwacji i badań, są zilustrowane barwnymi i pouczającymi przykładami z życia. Książka zainteresuje zarówno wykładowców i studentów zarządzania, kulturoznawstwa, socjologii i psychologii, jak i osoby, które w swojej działalności zawodowej bezpośrednio doświadczają opisanych w niej zjawisk.

