Smaki kuchni ziemiańskiej

Cóż dopiero, gdy zaczęła oprowadzać panią Barbarę po kurnikach, gdzie stało bez liku kojców z nasadzonymi na jaja kurami, indykami, kaczkami, perlicami – jeśli to była wiosna, lub gdy ją zawiodła do spiżarni. Co tam były za konfitury, za gruszki w miodzie i occie, co za pikle i korniszony, jakie rydze i grzyby w marynacie, co za konserwy z jarzyn! Pani Barbara była tak oszołomiona, że już się nawet nie starała dochodzić, jakim cudem pracowitości i sztuki dobywało się to wszystko z nader młodego ogrodu. Przy stole próbowano różnorakich specjałów popijając równie znakomitymi domowej roboty winami i wódkami, a pani Barbara nie skrywała, że i co do smaku wszystko było wystawowe. Takich owoców smażonych, takich tortów nie jadła i w Warszawie u Lursa, a takich wędlin – ani nawet na Litwie. A i obrus, na którym jedli, był przez panią domu zimowymi wieczorami ślicznie wyhaftowany.

Maria Dąbrowska, Noce i dnie. Tom I, Rozdział 5.

Powszechnie uważa się, że polska kuchnia narodowa ukształtowała się w XIX wieku, godząc staropolską tradycję kulinarną (rozróżnia się w niej dwa nurty: plebejski i dworski) z młodszymi wpływami kuchni francuskiej, włoskiej czy np. niemieckiej. Nowe doświadczenia kulinarne sprawiły, że rodzima kuchnia stała się bardziej wyrafinowana, lżejsza, zdrowsza i bliższa naszym współczesnym gustom. Już nie ilość i okazały wygląd potraw, ale ich świeżość, smak i staranne przygotowanie zaczęto cenić na pierwszym miejscu. Jednocześnie w wyniku podziału Rzeczypospolitej pomiędzy Rosję, Austrię i Prusy, zróżnicowaniu uległy zwyczaje kulinarne w poszczególnych dzielnicach kraju.

Większość produktów, które składały się na jadłospis kuchni ziemiańskiej pochodziła z własnych majątków szlacheckich. W ogrodach warzywnych uprawiano: kapustę, szparagi, marchew, pietruszkę, rzepę, groch, cebulę, ogórki, kalafiory, chrzan, buraki oraz ziemniaki, które upowszechniły się w całej Polsce właśnie w XIX wieku, stając się podstawowym elementem naszej tradycyjnej kuchni. W szlacheckich sadach kwitły m.in. różne odmiany jabłoni i gruszy, śliwy, wiśnie i brzoskwinie. Hodowano krowy, kozy, owce, barany, trzodę chlewną oraz rozmaity drób: kaczki, gęsi, kury, indyki. Na pańskie stoły trafiała także zwierzyna łowna, na którą polowano w sezonie łowieckim. Było to przede wszystkim ptactwo: kuropatwy, przepiórki, cietrzewie, kaczki, bekasy i derkacze, ale także zające, lisy a nawet dziki. Orientalne przyprawy i produkty takie jak herbata, kawa, cukier trzcinowy, przyprawy korzenne oraz owoce egzotyczne nabywano drogą zakupu.

W szlacheckim dworze na śniadania i kolacje jadano dania ciepłe lub zimne, w zależności od pory roku. Przykładowe śniadanie składało się z zupy z piwa, krupniku z ryżem i blin (drożdżowych placuszków). Codzienny obiad złożony był zwykle z kilku dań - zupy, mięsa z jarzynami oraz deseru. Mógł to być np.: rosół z kluskami lanymi, sztuka mięsa, frykando ze szpinakiem i szmur migdałowy (litewskie ciasteczka). Na kolacje popularne było kwaśne mleko i pierożki leniwe. W porze letniej serwowano podwieczorki z owoców, ciast i napojów, które spożywano w ogrodzie lub na werandzie.

Szczególny charakter miały posiłki przyrządzane z okazji uroczystości rodzinnych np. chrztów, wesel i styp oraz świąt kościelnych. W przypadku tych ostatnich, ich uroczyste obchodzenie było traktowane w Polsce nie tylko jako religijny, ale i narodowy obowiązek. Niepowtarzalna atmosfera towarzyszyła Świętom Bożego Narodzenia. W wigilijny wieczór pod śnieżnobiały obrus wkładano sianko na pamiątkę stajenki betlejemskiej. Przy blasku świec, ustawionych w srebrnych lichtarzach, domownicy łamali się opłatkiem i zasiadali do wspólnej wieczerzy. Liczba potraw była ściśle określona, miało ich być dwanaście na pamiątkę dwunastu apostołów. Dania były postne. Popularne były zupy: migdałowa z rodzynkami, grzybowa i barszcz z uszkami. Ważne miejsce w wigilijnym menu odgrywały ryby: śledzie, karp w różnej postaci np. z chrzanem lub majonezem czy szczupak z szafranem. Podawano również kapustę z

grzybami, gołąbki z kapusty i kaszy gryczanej oraz pierożki. Na deser serwowano placuszki z miodem i makiem, kutię z ziaren pszenicy i makowca. Do szklanic rozlewano kompot z suszonych śliwek.

Równie uroczyście obchodzono Święta Wielkanocne. Stół nakrywano białym obrusem i stawiano na nim postument porosły rzeżuchą, na którym umieszczano baranka. Obok postumentu stawiano piramidę kolorowych pisanek, chleb, sól i masło. Wokół rozkładano torty, mazurki i baby wielkanocne. Na wypiekach pisano lukrem "Wesołego Alleluja". Półmiski pełne były błyszczących od tłuszczu różnych rodzajów kiełbas, kiszek pasztetowych, polędwic i szynek. Wielkanocny jadłospis uzupełniały: prosię pieczone z jajkiem w ryjku, pieczone indyki i wszelakie inne mięsiwa. Przy tak suto zastawionym stole biesiadowano w dużym rodzinnym gronie.

Od początku XIX wieku kultywowany był obyczaj dekorowania stołu zastawą stołową, która zaczęła przypominać nam współczesną. Do spożywania posiłków używano kompletu sztućców podstawowych. Upowszechnił się widelec, który przez wiele stuleci używany był głównie do nakładaniu potraw. Wprowadzono także zwyczaj stopniowego podawania przez służbę posiłków na stół, dzięki czemu nie stygły przedwcześnie, zachowując właściwą temperaturę. Ziemianie przywiązywali dużą wagę do estetyki stołu i serwowanych potraw. Wykrochmalone obrusy, wazony pełne kwiatów, patery z owocami, piękne serwisy obiadowe, kieliszki i sztućce świadczyły o pozycji społecznej gospodarzy, ich wysokim statusie materialnym i wytworności. Warto zwrócić uwagę na modne wówczas zdobnictwo zastawy stołowej; w I ćwierćwieczu XIX wieku pojawiły się na porcelanowych filiżankach, spodkach i talerzach motywy patriotyczne: portrety narodowych bohaterów np. księcia Józefa Poniatowskiego i Tadeusza Kościuszki.

Obowiązujący w XIX stuleciu savoir vivre krytykował przesadne łakomstwo, tak charakterystyczne dla epoki saskiej. Zalecał w to miejsce powolne jedzenie małymi kęsami. Niedopuszczalne było wycieranie rąk w obrus. Źle widziane było także mówienie z pełnymi ustami, choć sama rozmowa przy stole była pożądana. Wspólne posiłki miały bowiem nie tylko na celu zaspokojenie głodu i miłe spędzenie czasu, były także okazją do rozmowy w trakcie której omawiano bieżące sprawy rodzinne i dyskutowano na tematy polityczne, dotyczące kraju i narodu.

Popularnym źródłem wiedzy kulinarnej w XIX wieku stały się pisma kobiece, zawierające stałe rubryki poświęcone prowadzeniu gospodarstwa domowego, poradniki domowe i książki kucharskie. Te ostatnie oprócz przepisów zawierały także porady dotyczące gotowania, prowadzenia spiżarni czy racjonalnego odżywiania. Do najpopularniejszych autorów książek kucharskich należeli wówczas: Jan Szyttler, Bronisława Leśniewska i Lucyna Ćwierczakiewiczowa, która zabiegała o podniesienie kultury kulinarnej wśród rodaków, organizowała wystawy kucharskie i prowadziła kursy gospodarstwa domowego. Oczywiście nadal bardzo istotną rolę odgrywała tradycja ustna; tak jak w poprzednich epokach przepisy kuchenne były przekazywane w rodzinie z pokolenia na pokolenie.

Przygotowana przez Archiwum Państwowe w Łodzi internetowa wystawa *Smaki kuchni ziemiańskiej* poświęcona jest fragmentowi historii kultury kulinarnej naszego kraju. Prezentuje archiwalia z II połowy XIX wieku i początku ubiegłego stulecia, odnalezione w zespołach archiwów rodzinno-majątkowych z zasobu APŁ. Dodatkowo znalazły się na niej materiały zaczerpnięte z ówczesnej prasy, przechowywanej w księgozbiorze biblioteki łódzkiego Archiwum.

Wystawa składa się z trzech części. Pierwsza poświęcona jest menu rodziny ziemiańskiej i pokazuje różnorodne dokumenty informujące jakie artykuły, produkty żywnościowe i potrawy spożywano w szlacheckim dworze. Druga, obszerniejsza część prezentacji przedstawia ówczesne przepisy kulinarne, które ułożono z podziałem według rodzajów dań. Dotyczą one: zup, wędlin i potraw mięsnych, przystawek, przetworów, ciast i innych słodkości oraz napojów. Na koniec zostały zaprezentowane ryciny i fotografie związane z tematyką kulinarną.

Zapraszamy do obejrzenia naszej wystawy, życząc Wszystkim zainteresowanym inspirującej lektury, która - mamy taką nadzieję - zaowocuje nowymi-dawnymi pomysłami w codziennej kuchni domowej*.

* Za kalendarzem *Czas* z roku 1904 podajemy przeliczenia dawnych jednostek objętości i masy, które występują w publikowanych przez nas przepisach kulinarnych - na miary i wagi stosowane współcześnie: 1 garniec = 4 kwartom czyli 4 litrom; 1 kwarta = 4 kwaterkom czyli 1 litrowi; 1 kwaterka to 0,25 litra; 1 funt = 32 łutom czyli ok. 0,4 kilograma; 1 łut to ok. 13 gramów (Zbiory biblioteczne APŁ, sygn. 2294/L, Czas. Kalendarz na rok 1904, Łódź 1903, s. 135b).