



IZABELA WODZIŃSKA

Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej

*Rodzina od kuchni*

*O obyczajach kulinarnych dworów na Kresach Północno-Wschodnich  
w pierwszej połowie XIX wieku*

Tam na północ! hen, daleko!  
Szumią puszcze ponad rzeką,  
Tam świat inny, lud odmienny,  
Kraj zapadły, równy, senny,  
Często mszysty i piaszczysty,  
Puszcze czarne, zboża marne,  
Nieba bledsze, trawy rzadsze,  
Rojsty grząskie, groble wąskie,  
Ryby, grzyby i wędliny;  
Lny dorodne, huk zwierzyny  
I kęs chleba w czoła pocie. –  
A na pański stół łakocie:  
Lipce stare, łosie chrapy  
I niedźwiedzie łapy.  
Puszcz i żubrów to kraina,  
A dziedzictwo Giedymina! –

W. Pol, *Pieśń o ziemi naszej*<sup>1</sup>

W ostatnich latach nastąpił znaczący wzrost zainteresowania problematyką dzie-  
więtnastowiecznych Kresów. Wyraża się on zwłaszcza w badaniach historyków, lite-  
raturoznawców i kulturoznawców, którzy nie tylko starają się dokonać analizy oraz

---

<sup>1</sup> W. Pol, *Pieśń o ziemi naszej*, [w:] *Dzieła poetyckie Wincentego Pola*, t. 4, Lwów 1921, s. 597.

interpretacji pojęcia<sup>2</sup>, ale również zajmują się poznaniem najważniejszych aspektów życia codziennego, głównie w kontekście wydarzeń historycznych i przemian społecznych. Dotyczy to wszystkich grup, niezależnie od ich pochodzenia i statusu majątkowego. Najlepiej poznaną warstwą pozostaje ziemiaństwo, co wynika z łatwiejszego dostępu do rozbudowanej bazy źródłowej. Składają się na nią m.in. pozostawione w rękopisach wspomnienia i testamenty, drukowane pamiętniki, sprawozdania z działalności Towarzystw i ogólnokrajowa prasa. Wpłynęło to na powstanie szeregu opracowań naukowych oraz popularnonaukowych<sup>3</sup>, które w istotny sposób przybliżają dziewiętnastowieczną, szlachecką rodzinę kresową i reprezentowany przez nią model kulturowy. Jego filarami były wspólnota rodowa, tradycja, patriotyzm i religia, a ostoją i twierdzą dwór, w którym mieszkano<sup>4</sup>. Wśród wymienionych czynników najważniejszą rolę odgrywała tradycja, odciskująca swoje piętno niemal na wszystkich aspektach życia codziennego, poczynając od stosunku do zniewolonej ojczyzny, a skończywszy na obyczajach świątecznych, podstawach *savoir-vivre'u* i rodzimej kuchni.

Tematem niniejszego artykułu będzie litewska kuchnia kresowa pierwszej połowy XIX w. oraz ściśle powiązana z nią kultura spożywania posiłków. Dlatego w swoich badaniach wykorzystałam zarówno opublikowane na tym terenie książki kucharskie, jak i popularne poradniki dobrego wychowania. Dodatkowych informacji dostarczyły mi pamiętniki, literatura piękna i opracowania, których tytuły umieściłam w końcowym spisie bibliograficznym.

Szczególnie przydatnym źródłem okazały się przepisy kulinarne, które – choć należą do gatunku literatury użytkowej – to jednak w interesującym mnie kontekście historyczno-kulturowym nabrały zupełnie innego znaczenia<sup>5</sup>. Dzięki nim udało mi

---

<sup>2</sup> Por. *Kresy i pogranicza. Historia, kultura i obyczaje*, red. nauk. Z. Fras, A. Staniszewski, Olsztyn 1995, *Studia i Materiały WSP w Olsztynie*, nr 63; J. Kolbuszewski, *Kresy*, Wrocław 1995, *A To Polska Właśnie; Kresy w literaturze polskiej. Studia i szkice*, red. B. Hańczak, Gorzów Wlkp. 1999; M. Ustrzycki, *Ziemiaństwo polscy na Kresach 1864-1914. Świat wartości i postaw*, Kraków 2006, *Arkana Historii; Od strony Kresów. Studia i szkice*, cz. 3, red. H. Bursztyńska, Kraków 2005, *Prace Monograficzne / Akademia Pedagogiczna im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie*, nr 406; M. Bachowska, *Kresy. Historia, wspomnienia, literatura, sanktuaria, błogosławieni i święci*, Kraków 2010, *Nasza Historia*.

<sup>3</sup> Por. *Dziedzictwo. Ziemiaństwo polscy i ich udział w życiu narodu*, red. T. Chrzanowski, Kraków 1995; R. Jurkowski, *Ziemiaństwo polskie Kresów Północno-Wschodnich 1864-1904. Działalność społeczno-gospodarcza*, Warszawa 2001, *Bibliotheca Europae Orientalis. Monografie*, 21; W. Molik, *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań 1999. Warto tutaj zwrócić uwagę na teksty o charakterze kulinarnym: B. Hołub, *Przy wileńskim stole*, Warszawa 1992; B. Markuza, *Bliny, cepeliny, kołduny... 120 przepisów*, Warszawa 1997, *Biblioteczka Poradnika Domowego*, 2/97; eadem, *Kuchnia litewska*, Warszawa 2008; J. P. Ursyn, *Kuchnia kresowa i domowa. Moja książka kucharska*, Warszawa 2006; J. Kochańczyk, *Przeboje kuchni staropolskiej*, [Będzin] 2012.

<sup>4</sup> Por. M. Ustrzycki, *op. cit.*, s. 111-154.

<sup>5</sup> Por. W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008, s. 152, *Acta Universitatis Wratislaviensis*, nr 3021. Por. A. M. Bąbel, *Garnek i księga – związki tekstu kulinarnego z tekstem literackim w literaturze polskiej XIX wieku*, „Teksty Drugie” 2000, nr 4.

się odtworzyć listę najchętniej spożywanych produktów (np. ryb, nabiału, buraków) i przygotowywanych z nich potraw (kołdunów, chłodników). Sporo miejsca zajmują też receptury na dziczyznę, co tłumaczyć można zainteresowaniem ziemian formą rozrywki, jaką były polowania na tę zwierzynę. Zwróciłam też uwagę na nazewnictwo i dodatkowe informacje podawane przez autorów (np. o pochodzeniu dania lub innym wykorzystaniu potrzebnych do jego sporządzenia produktów)<sup>6</sup>.

Pewne wątpliwości badawcze wzbudziły natomiast kodeksy *savoir-vivre'u*. Przyjęłam bowiem zasadę, że nie stanowią one zapisu życia codziennego, ale jedynie zbiór pewnych porad i wzorców postępowania, skierowanych do warstwy ziemiańskiej. Jednak analiza pamiętników i wspomnień wykazała, że w dworach kresowych dbano zarówno o zachowanie konwenansów, jak i zasad ogólnie przyjętej etykiety. Dotyczyło to zwłaszcza reguł spożywania posiłku i zachowania się przy stole.

Wiek XVIII przyniósł znaczące zmiany w obowiązującym dotąd szlacheckim menu<sup>7</sup>. Zniknęły popularne potrawy o ostrym smaku, nasyconych barwach i intensywnym zapachu. Pojawiły się natomiast lekkie zupy, delikatne mięsa, chude ryby i dobre wina. Znacząco zwiększyło się spożycie drobiu i wieprzowiny, które najczęściej podawano z farszem zrobionym z mielonego mięsa, jaj, bułki tartej, masła, gałki muszkatołowej i imbiru. Ostre przyprawy (szafran, imbir, cynamon, kardamon) – na wzór francuski – zastąpiono estragonem, bazylią i liściem laurowym<sup>8</sup>. Jednocześnie zaczęły się ukazywać pierwsze wskazówki dietetyczne. Autorem kilku z nich był Stanisław Trembecki, który na jednym z obiadów czwartkowych przedstawił królowi listę, gdzie znalazły się kolejno pokarmy najlepsze, mniej dobre, bardzo podejrzane i szkodliwe. Do pierwszej kategorii poeta zaliczył m.in. mięso sarnie, drób, ryby (pstrąga i okonia), masło krowie, ryż, pszenicę, kukurydzę, seler, pomarańcze, pistacje, szpinak, czosnek, cebulę i mięso z żółwia. W drugiej znalazły się: mięso wołowe i królicze, szczupaki, karasie, masło kozie, jęczmień, żyto, kalafior, rzodkiew, karczochy, śliwy i wiśnie. Do trzeciej grupy zaliczył: krew bydlęcą, mięso z niedźwiedzia i łosia, żaby, ślimaki, czernicę, agrest, jeżyny, białka kurze, oliwę i grzyby (rydze). Ostatnie miejsce zajęły m.in. smalec, słonina, pekelflejsze<sup>9</sup>, orzechy laskowe, melony i ogórki. Do picia Trembecki zalecał wodę źródlaną, a w niewielkich ilościach także

---

<sup>6</sup> Por. A. Ciundziewicka, *Gospodyni litewska czyli Nauka utrzymywania porządku domu i zaopatrzenia go we wszystkie przyprawy, zapasy kuchenne, apteczkowe i gospodarskie, tudzież hodowania i utrzymywania bydła, ptastwa i innych żywiołów, według sposobów wypróbowanych i najdoświadczeńszych, a razem najtańszych i najprostszych*, Wilno 1876, s. 210-211.

<sup>7</sup> Według Barbary Mitrengi proces ten trwał długo i był rezultatem wielowiekowych kontaktów między obydwojema narodami. Zaowocowało to m.in. przedstawieniem społeczeństwu nowych prądów kulturowych, ich akceptacją i zespoleniem z dotychczas istniejącą kulturą. B. Mitrenga, *O wspólnocie od kuchni*, „Świat i Słowo” 2011, t. 9, nr 2, s. 76.

<sup>8</sup> O zmianie upodobań kulinarnych w kuchni francuskiej pisał szerzej J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego*, t. 3: *Od renesansu do oświecenia*, red. R. Chartier, oprac. Ph. Ariès [et al.], tłum. M. Zięba, K. Osińska-Boska, M. Cebo-Foniok, red. nauk. przekł. J. Maroń, Wrocław 2005, s. 307-355.

<sup>9</sup> Pekelflejsz – duże kawałki solonej i posypywanej saletrą wołowiny.

rozcieńczone piwo<sup>10</sup>. Swoje spostrzeżenia uzupełnił dodatkowo o „Noty”, w których stworzył katalog 11 produktów. Największą estymą obdarzył w nich wołowinę i wieprzowinę, najmniejszą zaś kawę, ciężkie francuskie wina, melony i grzyby<sup>11</sup>. Wybór autora nie był przypadkowy, a wynikał z idei wyznawanego przez niego, a opartego na zasadach epikureizmu, modelu spokojnego i wolnego od trosk życia. Nie było w nim miejsca na szkodzące zdrowiu namiętności, do których zaliczał graniczące z łakomstwem zamiłowanie do jedzenia i nadmierne spożycie alkoholu.

Porady Trembeckiego szły w parze ze zmieniającymi się zasadami *savoir-vivre*-u. Jeszcze za czasów Augusta III zmniejszeniu uległy dotychczasowe porcje, z mody wyszły duże misy, zastąpione przez eleganckie salaterki i półmiski, a niepohamowane obżarstwo ustąpiło miejsca powolnej degustacji<sup>12</sup>. Zniknął popularny niegdyś miód pitny, a jego miejsce zajęły wino, piwo, herbata i czekolada<sup>13</sup>. Większą wagę zaczęto przywiązywać do rozmów ze współbiesiadnikami. Szczególnie dbano przy tym, aby przy stole unikać drażliwych i nieprzyjemnych tematów. Dlatego w dobrym tonie było prowadzenie dialogu na tematy związane z literaturą i sztuką.

Nowe obyczaje szybko zyskały popularność w najwyższych warstwach społecznych, a wpływy francuskie na stałe zagościły w polskiej kuchni. Z czasem – jak słusznie zauważył Jarosław Dumanowski:

(...) korzenno-palący smak, bogactwo i oryginalność niezliczonych potraw przyrządzanych ze słodkowodnych ryb, pewna niechęć, a przynajmniej ambiwalencja w stosunku do wieprzowiny, krótka lista zup, które właściwie nie były zupami, łączenie smaku kwaśnego ze słodkim, lubość z jaką cukier kojarzono nie tylko z mięsem, warzywami i rybami, ale i z ostrymi przyprawami i aromatycznymi dodatkami (...) wszystko to zniknęło bezpowrotnie<sup>14</sup>.

W zamożnych dworach pojawili się doświadczeni kucharze, pasztetnicy i cukiernicy, którzy korzystali ze sprawdzonych receptur. W swojej pracy najczęściej posługiwali się rękopiśmiennymi przepisami Pawła Tremy<sup>15</sup> i książką Wojciecha Wielądki

---

<sup>10</sup> S. Trembecki, *Pokarmy*, [w:] *Pisma Stanisława Trembeckiego*, t. 2, Lwów 1883, s. 173-175, *Biblioteka Klasyków Polskich*, 8.

<sup>11</sup> Idem, *Noty*, [w:] *Pisma Stanisława Trembeckiego*, t. 2, s. 177.

<sup>12</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III*, wstęp i objaśnienia M. Janik, Kraków 1925, s. 268, *Biblioteka Narodowa*, seria I, nr 88.

<sup>13</sup> Napojów tych nie można było spożywać kobietom. Por. J. S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI-XVIII*, Warszawa 1976, s. 504-505.

<sup>14</sup> J. Dumanowski, *À la française... Wpływy francuskie w kuchni polskiej*, „Mówią Wieki” 2010, nr 4, wyd. specjalne, s. 17-18.

<sup>15</sup> O przepisach P. Tremy patrz szerzej: A. Berdecka, I. Turnau, *Życie codzienne w Warszawie okresu oświecenia*, Warszawa 1969, s. 139-144, *Życie Codzienne...*; M. Lemnis, H. Vitry, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa 1989, s. 142-149; W. Wojtyńska, *Paul Tremo – kucharz Stanisława Augusta*, „Kronika Zamkowa” 1996, nr 1, s. 50-56; *Kuchnia na sześć osób według przepisów JP Tremona, pierwszego kuchmistrza Stanisława Augusta króla polskiego*, oprac. J. Kowecki, Warszawa 1991.

*Kucharz doskonały*<sup>16</sup>. Tę ostatnią, będącą swobodnym tłumaczeniem francuskiej *La cuisinière bourgeoise*<sup>17</sup>, w kolejnych wydaniach dodatkowo uzupełniano o rodzime i niemieckie receptury<sup>18</sup>.

Nie wszyscy byli jednak zwolennikami zachodzących zmian. Problem ten dotyczył zwłaszcza konserwatywnie nastawionej litewskiej szlachty zaściankowej, która w nowych obyczajach widziała zamach na tradycyjną polską kulturę. Dlatego nadal w niektórych dworach, zwłaszcza kresowych, „Kawa i czekolada nieustannie się łały z olbrzymich, srebrnych imbryków. Stosy, a góry konfitur, owoców, grzanek na wielkich talerzach krążyły po salach nieustannie. Czeredy obżartuchów próbowały do jakiego stopnia siła ich trawienia te amalgame zniesie, a nerwy smaku wydołają”<sup>19</sup>. Wciąż przestrzegano też zasady obfitości posiłków, które sownie przyprawiano pieprzem, szafranem i goździkami. Z zup regularnie jadano chłodziec<sup>20</sup>, flaki, krupnik i juszni<sup>21</sup>, a z potraw jednogarnkowych – bigos. Ponadto na Litwie popularna była pieczeń huzarska, mostki cielęce i wereszczaka – smażona słonina z cebulowym sosem<sup>22</sup>. Na deser podawano ciasta: ciężkie baby maślane, makarony migdałowe i torty. Wszystko przepijano winem, rzadziej miodem, zawsze najlepszej jakości.

Ewolucja dotychczasowego modelu życia okazała się jednak nieuchronna, a ostateczny cios zadały mu rozbiory. Znaczne pogorszenie warunków materialnych, w tym brak pieniędzy i kłopoty z utrzymaniem siedzib rodowych, wymusiły na szlachcie rezygnację z luksusu i wystawnych przyjęć. Stopniowo wyrzekano się też uroków życia światowego na rzecz spokojnej egzystencji w gronie bliższej i dalszej rodziny. Nowego znaczenia nabrał w tym względzie dwór, który stał się nie tylko miejscem pracy oraz spotkań towarzyskich, ale również ostoją patriotyzmu i polskości. Jak słusznie zauważyła Barbara Jedynak, zyskał on charakter domu-twierdzy, gdzie „wewnętrzny ład moralny odpowiadał nowej strukturze bytu i natury. Miał

<sup>16</sup> W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla trudniących się gospodarstwem*, Warszawa 1786.

<sup>17</sup> *La cuisinière bourgeoise*, Paris 1775.

<sup>18</sup> Por. J. Dumanowski, *Weźmij materyję mięsną wołową, albo cielęcą*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12, s. 36-40; idem, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, [w:] *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2008, s. 306-320, *Rozprawy i Materiały Ośrodka Badań Naukowych im. Wojciecha Kętrzyńskiego w Olsztynie*, nr 241; H. Lemnis, M. Vitry, *op. cit.*, s. 165-166.

<sup>19</sup> J. Harris, *Dziennik pobytu w Polsce, 1767*, [w:] *Polska Stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 1, oprac. i wstęp W. Zawadzki, Warszawa 1963, s. 300, *Biblioteka Pamiątek Polskich i Obcych*.

<sup>20</sup> Chłodziec (chłodnik) – zupa z lodyg młodych buraków, kopru, świeżych ogórków, jaj gotowanych na twardo i raków. Por. L. A. Jucewicz, *Litwa pod względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów skreślona*, Wilno 1846, s. 357-358.

<sup>21</sup> Juszni (czernina) – zupa z krwi prosięcej, gęśiej lub kaczej. Podawana załotnikowi oznaczała ostateczną odmowę. Por. A. Walicki, *Błędy nasze w mowie i piśmie, ku szkodzie polskiego języka popełniane oraz prowincjonalizmy*, Kraków 1879, s. 89-90.

<sup>22</sup> F. Nowakowski, *Wycieczka na Litwę. Wspomnienia z podróży*, Warszawa 1857, s. 92-93, *Biblioteka Warszawska*, t. 2.

tworzyć i odnawiać życie, odradzać idee, chronić wartości wspólnoty narodowej”<sup>23</sup>. W domu tym nadal występował jasny podział ról. Głową był mężczyzna, do niego należało administrowanie majątkiem i podejmowanie wszystkich decyzji finansowych. Kobieta czuwała nad służbą, kontrolowała pracę ochmistrzyni, dysponowała porami posiłków, akceptowała jadłospis, planowała przyjęcia i wizyty. Jej zadaniem było również wychowanie dzieci w duchu poszanowania dla rodziny, historii i tradycji oraz przekazanie im najważniejszych prawd wiary katolickiej.

Obok gospodarzy, ich dzieci i służby, w dworze mieszkali także bliźsi i dalsi krewni, tzw. rezydenci, którzy w zamian za dożywotnią opiekę przekazywali właścicielowi resztki swojego majątku. „Niekiedy osiadł we dworku marcowy, podsiwiał kawaler, bywalec na świecie, wędzega, spekulant, z niewielkim zapasikiem grosza; i mały, przekupny, drzewem, zbożem, miodkiem i wszelkimi wiktuałami prowadząc handelek, nie pracowity a swobodny wiódł żywot”<sup>24</sup>. Wśród osób stale przebywających w otoczeniu dworskim byli także korepetytorzy, bony, zaprzyjaźnieni księża, urzędnicy niższego szczebla i lekarze. Taki model, charakterystyczny dla patriarchalnej tradycji szlacheckiej, szczególnie długo utrzymał się na polskich Kresach. Zjawisko to, zdaniem Mirosława Ustrzyckiego, wynikało z niepolskiego otoczenia, polityki władz i znacznego opóźnienia w przemianach związanych z gospodarką rolną<sup>25</sup>.

Do potrzeb mieszkańców dostosowywano architekturę dworu, która przez lata pozostawała niezmienna. Stąd w krajobrazie kresowym dominowały klasycystyczne parterowe budowle, wznoszone zgodnie z regułami wyznaczonymi przez strony świata<sup>26</sup>. W środku zachowano tradycyjny podział przestrzeni na sferę reprezentacyjną i prywatną. Kuchnia była natomiast osobnym budynkiem, często połączonym z dworem specjalną, oszkloną galerią. Takie założenie architektoniczne znacznie wpływało na zwiększenie metrażu pomieszczenia oraz odgradzało mieszkańców od kłopotliwych woni. „Kuchni w budynku pod tym dachem, gdzie pan mieszka, nie mieć, zwłaszcza w pałacu, w którym dziedzińca nie ma – przestrzegał autor *Krótkiej nauki budowniczey* – przyczyna ta, że stąd wielkie nieochędństwo w domu i fetor być musi”<sup>27</sup>. Jeszcze w pierwszej połowie XIX stulecia do oficyny kuchennej należały także spiżarnia<sup>28</sup>, wędzarnia, piekarnia i cukiernia. Osobne miejsce zajmowały mieszkania dla służby, bowiem wychodzono ze słusznego założenia, że „Kuchmistrz

<sup>23</sup> B. Jedynak, *Obyczaje domu polskiego w czasach niewoli 1795-1918*, Lublin 1996, s. 60.

<sup>24</sup> O. Kolberg, *Litwa*, Warszawa 1966, *Dzieła wszystkie*, t. 53, s. 100.

<sup>25</sup> M. Ustrzycki, *op. cit.*, s. 113.

<sup>26</sup> Zwraca na to uwagę D. Kałwa, *Polska doby rozbiorów i międzywojnia*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwałba, Warszawa 2008, s. 251. Por. M. Rydel, *Dwór. Polska tożsamość*, Warszawa 2012; idem, *Jam dwór polski*, Gdańsk 1993.

<sup>27</sup> *Krótką nauka budownicza dworów, pałaców, zamków podług nieba i zwyczaju polskiego*, Kraków 1659, b.n.s. Por. E. Kowecka, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Poznań 2008, s. 146-147.

<sup>28</sup> O urządzeniu spiżarni pisał J. Dabkiewicz, *Spiżarnia wiejska i obywatelska*, Wilno 1838, s. 3-7; J. Szyttler, *Spiżarnia dostatecznie i przezornie urządzona dla dogodnego użytku miejskich i wiejskich skrzętnych gospodyń*, Wilno 1841.

powinien mieć [mieszkanie] osobne, ale tak, aby we wszystkie strony miał bliski i wygodny przystęp”<sup>29</sup>.

W kuchni niepodzielnie rządził kucharz – Polak, choć jeszcze do połowy wieku w bogatych siedzibach ziemiańskich zatrudniano obcokrajowców<sup>30</sup>. Kobiety przyjmowano niechętnie, uważając, że nie posiadają odpowiednich zdolności ani kwalifikacji. Powszechnie kucharka kojarzyła się też z niskim statusem społecznym i materialnym właścicieli. Mężczyzna natomiast uchodził za znawcę smaku, kunsztu i elegancji kulinarnej.

W dworach zamożnej szlachty kresowej nadal można było też spotkać cukiernika, piekarza i pasztetnika. Wszelką pomocą służyli im kuchcikowie, młodzieńcy przysposabiający się do zawodu i uczący się trudnej sztuki gotowania. Ich zadaniem było przygotowanie naczyń i składników niezbędnych do przyrządzenia potraw oraz zachowanie porządku w trakcie każdej z wykonywanych czynności. Ówczesne poradniki wskazywały na to, jak ważne jest schludne ubranie oraz równo przycięte paznokcie i włosy. „Kucharz i kuchciki czysto odziani szlafmyce na głowach mieć koniecznie powinni – pisała Anna Ciundziewicka. – Inaczej nie można się ustrzec, aby włosy do potraw nie padały. Bielizna ich i fartuchy często zmieniane być mają, a łaźni co sobotę kazać im używać, mydło zaś i ręcznik zawsze dla nich w pogotowiu być powinny”<sup>31</sup>. W książkach tych wyliczano także podstawowe wady służby kuchennej: pieniaństwo, lenistwo, rozrzutność i skłonność do alkoholu. „Dobry kucharz – przestrzegała dalej Ciundziewicka – dbać powinien o to, aby się nic w kuchni nie głumiło, ale przeciwnie, wszystko jakiś użytek i przeznaczenie miało”<sup>32</sup>. Przed przyjęciem do pracy zwracano uwagę, czy kandydat nie ma ropnego zapalenia oczu, podrażnień skóry, problemów z potliwością, skłonności do szkorbutu. Ocenie podlegały też jego zmysły, w tym węch i smak<sup>33</sup>. W powszechnym mniemaniu zawód ten uchodził za mocno nieprzyjemny. Wskazywano przy tym na ciągłą styczność z nieprzyjemnymi zapachami i narażenie na niebezpieczeństwo (choćby skaleczenie). Dlatego dobrego kucharza nie tylko sownie wynagradzano, ale dbano również o jego wygodę, otaczano go szacunkiem i poważaniem.

Ważną postacią w światku kuchennym była ochmistrzyni, która uchodziła za prawą rękę pani domu. Do jej zadań należało odpowiednie rozporządzanie zapasami, planowanie zakupów i wykonywanie rejestrów gospodarskich. „Uważała, ile schodzi jadła z półmisków, i gdzie się to jadło obraca, mając na widoku, aby nic nie

---

<sup>29</sup> S. Sierakowski, *Architektura obejmująca wszelki gatunek murowania i budowania*, t. 1, Kraków 1812, s. 153.

<sup>30</sup> E. Kowecka, *Pożywienie*, [w:] *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, t. 5: *Od 1795 do 1870 roku*, red. eadem, oprac. M. Różycka-Glassowa, E. Kowecka, Warszawa 1978, s. 358; Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory, przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad...*, Warszawa 1830, s. 179.

<sup>31</sup> A. Ciundziewicka, *Gospodyni litewska...*, s. 8.

<sup>32</sup> *Ibidem*, s. 9.

<sup>33</sup> J. Mączyński, *Szkoła kucharek, czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw mięsnych i postrnych*, Kraków 1843, s. 2.

szło marnie, a wszyscy mieli wygodę przyzwoitą<sup>34</sup> – pisała Ewa Felińska. Autorka wspominała ponadto, że najbardziej cenioną ochmistrzynią w Hołynie była Smoliczówna, która przyrządzała najwspanialsze wędzonki i pekeflajsze, smażyła konfitury i zajmowała się gospodarstwem nabiałowym. „Sama wymyślała obiady, na które miała zapas conceptów niewyczerpany – dodawała – przy tem wydawała wszystko ze spiżarni, lochu, lodowni. Sama była regularnie przy dojeniu krów i nie odstąpiła półki, póki nie odniesiono kilku cebrów mleka z obory do lochu i nie pozlewano w hladyski”<sup>35</sup>.

Jeszcze w połowie stulecia w dworach kresowych spotkać można było kredencera, który jako najbardziej zaufany ze sług dbał o naczynia stołowe, porcelanę, zastawę i sztucce<sup>36</sup>. Z czasem jego rolę przejął kamerdyner, uchodzący za znawcę etykiety obyczajowej oraz czuwający nad przebiegiem przyjęć i uroczystości domowych<sup>37</sup>. Do sług blisko związanych z kuchnią należały też panna apteckowa i kawiarka, którą z powodzeniem uwiecznił Adam Mickiewicz w *Panu Tadeuszu*.

Kuchmistrz, cukiernik, pasztetnik, ochmistrzyni, kredencierz, panna apteckowa i kawiarka zasiadali – razem z marszałkiem dworu, kamerdynerem i panną służącą – przy tzw. stole marszałkowskim. Osoby te dostawały dobre wynagrodzenie, lepsze porcje żywnościowe, miały możliwość częstszych wyjazdów do miasta. Jako wyższe rangą nie rozmawiały ani nie utrzymywały kontaktów z tzw. trzecim stołem. Aby lepiej uzmysłowić różnice w jadłospisie, należy przytoczyć wspomnienie Henrietty Błędowskiej: „Raz wbiegliśmy do pokoju, zastaliśmy służącą, przed którą ogromny talerz z kluskami z serem stał. Zapytaliśmy, dlaczego ona tak szczęśliwa, że jej kluski z serem dają i jeszcze tak dużo, a ona nam odpowiedziała: dlatego bo ja służę”<sup>38</sup>. Tymczasem kluski z serem dla służby niższej rangi nie były rzadkością. W zachowanych książkach kucharskich jadłospisy dla tzw. trzeciego stołu obejmowały potrawy z kasz, makaronów, zupy zacierane i barszcze. Podstawą wielu potraw były kartofle, a mięso pojawiało się zaledwie trzy razy w tygodniu. Dla odmiany stół drugi mógł cieszyć się nim pięć razy w tygodniu, dostawał też więcej dań zasmażanych, tłustych zup i sosów<sup>39</sup>. Stało to w sprzeczności z częścią ówczesnych poradników z zakresu gospodarstwa domowego, które zalecały, aby na każdego służącego przypadało pół funta mięsa dziennie<sup>40</sup>. Wraz z innymi produktami niezbędnymi do przygotowania posiłków było ono wydzielane do kuchni raz w miesiącu. Co więcej, pani domu lub ochmistrzyni miała obowiązek kosztowania wszystkich potraw przeznaczonych dla służby. Ta ostatnia dodatkowo teoretycznie czuwała nad ich jakością i świeżością.

<sup>34</sup> E. Felińska, *Pamiętniki z życia Ewy Felińskiej*, t. 1, Wilno 1856, s. 225.

<sup>35</sup> *Ibidem*, s. 244.

<sup>36</sup> *Encyklopedia powszechna S. Orgelbranda*, t. 16, Warszawa 1864, s. 37.

<sup>37</sup> Por. I. Domańska-Kubiak, *Zakątek pamięci. Życie w XIX-wiecznych dworach kresowych*, Warszawa 2004, s. 78 i n.

<sup>38</sup> Biblioteka Kórnicka, sygn. BK01617, H. Błędowska, *Pamiętka przeszłości. Wspomnienia z lat 1794-1832*, s. 29.

<sup>39</sup> Por. E. Kowicka, *W salonie...*, s. 190.

<sup>40</sup> A. Ciundziejewicz, *Gospodyni litewska...*, s. 17.



W rzeczywistości w kuchni dochodziło do wielu oszustw, np. droższe składniki zastępowano tańszymi, wykorzystywano warzywa gorszej jakości lub surowce zastępcze<sup>41</sup>. Lepsze pożywienie podawano w trakcie świąt kościelnych. Wówczas na stołach służebnych pojawiały się wędliny, sery, masło i jajka. W okresie Wielkiej Nocy dodatkowo częstowano służbę babami i mazurkami, podawano gorzałkę i piwo<sup>42</sup>.

Należy pamiętać, że gospodarowanie majątkiem ziemskim w taki sposób, aby był samowystarczalny i zapewniał dobre warunki życia dla wszystkich mieszkańców, wymagało wielu zabiegów ze strony dziedziców i zarządców. Pomocą dla nich były poradniki gospodarstwa domowego i książki kucharskie<sup>43</sup>. Na Litwie w pierwszej połowie wieku najpopularniejszym autorem tego typu publikacji był Jan Szyttler. Ten uczeń Pawła Tremy z powodzeniem łączył receptury kuchni polskiej, litewskiej i białoruskiej. Jednocześnie, znając specyfikę litewskiego menu, szczególnie dużo miejsca poświęcił sposobom przyrządzania ryb, zup, potraw mącznych, grzybów, mięs i kasz. Warto wspomnieć też jego wskazówki dotyczące podawania chłodników:

Do stołu, gdzie kilkanaście lub więcej osób siada (...) najlepiej jest osobno na półmiskach układać zgrabnie garnitur przypraw, jako to: świeże ogórki obrane i pokrojone w kostkę. Szyki rakowe oczyszczone ze skorupki, czerwoną stroną układa do góry. Jaja twardo gotowane skrojone na czworo. Szparagi pokrajane, kalafiori itp. Wtenczas każdy podług swego gustu będzie zadość mógł uczynić swemu apetytowi<sup>44</sup>.

Wielkie zasługi Szyttler miał też w upowszechnieniu przepisów na dziczyznę, m.in. na przyrządzanie pieczeni z niedźwiedzia, łosia i daniela, kwiczołów w gniazdach, jarząbków z rusztu i nie tylko<sup>45</sup>. Kuchnia myśliwska stała się też kanwą osobnych wydawnictw, m.in. *Poradnika dla myśliwych* (1839) i *Kuchni myśliwskiej czyli na łowach* (Wilno 1845)<sup>46</sup>. W swoich książkach Szyttler podawał wskazówki dotyczące sposobu serwowania posiłku i zachowania się przy stole<sup>47</sup>. Jego specjalistyczne poradnictwo zyskało wielkie powodzenie i doprowadziło do wzrostu zainteresowania tą gałęzią piśmiennictwa kulinarnego.

Kontynuatorkami pracy Szyttlera były Anna Ciundziewicka i Wincenta Zawadzka. Obydwie autorki skierowały swoje publikacje do kobiet.

---

<sup>41</sup> Szerzej o tym problemie pisała E. Kowecka, *Pożywienie*, s. 375-376. Por. I. Domańska-Kubiak, *op. cit.*, s. 82-83.

<sup>42</sup> E. Kowecka, *Pożywienie*, s. 375-376.

<sup>43</sup> Por. J. Hoff, *Wzorce obyczajowe zachowań rodzinnych w XIX i pierwszej połowie XX wieku na ziemiach polskich*, [w:] *Rodzina, gospodarstwo domowe i pokrewieństwo na ziemiach polskich w perspektywie historycznej – ciągłość czy zmiana?*, red. C. Kukło, Warszawa 2013.

<sup>44</sup> J. Szyttler, *Skrzętna gospodyni czyli tom drugi Gospodyni oszczędnej*, Wilno 1846, s. 13-14.

<sup>45</sup> *Ibidem*, s. 167-169.

<sup>46</sup> Niewątpliwym wpływ na ich popularność miało zamiłowanie szlachty do polowań i traktowanie tej formy rozrywki jako wyznacznika przynależności społecznej. Por. M. Ustrzycki, *op. cit.*, s. 72-73.

<sup>47</sup> Por. A. M. Bąbel, *Muza z warząchwą. Uwagi o literaturze i kulinariach*, Warszawa 2004, s. 37-39.

Pisząc dla kobiet i o gospodarstwie żeńskim – tłumaczyła Ciundziewicka – nie miałam wcale zamiaru uczyć mędrszych od siebie mężczyzn – gospodarzy; jeżeli zaś w tem dziełku umieściła artykuły dotyczące się uprawy roli, uczyniłam to jedynie przez wzgląd iż wiele jest bardzo dam, skazanych przez nieszczęśliwe okoliczności na zajmowanie się również gospodarstwem męskim jak i żeńskim<sup>48</sup>.

Autorka nie tylko skupiła się na podawaniu receptur kulinarnych, ale również podkreślała rolę dziedziczki w prowadzeniu domu, informowała o podziale obowiązków w średniej wielkości majątku ziemiańskim, zwracała uwagę na stosunek do służby oraz zachowanie podstawowych zasad czystości i porządku<sup>49</sup>. W podobnym tonie utrzymana była *Kucharka litewska* Wincentyny Zawadzkiej. Autorka skupiła się jednak przede wszystkim na przepisach kulinarnych oraz dyspozycji stołu na poszczególne miesiące roku<sup>50</sup>. Zawadzka pisała<sup>51</sup>:

Posiadając z dawna niemałą ilość takich przepisów praktycznych i sekretów wypróbowanych, wpadliśmy na myśl przysłużenia się rodaczkom naszym taką kucharską książką która by im wiele zachodu, trudu i zbytecznego kosztu oszczędziła, a niemniej zdrową i smaczną pozwoliła urządzić kuchnię i przyzwoity kierunek gospodarskim ich zatrudnieniom nadać potrafiła.

Jednocześnie podawała przepisy kuchni rodzimej (np. na chłodniki, jajecznice z szarpaniną, perduły, kołduny, dziczyznę) i obcej (niemieckiej, rosyjskiej, francuskiej).

Poradniki kulinarne pomagały ochmistrzyni stworzyć listę zakupów, wskazywały, jakie potrawy uchodzą za modne w „wielkim świecie” i co należy podać w trakcie okolicznościowych przyjęć. Przede wszystkim jednak stanowiły podstawę do sporządzania codziennego jadłospisu. A ten był zmienny, w zależności od pór roku kalendarzowego i czasu liturgicznego. Inaczej żywiono się wiosną i zimą, inaczej w poście i karnawale. Niezmienne pozostawały natomiast pory posiłków, wyznaczone przez obowiązki członków rodziny i poszczególnych mieszkańców dworu. Zazwyczaj jadano trzy, cztery razy dziennie. Na śniadanie podawano zarówno zimne, jak i gorące dania, których bazą były ogólnodostępne produkty. Jeden z takich posiłków opisał Michał Czajkowski:

Gospodarz domu, pan Szymon Sokołowski kazał zastawić stół śniadaniem, były tam: bigos hultajski i zrazy z zawiesistym sosem, i kasza hreczana ze śliwkami, kielba-

<sup>48</sup> A. Ciundziewicka, *Gospodyni litewska...*, s. VII.

<sup>49</sup> Ważnym tekstem w dorobku Ciundziewickiej jest też *Rocznik Gospodarski. Rocznik Gospodarski czyli wskazówka wszystkich prac i zatrudnień przypadających na każdy miesiąc koło domu, roli, ogrodów i żywiołów*, Wilno 1854.

<sup>50</sup> W. L. A. Zawadzka, *Kucharka litewska zawierająca: przepisy gruntowne i jasne, własnym doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i postnych, oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych desserowych przysmaków; tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadszych specjałów. Z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu*, Wilno 1874.

<sup>51</sup> *Ibidem*, s. 6.

sa z wereszczaką, wódki rozmaite, miód domowy i nawet parę butelczyn starego wina (...)<sup>52</sup>.

Warto dodać, że na Litwie podawano też wyroby z dziczyzny, ryb i grzybów. Zawadzka wymienia pieczeń z łosia lub sarny w galarecie, ser z zająca, grzanki śledziowe i rydze marynowane w oliwie (na zimno), a na gorąco borowiki duszone, rydze smażone, farsz śledziowy zapiekany i kiełbasy na piwie. Często serwowano szarpaninę (pokrojone jaja na twardo z chrzanem i śmietaną) oraz kołduny, niewielkie pierogi z nadzieniem mięsnym. Na deser jedzono sery, ciasta, owoce i konfitury. Do picia służący wnosili herbatę i czekoladę, kawiarka zaś obowiązkowo kawę z gęstym, białym kożuszkiem.

Śniadał właściciel dworu, rezydenci i ciotki lub stare panny, które opiekowały się gospodarstwem i pełniły rolę ochmistrzyń. Rzadziej towarzyszyła im żona pana domu, która zazwyczaj wstawiała później i później też spożywała posiłek. Obowiązkowo była to słaba kawa, czarna lub z mlekiem, grzanki, chude szynki, ser i masło. Dzieci jadały w swoim pokoju w obecności bony lub nauczyciela, a ich posiłek zależał od zaplanowanych zajęć szkolnych. W zgodzie z ówczesną dietetyką nie podawano im wieprzowego i wołowego mięsa (powodowały niestrawność), herbaty, kawy (działały pobudzająco) i ziół. Podstawą jadłospisu było mleko, zacierki, kasze i drób. Powszechnie „uważano, że pokarmy roślinne mają wielki wpływ na delikatność i białosć płci”<sup>53</sup>, zabraniano jedzenia słodczy i konfitur. Jeszcze w pierwszej połowie wieku obowiązywał pogląd, że owoce prowadzą do niestrawności i osłabienia oraz są przyczyną próchnicy<sup>54</sup>.

Wszystkich obowiązywał strój luźny i nieskrepowany, ale tylko w obecności najbliższych<sup>55</sup>. Mężczyźni wkładali surduty, kobiety sukienki w pastelowych kolorach, bez cennych i ciężkich ozdób. Przy stole toczono swobodne pogawędki, planowano dzień, rozmawiano o pogodzie, ewentualnych wyjazdach do miasta i planowanych wizytach.

Te ostatnie miały miejsce zazwyczaj w porze obiadu. Goszczono osoby z najbliższej okolicy, księży, lekarzy, wreszcie urzędników państwowych. Zgodnie z dawną tradycją ten, kto przekroczył próg domu, był objęty troskliwą opieką gospodarza, który starał się gościowi zapewnić wszystkie możliwe dogodności.

Na obiad należało się ubrać skromnie, ale elegancko i stosownie do okoliczności. Kobiety obowiązywały suknie z delikatnym dekoltem, mężczyzn fraki i białe krawaty. Nie wolno było przyjść za wcześnie („bo to parafianstwem trąca”) ani zbyt

<sup>52</sup> M. Czajkowski, *Gawędy Michała Czajkowskiego*, Paryż 1840, s. 59.

<sup>53</sup> A. Bołdyrew, *Matka i dziecko w rodzinie polskiej. Ewolucja modelu życia codziennego w latach 1795-1918*, Warszawa 2008, s. 103.

<sup>54</sup> Szerzej o problemie wychowywania dzieci w kontekście Kresów Wschodnich pisał T. Epsztein, *Edukacja dzieci i młodzieży w polskich rodzinach ziemiańskich na Wołyniu, Podolu i Ukrainie w II połowie XIX wieku*, Warszawa 1998.

<sup>55</sup> I. Domańska-Kubiak, *op. cit.*, s. 58-59.

późno („aby niegrzecznością nie było”<sup>56</sup>). Po przybyciu zajmowano miejsce wyznaczone wcześniej przez gospodarza, który dbał o to, aby obok siebie znalazły się osoby z tej samej grupy społecznej i o podobnym statusie majątkowym. Dodatkowo na stole znajdowały się wizytówki z pełnym imieniem i nazwiskiem gościa. Po obu jego krańcach zasiadali dziedzic i jego żona, a następnie pozostali, począwszy od najstarszego wiekiem. Miejsce po prawej stronie gospodyni zawsze przeznaczano dla księdza, na prawo od gospodarza – dla najstarszej niewiasty w gronie. Starano się nie sadzać przy sobie osób tej samej krwi (siostry, brata) lub blisko ze sobą spokrewnionych. Kobiety i mężczyźni siedzieli obok siebie. Gospodyni miała obowiązek przedstawić każdego gościa.

Obiad rozpoczynał się hasłem: „Waza na stole!”. W trakcie wystawnego przyjęcia zwykle podawano dwie zupy: ciepłą i zimną (najczęściej chłodnik), sztukę mięsa, ryby, gorącą potrawę, jarzyny, gorącą leguminę, pieczone z sałatą i kompotem, dalej kremy, musy, ciasto, desery, galarety, blamaże, frukta, konfitury, lody i kawę<sup>57</sup>. Henrieta Błędowska tak opisywała obiad w domu swojej babki: „Obiad był suty, z mnóstwem półmisek roznoszonych, nie zastawionych, na stole talerze srebrne na frukta, cukry i serwisy pozostawiane”<sup>58</sup>. Dla porównania posiłek ten w porze letniej składał się z zupy francuskiej białej, kotletów z ryżem w rancie, szparagów, indyka i koksów z poziomki<sup>59</sup>.

Aby uhonorować gości, używano najlepszej porcelanowej zastawy, najczęściej ozdobionej złotym paskiem lub inicjałami właścicieli. Sztułyce, półmiski i wazy były posrebrzane, a kieliszki z prawdziwego kryształu<sup>60</sup>. Najważniejszą ozdobą stołu były kwiaty, dbano też o to, aby znalazły się na nim niewielkie karty z menu posiłku.

Gospodarze prowadzili ze swymi gośćmi lekkie rozmowy, uważali, aby nic im nie zabrakło, nie narzucali się też z poczęstunkiem, a po piecystym wznosili toast na ich cześć. Za niekulturalne uważano częste zachęcanie do skosztowania potrawy i zwracanie uwagi na niedojedzony posiłek. Przyjęto również zasadę, że gospodarz jadł zawsze jako ostatni oraz kontrolował zachowanie służby, która miała być grzeczna wobec zebranych i okazywać im szacunek.

Z kolei gościom nie wypadało być w złym nastroju ani opowiadać niekulturalnych anegdot i żartów. Nie wolno im było siorbać ani chleptać, dzwonić sztucami, uderzać kieliszkiem o kieliszek podczas wznoszenia toastu. Za nieładne uważano też ponowne sięganie po potrawę, krzywienie się, głośne wypowiadanie negatyw-

---

<sup>56</sup> *Człowiek wielkiego świata czyli nauka jak się na wielkim świecie w pożyciu towarzyskim zachować należy*, Lwów 1823, s. 88.

<sup>57</sup> Menu tego solidnego posiłku przedstawił Jan Szyttler w *Kucharzu doskonałym*, t. 2, Wilno 1830, s. 96-98. Autor podał także dokładną liczbę wydawanych półmisek i waz. *Ibidem*, s. 95-96.

<sup>58</sup> H. Błędowska, *op. cit.*, s. 35.

<sup>59</sup> W. L. A. Zawadzka, *op. cit.*, s. XV.

<sup>60</sup> Jedynie na wsi dopuszczano, aby porcelana była kolorowa, a kieliszki z grubego szkła. Por. *Zwyczaj towarzyskie w ważniejszych okolicznościach życia przyjęte, według dzieł francuskich spisane*, Kraków 1876, s. 86.

nych uwag o spożywanym posiłku i gospodarzach oraz rozgrzebywanie jedzenia. „Jeśli w potrawie dostrzeżesz włos, węgiel, jakiś owad albo coś nieczystego – przestrzegaj autor jednego z poradników – wtedy to ostrożnie i niepostrzeżenie dobądź lub na stronę odsuń, żebyś przez to obrzydliwości i wstrętu do jadła u drugich nie sprawił”<sup>61</sup>. W dobrym tonie było jedynie niewielkie spożycie alkoholu, zwłaszcza przez kobiety, które zazwyczaj częstowano lekkimi nalewkami i likierami.

Zasady dobrego wychowania obowiązywały również zasiadające do stołu dzieci. Szczególną uwagę zwracano na to, jak trzymają sztucce i w jaki sposób jedzą podane im potrawy, w tym rosół i mięso z drobiu. Za naganne uważano odzywanie się do starszych, głośny śmiech, przepychanie, jedzenie ryby nożem i zawiązywanie serwetki pod brodą. Wszelkie próby niesubordynacji były surowo karane.

Także kobiety obowiązywał pewien kanon zachowania. Wśród ograniczeń warto wymienić zakaz wtrącania się do rozmowy prowadzonej przez mężczyzn, głośne wyrażanie swoich poglądów, nadmierne gadulstwo i bezmyślną paplaninę. Powszechnie przyjęte było też, że po deserze panie przenosiły się do innego pomieszczenia, gdzie gospodyni podawała im herbatę, czekała na nie świeżo zaparzona kawa, ciasta i owoce.

Warto w tym miejscu dodać, że w silnie zżytych ze sobą środowisku drobnej szlachty kresowej popełniona gafa była raczej źródłem kpín i szyderstw, nie powodowała natomiast ostracyzmu towarzyskiego. Dopiero oszczerstwa, skłonność do obmowy i świadome działanie przeciwko jednemu z członków tej grupy społecznej mogły grozić wykluczeniem, które jednak polegało przede wszystkim na unikaniu delikwenta.

Uroczysty obiad niejednokrotnie przeciągał się do wczesnych godzin wieczornych. Hasło do jego zakończenia dawał sam gospodarz. Goście rozchodzili się, dziękując za przyjemnie spędzony czas i składając zaproszenia do rewizyty. Zwykle odbywała się ona w ciągu najbliższych tygodni.

Formą spotkania towarzyskiego w pierwszej połowie omawianego stulecia była również popołudniowa herbata. Zgodnie z angielskim zwyczajem odbywała się ona około godziny piątej. Zazwyczaj pito ją w gronie rodziny, bliższych i dalszych krewnych, czasem sąsiadów. Posiłek ten miał charakter nieco mniej formalny od uroczystego obiadu. Gospodyni sama nalewała herbatę, częstowała serami, wędlinami i ciastem, a w bogatszych domach także kawiozem i butersznitami – niewielkimi kanapkami z dodatkiem past serowych i rybnych. Przy dobrym jedzeniu poruszano tematy związane z literaturą, sztuką i przyjemnościami, dyskutowano o zbliżających się mariażach i mezaliansach towarzyskich. Rzadko natomiast poruszano tematy finansowe lub, co gorsza, kwestię kłopotów pieniężnych gospodarzy.

Na kolację wzywano wieczorem. Jeśli nie była proszona, stanowiła zakończenie dnia, była okazją do rodzinnego spotkania, wymienienia poglądów i dyskusji. Najczęściej podawano dwa rodzaje pieczonego, sałatę, lekki deser i owoce. Inaczej jadłospis wyglądał z okazji wielkich przyjęć, które zazwyczaj organizowano w karna-

---

<sup>61</sup> I. Legatowicz, *Dawna naszych przodków obyczajność, to jest Ustawy o obyczajności, przyzwoitości, przystojności i grzeczności*, Wilno 1859, s. 36.

wale, lub uroczystości rodzinnych (np. imienin gospodyni). Wówczas na stole pojawiały się majonezy, szynki, obowiązkowo drób, różne rodzaje sałat, kompot, owoce i lody. Taka kolacja zaczynała się stosunkowo późno (w niektórych domach nawet około godziny 21.00) i często łączono ją z tańcami. Stąd też zarówno panie, jak i panów obowiązywał strój wieczorowy. Podczas spotkania dostosowywano się do zasad opisanego już wyżej *savoir-vivre'u*, starano się jednak, aby atmosfera przyjęcia była nieco mniej oficjalna.

Przedstawione w niniejszym artykule obyczaje, związane z przygotowaniem, podawaniem i spożywaniem posiłku, dotyczą przede wszystkim dnia codziennego. Świadomie pominęłam takie uroczystości jak Wielkanoc, Zielone Świątki i Boże Narodzenie, ponieważ uważam, że ta tematyka doczekała się już dobrego opracowania, czego wyrazem jest rozległa literatura naukowa i popularna<sup>62</sup>. Staralam się natomiast wskazać na – rozpoznaną w niewielkim do tej pory stopniu – specyfikę kuchni litewskiej, z jej zamiłowaniem do chłodzińców, potraw rybnych i dziczyzny. Nie byłoby to możliwe bez skrótowego (z czego zdaję sobie w pełni sprawę) opisanie modelu rodziny ziemiańskiej omawianego okresu, jej szacunku do tradycji i zwyczajów kulinarnych. Mam nadzieję, że artykuł ten stanie się przyczynkiem do szerszego potraktowania powyższego tematu.



## Bibliografia

### Źródła archiwalne

Biblioteka Kórnicka:

sygn. BK01617, Błędowska Henrieta, Pamiętka przeszłości. Wspomnienia z lat 1794-1832.

### Źródła drukowane

Ciundziewicka A., *Gospodyni litewska czyli Nauka utrzymywania porządku domu i zaopatrzenia go we wszystkie przyprawy, zapasy kuchenne, apteczkowe i gospodarskie, tudzież hodowania i utrzymywania bydła, ptactwa i innych żywności, według sposobów wypróbowanych i najdoświadczeńszych, a razem najtańszych i najprostszych*, Wilno 1876.

---

<sup>62</sup> Por. M. Łozińska, J. Łoziński, *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa 2013; M. Łozińska, *W ziemiańskim dworze. Codziennosc, obyczaje, swięta, zabawy*, Warszawa 2010; T. A. Pruszek, *O ziemiańskim swiętowaniu. Tradycje swięt Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy w kręgu ziemianstwa polskiego w drugiej połowie XIX i w pierwszej połowie XX wieku*, Warszawa 2006; H. Szymanderska, *Na polskim stole. Przepisy i tradycje szlacheckie*, Warszawa 2006; H. Szymanderska, *Polskie tradycje swięteczne*, Warszawa 2003.

- Ciundziejewicka A., *Rocznik Gospodarski. Rocznik Gospodarski czyli wskazówka wszystkich prac i zatrudnień przypadających na każdy miesiąc koło domu, roli, ogrodów i żywiołów*, Wilno 1854.
- Człowiek wielkiego świata czyli nauka jak się na wielkim świecie w pożyciu towarzyskim zachować należy, Lwów 1823.
- Dabkiewicz J., *Spizarnia wiejska i obywatelska*, Wilno 1838.
- Encyklopedia powszechna S. Orgelbranda*, t. 16, Warszawa 1864.
- Gołębiowski Ł., *Domy i dwory, przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad...*, Warszawa 1830.
- Harris J., *Dziennik pobytu w Polsce, 1767*, [w:] *Polska Stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 1, oprac. i wstęp W. Zawadzki, Warszawa 1963, s. 300, *Biblioteka Pamiętników Polskich i Obcych*.
- Hołub B., *Przy wileńskim stole*, Warszawa 1992.
- Jucewicz L., *Litwa pod względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów skreślona*, Wilno 1846.
- Kitowicz J., *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III*, wstęp i objaśnienia M. Janik, Kraków 1925, s. 268, *Biblioteka Narodowa*, seria I, nr 88.
- Kochańczyk J., *Przeboje kuchni staropolskiej*, [Będzin] 2012.
- Kolberg O., *Litwa*, Warszawa 1966, *Dzieła wszystkie*, t. 53.
- Krótką nauka budownicza dworów, pałaców, zamków podług nieba i zwyczaju polskiego*, Kraków 1659.
- Kuchnia na sześć osób podług przepisów JP Tremona, pierwszego kuchmistrza Stanisława Augusta króla polskiego*, oprac. J. Kowecki, Warszawa 1991.
- La cuisinière bourgeoise*, Paris 1775.
- Legatowicz I., *Dawna naszych przodków obyczajność, to jest Ustawy o obyczajności, przyzwyczajności, przystojności i grzeczności*, Wilno 1859.
- Markuza B., *Bliny, cepeliny, kołduny... 120 przepisów*, Warszawa 1997, *Biblioteczka Poradnika Domowego*, 2/97.
- Markuza B., *Kuchnia litewska*, Warszawa 2008.
- Mączyński J., *Szkoła kucharek, czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw mięsnych i postrnych*, Kraków 1843.
- Pol W., *Pieśń o ziemi naszej*, [w:] *Dzieła poetyckie Wincentego Pola*, t. 4, Lwów 1921.
- Sierakowski S., *Architektura obejmująca wszelki gatunek murowania i budowania*, t. 1, Kraków 1812.
- Szyttler J., *Kucharz doskonały*, t. 2, Wilno 1830.
- Szyttler J., *Skrętna gospodyni czyli tom drugi Gospodyni oszczędnej*, Wilno 1846.
- Szyttler J., *Spizarnia dostatecznie i przezornie urządzona dla dogodnego użytku miejskich i wiejskich skrzętnych gospodyń*, Wilno 1841.
- Trembecki S., *Noty*, [w:] *Pisma Stanisława Trembeckiego*, t. 2, Lwów 1883, s. 173-175, *Biblioteka Klasyków Polskich*, 8.
- Trembecki S., *Pokarmy*, [w:] *Pisma Stanisława Trembeckiego*, t. 2, Lwów 1883, s. 173-175, *Biblioteka Klasyków Polskich*, 8.
- Ursyn J. P., *Kuchnia kresowa i domowa. Moja książka kucharska*, Warszawa 2006.
- Wielądko W., *Kucharz doskonały pożyteczny dla trudniących się gospodarstwem*, Warszawa 1786.
- Zawadzka W. L. A., *Kucharka litewska zawierająca: przepisy gruntowne i jasne, własnym doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych*

rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i postnych, oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych desserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadszych specjałów. Z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu, Wilno 1874.

*Zwyczaje towarzyskie w ważniejszych okolicznościach życia przyjęte, według dzieł francuskich spisane*, Kraków 1876.

### Wspomnienia

Czajkowski M., *Gawędy Michała Czajkowskiego*, Paryż 1840.

Felińska E., *Pamiętniki z życia Ewy Felińskiej*, t. 1, Wilno 1856.

Kraszewski I. J., *Wspomnienia z Wołynia, Polesia i Litwy*, Wilno 1849.

Nowakowski F., *Wycieczka na Litwę. Wspomnienia z podróży*, Warszawa 1857, *Biblioteka Warszawska*, t. 2.

Pawłowicz E., *Wspomnienia znad Wilji i Niemna. Studia – podróże*, Lwów 1883.

### Opracowania

Bachowska M., *Kresy. Historia, wspomnienia, literatura, sanktuaria, błogosławieni i święci*, Kraków 2010, *Nasza Historia*.

Bąbel A. M., *Muza z warząchwiq. Uwagi o literaturze i kulinariach*, Warszawa 2004.

Berdecka A., Turnau I., *Życie codzienne w Warszawie okresu oświecenia*, Warszawa 1969, s. 139-144, *Życie Codzienne...*

Boldyrew A., *Matka i dziecko w rodzinie polskiej. Ewolucja modelu życia codziennego w latach 1795-1918*, Warszawa 2008.

Bystron J. S., *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI-XVIII*, Warszawa 1976.

Domańska-Kubiak I., *Zakątek pamięci. Życie w XIX-wiecznych dworach kresowych*, Warszawa 2004.

Dumanowski J., *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, [w:] *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2008, s. 306-320, *Rozprawy i Materiały Ośrodka Badań Naukowych im. Wojciecha Kętrzyńskiego w Olsztynie*, nr 241.

*Dziedzictwo. Ziemianie polscy i ich udział w życiu narodu*, red. T. Chrzanowski, Kraków 1995.

Epsztajn T., *Edukacja dzieci i młodzieży w polskich rodzinach ziemiańskich na Wołyniu, Podolu i Ukrainie w II połowie XIX wieku*, Warszawa 1998.

Flandrin J.-L., *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego*, t. 3: *Od renesansu do oświecenia*, red. R. Chartier, oprac. Ph. Ariès [et al.], tłum. M. Zięba, K. Osińska-Boska, M. Cebo-Foniok, red. nauk. przekł. J. Maroń, Wrocław 2005.

Hoff J., *Wzorce obyczajowe zachowań rodzinnych w XIX i pierwszej połowie XX wieku na ziemiach polskich*, [w:] *Rodzina, gospodarstwo domowe i pokrewieństwo na ziemiach polskich w perspektywie historycznej – ciągłość czy zmiana?*, red. C. Kukło, Warszawa 2013.

Jedynak B., *Obyczaje domu polskiego w czasach niewoli 1795-1918*, Lublin 1996.

Jurkowski R., *Ziemianstwo polskie Kresów Północno-Wschodnich 1864-1904. Działalność społeczno-gospodarcza*, Warszawa 2001, *Bibliotheca Europae Orientalis. Monografie*, 21.

Kałwa D., *Polska doby rozbiorów i międzywojnia*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwałba, Warszawa 2008.

Kolbuszewski J., *Kresy*, Wrocław 1995, *A To Polska Właśnie*.

Kowecka E., *Pożywienie*, [w:] *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, t. 5: *Od 1795 do 1870 roku*, red. E. Kowecka, oprac. M. Różycka-Glassowa, E. Kowecka, Warszawa 1978.



- Kowecka E., *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Poznań 2008.
- Kresy i pogranicza. Historia, kultura i obyczaje, red. nauk. Z. Fras, A. Staniszewski, Olsztyn 1995, *Studia i Materiały WSP w Olsztynie*, nr 63.
- Kresy w literaturze polskiej. Studia i szkice, red. B. Hadaczek, Gorzów Wlkp. 1999.
- Lemnis M., Vitry Henryk, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa 1989.
- Łozińska M., *W ziemiańskim dworze. Codziennność, obyczaje, święta, zabawy*, Warszawa 2010.
- Łozińska M., Łoziński Jan, *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa 2013.
- Molik W., *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań 1999.
- Od strony Kresów. Studia i szkice*, cz. 3, red. H. Bursztyńska, Kraków 2005, *Prace Monograficzne / Akademia Pedagogiczna im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie*, nr 406.
- Pruszek T. A., *O ziemiańskim świętowaniu. Tradycje świąt Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy w kręgu ziemiaństwa polskiego w drugiej połowie XIX i w pierwszej połowie XX wieku*, Warszawa 2006.
- Rydel M., *Dwór. Polska tożsamość*, Warszawa 2012.
- Rydel M., *Jam dwór polski*, Gdańsk 1993.
- Szymanderska H., *Na polskim stole. Przepisy i tradycje szlacheckie*, Warszawa 2006.
- Szymanderska H., *Polskie tradycje świąteczne*, Warszawa 2003.
- Ustrzycki M., *Ziemiaństwo polscy na Kresach 1864-1914. Świat wartości i postaw*, Kraków 2006, *Arkana Historii*.
- Walicki A., *Błędy nasze w mowie i piśmie, ku szkodzie polskiego języka popełniane oraz prowincjonalizmy*, Kraków 1879.
- Żarski W., *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008, s. 152, *Acta Universitatis Wratislaviensis*, nr 3021.

### Artykuły prasowe

- Bąbel A. M., *Garnek i księga – związki tekstu kulinarnego z tekstem literackim w literaturze polskiej XIX wieku*, „Teksty Drugie” 2000, nr 4.
- Dumanowski J., *À la française... Wpływy francuskie w kuchni polskiej*, „Mówią Wieki” 2010, nr 4, wyd. specjalne.
- Dumanowski J., *Weźmij materyję mięsną wołową, albo cielęcą*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12.
- Mitrenga B., *O wspólnocie od kuchni*, „Świat i Słowo” 2011, t. 9, nr 2.
- Wojtyńska W., *Paul Tremo – kucharz Stanisława Augusta*, „Kronika Zamkowa” 1996, nr 1.



### **Izabela Wodzińska, *Šeima ir virtuvė. Šiaurės rytų Kresų kulinariniai papročiai XIX amžiaus pirmoje pusėje***

Remiantis istoriniais šaltiniais (receptų knygos, namų ūkio „paterėjai”, gero auklėjimo vadovai) autorė bando parodyti lietuviškųjų Kresu virtuvės XIX a. pirmos pusės, įvairovę. Autorė atkreipia dėmesį į kalbinius patiekalų pavadinimų savitumus (pvz. jusznik, bliny) ir

dažniausias valgiaraščių pozicijas (žuvys, miško žvėrių mėsa). Daug vietos skiria taip pat patiekalų paruošimo ir tiekimo eigai bei bendravimo papročiams.

**Raktiniai žodžiai:** Lietuva, lietuviškoji virtuvė, kulinarinė tapatybė, kulinariniai papročiai, elgesio taisyklės

**Izabela Wodzińska, *The family at the table. The culinary customs of the manor houses in the North-Eastern Borderlands of the 19th century***

By making reference to source materials of the period (cook books, household guides, good behaviour rule books), the author attempts to present the variety of Lithuanian borderland cuisine of the first half of the 19th century. She devotes special attention to peculiar vocabulary items (e.g. iushnik, blintz) and the most frequent products which appear in the menu (fish, venison). The preparation and serving of meals and social customs are presented in abundant measure.

**Keywords:** Lithuania, Lithuanian cuisine, culinary identity, culinary customs, table manners