

Maria KUCHTA*

(Muzeum Kultury Ludowej w Osieku nad Notecią, Polska)

Kuchnia chłopska w okresie XX-lecia międzywojennego w świetle wspomnień chłopów (Peasants cuisine in '20s and '30s of 20th century in diaries)

Abstract: *The article describes cuisine of polish peasants in early 20th century based on their memories which was published especially in '30s as a prizes in literature competitions. Article depict their economical problems and overall struggle with poverty and show essential ingredients meals and cooking .*

Key words: peasants, cuisine, 20th century, memories.

Streszczenie: *Artykuł opisuje kuchnię polskich chłopów na początku XX wieku na podstawie ich wspomnień, które były publikowane zwłaszcza w latach 30. w ramach nagrody w popularnych wówczas konkursach literackich. Artykuł przedstawia ówczesne problemy ekonomiczne oraz ogólny problem ubóstwa, opisuje podstawowe składniki, posiłki i sposoby ich przygotowania.*

Słowa kluczowe: chłopi, kuchnia, XX wiek, wspomnienia.

W 1933 r. z inicjatywy Instytutu Gospodarstwa Społecznego w Warszawie ogłoszono konkurs na pamiętnik chłopski. Nadesłano prawie 500 prac, których wybór opublikowano w 1935 i 1936 r. jako „Pamiętniki chłopów”. Nie był to jednak jedyny konkurs pamiętnikarski. Oblicza się bowiem, że w międzywojniu było ich łącznie 20, w wyniku których uzyskano ponad cztery tysiące wspomnień. Niektóre ze wspomnień zostały opracowane i opublikowane w dłuższych i krótszych fragmentach, czego przykładem jest również czterotomowa publikacja J. Chałasińskiego „Młode pokolenie chłopów” wydana w 1938 r.

Pamiętniki, jak również wspomnienia tamtego okresu spisane po latach, są doskonałym źródłem do badań nad różnymi kwestiami z zakresu życia codziennego mieszkańców wsi, m.in.: ich pracą, nauką, zadłużeniem, podejściem do życia, spē-

* mkuchta@muzeum.pila.pl, Muzeum Kultury Ludowej w Osieku nad Notecią – oddział Muzeum Okręgowego w Pile.

dzaniem czasu wolnego, stosunkami międzysąsiedzkimi, warunkami mieszkaniowymi, czy też zagadnieniami dotyczącymi odzieży. Na ich podstawie zbadać można również kwestię wyżywienia i kuchni. Nakreślony przez chłopów obraz dotyczący wyżywienia, różni się znacznie od tego, co współcześnie wyobrażamy sobie o kuchni wiejskiej minionych okresów. Badając kwestię wyżywienia na podstawie pamiętników i wspomnień zauważa się wiele wspólnych cech i punktów stykowych niezależnie od regionu, zamożności i stanu posiadania. Sami bowiem chłopci widzieli różnicę w uposażeniu bezrolnych, małorolnych i zamożnych gospodarzy, jednak pod kątem wyżywienia różnica ta polegała raczej w ilości zjadanych pokarmów, a nie różniła się składem menu.

Posiłki w ciągu dnia

Liczba posiłków w ciągu dnia w rodzinie chłopskiej zmieniała się w zależności od pór roku. W okresie zimowym były to zazwyczaj 3 posiłki: śniadanie, obiad i kolacja. W okresie letnim, a więc również w okresie natężonych prac polowych (np. sianokosy i żniwa) dochodził dodatkowy posiłek w postaci podwieczorku, a rzadziej również drugie śniadanie (podobiadek).

Liczba posiłków ulegała zwiększeniu, ale również zmniejszeniu. I tak w pamiętnikach znajdujemy informacje o np. dwóch posiłkach w ciągu dnia; późnego śniadania i obiadokolacji albo informacje o rezygnacji z kolacji – zwłaszcza przez rodziców i starsze rodzeństwo. W skrajnych przypadkach, np. w okresie przednówka, zdarzały się rodziny, w których spożywano tylko jeden posiłek w ciągu dnia.

Ziemniaki

Ziemniaki stanowiły podstawę pożywienia chłopskiego, niezależnie od regionu. Spożywane były nie tylko na obiad, ale również na śniadanie i kolację. Z tego powodu utarło się powszechne przekonanie, że na wsi na śniadanie zjada się je

z barszczem, zaś na obiad dodaje się je do barszczu¹. Ziemniaki spożywano pod różnymi postaciami; np. kartofle gotowane, gotowane „w mundurkach”, ziemniaki gotowane z dodatkiem kaszy, placki ziemniaczane, ziemniaki okraszone słoniną, ziemniaki do barszczu, ziemniaki okraszone mlekiem, ziemniaki upieczone na blasze w piekarniku i inne. Mogły być też dodatkiem do ciasta chlebowego. Często całkowicie zastępowały pieczywo, a w niektórych domach, zamiast chleba dzieci do szkoły brały kilka pieczonych kartofli.

Bezrolni często, w zamian za pomoc przy pracy u zamożniejszego gospodarza, otrzymywali w ramach wynagrodzenia zagon ziemniaków na użytek własny. Ziemniakami – oprócz zwykłego wynagrodzenia – płacono także w dworach za pracę przy ich wykopie i zbieraniu. W źródłach pojawiają się również informacje, że biedota szukała ziemniaków w miejscach po dworskich kopaniskach, albo wprost na polu, licząc, że znajdą się pojedyncze sztuki pominięte podczas wykopków.

Kasza

Kasza obok ziemniaków była jednym z podstawowych pokarmów spożywanych na wsi. Wymieniana w menu każdego chłopca, używana częściej niż pieczywo. Służyła do zagęszczania potraw, jadano ją z kapustą, zagęszczano nią ziemniaki podawane z wodą. Do wyboru były: kasza jęczmienna, gryczana, jaglana (z prosa), kasza manna (z pszenicy), pęczak (z jęczmienia). Kaszę z tych zbóż, których posiadano największą ilość (np. jęczmienną), sporządzano samodzielnie na żarnach, przy pomocy stępy lub zboże poddawano obróbce w wiatrakach. W przypadku zbóż, których rodzina posiadała mniejszą ilość, lub nie posiadała wcale, np. ze względu na mały areal uprawny, (np. pszenica) kaszę taką dokupowano w sklepach.

Chleb

Na wsi najczęściej wypiekano chleb żytni na zakwasie, który był bardziej sycący i cięższy niż współcześnie oraz dłużej zachowywał świeżość. Drożdże piekarskie pojawiły się wprawdzie w XX-leciu międzywojennym, ale początkowo używano ich

¹ *Pamiętnik nr 23* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 315-316.

w piekarniach. Chleb, na użytek własny, był z reguły wypiekany samodzielnie. Biedota wiejska wypiekała chleb również z jęczmienia, podobnie było na przednówku, lub dodawała różnych składników, aby zwiększyć objętość mąki i ciasta. Dodatki te często pogarszały jego smak, chleba, ale był to zabieg konieczny zwłaszcza w biedniejszych rodzinach oraz w okresie przednówka. Dodatkami takimi były: lebioda (komosa), sproszkowane żołądźcie, ugotowane i przetarte ziemniaki, dynia. W ekstremalnych warunkach chleb pieczono nawet „na wół z plewami”² albo wypiekano go z owsa i wyki, z niewielkim dodatkiem żyta³.

Obok samodzielnie wypiekanego pieczywa, pojawiała się ono również w sklepach wiejskich. Bochenek ważył ok. 2 kg i kupowany był przez małorolnych i bezrolnych, zwłaszcza w okresie, kiedy zaczynało brakować ziarna i mąki do samodzielnego wypieku. Sytuacja dotycząca pieczywa zmieniała się w ciągu XX-lecia międzywojennego. W okresie kryzysu (lata 30. XX w.) sprzedawano mniej chleba w stosunku do liczby z lat 20. XX w. Obserwacje takie poczynił jeden z chłopów w swoich wspomnieniach, pisząc: *w roku 1927 bochenek chleba kosztował 1,60 zł [...] to na dwa sklepy we wsi [...] sprzedaliśmy przed żniwami od 300 do 400 bochenków chleba, teraz [...] w tym czasie sprzedali oni sto bochenków chleba i ni ma jeszcze na [cały] bochenek tych paru groszy tylko na kilo lub ½*⁴.

Chleba nie zawsze było pod dostatkiem. W ubogich domach był on racjonowany, o czym świadczą m.in. występujące na wyposażeniu dawnych kuchni chłopskich metalowe chlebakki zamykane na kłódkę. Niedostatek pieczywa powodował, że chleb był szanowany. Nigdy go nie wyrzucano, kiedy chleb upadł na podłogę, podnoszono go i całowano. Na cieście chlebowym czyniono znak krzyża, kreślono go także nożem od spodu bochenka przed ukrojeniem pierwszej kromki. Chłopi sami pisali o niedoborze pieczywa: *Chleb od zbiorów [od żniw] do jesieni – póki jest więcej roboty – to jeszcze się częściej piecze, ale w razie zimy, gdy mniej roboty i dzień krótszy, obywa się o kartoflach i kapuście, a żyto zostawia się na dłuż-*

² CHAŁASIŃSKI 1938: 166.

³ MAGRYŚ, T. I 1938: 111.

⁴ *Pamiętnik nr 16* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 223.

szy dzień i na cięższą robotę na wiosnę i na żniwa⁵. Zostawianie chleba żytniego na wiosnę i lato spowodowane było tym, że chleb był sycący, a we wspomnianym okresie potrzebna była bardziej kaloryczna dieta ze względu na wykonywane prace.

O niedoborze chleba pisał m. in. chłop z woj. kieleckiego: *A niektóre dzieci nawet i chleba też mają pod wydział, chociaż się mówi, że jest go u nas nadprodukcja, jest, bo się go nie je i dzieciom nie daje, nie mówie tu, żeby wszyscy też i dzieci wszystkich chłopów tak miały, to przeważnie bezrolni i małorolni*⁶. Zaś syn chłopca z Wielkopolski po latach wspominał, że: *W biedniejszych domach często brakowało na chleb i inne podstawowe artykuły żywnościowe [...] dzieci chodziły do szkoły bez chleba*⁷.

Innymi produktami mącznymi zjadanymi na wsi były m. in. kluski. Wśród nich wymienia się kluski pszenne i żytnie.

Nabiał (mleko, masło, sery, twarogi)

*W chacie nie ma ani kropli mleka*⁸ – pisał chłop z woj. lubelskiego. Podobne brzmienie ma wiele innych wypowiedzi chłopskich niezależnie od regionu. Mleka często brakowało, dlatego, że nie każdego było stać na krowę, nie każdy posiadał też kozę. W wielu domach mleko pojawiała się okazjonalnie, a wówczas było wypijane, zabelano nim zupy, kraszano nim ziemniaki, albo je sprzedawano. Syn chłopca z Wielkopolski wspominał po latach: *W wielu gospodarstwach oszczędzano na jedzeniu. Dotyczyło to przede wszystkim mleka od krów i mięsa. Mleko było odstawiane do mleczarni, można go było sprzedać każdą ilość i na bieżące wydatki były pieniądze. Przykre dla dzieci było to, że musiały doić krowy, a nie mogły się napić mleka – przynajmniej tyle, ile by chciały*⁹, zaś chłop z woj. warszawskiego wskazywał, że mleko najczęściej: *Małym dzieciom tylko się daje po kropli mleka, bo starsi na taki smakołyk nie mogą sobie pozwolić*¹⁰. Mleko na stole chłopskim z reguły było

⁵ *Pamiętnik nr 26* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 367.

⁶ *Pamiętnik nr 20* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 278.

⁷ URBANIAK 2006: 48.

⁸ *Pamiętnik nr 28* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 405.

⁹ URBANIAK 2006: 47.

¹⁰ *Pamiętnik 3* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 40 (pch. s. 36).

odtłuszczone. Zebraną śmietaną gospodynie przerabiały na masło, a to z kolei sprzedawano. Fakt ten wynikał z potrzeby spieniężania jak największej ilości produktów przez chłopów, którzy za otrzymane pieniądze opłacali podatki i kupowali najpotrzebniejsze rzeczy takie jak: sól, zapalki, naftę, odzież, buty.

Chłopi skarżyli się, że masło i inne tłuszcze *robotnik wiejski* [...] *widzi tylko przez okno wystawowe*¹¹, a w wielu domach masło szło wprost na sprzedaż: ... *masło, niech Bóg broni, żeby dziecku pokazać masło, bo trza sprzedać, bo jeżeli dzieciom masła, to by musiało nago i boso chodzić* [...] *Skąd ono [dziecko] wyrośnie, jak ono nie widzi nigdy kawałka cukru, nie oblize nawet noza po maśle, bo rzadko który chłop kraje nozem masło, bo chociaż to prosto z masielnicy i do miasta, nawet się dzieciom nie pokazuje, żeby nie płakało*¹². Cena masła spadała w zależności od pory roku; niższa była wiosną i latem, kiedy to – ze względu na wypas bydła na pastwiskach – zwiększała się ilość mleka, a tym samym zwiększała się podaż masła na rynku. Na łamach prasy pojawiały się porady jak przechowywać masło wytworzone latem, aby po wyższej cenie sprzedać je na jesień. Cena masła spadała również w okresie kryzysu gospodarczego lat 30-tych, co dodatkowo uszczuplało i tak już niskie dochody chłopów. Z mleka sporządzano również sery i twarogi, zużywano również maślanek i serwatkę, na których sporządzano np. zupy, bądź polewano nimi ziemniaki.

Jaja

Jaja gotowano, robiono z nich wypieki i dodawano do potraw. W większej ilości w diecie chłopskiej pojawiały się w okresie Wielkanocy. Wiosną, dzieci pilnujący bydła i owiec na pastwiskach, podkradały jaja dzikim kaczkom i smażyły je sobie na patelniach przy ognisku¹³. Jaja, podobnie jak w przypadku masła, stały się jedną z możliwości podreperowania budżetu domowego, dlatego gospodynie chętnie je sprzedawały. W relacjach chłopskich czytamy nawet że czasem, gdy gospodyni szła

¹¹ *Pamiętnik nr 16* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 216-217.

¹² *Pamiętnik nr 20* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 278.

¹³ CHAŁASIŃSKI 1938: 189.

na jarmark sprzedać swoje masło i jajka, pożyczła na sprzedaż też kilka jajek od sąsiadki, które później oddawała co do sztuki.

Mięso

Produkty mięsne, jak zauważyli sami chłopci, spożywano sporadycznie, wówczas kiedy ktoś z domowników był chory (np. robiono rosół), albo gdy któreś ze zwierząt było chore i groziło jego padnięciem: *Mięso ludzie wiejscy jedzą wtedy, gdy niespodzianie do chlewów wejdzie nieproszona choroba trzody lub gdy rano wyjmą spod grzędę na „cholere” drobiu padłą kurę*¹⁴ – pisał chłop z woj. łódzkiego. Inny zaś opisywał: *Żona dostała małego prosiaka za pieniądze [...] Świnioka tego chowała przez lato, początek listopada chore i zabiłem, miało 40 kilo, tak my przez zimę mieli trochę tego mięsa zdechłego*¹⁵.

Mięso i produkty odzwierzęce, jadano w niewielkich ilościach, a najczęściej pojawiała się ono w niedzielę i w święta. Jak zauważył jeden z chłopów: *Chleba mało kto z biedniejszych je, a mięso na Boże Narodzenie i Wielkanoc i to nie zawsze*¹⁶, a inny zaś pisał: *Są rodziny, że jak rok długi to nie widzą kawałka mięsa, ani też słoniny*¹⁷. Spożywane na wsi produkty odzwierzęce pochodziły zarówno z hodowli własnej, jak i były nabywane drogą kupna. Najczęściej kupowano słoninę i gospodarowano nią tak, aby starczyła, jak najdłużej: *Słoniny jak kupić ćwierć kilograma, to tak kombinuję, żeby mi starczyło co najmniej na dziesięć dni, chociaż wiem, że żołądka nie oszuka*¹⁸ – pisał chłop z woj. warszawskiego, w innym miejscu zaś czytamy: *¼ kilo okrasy musi starczyć na tydzień na całą rodzinę i suchy kawałek chleba*¹⁹. Zakupu słoniny i mięsa dokonywali najczęściej biedniejsi. Wynikało to z faktu, że nie było ich stać na hodowlę własnego tuczniaka, np. ze względu na brak areału uprawnego, bądź jego niewystarczającą ilość, która umożliwiłaby wykarmienie zarówno rodziny chłopskiej, jak i zwierzęcia przeznaczonego na rzeź. Rodziny

¹⁴ *Pamiętnik nr 10* [w:] Pamiętniki chłopów, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 129.

¹⁵ *Pamiętnik nr 16* [w:] Pamiętniki chłopów, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 215.

¹⁶ *Pamiętnik nr 7* [w:] Pamiętniki chłopów, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 77.

¹⁷ *Pamiętnik nr 11* [w:] Pamiętniki chłopów, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 143.

¹⁸ *Pamiętnik nr 6* [w:] Pamiętniki chłopów, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 59-60.

¹⁹ *Pamiętnik nr 14* [w:] Pamiętniki chłopów, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 181.

takie nie miały również finansowej możliwości dokupienia prowiantu dla hodowanego zwierzęcia.

Do hodowli własnej przeznaczano m. in.: trzodę chlewną, ptactwo (kury, kaczki, gęsi) oraz króliki. Najmniej wymagające były króliki, zaś ptactwo przeznaczano głównie na sprzedaż, na jaja oraz na pierze. Co do trzody chlewnej to kupowano z reguły dwie sztuki prosiaków; jeden na potrzeby własne, drugi na sprzedaż, albo jedną sztukę przeznaczoną na sprzedaż. Świniobicia częstsze na wsi były w latach 20., a później w okresie wychodzenia z kryzysu gospodarczego, pod koniec lat 30. XX w. Produkty odzwierzęce przerabiane były na szynki, kiełbasy, słoniny, gotowano rosoly, topiono smalec. Najczęściej wymienianą słoninę, używano do okraszania ziemniaków, gotowano na niej barszcz, zupę szczawiową i inne.

Warzywa i pożywienie roślinne

Podstawowymi, używanymi w dużej ilości warzywami oprócz wspomnianych już ziemniaków, były: groch, kapusta, rzepa, cebula, buraki cukrowe, brukiew. Rzadziej wymieniane: pomidory, marchew, pietruszka, ogórki, buraczki. Warzywa te, z wyjątkiem pomidorów i ogórków, można było przechowywać przez dłuższy czas, w postaci nieprzetworzonej i to zapewne było czynnikiem decydującym o ich popularności. Warzywa te występowały jako dodatki do potraw, np. do ziemniaków, ale również jako samodzielne poprawy, np. groch z kapustą jako potrawa wigilijna czy gotowana brukiew. Popularna była kiszona kapusta, której nie mogło zabraknąć w każdym gospodarstwie. Jej kiszeniem zajmowała się cała rodzina, a w przypadku nieurodzaju, gazety doradzały gospodyniom wiejskim jak poprzez dodanie buraczków zwiększyć objętość kiszonki. Kiszona kapusta w okresie zimowym była dobrym źródłem witaminy C w diecie chłopskiej, a do przygotowania potraw używano również wody z kiszonej kapusty, robiąc na niej zupy. Podobnie jak kapustę kiszono ogórki, przechowując je w kamionkowych naczyniach. Kiszenie ogórków było prostszym zabiegiem niż przetwórstwo owoców.

Pewną nowością stały się pomidory, z których robiono zupy. Pierwsza plantacja warzyw, gdzie uprawiano również pomidory, została założona w 1922 r. pod Siedlcami²⁰, jednak warzywa te były przeznaczone do sprzedaży do miasta.

Owoce

Na wsiach nie mogło zabraknąć sadów z krzewami owocowymi. W relacjach chłopskich pojawiają się informacje o sadzeniu takich drzewek, ale również informacje, że często były one ścinane na opał zimą.

Wśród spożywanego owoców najczęściej wymieniano gruszki. Zjadano je na surowo bądź suszono, a z suszu sporządzano kompoty oraz zupy. Suszenia dokonywano np. w piecach po wyjęciu upieczonego chleba, w piekarnikach, bądź rozkładając owoce w nieckach, czy na blaszkach do samoistnego przesuszenia. Suszeniu poddawano również śliwki. Z owoców w relacjach wymieniane są również jabłka, spożywane zapewne w stanie surowym oraz rabarbar, z którego gotowano na bieżąco kompoty. Korzystano również z owoców dziko rosnących, a wśród nich wymieniano maliny i jagody (stąd w zbiorach skansenów zbieraczki do jagód).

Zajmowano się również przetwórstwem owoców, jednak było ono dość problematyczne. Najchętniej robiono powidła śliwkowe, sporządzając je na otwartym ogniu, najczęściej na paleniskach wykonanych na łąkach i polach. Do powideł nie dodawano cukru, ale podczas smażenia, stawały się one same z siebie słodkie. Gotowe powidła przechowywano w garnkach kamionkowych, które dodatkowo zapiekano w piekarniku, co powodowało utworzenie się ochronnej skorupy na wierzchu zabezpieczającej przed zepsuciem. Naczynie przykrywano płócienną ściereczką. Przed spożyciem powidła czystą łyżką przenoszono na mniejszą miseczkę, z której domownicy nakładali je sobie na chleb. Garnek kamionkowy z powidłami mógł być podgrzewany i zapiekany wielokrotnie. Z czasem też, prasa wiejska, podawały inne sposoby na hermetyczne zamknięcie takiego naczynia z powidłami z wykorzystaniem pergaminu²¹.

²⁰ KUCIEL-FRYDRYSZAK 2023: 358.

²¹ ALBINOWSKA 1922: 1.

Pewnym udogodnieniem w przechowywaniu powideł były tzw. weka, czyli odpowiednie słoiki zamykane hermetycznie. Słowo: „weka”, „wekować” wzięły swoją nazwę od firmy „Weck” produkującej takie słoiki. Jej założycielem był niemiecki przedsiębiorca Johann Carl Weck (1841-1914). Sporządzone powidła umieszczano w szklanym słoiku, przykrywano go specjalną gumką, a następnie szklaną przykrywką, którą domykano klamrami i poddawano obróbce termicznej, co zabezpieczało produkt przed psuciem. Była to pewna innowacja i udogodnienie, niestety – jak podawały gazety²² – nie wszystkich było na takie weka stać. Zakręcane słoiki zaś pojawiły się dużo później, to jest po II wojnie światowej.

Sól

Czytając relacje chłopskie, można odnieść wrażenie, że wyznacznikiem największej nędzy w domu był brak soli. Sól, podobnie jak cukier czy zapalki, była jednym z monopoli państwowych, więc jego cena była stosunkowo wysoka biorąc pod uwagę inne produkty rolne i przemysłowe.

Kiedy w chałupach pojawiła się nędza, rezygnowano z wielu dóbr (np. z nafty czy zapalek), a na samym końcu rezygnowano z soli. Rezygnowano, oszczędzano, lub starano się zastąpić ją czymś innym. Pojawiają się zatem w relacjach informacje, że używano soli bydłcej (była tańsza), gotowano np. ziemniaki w tej samej osolonej wodzie po dwa, trzy razy, chodzono po sąsiadach z kieliszkiem z prośbą o pożyczanie soli²³, a w ostateczności chodzono do dworu z prośbą o datki m. in. na sól.

Cukier

Hasło „Cukier krzepi” było najpopularniejszym sloganem reklamowym głoszonym w okresie międzywojennym, propagowanym tak silnie, że informacja o cukrze – a raczej o jego niedoborze – pojawiała się prawie w każdej relacji „Pamiętników chłopów”.

²² Tamże.

²³ *Pamiętnik nr 16* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 217.

Akcja propagująca cukier wymierzona była przeciw popularnej wówczas sacharynie, o specyficznym metalicznym posmaku, która jednak nie posiadała żadnych walorów odżywczych. Hasło „cukier krzepi”, umieszczane w gazetach i na plakatach, informowało o dobroczynnym wpływie cukru na organizm człowieka. Jednak w niewielu domach chłopskich można było sobie na niego pozwolić. *Cukru nie używam wcale, można powiedzieć, tylko dwa razy do roku; na Wielkanoc ćwierć kilograma i na Boże Narodzenie ćwierć kilograma*²⁴ – informował jeden z chłopów w swoim pamiętniku. Inny zaś donosił: *Powszechnie głosi się, że cukier krzepi, lecz na wsi ludzie go nie znają, np. w naszej wiosce na 600 mieszkańców sklep sprzedaje 3 kg cukru tygodniowo – tylko choremu dziecku kupi go ktoś za 5 groszy*²⁵.

Niedostępność cukru podyktowana była powszechną biedą oraz wysoką ceną cukru. Z tego też powodu narzekano: *Czy nasz cukier sprowadzamy z Antarktydy, że taki drogi bo z innej części świata, to byłby tańszy bo u nas w Polsce cukrowni nima bo to niemożliwe żeby płacić taki haracz [...] – pisał oburzony chłop z łódzkiego, który wyraził również pragnienie: *żebyśmy mogli nareszcie dzieciom naszym [...] dać trochę tego upragnionego cukru i wychować na obywateli zdrowych, czestwowych i silnych dla obrony granic Rzeczypospolitej Polski, a nie na suchotników i cherlaków**²⁶. Pod względem zużywanego cukru Polska na tle Europy wypadła blado. Polski cukier eksportowano, co budziło w kraju oburzenie i pogląd, że cukrem tym karmi się zapewne *świnie niemieckie i angielskie* w zamian za co *Niemcy nas karmią swoją chemją, czyli sacharyną!*²⁷. Chcąc sobie zrekompensować brak cukru w diecie, używano buraków cukrowych (cukrówki). Oto co na ten temat pisał w 1933 r. chłop z województwa poznańskiego, który obliczył roczne zużycie cukru w swojej rodzinie na 1,5 kg na osobę: *Cukru kupuje się mało, czasem funt na tydzień, czasem wcale nie. Latoś nasiałem sobie na łące cukrówki, nie porośla zbyt wielka, tylko takie korzenie, no ale zawsze zastępuje cukier. Gdy żona gotuje jaką potrawę, co ma być trochę słodka, na przykład brukiew z łąki nie jest słodka, to za-*

²⁴ *Pamiętnik nr 6* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 59.

²⁵ *Pamiętnik nr 8* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 92.

²⁶ Tamże.

²⁷ *Pamiętnik nr 9* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 106.

miast cukru wkraja się jedną cukrówkę, a brukiew taka słodka jakby nie wiem ile cukru wsypał, albo barszcz z czarnych buraków. Do tego trzeba koniecznie cukru, jeżeli się włoży cukrówkę już nie potrzeba cukru. Nawet na gwiazdkę, gdy żona będzie piec placki użyjemy cukrówki²⁸.

Z buraków cukrowych wytwarzano również syrop, mimo że jego produkcja była długą i żmudną pracą. Wytwarzanie syropu rozpowszechniło się dzięki zamieszczanym w prasie przepisom omawiającym wszystkie etapy jego wykonania. Syrop taki używano do słodzenia potraw, a także sporządzano z niego np. cukierki. W 1927 r. weszła w życie ustawa o opodatkowaniu cukru, która równocześnie zabraniała sporządzania syropu z buraków cukrowych zarówno na sprzedaż, jak i na użytek własny. Winni popełnienia takiego przestępstwa²⁹ karani byli grzywną od 500 do 5 tysięcy złotych, a nadto karą więzienia od 1 do 6 miesięcy. Mimo wszystko – wyrobu syropu nie zaprzestano, o czym donosiły lokalne gazety.

Ciasta

Wśród tej grupy produktów najczęściej wymieniane są drożdżówki i baby. Oprócz tego mazurki, sękacze. Ciasta piekło się na święta, wesela, pogrzeby.

Jedzenie na przednówku

Słowo „przednówek” oznaczało czas, w którym kończyły się ostatnie zapasy zboża, a nie było jeszcze nowych plonów; czyli przednówek to okres przed żniwami. W zależności od domu, regionu i urodzaju, przednówek przypadał w różnych terminach na wiosnę i trwał aż do żniw; często przednówek pokrywał się z okresem Wielkiego Postu. Przednówki w okresie XX-lecia międzywojennego nie były już tak srogie, jak wcześniej, np. na początku XX w., kiedy zdarzało się, że chodzono do dworu po same obierki od ziemniaków, z których przygotowywano strawę³⁰. Mimo

²⁸ *Pamiętnik nr 40* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 561.

²⁹ „PAŁUCZANIN” nr 49 1934: 5.

³⁰ ŁOZIŃSKA 2011: 117.

wszystko wyodrębniano tę część roku, która bardziej dotykała rodziny wielodzietne oraz biedniejsze rodziny małorolnych i bezrolnych.

Na łamach pamiętników chłopskich czasem pojawia się sama wzmianka o przednówku, czasem dłuższa wypowiedź. Z brakiem jedzenia na przednówku radzono sobie w różnoraki sposób; np. rezygnowano z kolacji, co dotyczyło zwłaszcza rodziców i starszego rodzeństwa, niektórzy chodzili też do dworu, bądź do bogatego gospodarza, gdzie zaciągali dług, biorąc za darmo zboże, a „płacono” pracą podczas żniw. Żywiono się roślinami dziko rosnącymi, zwłaszcza szczawiem, lebiodą (komosa), pokrzywą. Z roślin tych wykonywano rodzaj sałatek; podduszano je na patelni i podawano np. z ziemniakami. Sporządzano z nich zupy. Wykorzystywano również liście ostu, powoju, rzęsy wodnej³¹ czy wyki. Do mąki do chleba dodawano różne produkty, aby tylko zwiększyć jej objętość, ale dodatki te zarazem pogarszały smak chleba. Dodawano m. in.: lebiodę, ziemniaki bądź same obierki ziemniaczane, mielone żołądźce, mieloną korę brzozy. *Cięzka to była zima na lasce, najczęściej jadło się tylko raz na dzień, aby tylko przeżyć i nie narażać się rodzicom. Gdy tylko cokolwiek miało się ku wiosnie, a na polu pokazał się szczaw, zaraz rodzice odseparowali nas od siebie i zaczęliśmy gospodarzyć na swoim*³² – pisała o przednówku chłopka, młoda mężatka, która po ślubie zamieszkała z teściami.

O biedzie na przednówku świadczyły opisy zbierania przez chłopów ziemniaków na dworskich, pustych już polach, albo szukanie ich na miejscach, gdzie wcześniej były kopce z ziemniakami³³. Jeden z gospodarzy w 1933 r. opisywał: *Na przednówku, kiedy już twardnieje żyto, są u nas modne tzw. życiaki. Jest to rodzaj kaszy sporządzonej z poprzetrącanych w żarnach ziarn żyta, którą się praży w garnku i później biedota ją zajada z maślanką lub mlekiem*³⁴. Na przednówku dużo lepiej radzili sobie gospodarze z większymi arealami ziemi, którzy stawali się wsparciem dla biedoty wiejskiej. Jeden z gospodarzy opisywał to słowami: *We wsi mojej dużo ludzi na przednówku głód cierpiało. Do mnie to ciągiem przychodzili, by choć parę*

³¹ Tamże.

³² *Pamiętnik nr 3* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 36.

³³ *Pamiętnik nr 8* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 84.

³⁴ Tamże, s. 83.

*litrów zboża czy ziemniaków pożyczył. Pożyczałem dokąd starczyło. Przychodziły i dzieci głodne, to tych musiało się pożywić. Pewnego razu przyszedł siedmioletni Kowalszczyk, żona dała mu kromkę chleba z mlekiem by zaraz zjadł a na późni i dla drugiego co w domu został dała duży kawałek chleba, ten jednak zjadł to pierwsze a późni zjadł i to co do domu miał zanieść. Dziwiliśmy się że taki chłopak tyle potrafił zjeść. z pewnością głód taki apetyt sprawił.*³⁵

Podsumowanie

W omawianym okresie w kwestii wyżywienia zauważa się w większej mierze samowystarczalność ludności chłopskiej; spożywano to, co samemu się wyhodowało, uprawiło, albo zebrano rosnące dziko. Dokupowano jedynie najpotrzebniejsze produkty jak np. ryż, sól, cukier, kaszę, chleb. Dodatkowe uszczuplenia z diety chłopskiej wynikały z dążenia do spieniężenia jak największej ilości produktów rolnych. Dlatego, zamiast spożywać więcej mięsa, jaj czy masła, sprzedawano je, aby mieć zabezpieczenie w gotówce.

Kuchnia chłopska była monotonna, mało urozmaicona i niskokaloryczna co prowadziło m. in. do niedożywienia. *Chłopi odżywiają się wodą i powietrzem*³⁶ – skwitował jeden z mieszkańców wsi. Niedożywienie powodowało zmianę w wyglądzie, zwłaszcza dzieci, których opisuje się jako cherlawych, z rozepchanymi po ziemniakach brzuchami, bladych, z zapadłymi oczami i z krzywiznami.

Z powodu biedy, niedożywienia i bezrobocia duża część ludności migrowała w poszukiwaniu pracy, ale nie wszyscy ją znajdowali. Dlatego też we wspomnieniach znajdujemy dużo wzmianek i szerszych opisów na temat ludzi wędrujących „po prośbie”. Zjawisko to było powszechne niezależnie od regionu. Jeden z chłopów, którego dzieciństwo przypadało na okres międzywojnia, opisywał: *W tym czasie [...] bardzo dużo ludzi klepało biedę i chodziło po prośbie. [...] W naszym domu przestrzegano aby proszący o jałmużnę nie odszedł z przysłowiowym kwitkiem [...].*

³⁵ *Pamiętnik nr 49* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 690.

³⁶ *Pamiętnik nr 10* [w:] *Pamiętniki chłopów*, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 125.

*Kiedy taki ktoś przychodził w czasie konsumowania obiadu czy podwieczorku, to był zapraszany do stołu. Pamiętam taką sytuację, kiedy przyszedł człowiek po prośbie i matka powiedziała – o Boże, to już dzisiaj dziesiąty!*³⁷

Niedożywienie, w pakiecie ze złymi warunkami mieszkaniowymi, złym stanem odzienia i ciężką pracą, powodowały dużą zachorowalność, w tym na szalejącą wówczas gruźlicę. Choroby i ciągłe wycieńczenie organizmu powodowało wysoką śmiertelność, zwłaszcza wśród dzieci i kobiet w połogu. Fakt ten rejestrowany był nie tylko we wspomnieniach, ale również widoczny jest w aktach zgonów. Sprawę wyżywienia chłopskiego sami zainteresowani ujmują, pisząc: *Słowem, odżywianie się wsi jest na bardzo niskim poziomie*³⁸.

Bibliografia

Źródła

Pamiętniki chłopów, Warszawa 1935.

URBANIAK Z., Smak życia, Piła 2006.

MAGRYŚ F., Żywot chłopca działacza [w:] Pisarze ludowi t. I, Lwów 1938.

Opracowania

CHAŁASIŃSKI J. (1938), Młode pokolenie chłopów, t. I, Warszawa.

KUCIEL-FRYDRYSZAK J. (2023), Chłopki, Warszawa.

ŁOZIŃSKA M. (2011), W ziemiańskim dworze. Codzienność, obyczaje, święta, zabawy, Warszawa.

Prasa

ALBINOWSKA J., Konserwy na wsi, „Gospodyni wiejska. Dodatek do Poradnika Gospodarskiego”, R.7, nr 35, 27.08.1922 r.

Nie wolno wyrabiać syropu sposobem domowym, „Pałuczanie” nr 49, 29.04.1934 r.

³⁷URBANIAK 2006: 49.

³⁸*Pamiętnik nr 2* [w:] Pamiętniki chłopów, oprac. L. Krzywicki, Warszawa 1935, s. 25.

Jak cytować: Kuchta M.: (2024). Kuchnia chłopska w okresie XX-lecia międzywojennego w świetle wspomnień chłopów, *Officina Historiae* 7, 75-90.



© 2024 The Author(s). This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 4.0 license.