



BIULETYN

KOŁA MIŁOŚNIKÓW DZIEJÓW GRUDZIĄDZA
KLUB „CENTRUM” SPÓŁDZIELNI MIESZKANIOWEJ



Rok XXI: 2023

Grudziądz, dnia 20.09.2023 r.

Nr 24 (784)

1328. spotkanie

Małgorzata Krupska

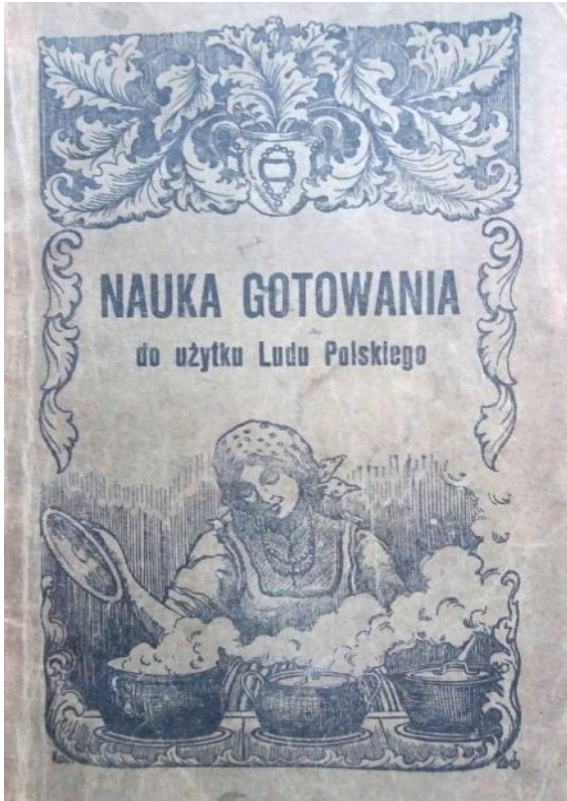
Kuchnia ludowa w Grudziądzu w okresie I wojny światowej

„Historia od kuchni” może być równie ciekawa jak jej wielka siostra. Lokalne i środowiskowe zwyczaje żywieniowe w danym momencie dziejowym mogą nam wiele powiedzieć o codziennym życiu naszych przodków i pozwalają uzmysłwić sobie zarówno siłę tradycji, jak i nieuchronność przenikania się kultur; ukazują nam one również wpływ historycznych wydarzeń i przemian na życie szarego człowieka. Kuchnia ludowa w Grudziądzu w okresie I wojny światowej jest przeto niezwykle interesującym zagadnieniem, a obfitość materiału źródłowego pozwala na jego wnikliwą analizę.

Publikacją, która dostarcza najwięcej informacji na temat kulinarnych nawyków i upodobań grudziądzkich robotników z czasów wielkiej wojny, jest *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego* – bezpłatny dodatek do „Gazety Grudziądzkiej”, słynnego periodyku, którego twórcą i redaktorem naczelnym był lokalny działacz społeczny – Wiktor Kulerski. Pomysł na wydanie tej książeczki nie był nowatorski – już w 1885 roku ukazała się w niedalekim Toruniu *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw, obejmujący całe pole sztuki kucharskiej a zarazem podający jak najpewniejsze wskazówki względem konserwowania różnych owoców, przyrządzania w domu smacznych ciast, napojów gorących i zimnych, chodowania¹ i pielegnowania zwierząt domowych oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym* wydany podług wypróbowanych recept znakomitych kucharzy, kucharek i gospodyń. Wydawca tej publikacji, toruński księgarz i społecznik Ernst Lambeck, opublikował w niej autentyczne przepisy kulinarne, zebrane w lokalnych restauracjach i hotelach przez dziennikarza Hieronima Derdowskiego, który tak bardzo zaangażował się w powierzone mu zadanie, że dopiero interwencja pracodawcy i zamknięcie go na kilka dni w drukarni pozwoliły ukończyć pracę nad redagowaniem książki.

¹ Pisownia oryginalna

Być może ze względu na pokusy, towarzyszące pozyskiwaniu materiału do zbioru przepisów w miejscowych lokalach, Kulerski zdecydował się na zastosowanie zupełnie innej metody, zapewne też tańszej niż zatrudnianie dziennikarza i przynoszącej dodatkowy splendor „Gazecie Grudziądzkiej” – przeprowadził on



konkurs na najlepszą książkę kucharską. Stosowne ogłoszenie pojawiło się w periodyku 13 czerwca 1914 roku, dosłownie w przededniu I wojny światowej. Proszono w nim o nadsyłanie prac, zawierających „naukę gotowania” oraz 200-300 receptur na potrawy „dla ludu wiejskiego i miejskiego”, a więc dla warstw uboższych; podkreślono też, iż dania mają być „jak najtańsze, a jednak smaczne i pożywne”. Interesujące jest zalecenie, aby wśród opisanych potraw znalazły się zupy, które Kulerski chciał propagować w środowisku robotniczym jako niedrogą i pożywną przystawkę przed głównym daniem oraz alternatywę dla niezdrowych i obciążających budżet używek – kawy i herbaty, o czym czytamy we wstępie publikacji. Autorów prac konkursowych poproszono o pogrupowanie przepisów, co zapewne miało ułatwić redagowanie

książki kucharskiej, a raczej – co sugeruje sam tytuł – krótkiego podręcznika gotowania. Przewidziano nagrody pieniężne dla trzech osób, których propozycje zostaną wyróżnione (odpowiednio 200, 150 i 100 marek dla zdobywców trzech pierwszych miejsc) i zarezerwowano prawo do opublikowania nadesłanych tekstów.

Rozstrzygnięcie konkursu i wydanie *Nauki gotowania* zostało poważnie opóźnione przez wybuch I wojny światowej i jego konsekwencje – 1 sierpnia 1914 roku, gdy czytelnicy „Gazety Grudziądzkiej” mieli ostatnią szansę dostarczenia redakcji swych prac, Niemcy przystąpiły do wojny z Rosją, wywołując konflikt militarny na nieznaną dotąd skalę. W efekcie różnych trudności, m. in. przerwy w ukazywaniu się pisma i zagubieniu nadesłanych materiałów, grudziądzka książka kucharska trafiła do rąk abonentów periodyku Kulerskiego dopiero 23 września 1915 roku. Skompilowano ją z prac konkursowych autorstwa Marii Reszelskiej, Stanisławy Mittmann i Stefanii Królikowskiej.

Nauka gotowania była już w zamyśle instruktązem przyrządzania pożywnych, zdrowych, ale i niedrogich posiłków, jednak czasy wojenne i towarzysząca im inflacja wpłynęły z pewnością na bardzo staranną selekcję zamieszczonych w publikacji przepisów i wybór tych najmniej obciążających robotniczy budżet domowy. Daje to już jasno do zrozumienia krótka notatka prasowa z 11 marca 1915 roku, wskazująca

na potrzebę wydania ludowej książki kucharskiej, dostosowanej do „czasów tak wielkiej drożyzny”.

Innym problemem czasów wielkiej wojny były braki w zaopatrzeniu. „Gazeta Grudziądzka” regularnie donosiła o znikających z półek sklepowych produktach spożywczych. I choć trudności w nabyciu raków, o których mieszkańcy naszego grodu poinformowani zostali w lipcu 1915 roku, nie wpłynęły znacznie na zwyczaję żywieniowe robotników, to wprowadzony wiosną 1915 roku zakaz wypiekania ciast drożdżowych jako „artykułu luksusowego i mało pożywnego” z pewnością dał się odczuć, podobnie jak ograniczona ilość śmietany na rynku oraz zakaz jej stosowania do wyrobu słodczy i ciast. Masło już na początku I wojny światowej stało się towarem deficytowym, stąd też kolejny zakaz, dotyczący używania w kuchni tłustego mleka. Wprowadzone w październiku 1915 roku zarządzenie, nakazujące zbieranie śmietany do wyrobu masła, już w grudniu zaowocowało pojawieniem się w sprzedaży wirówek do mleka, zwanych separatorami – o czym informują ogłoszenia w periodyku Kulerskiego. Bez wątpienia bardzo wpłynęła na jadłospis robotniczych rodzin w tym okresie wzrastająca nieubłagana cena ryżu, który przed wojną był jednym z podstawowych artykułów spożywczych, tanim i łatwym w obróbce zamiennikiem wszechobecnych ziemniaków. Towar ten, ze względu na konieczność jego importowania, od początku działań zbrojnych do jesieni 1915 roku podrożał trzykrotnie i stał się dla uboższych warstw rarytasem. Wobec takich okoliczności dziwić może obecność w *Nauce gotowania* wielu potraw z ryżu (np. zupy ryżowej, ryżu z jabłkami, z sosem grzybowym i pomidorowym) oraz przedstawienie go jako niemal uniwersalnego dodatku do zup (pomidorowej, słodkiej zupy z maku, szczawiowej) – wynika to zapewne ze specyfiki czasu, w jakim powstawała książka kucharska; redaktorzy publikacji nie nadążali za zmianami społeczno-gospodarczymi.

Artykułem deficytowym stało się w pierwszym roku wojny mięso, które starano się zastąpić najtańszą rybą – suszonym dorszem, zwanym „sztokfiszem”. Reklamy, zamieszczone w „Gazecie Grudziądzkiej”, opatrzone są informacją o sposobie przechowywania i przyrządzania tegoż produktu, a jego sprzedawcy obiecują dostarczenie przepisów kulinarnych – stąd też wniosek, iż suszony dorsz, powszechnie znany w dobie staropolskiej, na początku XX wieku był już w handlu i na stole rzadkością.

Nauka gotowania składa się z dwóch części – pierwsza jest swoistym wstępem, w którym podkreślono wagę właściwego odżywiania się oraz rolę, jaką smaczne, zdrowe i odpowiednio serwowane posiłki odgrywają w życiu rodziny. Ta przedmowa kierowana jest do kobiet, na których spoczywał obowiązek przygotowywania i podawania jedzenia domownikom. W części tej znajdujemy uwagi, dotyczące zachowania podstawowych zasad higieny i estetyki, towarzyszących przyrządzaniu jadła i krzątaniu się przy stole, a także organizacji pracy gospodyni i urządzenia kuchni. Mamy tutaj również wskazówki, jak długo gotować poszczególne rodzaje

mięsa, drobiu oraz warzyw – ten sposób obróbki cieplnej żywności był zdecydowanie najbardziej popularny w kuchni ludowej, o czym świadczą również zamieszczone w *Nauce* przepisy. Nie zabrakło też rad, jak postępować z mięsem, by skruszało oraz informacji o tym, jak właściwie przechowywać produkty spożywcze.

Sporo miejsca poświęcono właściwym naczyniom kuchennym – ciekawostką jest, iż do gotowania kawy i herbaty nakazywano przeznaczyć specjalne garnuszki, których nie powinno się używać do żadnych innych celów. Interesujący jest instruktaż, jak postępować z niewykorzystanymi resztkami tych napojów – oszczędna pani domu powinna je zużytkować ponownie po pozbyciu się fusów, przy czym do kawy koniecznie należało dodać cykorii.

Parzeniu herbaty i kawy poświęcono w przedmowie *Nauki* wiele uwagi, jednak twórców tej książeczki niepokoiła popularność owych napojów i ich częste spożywanie. Można domyślać się, iż jako „towary kolonialne” stanowiły dla robotników i chłopów jakąś namiastkę luksusu, jednak w dodatku do „Gazety Grudziądzkiej” krytykuje się je jako niepożywne, osłabiające zdrowie i nerwy. Wskazuje się także na wzrost ceny kawy jako na argument, przemawiający za jej wyrugowaniem z jadłospisu. W zamian proponowano powrót do dawnych tradycji kuchni ludowej i zastąpienie wspomnianych używek tanimi oraz pożywnymi zupami (polewkami) mlecznymi i mącznymi. Zaleca się też podawanie zup przed głównym daniem obiadu, aby rozgrzać żołądek. Zachwalanie tego rodzaju potraw ukoronowane zostaje nazwaniem ich „lekarstwem” dla dzieci, osób starszych i słabowitych. Oczywiście, batalia o przywrócenie polwekom należnego im miejsca w *menu* znajduje swoje odbicie w ilości przepisów na tego typu potrawy.

Oprócz zup twórcy *Nauki* propagują także spożywanie dużych ilości warzyw i owoców. Doradzają wiejskim gospodyniom zakładanie własnych ogródków oraz gotowanie kompotów z owoców niedojrzałych i spadów, znacznie tańszych od pełnowartościowych. Z tych porad wynika, iż kuchnia robotników i chłopów na początku XX wieku była uboga w jarzyny i owoce; oczywiście, wyjątek stanowiły tu ziemniaki, będące nieodzownym dodatkiem dla wielu dań obiadowych.

Należy tu wspomnieć, iż wysyłkowa księgarnia Kulerskiego miała w swej ofercie całą serię książeczek, propagujących wegetarianizm i zawierających przepisy na potrawy bezmięsne, w tym publikacje wielkiego orędownika diety jarskiej, Konstantego Moesa-Oskargielly. Równocześnie też polecano czytelnikom wydawnictwa, wychwalające zalety nabiału. Wydaje się, że było to odpowiedzią na szalejącą inflację i pogłębiające się ubóstwo grudziądzkich robotników oraz chłopów z pobliskich wsi. Kulerski i jego współpracownicy starali się prawdopodobnie zmienić nawyki żywieniowe warstw najuboższych, by przymusowe ograniczenia, dotyczące ich codziennej diety, stały się mniej niedogodne i frustrujące, a pożywienie nadal było pełnowartościowe i zdrowe.

W drugiej części *Nauki* zamieszczono podzielone na kategorie przepisy kulinarne. Każdy typ potraw lub dodatku do nich przypisano do jednego z trzynastu ponumerowanych podrozdziałów, przy czym dwa ostatnie opisują sposoby peklowania mięsa i wyrabiania wędlin oraz uboju i „paprośzenia” drobiu. I tak aż trzy podrozdziały poświęcone są zupom i dodatkom do nich, następnie opisano przyrządzanie sosów, dań mięsnych, ryb, jarzyn, potraw z jaj oraz potraw mącznych i półmięsnych (określonych przez autorów jako mięsnych), soków i konfitur, kompotów, a wreszcie chleba i ciast. Objętość podrozdziałów odpowiada zapewne popularności danego typu potraw – nie dziwi przeto, iż w publikacji zamieszczono jedynie 32 przepisy na wszelkie dania mięsne (w tym przyrządzane z drobiu), a 44 na jajeczne, mączne i półmięsne oraz aż 48 na zupy. W kuchni ludowej, zwłaszcza w trudnych czasach, mięso nie pojawiała się na stole codziennie, a jeśli je włączano do jadłospisu, zazwyczaj gospodarowano nim oszczędnie. Stąd też duża ilość potraw tanich i sporządzanych z dostępnych produktów.

Mięso jadano w uboższych rodzinach rzadziej niż obecnie, ale było bardziej zróżnicowane. W *Nauce* znajdujemy przepisy na potrawy z wołowiny, cielęciny i wieprzowiny, królików i zajęcy, a jeden nakazuje użycie baraniny („skopowiny”). Drób, który pojawia się w recepturach, także nie ogranicza się tylko do kur i kurczaków – mamy tu bowiem również przepis na pieczoną gęś i kaczkę, a nawet gołąbki (ze wskazaniem, iż jest to potrawa dla chorych). Mięso gotowano, pieczono, duszono i smażyło, przy czym we wstępie radzono wcześniej wołowinę skropić octem, cielęcinę zalać maślanką lub kwaśnym mlekiem, a wieprzowinę posolić i na pewien czas odstawić. Stare kury natomiast powinny ubijać się jedynie zimą, a po wypatroszeniu powiesić w spiżarni nieoskubane na tydzień lub dwa, by skruszały.

Na uwagę zasługują przepisy na podroby, które zapewne często jadano ze względu na ich niską cenę (w jednym z przepisów czytamy: „Wołowe serce można dostać bardzo tanio na funty”). W *Nauce* zamieszczono także receptury na wątróbkę wieprzową i cielęcą, płucka, flaki, uszy wieprzowe, nerki i galaretę z nówek; wspomniano też o drobiowych żołądkach owijanych flakami na nóżkach, zapewne podawanych z czerniną.

Potraw rybnych znajdujemy w *Nauce* mniej niż mięsnych, bo 24, co dziwi nieco w kontekście popularyzacji diety wegetariańskiej i wzrostu zainteresowania tanim suszonym dorszem. Być może i w tym wypadku prace redaktorskie nad tekstem przebiegały zbyt wolno, aby dostosować końcowy efekt do zmieniających się z dnia na dzień realiów. Wśród podanych receptur przeważają te, które dotyczą przyrządzania ryb słodkowodnych (szczupaka, węgorza, karasia, lina, karpia, sandacza). Ryby morskie reprezentowane są głównie przez tanie śledzie i wymienionego już sztokfisz. Jeden z przepisów opisuje sposób smażenia ryb morskich, do których kupna zachęca słowami: „Bardzo tanio można teraz nabyć ryb morskich”. Znajdujemy tu też ciekawą uwagę: „Smażyć je można jak wszystkie inne ryby (...)” oraz radę, dotyczącą porcjowania tej potrawy. Wnioskować z tego można, iż ryby

słonowodne (prawdopodobnie poza śledziami) przed I wojną światową nie były popularne w naszym regionie.

Potrawy, które znajdujemy w *Nauce*, są przeważnie proste i łatwe do przygotowania. Niektóre z przepisów wręcz zadziwiają swym niewyrafinowaniem – choćby receptura na smażoną kielbasę, jajecznicę, grzanki z bułek czy kartofle z solą.

Mimo, iż kuchnia ludowa, zaprezentowana w *Nauce*, nie jest finezyjna i bazuje na lokalnych, przystępnych cenowo i dostępnych produktach, w niektórych przepisach pojawiają się składniki importowane, których zakup był zapewne czymś niezwykle w życiu robotniczej rodziny. I tak, prócz wspomnianego już ryżu, mamy tu dwa przepisy, zalecające użycie czekolady oraz znacznie więcej zawierających cytrynę (najczęściej skórkę lub sok z tego owocu) oraz rodzyнки i migdały jako dodatek do potraw rybnych, zup i wypieków.

Zamiłowanie do bakalii prawdopodobnie wywodzi się jeszcze z okresu staropolskiego; z oczywistych względów kuchnia ludowa czasów I wojny światowej była znacznie uboższa od swej wspaniałej poprzedniczki, jednak pewne podobieństwa są zauważalne. Łączy te kuchnie choćby upodobanie do kwaśnego smaku. Przepisy podane w *Nauce* zawierają często ocet – dodawano go do zup, sosów, potraw mięsnych i rybnych; stosowany też był sok i skórka cytryny, o czym wspomniano wyżej. W niektórych przypadkach intensywnie kwaśny smak nieco niwelowano przez dodanie cukru.

Przykładem dania z książeczki Kulerskiego o zdecydowanie kwaśnym smaku i sarmackim pochodzeniu jest znany wszystkim bigos. *Nauka* zawiera dwie jego wersje – popularny dziś „bigos z kapusty” i „bigos z pozostałej pieczeni lub mięsa z jabłkami”; ta druga różni się jednak bardzo od współczesnej – otóż nie ma w niej żadnej wzmianki o kapuście! Jest to pokrojone w kostkę mięso, duszone z poszatkowanymi kwaśnymi jabłkami lub kiszonymi ogórkami i cebulą. W tej właśnie postaci bigos był serwowany w szlacheckich domach w okresie staropolskim, przy czym często do jego zakwaszania używano tak drogich produktów, jak cytryny, limonki i ocet winny. W XVIII wieku kuchnia ludowa przywłaszczyła tę wykwinną potrawę, zastępując egzotyczne ingrediencje swojską i taną kiszoną kapustą. Publikacja Kulerskiego dowodzi, iż grudziądzkim robotnikom znane były obie wersje bigosu, sarmacka i zmodyfikowana.

Innym łącznikiem między kuchnią staropolską a ludową z okresu I wojny światowej było upodobanie do ryb słodkowodnych, zwłaszcza szczupaka. Tryumfalny powrót na stoły sztokfisz jest także ukłonem dla dawnych polskich zwyczajów kulinarnych. W tradycje kuchni sarmackiej wpisuje się też czernina, wciąż popularna na Pomorzu i w ziemi chełmińskiej. Ciekawostką jest, iż w XVI i XVII wieku gotowano ją z krwi gęsiej, zaś *Nauka* instruuje, jak przyrządzać ją z gęsi lub kaczki, a także z wieprzowiny bądź świńskich podrobów, przy czym doradza mie-

szanie tych mięs, gdyby drobiowego było zbyt mało. Dzięki temu możemy prześledzić ewolucję tej słynnej zupy od okresu staropolskiego do czasów współczesnych.

Kuchnia sarmacka pyszniła się różnorodnością i obfitością używanych przypraw, które dla grudziądzkich robotników z początków XX wieku były niedostępne ze względu na wysoką cenę, a w czasie wielkiej wojny – także i braki aprowizacyjne. Potrawy doprawiano przede wszystkim tanią i dostępną solą, a także pieprzem i zielem („korzeniem”) angielskim, rzadko cynamonem. Goździki pojawiają się w *Nauce* tylko w przepisach na przetwory z owoców, dyni i rabarbaru, podobnie jak imbir, wspomniany jedynie w recepturze flaków.

Interesującym dodatkiem do potraw jest w publikacji Kulerskiego piernik. Znajdujemy go w przepisie na „karpia w polskim sosie na Wilją”. Receptura ta jednocześnie wpisuje się w tradycję sarmacką, jak i regionalną – w toruńskiej książce kucharskiej z 1885 roku ta sama potrawa nosi nazwę „karpia po niemiecku” i jest zwykłym daniem, niezwiązanym z żadnym świętem. Wpływy tradycji niemieckiej, a dokładniej – pruskiej, określające charakter kuchni regionalnej Pomorza i ziemi chełmińskiej, zauważamy także w dość szerokim zastosowaniu wędlin – smażona kielbasa była samodzielnym daniem, ale i dodatkiem do potraw, np. bigosu.

Ograniczony repertuar przypraw powodował, iż jedzenie na stołach grudziądzkich robotników w czasie I wojny światowej miało znacznie łagodniejszy smak niż potrawy kuchni sarmackiej oraz dania, którymi raczymy się dzisiaj. Większość potraw była lżejsza, mniej sycąca. Starano się przygotowywać posiłki w jak najoszczędniejszy sposób, tak więc mięso, na którym gotowano zupę, było zazwyczaj wyjmowane z wywaru i stanowiło danie główne. Często jadano samą kaszę, ziemniaki lub kluski z omastą. Wiele potraw zawierało dary natury – grzyby i jagody leśne, które można było samodzielnie zebrać, nie uszczuplając domowego budżetu. Ciast pieczono niewiele i były one niewyrafinowane. Zdziwiał także porcjowanie posiłków – w jednym z przepisów czytamy, że funt niesprawionej ryby morskiej (1/2 kg) to ilość potrzebna do przygotowania obiadu dla trzech lub czterech osób; w innych recepturach funt mięsa przed obróbką termiczną ma wystarczyć na posiłek dla całej rodziny.

Choć robotnicy grudziądcy w początkach XX wieku preferowali kuchnię tradycyjną, nieobce były im pewne technologiczne nowinki. Poza wspomnianym urządzeniem do ściągania śmietanki z mleka pewną popularnością cieszyła się tzw. szwedzka skrzynka do gotowania, której twórcy *Nauki gotowania* poświęcili ostatni rozdział książki. Było to nieskomplikowane urządzenie, które bez problemu mógł wykonać każdy pan domu przy użyciu sporego pudła, waty, filcu i słomy. Służyło ono do dogotowywania i przechowywania w ciepłe ugotowanych potraw. Skracало to sam proces przygotowywania posiłków i ułatwiało znacznie zadanie gospodyniom, gdyż postawionych na ogniu garnków należało nieustannie pilnować.

Nauka gotowania do użytku ludu polskiego cieszyła się wielkim powodzeniem, co świadczy o zapotrzebowaniu na zbiór przepisów na tanie i pożywne posiłki dla rodzin robotniczych. Wydano ją jeszcze dwukrotnie w okresie międzywojennym, w 1922 i 1925 roku. Kolejna reedycja nastąpiła w 2012 roku, a opracowania tejsze książki podjęli się Jarosław Dumanowski i Maciej J. Mazurkiewicz.

Przykładowe przepisy z *Nauki gotowania*:

Zupa kminkowa

W litrze wody wygotować łyżkę kminku, zasmażyć łyżkę masła z 2 łyżkami mąki i rozprowadzić smakiem z kminku, osolić i gotować wolno mniej więcej pół godziny. Przecedzić i podać z ziemniakami.

Zupa z piwa

Litr pojedynczego piwa zagotować z kawałkiem cynamonu. Rozbić łyżkę mąki w kwaśnej śmietanie albo w słodkim mleku, osolić, ocukrzyć i zaprawić zupę. Przełać zupę na rozbite żółtko i podać z krajaną bułką albo grzankami.

Siekanka ze śledzi

Wymoczonego i ze skóry i ości obranego śledzia usiekać drobno z równą ilością wędzonej słoniny, posiekać cebulę i 1/2 jabłka, pieprzu i wszystko razem dobrze wymieszać. Można użyć do smarowania chleba albo kartofli w łupinach (w mundurze).

Legumina z ryżu

Ugotować 2 szklanki ryżu w wodzie, wymieszać z 3 żółtkami i cukrem. Białka ubite na pianę mieszać z marmeladą z jabłek, ryż wyłożyć na półmisek na wierzch pianą z jabłkami i wstawić na 1/2 godziny do piecyka.

(L.B.S.)

Redakcja: Janusz Hinz. Logo KMDG wykonał Grzegorz H. Rygielski.